

LE GUIDE CULINAIRE

Aide mémoire de cuisine pratique

par

A. Escoffier

avec la collaboration

de MM. Philéas Gilbert et Emile Fetu



A. Escoffier

A. ESCOFFIER

KOCHKUNSTFÜHRER

Hand- und Nachschlagebuch der klassischen französischen Küche

und der feinen internationalen Küche

*Autorisierte deutsche Übersetzung
der 5. französischen Auflage*

Unter Benutzung früherer Auflagen völlig neu übersetzt und bearbeitet

von

W. BICKEL

15. deutsche Auflage



Bestell-Nr.: 03848

Übersetzer und Mitarbeiter der früheren deutschen Ausgaben:

Adolf Anker, M. C. Banzer, Emil Blankenburg,
Wilhelm Groß, Carl Halbheer, Alexander Mathis

Das alleinige Recht zur Herausgabe einer deutschen Übersetzung dieses Werkes
ist dem Fachbuchverlag Pfanneberg übertragen.

Nachdruck und sonstige Wiedergabe, auch auszugsweise, verboten.

Französische Originalausgabe:

A. Escoffier, LE GUIDE CULINAIRE
Librairie Ernest Flammarion, Paris

© 2008 Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
<http://www.pfanneberg.de>

ISBN 978-3-8057-0384-0

Druck und Einband: Himmer GmbH Druckerei, 86167 Augsburg

Einleitung zur deutschen Ausgabe

Als im Jahre 1935 der neunundachtzigjährige AUGUSTE ESCOFFIER für immer die Augen schloß, verlor nicht allein Frankreich, sondern mit ihm die ganze zivilisierte Welt einen der schöpferischsten Vertreter jener beglückendsten und menschlichsten aller Künste, der Kochkunst. Wie ein strahlender Bogen zog sich sein Leben von der Zeit des absterbenden Königtums LUDWIG PHILIPPS bis zu wenigen Jahren vor der Katastrophe des Zweiten Weltkrieges hin. Er, der während der Regierungszeit NAPOLEONS III. noch die kaiserliche Pracht in den Tuileries miterlebt hatte, war auch ein Augenzeuge des Niedergangs jenes gewaltigen Reiches, dessen Herrscher, Kaiser WILHELM II., ihn einst den „Kaiser aller Köche“ genannt hatte.

Er gehörte zu jener Generation wahrhafter Meister, die heute fast ganz ausgestorben ist und für uns nur noch in der Erinnerung lebt. Es waren alles große Herren, die hohe Gehälter bezogen und deren Ehrgeiz darin bestand, eine noch exquisitere Küche zu führen als ihre Konkurrenten. Zur Wende des Jahrhunderts war die Mehrzahl der großen französischen Köche in England tätig und man muß nicht glauben, daß es ESCOFFIER an ebenbürtigen Konkurrenten fehlte. JUSTE MÉNAGER, dem die Hofküche EDUARDS VII. unterstand, und ANTOINE COSTE, der Chef des Cecil Hotels, um nur einige zu nennen, waren große Könner, deren Ruf zu Beginn des Jahrhunderts kaum geringer als der ESCOFFIERS war. Eins hatte aber ESCOFFIER allen anderen voraus: Er hatte als erster mit geradezu visionärer Kraft erkannt, daß die Zeit der großen Aufbauten, der falschen Pracht und der Küche des Als-Ob allmählich seinem Ende zuzuging. Er mußte zwar, den Gepflogenheiten der Zeit entsprechend, im Savoy und später noch im Carlton Hotel, Dinern mit zahlreichen Gängen servieren, aber im Gegensatz zu vielen seiner großen Kollegen hatte er schon damals die übliche, komplizierte Anrichteweise vereinfacht und die Gerichte leichter und verdaulicher gestaltet. Viele der Neuerungen, die er damals einführte, sind in seinem epochemachenden Werke niedergelegt.

CÄSAR RITZ, „der König der Hoteliers“, meinte einst: „ESCOFFIER ist meines Erachtens ein Genie seines Faches, ein Meister, der alle anderen Küchenchefs, mit denen ich arbeitete, weit überragt“. Er war aber noch mehr als ein genialer Koch: er war der erste Reformator der Küche des 20. Jahrhunderts, der in einer Zeit des Formalismus und Menüismus den Mut hatte, neue Wege für die Zukunft zu weisen. Denn man täusche sich nicht darüber, daß, obgleich die erste Ausgabe des „Guide Culinaire“ vor rund siebenzig Jahren erschien, dieses Werk heute noch genau so modern ist, wie es damals war. Man muß es allerdings verstehen, darin zu lesen. Wer das Vorwort aufmerksam studiert, ehe er zu den einzelnen Kapiteln übergeht, dem wird es sofort klar, daß ESCOFFIER in, man möchte fast sagen, prophetischer Voraussicht die gesamte Entwicklung der letzten siebenzig Jahre vorausgesagt hat.

Wir stehen noch immer inmitten dieser Entwicklung, und wir wissen es nicht, wie es in der Zukunft in kulinarischer Hinsicht aussehen wird. Das eine wissen wir aber, daß ESCOFFIER heute schon, neben CARÈME, BERNARD UND DUBOIS, zu den Klassikern der Kochkunst gehört, daß er sie aber alle durch seine Weitsicht, sein geniales Schöpfertum und durch die Klarheit seiner Formulierungen überragt. Denn, ich wiederhole es noch einmal: der „Kochkunstführer“ wird für alle, die ihn zu lesen verstehen, noch auf Jahrzehnte hinaus die Grundlage der Küche bilden. Im übrigen möchte ich jedem Kochkunstbeflissenen das zurufen, was KARL FRIEDRICH V. RUHMOR in dem Kapitel „Von der Erziehung zum Kochen“ in seinem berühmten Buch „Der Geist der Kochkunst“ schrieb und was mit gleichem Recht auf den „Kochkunstführer“ bezogen werden kann: „Übrigens lese er mein Buch und nichts als mein Buch“.

ESCOFFIER wurden viele Ehrungen zuteil. Die größte und schönste für ihn war es aber, als er 1919 Mitglied der Ehrenlegion und 1928 zum Offizier dieser Legion befördert wurde. So dankte Frankreich einem seiner größten Söhne. Er ist aber zeitlebens, wie alle großen Künstler, ein schlichter und bescheidener Mensch geblieben, der für alle und alles Verständnis fand und auch in Deutschland zahlreiche Anhänger und Freunde hatte.

W. Bickel

Vorwort der Verfasser zur zweiten französischen Auflage

Die erste Auflage dieses Werkes hatte einen Erfolg, der selbst unsere kühnsten Erwartungen weit übertraf. Wir fühlen uns daher verpflichtet, nicht allein denjenigen Lesern unseren Dank auszusprechen, die uns ihre Anerkennung zuteil werden ließen, sondern auch all denen, die uns mit einer wohlwollenden Kritik beehrten. Diese Kritik haben wir, sofern sie uns gerechtfertigt erschien, in der vorliegenden Auflage berücksichtigt.

In der ersten Auflage hatten wir alle Angaben so kurz wie nur möglich zusammengefaßt, um die Übersicht zu erleichtern. Da diese Knappheit sich jedoch hier und da als ein Mangel erwies, waren wir bei der vorliegenden Auflage bemüht, trotz strafferer Zusammenfassung, die einzelnen Rezepte ausführlicher zu erläutern, um ihren technischen Wert zu erhöhen. Wir haben ihr außerdem eine ganze Reihe neuer Rezepte hinzugefügt und insbesondere solche, die dem allgemeinen Wunsch der Gäste hinsichtlich der Zubereitungsart, der Anrichtemethode und der Beschleunigung des Services weitgehend entgegenkommen. Denn die Bestrebungen, die auf eine Vereinfachung der Anrichtemethoden und der damit verbundenen Beschleunigung des Services hinauslaufen, haben in den letzten Jahren stark zugenommen. Sie haben einen so großen Einfluß auf die Entwicklung der Kochkunst ausgeübt, daß uns eine ernsthafte Untersuchung ihrer Ursachen dringend notwendig erscheint.

Die Kochkunst ist eng mit den gesellschaftlichen Gepflogenheiten des jeweiligen Zeitalters verbunden und von den durch die Gesellschaft empfangenen Impulse abhängig. Überall dort, wo die Vermögensverhältnisse gesichert sind, also keine pekuniären Sorgen den Menschen bedrücken, und man in der Lage ist, sich das Leben angenehm zu gestalten, kann die Kochkunst sich am besten entfalten. Dort aber, wo ein reges Geschäftsleben herrscht und die Nöte des Alltags den Menschen zu stark in Anspruch nehmen, wird dieser im Drange der Geschäfte den Freuden der Tafel nur einen recht beschränkten Platz einräumen können. Dem vielbeschäftigten Menschen erscheint selbst die Notwendigkeit, sich zu ernähren, häufig genug lästig und hinderlich. Er betrachtet die Zeit, die er bei Tisch verbringen muß, als eine verlorene und verlangt daher gebieterisch, recht schnell bedient zu werden. Wir mögen diesen Standpunkt sowohl im Interesse der Kochkunst als auch im Hinblick auf die Gesundheit des Gastes selbst bedauern, doch liegt es nicht in unserer Macht, etwas dagegen zu tun. Wir können die Folgen einer so oberflächlichen Anschauungsweise nur durch die Vollkommenheit der von uns gebotenen Gerichte zu mildern versuchen.

Der Gast verlangt von uns, daß wir ihn recht schnell bedienen, und wir haben keine andere Wahl, als uns seinem Wunsch zu fügen oder ihn zu verlieren. Denn was wir ihm abschlagen, wird ihm unter Umständen die Konkurrenz bieten. Wenn also unsere bisherigen Arbeitsmethoden und die Art unseres Services diesen Anforderungen nicht mehr gerecht werden, dann müssen wir sie abändern. Das darf natürlich keineswegs auf Kosten der Qualität oder der Schmackhaftigkeit geschehen. Wir haben bereits seit Jahren mit einer Reform unserer Anrichtemethoden begonnen. Außer den schon fast völlig abgeschafften Sockeln, Bordüren, Spießchen usw. ist vieles Hinderliche verschwunden und mehr wird noch verschwinden müssen. Wir werden die Vereinfachung soweit wie nur möglich führen, gleichzeitig aber Geschmack und Nährwert der Speisen erhöhen und sie leichter und für den Magen verdaulicher machen. Kurz gesagt: das Kochen wird, ohne seinen Charakter als eine Kunst einzubüßen, zur Wissenschaft erhoben. Dementsprechend müssen auch ihre Rezepte, die teilweise noch viel zu empirisch sind, mit einer Genauigkeit formuliert werden, die jeden Zufall ausschließt.

Wir befinden uns zur Zeit, vom kulinarischen Standpunkt aus betrachtet, immer noch in einem Übergangsstadium. Die alten Methoden haben noch ihre Anhänger, deren Ansichten wir verstehen und, im Grunde genommen, auch teilen. Wer könnte es uns auch verargen, wenn wir uns gerne an die verflossenen Zeiten erinnern, wo jede Mahlzeit ein Fest und eine Zeremonie zugleich war und unsere alte französische Küche zum Entzücken aller Feinschmecker ihre ganze Pracht entfalten

konnte! Warum sollte es uns verwehrt sein, jede Gelegenheit wahrzunehmen, um dem fröhlichen Gott der Gasterei und des guten Essens, Comus, ein Opfer darzubringen! Aus diesem Grunde haben wir auch in dieser Auflage, die ja eher eine Sammlung traditioneller französischer Gerichte als ein persönliches Werk ist, eine Reihe von Rezepten beibehalten, die in kein modernes Repertoire hineinpassen. Jeder Koch jedoch, der dieses Namens würdig ist, muß sie kennen, um stets in der Lage zu sein, sowohl den fürstlichen Gast als auch den einfachen Bürger, den verwöhnten Feinschmecker, der für die Tafel immer Zeit hat, als auch den vielbeschäftigten, gehetzten Finanz- oder Geschäftsmann zufriedenstellen zu können. Man kann uns also nicht den Vorwurf machen, daß wir ausschließlich den alten Methoden huldigen. Wir sind lediglich bestrebt, den Wünschen der Gäste und der Gastgeber nachzukommen und auf der Höhe der Zeit zu bleiben.

Wir sind der Ansicht, daß wir unseren Kollegen einen Dienst erweisen, wenn wir ihnen empfehlen – sie sollen dabei keineswegs ihre eigenen Anschauungen opfern –, sich entschlossen dafür einzusetzen, neue Methoden zur Beschleunigung des Services zu suchen, insofern diese der Güte der Speisen nicht abträglich sind.

Im allgemeinen sind unsere jetzigen Methoden immer noch zu stark von der Routine beeinflusst. Es will uns scheinen, daß wir unter dem Druck der Gäste unsere Arbeitsmethoden zwar schon stark vereinfacht haben, daß das jedoch nur unwillig geschah. Wir haben Fuß um Fuß gestritten, ehe wir sehr ungnädig nachgaben. Während wir nun die Sockel fast völlig abgeschafft haben, behielten wir die komplizierten Garnituren bei, die beim Anrichten sehr viel Zeit beanspruchen und, im Übermaß geboten, vom gastronomischen Standpunkt aus betrachtet ein Fehler sind. Wir sollten diese lediglich denjenigen seltenen Gelegenheiten vorbehalten, wo sie dem Wunsch der Gäste oder des Gastgebers entsprechen und wo es möglich ist, sie zu servieren, ohne daß die Güte der Speisen darunter leidet, d. h. wo genügend Zeit und Geld vorhanden ist und geeignete Räumlichkeiten zur Verfügung stehen. Unter normalen Verhältnissen müssen wir dahin kommen, die Anzahl der Garnituren ganz beträchtlich zu verkleinern und uns auf höchstens drei bis vier Bestandteile zu beschränken, einerlei ob es sich um Zwischen- oder andere Gerichte von Schlachtfleisch, Geflügel oder Fisch handelt. Sobald ein schnelles Servieren notwendig ist, sollten die Garnituren und auch die Saucen gesondert gereicht werden. Hierdurch wird das Anrichten vereinfacht und die Speisen kommen heißer, sauberer und schneller auf den Tisch. Einerlei ob auf Platten oder Tellern angerichtet wird, das Service ist leichter und handlicher, da die Platten nicht überladen sind und die einzelnen Bestandteile bequemer gefaßt werden können.

Bei dem bisherigen System wurde durch das Herrichten der Tampons und Spieße, die zum Tragen und Garnieren der Speisen bestimmt sind, und durch das Umlegen mit den Garnituren sehr viel Zeit verloren. Diese Art des Anrichtens bedingt selbst für eine geringe Anzahl von Gästen und für kleinere Stücke recht große Platten, die das Service behindern und für die Bedienung recht beschwerlich sind. Dabei sind das nur die geringsten Nachteile der komplizierten Garnituren. Es käme noch hinzu, daß bei einer größeren Anzahl von Gästen die Speisen infolge des notwendigerweise frühen Anrichtens im Geschmack beeinträchtigt werden und durch die lange Dauer des Services leicht auskühlen. Diesen Nachteilen steht nur der sehr bescheidene Vorteil gegenüber, daß die Gäste sich während weniger Augenblicke an einer schönen und mehr oder weniger korrekt angerichteten Platte erfreuen können. Es steht also außer Frage, daß nur die starre Routine uns zwingt, diesen Fehler auch weiterhin zu begehen, da die Gelegenheiten, die den prächtigen Aufwand unserer früheren Küche rechtfertigen, immer seltener werden.

Um das Service zu beschleunigen, empfehlen wir unseren Kollegen dringend, insofern es sich nicht um ein großes Stück handelt, sich der tiefen, rechteckigen Schüsseln zu bedienen, einerlei ob es sich um warme oder kalte Gerichte handelt. Sie haben so viele Vorzüge, daß sie von keinen anderen übertroffen werden können.

Wir betonen abermals, daß wir, wenn wir neue Methoden empfehlen, die früheren keineswegs ablehnen. Unser Bestreben ist es einzig und allein, unsere Kollegen anzuregen, die Gewohnheiten und Wünsche der Gäste zu studieren, damit sie sich in ihren Arbeitsmethoden dem anpassen können. Als unser erlauchter Meister CARÈME sich einst mit einem Kollegen unterhielt, der sich bitter über die wenig gastronomischen, ja geradezu vulgären Gewohnheiten seines Herrn beklagte und darüber so empört war, daß er eher seine Stellung als seine guten Grundsätze aufgeben wollte, antwortete CARÈME: „Du tätest unrecht, so zu handeln, denn in unserem Beruf gibt es nur ein Prinzip und dieses besteht darin, seinen Herrn zufriedenzustellen.“ Diese Antwort sollten unsere Kollegen

beherzigen. Es wäre absolut lächerlich, wenn wir den Versuch machen wollten, unsere Gewohnheiten und Liebhabereien den Gästen aufzudrängen. Wir müssen selbst davon überzeugt sein, daß es unsere einzige und vornehmste Pflicht ist, sie zufriedenzustellen.

Man könnte uns vielleicht darauf erwidern, daß, wenn wir uns so leicht allen Launen der Gäste fügen und die Anrichteweise aufs äußerste vereinfachen, unsere Kunst degradiert und zu einem bloßen Handwerk herabgedrückt wird. Das wäre jedoch ein Irrtum, denn Einfachheit schließt Schönheit nicht aus. Man gestatte uns daher, hier noch einmal das zu wiederholen, was wir in der ersten Auflage über das Anrichten geschrieben haben: „Wir sind davon überzeugt, daß selbst die einfachsten Gerichte, wenn sie in einer korrekten und eleganten Form präsentiert werden und durch unser Talent eine persönliche Note erhalten, unser rein technisches Können eine unersetzliche Ergänzung erfährt. Das Ziel, das wir beim Anrichten einer formschönen Platte verfolgen, darf nur durch die harmonische Verteilung ausschließlich eßbarer Bestandteile erreicht werden. Es muß für die Zukunft als unabänderliche Regel gelten, daß alles nicht Eßbare ausgeschieden wird und beim Anrichten geschmackvolle Einfachheit vorherrscht.“

Um zu diesem Ziel zu gelangen, stehen dem einfallsreichen Arbeiter unzählige Hilfsmittel zur Verfügung. Allein mit Trüffeln, Champignons, Eiweiß, roter Pökelszunge, Gemüse usw. kann man die herrlichsten Dekors bis ins Unendliche variieren und kombinieren.

Die Zeiten der komplizierten Anrichteweise, die von den Köchen am Anfang des 19. Jahrhunderts eingeführt wurde, sind vorbei. Sollte jedoch ein Koch durch irgendwelche besonderen Umstände einmal in die Lage versetzt werden, diese veralteten Methoden anwenden zu müssen, so hat er sich mit der Zeit und den Mitteln darauf einzustellen. Er darf aber niemals der äußeren Form wegen den Inhalt opfern und muß sich dessen bewußt sein, daß ein schöner Dekor niemals vernachlässigte oder schwache Geschmackswerte ersetzen kann.“

Dieser Auffassung sind wir auch heute noch. Die Kochkunst wird sich weiterentwickeln, wie sich die menschliche Gesellschaft ja auch weiterentwickelt hat, ohne deswegen aufzuhören, eine Kunst zu sein. Man wird zugeben müssen, daß sich die Sitten und Gebräuche seit 1850 geändert haben; folglich muß sich auch die Kochkunst ändern. Die bewundernswerten Arbeiten der Meister DUBOIS und BERNHARD entsprachen durchaus den Notwendigkeiten ihrer Zeit. Sie haben einen dokumentarischen Wert und gehören zu den Grundlagen unserer Arbeit. Ihre Form entspricht aber nicht mehr den Erfordernissen unseres Zeitalters. Wir sollten diese vorzüglichen Werke aufmerksam studieren, sie bewundern und achten, da sie, zusammen mit den Werken CARÈMES, die Grundlagen unserer Arbeit geformt haben. Aber anstatt sie sklavisch nachzuahmen, müssen auch wir neue Wege suchen, um unsererseits Arbeitsmethoden zu hinterlassen, die den Sitten und Gebräuchen unserer Zeit angepaßt sind.

Die Verfasser

Vorwort zur 4. deutschen Ausgabe

Wie in den früheren Auflagen, so habe ich auch in der vorliegenden Auflage die alphabetische Anordnung der Rezepte nach französischen Titeln wieder beibehalten, da sich diese nach jeder Richtung hin bewährte.

Bei der Schreibweise der französischen Speisenbenennungen habe ich die nicht nur von ESCOFFIER, sondern auch in vielen französischen Häusern angewandte Sitte, die Bezeichnung des Gerichts, des Grundstoffs und der Zubereitungsart mit großen Anfangsbuchstaben zu schreiben, adoptiert. Die Wörter treten dadurch auf den Menüs deutlicher ins Auge, und die Menüs werden übersichtlicher. Dieser spezielle Vorzug der neuen Sitte ist auch dem vorliegenden Buche zugute gekommen. Beim Aufsuchen irgendeiner Zubereitungsart erblickt das die Seiten überfliegende Auge den gesuchten Namen mit großen Anfangsbuchstaben viel rascher als einen kleingeschriebenen. Ich bin von der neuen Regel nur dann abgewichen, wenn die betreffende Zubereitungsbezeichnung im Buche nur aus technischen Gründen angegeben ist, aber auf den Menüs ruhig wegbleiben kann, oder wenn es sich nur um eine nebensächliche Bezeichnung handelt.

Bei der Verdeutschung der Speisenbenennungen habe ich mich von dem Gedanken leiten lassen, daß nicht die wörtliche, sondern eine gutklingende Verdeutschung die beste ist. Wenn ich dabei vielleicht nicht immer das Richtige getroffen habe, so bin ich für Vorschläge aus den Reihen der deutschen Fachleute sehr dankbar und werde solche bei einer Neuauflage gerne verwerten.

Ich bin aber mit vielen anderen Fachleuten der Ansicht, daß man Wörter wie Sauce, Ragout, Mayonnaise, Creme oder dergleichen nicht zu übersetzen versuchen soll, da sie längst in die deutsche Sprache übergegangen und den Gästen verständlicher sind als die an den Haaren herbeigezogenen Übersetzungen.

Im übrigen stehe ich aber auf dem Standpunkt, daß man in den feineren Häusern mit internationalem Publikum die Speisekarte sowohl als die Menüs deutsch und französisch abfassen soll. Die französische Sprache ist die klassische Sprache der Gastronomie, und dem gebildeten reisenden Publikum sind die französischen Originalbezeichnungen verständlicher als die vielfach verstümmelten Verdeutschungen. Anders liegt die Sache natürlich in solchen Hotels und Restaurants, in denen fast ausschließlich Deutsche verkehren. In diesen Häusern gehört ein deutsches Menü und eine deutsche Speisekarte auf die Tafel, in denen man jedoch ruhig die bereits obengenannten Wörter wie Ragout, Mayonnaise usw. beibehalten soll.

Da das vorliegende Werk nur für Fachleute bestimmt ist, bin ich auch in der Verdeutschung der aus dem Französischen übernommenen technischen Ausdrücke vorsichtig gewesen. Die meisten von ihnen lassen sich nur durch eine umständliche Umschreibung derartig verdeutschen, daß sie richtig verstanden werden, und in allen diesen Fällen zog ich vor, diese Ausdrücke beizubehalten. Eine Erläuterung der technischen Ausdrücke findet sich am Schluß des Werkes.

Einige von Altmeister ESCOFFIER und seinem Mitarbeiter PHILÉAS GILBERT jedenfalls unter dem Zwang der Verhältnisse vorgenommene Umtaufungen von Gerichten, die nach deutscher Art oder nach deutschen Ländern und Städten benannt sind, habe ich selbstredend in der deutschen Auflage nicht mitgemacht. Benennungen wie „Sauce Allemande“ und „Crème Bavaoise“ sind klassischen Ursprungs, so daß niemand das Recht hat, sie in eine „Sauce Parisienne“ und „Crème Moscovite“ umzutauften, ohne hierfür eine stichhaltige Begründung angeben zu können. Wir haben aber bei den betreffenden Rezepten auch jedesmal die von ESCOFFIER jetzt angewandte Benennung angegeben. Auch im Register sind entsprechende Vermerke gemacht.

Wie es für mich eine Ehre und ein Vergnügen war, dieses modernste und beste aller kulinarischen Werke für die deutsche Ausgabe zu bearbeiten, so hoffe ich, daß es auch jedem Fachmann, der es in Gebrauch nimmt, Freude machen und nützlich sein wird, wie es mit den vorangegangenen Auflagen der Fall war.

M. C. Banzer

Inhaltsverzeichnis

Saucen	
Vorwort über die Fonds der Küche	1
Die hauptsächlichsten Fonds der Küche	2
Allgemeines über die Saucen	2
Die Fonds der Saucenküche	4
Die verschiedenen Roux oder Mehlschwitzen	8
Die Grundsaucen	9
Zusammengesetzte Saucen	13
Braune Saucen	13
Weißer Saucen	22
Warme englische Saucen	34
Kalte Saucen	39
Kalte englische Saucen	43
Buttermischungen für Gerichte auf dem Rost und zur Fertigstellung von Saucen	44
Marinaden und Laken	49
Marinaden	49
Laken	50
Gelees oder Gallerten	52
Gewöhnliches Fleischgelee	52
Hühnergelee	53
Wildgelee	53
Fischgelee	53
Fischgelee mit Rotwein	54

Garnituren

Beilagen, Hilfsmittel und Zubereitungsarten	55
Farcen oder Füllsel	56
Panaden	56
Brotpanade	56
Mehlpanade	56
Panade mit Eigelb und Butter (Frangipane)	56
Panade mit Reis	57
Kartoffelpanade	57
Farcen	58
Farce mit Panade und Butter	58
Farce mit Panade und Rahm	58
Feine Farce mit Rahm oder Mousselinefarce (Schaumfarce)	58

Kalbfleischfarce mit Fett als Grundlage oder Godiveau	59
Godiveau, mit Eis gestoßen	59
Godiveau mit Rahm	59
Lyoner Godiveau oder Hechtfarce mit Fett	59
Kalbsfarce für Bordüren, Untersätze, gefüllte Klößchen usw.	59
Gratinfarce A	60
Gratinfarce B	60
Gratinfarce C	60
Farcen für kalte Gerichte	61
Farce A (Schweinefleisch)	61
Farce B (Kalb- und Schweinefleisch)	61
Farce C (Geflügel und Wild)	61
Farcen, speziell zum Füllen der braisierten Fische	61
Farce A	61
Farce B	62
Klößchen für Garnituren und Einlagen	62
Verschiedene Vorbereitungen	63
Verschiedene Massen und Präparationen für kalte Gerichte	67
Große und kleine Schaumbrote und kalte Aufläufe	67
Die Masse für Schaumbrote und Schaumbrötchen	67
Das Formen der kalten Schaumbrote	67
Das Formen der kalten Schaumbrotchen	68
Kalte Soufflés oder Aufläufe	68
Gelee- oder Aspikgerichte	69
Gerichte mit Sulzhülle, Chaudfroids	69
Kalte Sulzbrote	70
Die eigentlichen Garnituren oder Beilagen	71
Verzeichnis der Garnituren	73

Suppen

Allgemeines	85
Die Einteilung der Suppen	86
Klare und gebundene Suppen	86
Die klaren Suppen	86
Die gebundenen Suppen	86
Die Fonds der Suppenküche	88
Die Fleischbrühen	88
Das Klären der Kraftbrühen	90
Die verschiedenen Suppen-Einlagen	91
Die Suppenarten	95
Klare Suppen und Kraftbrühen mit Einlagen	95

Besondere Kraftbrühen für Soupers (Abendessen)	109
Gebundene Suppen	112
Die Püreesuppen	112
Die Veloutés oder Samtsuppen	113
Rahm- oder Cremesuppen	114
Püree-, Rahm- und Samtsuppen	115
Püreesuppen	115
Rahm- oder Cremesuppen	121
Veloutés oder Samtsuppen	125
Gebundene Spezialsuppen	131
Gemüsesuppen	137
Einige Suppen der provenzalischen Küche	142
Ausländische, d.h. nicht der französischen	
Küche angehörende Suppen	143

Vorgerichte

Kalte Vorgerichte	154
Serie der kalten Vorgerichte	156
Serie der warmen Vorgerichte	172

Eierspeisen

Allgemeines über die verschiedenen	
Zubereitungsarten	199
Warme und kalte Eierspeisen	202
Omeletts	226
Kiebitz- und Regenpfeifereier	231

Fische und Schaltiere

Die verschiedenen Fischsude	233
Court-Bouillon A – Fischsud A	233
Court-Bouillon B – Fischsud B	233
Court-Bouillon C – Fischsud C	233
Court-Bouillon D – Fischsud D	233
Court-Bouillon E – Fischsud E	234
Salzwasser-Fischsud	234
Die verschiedenen Arten des	
Fischkochens	235
Behandlung der in Salzwasser oder in	
Fischsud B zu kochenden Fische	235
Das Pochieren der Fische in kurzem	
Fond	235
Das Braisieren oder Dünsten der Fische	236
Das Blaukochen der Fische	236
Das Backen der Fische in Backfett	236
Das Braten der Fische in Butter	237
Das Braten der Fische auf dem Rost	237
Das Überbacken oder Gratineren der	
Fische	238
Die englische Zubereitungsart „crimped“	238

Schaumbrote und Schaumbrötchen von Fischen 238

Süßwasser- und Meerfische 239

Able, Ablette – Ukelei, Lauben	241
Able de mer – Weiß- oder Seebarsch	241
Aigrefin – Schellfisch	242
Alose – Maifisch, Alse	242
Anchois – Sardelle	242
Anguille – Aal	242
Bar ou loup de mer – Wolfsbarsch	245
Barbeau, Barbillon – Barbe, Junge Barbe	245
Barbue – Butte, Glattbutt	245
Bloaters – Bücklinge	245
Bondelle – Silberfelchen	245
Brême – Bleie, Brachsen, Brasse	246
Brochet – Hecht	246
Brocheton – Junger Hecht, Grashecht	247
Cabillaud, Morue fraîche – Kabeljau	248
Carpe – Karpfen	248
Laitances de Carpe – Karpfenmilcher	250
Carrelet, Plie franche – Scholle	251
Colin – Meerhecht	252
Congre, Anguille de mer –	
Meeraal, Muräne	252
Dorade – Meerbrassen	252
Éperlan – Stint, Alander	252
Esturgeon – Stör	253
Féra – Felchen	253
Goujon – Gründling, Grundel	254
Grondin – Knurrhahn	254
Haddock – Geräucherter Schellfisch	254
Hareng – Hering	254
Lamproie – Neunauge, Lamprete	255
Lavaret – Schnäpel	255
Limande – Rotzunge	255
Lotte – Aalquappe, Aalrutte	255
Maquereau – Makrele	255
Merlans – Weißlinge	256
Morue – Stockfisch	259
Mostèle – Mustelus	261
Mulet ou Loubine – Meerbarbe	261
Nonnats – Neulinge	261
Ombre-Chevalier –	
Saibling, Rötling, Ritter	261
Perche – Barsch	262
Poutine	262
Raie – Rochen	262
Rothel ou Ruthel – Zuger Röthel	263
Rouget – Rotbarbe	263
John Dory, Saint-Pierre – St. Peterfisch	264
Salmerin, Truite Rouge –	
Saibling, Rotforelle	264
Sardines, Royans – Sardinen	265
Saumon – Lachs, Salm	266
Sole – Seezunge	273
Ganze Seezungen	273
Seezungenfilets	281
Kalte Gerichte	
von Seezungenschnitten	295

Sterlet	297
Tanche – Schleie	297
Thon – Thunfisch	298
Traites – Forellen	298
Warme Gerichte	298
Kalte Lachsforelle	299
Truite de rivière – Bachforelle	301
Turbot – Steinbutt	302
Turbotin – Kleiner Steinbutt	304
Vive – Meerdrache, Drachenfisch	306
Whitebaits – Blanchailles	306

Schaltiere, Krustentiere, Weichtiere und Schildkröten 307

Crabe – Taschenkrebs	307
Crevettes – Garnelen	307
Warme Gerichte	307
Kalte Garnelengerichte	307
Ecrevisses – Krebse	308
Warme Gerichte	308
Kalte Krebsgerichte	310
Homard – Hummer	312
Warme Gerichte	312
Kalte Hummergerichte	316
Langouste – Languste, Stachelhummer, Panzerkrebs	317
Terrapéné – Terrapin-Schildkröte	319
Tortue – Schildkröte	319
Huîtres – Austern	319
Oursins – Meerigel	320
Moules – Muscheln	320
Coquilles Saint-Jacques ou Pèlerines – St. Jakobs- oder Pilgermuscheln	321
Escargots – Schnecken	321
Grenouilles – Froschschenkel	322

Relevés und Entrées von Schlachtfleisch

Grundregeln für die verschiedenen Zubereitungsarten 324

Das gewöhnliche Braisieren oder Schmoren	324
Das Schmoren oder Dünsten des weißen Fleisches	327
Das Pochieren	328
Das Poëlieren	328
Vorbereitung zum Poëlieren	328
Besondere Bemerkungen über die Poëlés	329
Spezialpoëliertes, genannt „in der Kasserolle“ oder „in der Kokotte“	329
Das Sautieren	329
Das Blanchieren oder Abbrühen	330
Weißer Sud für Fleisch und gewisse Gemüse	331
Das Gratiniieren oder Überbacken von Gerichten	331
Die Grilladen oder auf dem Rost Gebratenes	332

Einteilung der Grilladen	333
Die Grilladen von dunklem Fleisch	333
Die Grilladen von weißem Fleisch	334
Die gerösteten Fische	334
Das Rösten der panierten Stücke	334
Die Fritüren oder das Backen in tiefem Fett	334
Das Backgeschirr	334
Das Backfett	334
Hitzegrade und Verwendung der Fritüre	335
Fisch-Fritüre	336
Die Menge des Backfettes	336
Die Pflege des Backfettes	336

Schlachtfleisch 337

Ochsen- oder Rindfleisch	337
Aloyau – Ganzes Lendenstück	337
Amourettes et cervelles – Rückenmark und Hirn	337
Contrefilet – Große Lende – Roastbeef	340
Entrecôte – Zwischenrippe	340
Côte de Bœuf ou Train de Côtes – Ochsen-Hochrippe	342
Côtes et Entrecôtes en Detail – Rippen und Zwischenrippen im Stück	342
Culotte de Bœuf – Rinder-Schwanzstück	343
Hampes ou Onglées – Schaftstück, Wampe	343
Filet de Bœuf – Ochsenlende, Rinderfilet	343
Kalte Ochsenlende	348
Beefsteak	349
Bitokes à la Russe – Russische Bitoks	349
Chateaubriand – Doppeltes Beefsteak	350
Filets sautés ou Grillés – Gebratene oder geröstete Lendenscheiben	350
Filets mignons – Kleine Lendenschnitten	350
Filets en chevreuil – Lendenschnitten rehartig zubereitet	350
Keftédès	350
Tournedos et Médallions – Lendenschnitten	351
Langue de Bœuf – Ochsenzunge	361
Museum de Bœuf – Ochsenmaul	362
Palais de Bœuf – Ochsen gaumen	362
Paleron – Schulterstück	362
Pointe de Culotte ou Culotte – Ochsen schwanzstück	362
Plat-de-Côte – Platte Rippen, Fehlrippe	363
Poitrine de Bœuf – Ochsenbrust	363
Queue de Bœuf – Ochsen schwanz	364
Rognon de Bœuf – Ochsen niere	365
Tête d'Aloyau – Roastbeefsteak oder Rumpsteak	366
Tripes – Kaldauen, Kutteln	366

Verschiedene Zubereitungsarten für Ochsenfleisch	368	Fricassée de Veau – Kalbsfrikassee	402
Englische Beefsteakpasteten und Ochsenfleischpuddinge	368	Matelote de Veau – Matrosengericht von Kalbfleisch	403
Carbonades à la Flamande – Flämische Karbonaden	369	Pain de Veau – Kalbsbrot	403
Choesels à la Bruxelloise – Brüsseler Choesels	369	Paupiettes de Veau – Kalbfleischröllchen	403
Daube de Bœuf – Marinirtes Schmorfleisch	369	Sautés de Veau – Kalbsragout	404
Emincés – Geschnitzeltes, Saucenfleisch	370	Hammel, Lamm und Milchlamm	407
Estouffade – Gestovtes, Dämpfragout	370	Animelles – Hammeldrüsen	407
Fricadelles – Frikadellen	370	Baron et Double – Baron und Doppelstück	407
Goulash et Sautés de Bœuf – Gulasch und Ragouts von Ochsenfleisch	371	Carré de Mouton – Hammelkarree	407
Hachis – Haschee	371	Cervelles de Mouton – Hammelhirn	407
Paupiettes de Bœuf – Ochsenfleischröllchen	373	Côtelettes de Mouton ou d'Agneau – Hammel- oder Lammkoteletts	408
Bœuf salé et fumé – Gepökelt und geräuchertes Ochsenfleisch	373	Épaule de Mouton – Hammelschulter oder -blatt	410
Pressed beef – Gepreßtes Ochsenfleisch	373	Gigot de Mouton – Hammelkeule	411
Kalbfleisch	374	Langues de Mouton – Hammelzungen	413
Amourettes et Cervelles – Rückenmark und Hirn	374	Pieds de Mouton – Hammelfüße	413
Carré de Veau – Kalbsrippenstück	375	Poitrine de Mouton – Hammelbrust	413
Cœur de Veau – Kalbsherz	375	Rognons de Mouton – Hammelnieren	414
Côtes de Veau – Kalbskoteletts	375	Selle de Mouton – Hammelrücken oder -sattel	415
Épaule de Veau – Kalbsschulter	379	Filet et Filets mignons – Hammellende und -lendchen	416
Filet de Veau – Kalbslende, Kalbsfilet	380	Noisettes de Mouton – Hammelnüßchen	416
Foie de Veau – Kalbsleber	381	Verschiedene Zubereitungsarten für Hammel- und Lammfleisch	416
Fraise de Veau – Kalbsgekröse	383	Milchlamm	419
Jarrets de Veau – Kalbshachsen (Hesse)	383	Baron, Double et Quartier d'Agneau de lait – Baronstück, Doppelstück und Viertel vom Milchlamm	419
Langues de Veau – Kalbszungen	384	Carrés d'Agneau – Lammkarree	419
Longe de Veau – Kalbsnierenstück	384	Côtelettes d'Agneau – Lammkoteletts	421
Mou de Veau – Kalbslunge	385	Épaules d'Agneau – Lammschulter	423
Noix de Veau – Kalbsnuß	385	Gigot d'Agneau – Lammkeule	424
Escalopes de Veau – Kalbsschnitzel	387	Poitrine d'Agneau – Lammbrust	424
Fricandeau – Kalbsnußstück	387	Ris d'Agneau – Lammilcher, Lammbrües	424
Grenadins de Veau – Kalbfleischschnitten	387	Selle d'Agneau – Lammrücken	425
Médallions et Noisettes de Veau – Médallions und Nüßchen v. Kalbfleisch	388	Noisettes d'Agneau – Lammnüßchen	426
Oreilles de Veau – Kalbsohren	388	Verschiedene Zubereitungsarten für Milchlamm	426
Pieds de Veau – Kalbsfüße	388	Schweinefleisch	427
Poitrine de Veau – Kalbsbrust	389	Carré de Porc – Schweinekarree	427
Tendron de Veau – Kalbsbrustknorpel	390	Cervelles de Porc – Schweinshirn	427
Quasi und Rouelle	390	Côtes de Porc – Schweinskoteletts	428
Ris de Veau – Kalbsmilcher	390	Échinée de Porc – Schweins-Vorderrippenstück	428
Rognon de Veau – Kalbsniere	396	Épaule de Porc – Schweinsbug oder -vorderschinken	428
Selle de Veau – Kalbsrücken	398	Filet de Porc – Schweinsnierenstück	428
Tête de Veau – Kalbskopf	400	Foie de Porc – Schweinsleber	428
Tétine de Veau – Kalbseuter	401	Jambe de Porc Farcie ou Zampino – Gefüllte Schweinsaxe oder Zampino	429
Verschiedene Zubereitungsarten für Kalbfleisch	402	Jambon – Schinken	429
Blanquette de Veau – Weißes Kalbsragout	402	Mousses et Mousselines chaudes de Jambon – Warme Schinkenschaumbrote und Schaumklößchen	432
Fricadelles de Veau – Frikadellen von Kalbfleisch	402		

Soufflé chaud d’Jambon – Warmer Schinkenaufauf	433	Emincés de Volaille – Blätterig geschnittenes Geflügelfleisch	482
Langue de Porc – Schweinszunge	435	Foies de Volaille – Geflügellebern	482
Oreilles de Porc – Schweinsohren	435	Fricassées de Poulet – Hahnenfrikassee	482
Pieds de Porc – Schweinsfüße	435	Fritot ou Marinade de Volaille – Gebackenes Hühnerfleisch	483
Queues de Porc – Schweineschwänze	436	Mazagran de Volaille – Mazagran von Geflügel	483
Rognons de Porc – Schweinsnieren	436	Mousse et Mousselines de Volaille – Geflügelschaumbrot u. -schaumbrotchen	483
Tête de Porc – Schweinskopf	436	Warme Geflügelpasteten	484
Andouilles und Andouillettes – Verschiedene Zubereitungen von Schweinefleisch	436	Timbales – Füllpasteten	485
Boudins – Würste	436	Vol-au-vent – Blätterteigpasteten	486
Carbonades de Porc – Schweinskarbonaden	437	Pilaw de Volaille – Geflügelpilaw	487
Crépinettes – Netzwürstchen	437	Soufflé de Volaille – Geflügelaufauf	487
Gayettes – Leber-Netzwürstchen	438	Kalte Poularden und Hahnen	488
Pâté de Porc à l’Anglaise – Englische Schweinefleischpastete	438	Sonstige kalte Geflügelgerichte	490
Petit salé – Gekochtes Pökelfleisch	438	Truthahn, Puter oder Welschhahn	492
Pork salé bouilli à l’Anglaise – Gekochtes Schweinepökelfleisch auf englische Art	438	Junge Tauben	494
Saucisses – Würstchen	439	Perlhuhn	500
Cochon de lait – Milchschwein	439	Gans	500
Relevés und Entrées von Geflügel		Canards et Canetons – Enten und junge Enten	502
Allgemeines	441	Canetons Nantais – Nantaiser Enten	502
Die Zubereitung der Poularden und Kapaune	441	Caneton Rouennais – Rouener Ente	504
Eine praktische Art, Relevés und Entrées von Geflügel schnell und warm zu servieren	442	Kalte Entengerichte	506
Hühnergeflügel	444	Foie gras – Gänseleber	508
Poulardes – Masthühner	444	Warme Gerichte von Gänseleber	508
Filets ou suprêmes, Côtelettes de Volaille etc. – Hühnerbrüste, Hühnerkoteletts usw.	458	Kalte Gänselebergerichte	511
Poulets sautés – Sautierte oder geschwungene Hähnchen	464	Relevés und Entrées von Wild	
Poulets de grains – Junge Hähnchen oder Hühnchen	473	Haarwild	514
Poussins – Kücken	475	Chevreuil – Reh	514
Abatis de Volaille – Geflügelklein	476	Filets Mignons – Rehlendchen	516
Ailerons – Flügel	477	Selle ou Cimier de Chevreuil – Rehrücken oder Rehziemer	516
Ballotines et Jambonneaux – Gefüllte Geflügelkeulen	478	Sanglier et Marcassin – Wildschwein und Frischling	517
Boudins et Quenelles de Volaille – Geflügelwürstchen und -klößchen	478	Lièvre, Levraut – Hase, Junger Hase	518
Blanquette de Volaille – Weißes Geflügelragout	480	Lapereaux de Garenne et Lapereaux de Choux – Wildes und zahmes Kaninchen	523
Captolade de Volaille – Schnitzelragout von Geflügel	480	Federwild oder Wildgeflügel	525
Coquilles de Volaille – Hühnerfleisch in Muscheln	480	Faisan – Fasan	525
Côtelettes de Volaille – Geflügelkoteletts	481	Perdreux – Feldhühner, Rebhühner	531
Crépinettes de Volaille – Geflügelnetzwürstchen	481	Cailles – Wachteln	534
Crêtes et Rognons de Coq – Hahnenkämme und -nieren	481	Warme Wachtelgerichte	534
		Kalte Wachtelgerichte	537
		Rale de Genêt ou Roi de Cailles – Wiesenschnarrer oder Wachtelkönig	539

Grives et Merles – Krammetsvögel und Amseln	539	Rôtis de Veau – Kalbsbraten	567
Warme Gerichte	539	Rôtis de Mouton et d'Agneau – Hammel- und Lambraten	567
Kalte Krammetsvögelgerichte	540	Rôtis de Porc – Schweinebraten	568
Alouettes ou Mauviettes – Lerchen	540	Rôtis de Volaille – Gebratenes Geflügel	568
Ortolans – Ortolane, Fettammern	541	Rôtis de Venaison – Braten von Haarwild	570
Warme Gerichte	542	Rôtis de gibier à poil ou à plume – Braten von Federwild	570
Kalte Ortolangerichte	542		
Bees-Figues et Béguinettes – Feigendrosseln und Beguinettes	543	Gemüse, Hülsenfrüchte und Teigwaren	
Bécasses et Bécassines – Wald- und Sumpfschnepfen	543	Légumes – Gemüse und Hülsenfrüchte	572
Warme Gerichte	543	Allgemeines	572
Kalte Schnepfengerichte	545	Die verschiedenen Gemüsearten	573
Andere Federwildarten	547	Artichauts – Artischocken	573
Als Fastengerichte zulässiges Federwild	547	Asperges – Spargel	575
Gemischte Zwischengerichte	548	Aubergines – Auberginen, Eieräpfel oder Eierpflanzen	576
Kalte Küche		Cardons – Kardonen, Karden oder spanische Artischocken	577
Galantinen, Kalte Pasteten und Terrinen	550	Carottes – Karotten, Gelbe Rüben oder Möhren	578
Allgemeines	550	Céleri en Branches – Stangensellerie, Staudensellerie, Bleichsellerie	579
Grundrezept für Galantinen	550	Céleri-Rave – Knollensellerie	579
Kalte Fischpasteten	551	Cèpes – Steinpilze	579
Kalte Fleischpasteten	552	Champignons – Champignons oder Tafelpilze	580
Kalte Geflügelpasteten	552	Morilles – Morcheln	581
Kalte Wildpasteten	553	Mousserons, Oranges et Giroles – Mais- oder Mooschwämme, Kaiser- schwämme und Pfifferlinge	582
Pâté de Foie gras – Gänseleberpastete	554	Brionne ou Chayotte – Eierkürbis	582
Grundrezept für Terrinen	554	Chicorée – Chicorée oder unechte Endivie	582
Terrines et Pâtés à la Ménagère – Haushaltsterrinen und -pasteten	555	Endives ou Chicorée de Bruxelles – Brüsseler Endivien	583
Salate		Choux – Kohl	584
Das Anmachen der Salate	556	Choux rouges – Rotkohl	584
Einfache Salate	556	Choux verts pommés – Grüner Kopfkohl	585
Zusammengesetzte Salate	557	Choux frisés, Choux de Printemps, Feuilles de Choux-raves etc. – Wirsingkohl, Frühlingskohl, Kohlrabiblätter	585
Braten		Choux fleurs et Brocolis – Blumenkohl und Spargelkohl	586
Die Grundlagen	564	Choux de Bruxelles – Rosenkohl	586
Das Bardieren oder das Belegen der Braten mit Speck	564	Chou Marin (Sea Kale) – Seekohl	587
Das Braten am Spieß	564	Chou de Mai – Maikohl	587
Das Braten im Ofen	565	Concombres et Courgettes – Gurken und Kürbischen	587
Die Bratenjus	565	Crosnes du Japon ou Stachys – Knollenziest	588
Das Anrichten der Braten	566	Épinards – Spinat	589
Saucen und Massen für Braten auf englische Art	566		
Rôtis de Bœuf – Ochsenbraten	566		

Fenouil tubéreux – Knollenfenchel	590	Croûtes aux fruits – Krusten mit Früchten	625
Feuilles de Vigne farcies ou Dolmas – Gefüllte Weinblätter oder Dolmas	590	Omeletts	627
Fèves – Puffbohnen	590	Pannequets – Pfannkuchen	628
Gombos oder Okra	590	Puddings – Puddinge	629
Jets de Houblon – Hopfensprossen	591	Puddings à la Crème – Cremepudding	629
Haricots – Bohnen	591	Pudding de fruits à l'Anglaise – Englischer Fruchtpudding	629
Haricots blancs – Weiße Bohnen	591	Plum Pudding	630
Haricots Flageolets – Grüne Bohnenkerne	592	Puddings au Pain – Brotpuddinge	630
Haricots rouges – Rote Bohnen	592	Puddings au Pâtes et au Riz – Teigwaren- und Reispuddinge	631
Haricots verts – Grüne Bohnen	592	Puddings Soufflés – Auflaufpuddinge	631
Laitues – Kopfsalat oder Lattich	593	Pudding – Englischer Rollpudding	633
Lentilles – Linsen	594	Rissoles – Mundtäschchen	633
Maïs – Mais	594	Reismasse für Süßspeisen	633
Marrons – Kastanien oder Maronen	594	Soufflés – Aufläufe	634
Navets – Weiße Rüben	595	Subrics – Grießplätzchen	636
Oignons – Zwiebeln	595	Timbales – Fruchtpasteten	636
Oseille – Sauerampfer	596	Warme Süßspeisen von Früchten	637
Oxalis – Sauerkleeknollen	596	Abricots – Aprikosen	637
Patates Douces – Sweet Potatoes – Süße Kartoffeln	596	Ananas	638
Petits Pois – Erbsen	596	Bananes – Bananen	639
Pimentos, Piments doux – Süße Paprikaschoten	597	Cerises – Kirschen	639
Pommes de terre – Kartoffeln	598	Nectarines ou Brugnons – Blutpflirsiche	640
Riz – Reis	604	Orangen und Mandarinen	640
Salsifis – Schwarzwurzeln	606	Pêches – Pfirsiche	640
Tomates – Tomaten oder Liebesäpfel	606	Piores – Birnen	641
Topinambours ou Artichauts de Jerusalem – Erd- oder Jerusalemer Artischocken, Topinambur	608	Pommes – Äpfel	642
Truffes – Trüffeln	608	Entremets Chauds Divers – Verschiedene warme Süßspeisen	644
Faripaux – Teigwaren	609	Entremets froids – Kalte Süßspeisen	646
		Saucen und Beigaben für kalte Süßspeisen	646
		Bavarois – Bayerische Cremes	646
		Bayerische Creme mit Rahm	646
		Bayerische Creme mit Früchten	646
		Blanc-Manger – Mandelsulz	647
		Charlottes froides – Kalte Charlotten	648
		Crèmes froides – Kalte Cremes	650
		Verschiedene Arten	650
		Kalte Schlagsahnencremes	651
		Gelées – Süße Gelees	651
		Moscovite – Moskauer Creme	653
		Puddings froids – Kalte Puddinge	653
		Entremets de fruits froids – Kalte Süßspeisen von Früchten	655
		Abricots – Aprikosen	655
		Ananas	655
		Bananes – Bananen	655
		Cerises – Kirschen	656
		Figues – Feigen	656
		Fraises – Erdbeeren	656
		Gooseberries – Stachelbeeren	658
		Mandarines – Mandarinen	658
		Melons – Melonen	659
		Oranges – Apfelsinen	659
		Pêches – Pfirsiche	659
		Piores – Birnen	661
Süße Speisen			
Vorbereitungen und Hilfsmittel	613		
Die verschiedenen Teige und Massen	613		
Die verschiedenen Krusten und Hülsen	616		
Die verschiedenen Cremes, Meringues und Pralins	617		
Das Kochen des Zuckers	619		
Warme Saucen für Süßspeisen	620		
Entremets chauds – Warme Süßspeisen	621		
Beignets – Krapfen	621		
Beignets de Fruits frais et de fleurs – Krapfen von frischen Früchten oder Blüten	621		
Beignets de Crèmes – Cremekrapfen	622		
Beignets Viennois – Wiener Krapfen	622		
Beignets Soufflés – Auflaufkrapfen	622		
Beignets Divers – Verschiedene Krapfen	623		
Charlottes – Charlotten	623		
Crèmes chaudes – Warme Cremespeisen	624		
Crêpes – Eierkuchen	624		
Croquettes – Krusteln, Krokettts	625		

