LE GUIDE CULINAIRE

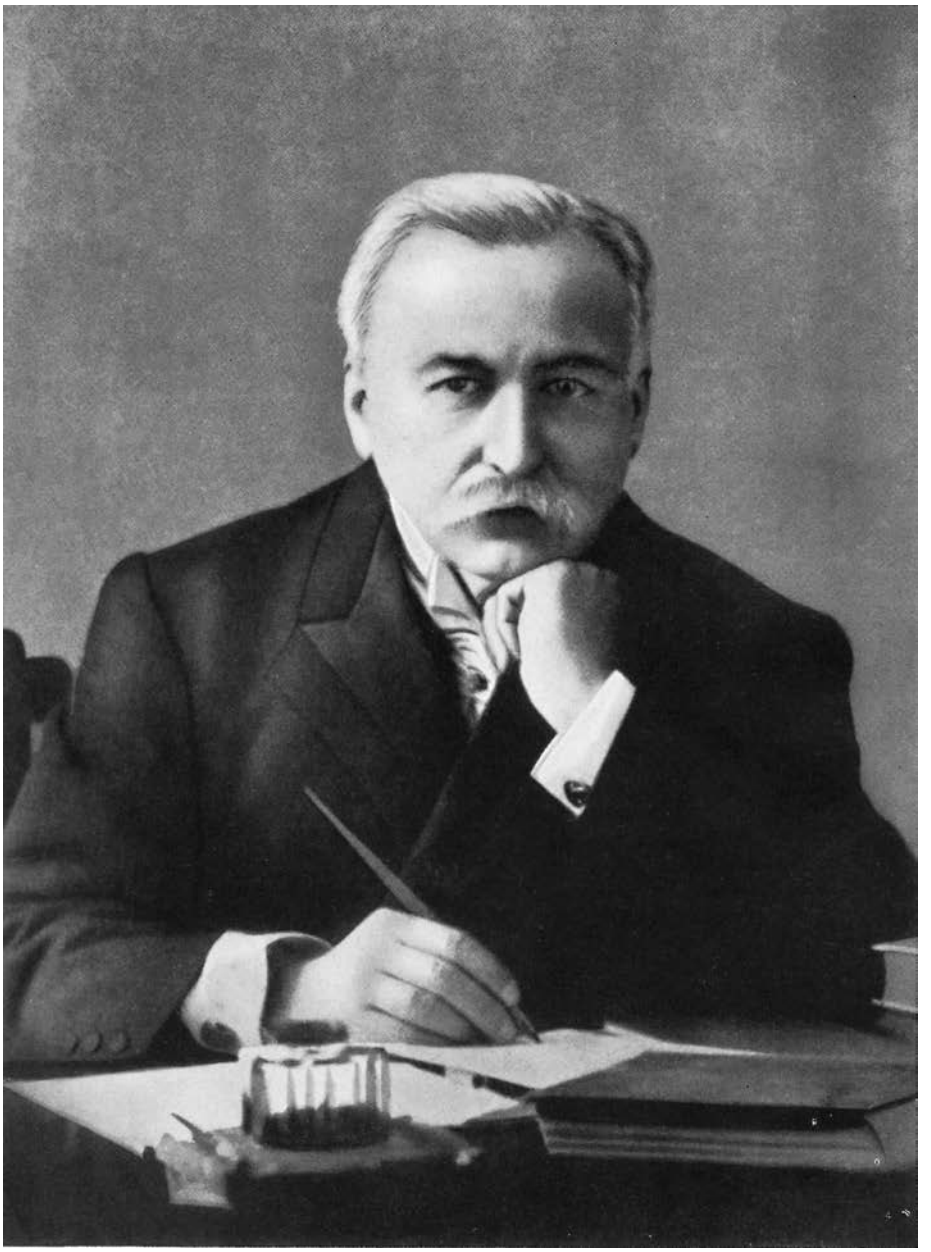
Aide mémoire de cuisine pratique

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

PFANNEBERG

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 Tuilerien 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 zuging. Er mußte zwar, den Gepflogenheiten der Zeit entsprechend, im Savoy und später noch im Carlton Hotel, Diners 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 siebzig 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 siebzig 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 CARÊME, 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 CARÊME 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 CARÊME: „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 Pökelzunge, 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 CARÊMES, 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 Bavaroise" sind klassischen Ursprungs, so daß niemand das Recht hat, sie in eine „Sauce Parisienne" und „Crème Moscovite" umzutaufen, 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
Weiße 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 Schaumbrötchen 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 Gratinieren 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
Truites – Forellen 298
Warme Gerichte 298
Kalte Lachsforelle 299
Truite de riviére – 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
Écrevisses – Krebse 308
Warme Gerichte 308
Kalte Krebsgerichte 310
Homard – Hummer 312
Warme Gerichte 312
Kalte Hummergerichte 316
Langouste – Languste, Stachelhummer, Panzerkrebs 317
Terrapéne – 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 Poêlés 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 Gratinieren 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 Médaillons – Lendenschnitten 351
Langue de Bœuf – Ochsenzunge . . . 361
Museau de Bœuf – Ochsenmaul . . . 362
Palais de Bœuf – Ochsengaumen . . . 362
Paleron – Schulterstück 362
Pointe de Culotte ou Culotte – Ochsenschwanzstück 362
Plat-de-Côte – Platte Rippen, Fehlrippe 363
Poitrine de Bœuf – Ochsenbrust . . . 363
Queue de Bœuf – Ochsenschwanz . . 364
Rognon de Bœuf – Ochsenniere . . . 365
Tête d'Aloyau – Roastbeefsteak oder Rumpsteak 366
Tripes – Kaldaunen, Kutteln 366

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

Soufflé chaud d'Jambon – Warmer Schinkenauflauf 433
Langue de Porc – Schweinszunge .. 435
Oreilles de Porc – Schweinsohren .. 435
Pieds de Porc – Schweinsfüße 435
Queues de Porc – Schweineschwänze 436
Rognons de Porc – Schweinsnieren . 436
Tête de Porc – Schweinskopf 436
Andouilles und Andouillettes – Verschiedene Zubereitungen von Schweinefleisch 436
Boudins – Würste 436
Carbonades de Porc – Schweinskarbonaden 437
Crépinettes – Netzwürstchen 437
Gayettes – Leber-Netzwürstchen ... 438
Pâté de Porc à l'Anglaise – Englische Schweinefleischpastete ... 438
Petit salé – Gekochtes Pökelfleisch . 438
Pork salé bouilli à l'Anglaise – Gekochtes Schweinepökelfleisch auf englische Art 438
Saucisses – Würstchen 439
Cochon de lait – Milchschwein 439

Relevés und Entrées von Geflügel

Allgemeines 441
Die Zubereitung der Poularden und Kapaune 441
Eine praktische Art, Relevés und Entrées von Geflügel schnell und warm zu servieren 442

Hühnergeflügel 444
Poulardes – Masthühner 444
Filets ou suprêmes, Côtelettes de Volaille etc. – Hühnerbrüste, Hühnerkoteletts usw. 458
Poulets sautés – Sautierte oder geschwungene Hähnchen 464
Poulets de grains – Junge Hähnchen oder Hühnchen 473
Poussins – Kücken 475
Abatis de Volaille – Geflügelklein 476
Ailerons – Flügel 477
Ballotines et Jambonneaux – Gefüllte Geflügelkeulen 478
Boudins et Quenelles de Volaille – Geflügelwürstchen und -klößchen 478
Blanquette de Volaille – Weißes Geflügelragout 480
Captolade de Volaille – Schnitzelragout von Geflügel 480
Coquilles de Volaille – Hühnerfleisch in Muscheln 480
Côtelettes de Volaille – Geflügelkoteletts 481
Crépinettes de Volaille – Geflügelnetzwürstchen 481
Crêtes et Rognons de Coq – Hahnenkämme und -nierchen 481
Emincés de Volaille – Blätterig geschnittenes Geflügelfleisch .. 482
Foies de Volaille – Geflügellebern 482
Fricassées de Poulet – Hahnenfrikassee . 482
Fritot ou Marinade de Volaille – Gebackenes Hühnerfleisch 483
Mazagran de Volaille – Mazagran von Geflügel 483
Mousse et Mousselines de Volaille – Geflügelschaumbrot u. -schaumbrötchen 483
Warme Geflügelpasteten 484
Timbales – Füllpasteten 485
Vol-au-vent – Blätterteigpasteten 486
Pilaw de Volaille – Geflügelpilaw 487
Soufflé de Volaille – Geflügelauflauf .. 487

Kalte Poularden und Hahnen 488

Sonstige kalte Geflügelgerichte 490

Truthahn, Puter oder Welschhahn 492

Junge Tauben 494

Perlhuhn 500

Gans 500

Canards et Canetons – Enten und junge Enten 502
Canetons Nantais – Nantaiser Enten .. 502
Caneton Rouennais – Rouener Ente .. 504
Kalte Entengerichte 506

Foie gras – Gänseleber 508
Warme Gerichte von Gänseleber 508
Kalte Gänselebergerichte 511

Relevés und Entrées von Wild

Haarwild 514
Chevreuil – Reh 514
Filets Mignons – Rehlendchen 516
Selle ou Cimier de Chevreuil – Rehrücken oder Rehziemer 516
Sanglier et Marcassin – Wildschwein und Frischling 517
Lièvre, Levraut – Hase, Junger Hase ... 518
Lapereaux de Garenne et Lapereaux de Choux – Wildes und zahmes Kaninchen 523

Federwild oder Wildgeflügel 525
Faisan – Fasan 525
Perdreaux – Feldhühner, Rebhühner .. 531
Cailles – Wachteln 534
Warme Wachtelgerichte 534
Kalte Wachtelgerichte 537
Rale de Genét ou Roi de Cailles – Wiesenschnarrer oder Wachtelkönig ... 539

Grives et Merles –
Krammetsvögel und Amseln 539
Warme Gerichte 539
Kalte Krammetsvögelgerichte 540
Alouettes ou Mauviettes – Lerchen . . . 540
Ortolans – Ortolane, Fettammern 541
Warme Gerichte 542
Kalte Ortolangerichte 542
Becs-Figues et Béguinettes –
Feigendrosseln und Beguinettes 543
Bécasses et Bécassines –
Wald- und Sumpfschnepfen 543
Warme Gerichte 543
Kalte Schnepfengerichte 545

Andere Federwildarten 547

Als Fastengerichte zulässiges Federwild 547

Gemischte Zwischengerichte 548

Kalte Küche

Galantinen, Kalte Pasteten und Terrinen 550
Allgemeines 550
Grundrezept für Galantinen 550
Kalte Fischpasteten 551
Kalte Fleischpasteten 552
Kalte Geflügelpasteten 552
Kalte Wildpasteten 553
Pâté de Foie gras – Gänseleberpastete . 554
Grundrezept für Terrinen 554
Terrines et Pâtés á la Ménagère –
Haushaltsterrinen und -pasteten 555

Salate

Das Anmachen der Salate 556

Einfache Salate 556

Zusammengesetzte Salate 557

Braten

Die Grundlagen 564
Das Bardieren oder das Belegen der
Braten mit Speck 564
Das Braten am Spieß 564
Das Braten im Ofen 565
Die Bratenjus 565
Das Anrichten der Braten 566
Saucen und Massen für Braten
auf englische Art 566

Rôtis de Bœuf – Ochsenbraten 566

Rôtis de Veau – Kalbsbraten 567

**Rôtis de Mouton et d'Agneau –
Hammel- und Lammbraten** 567

Rôtis de Porc – Schweinebraten 568

Rôtis de Volaille – Gebratenes Geflügel 568

Rôtis de Venaison – Braten von Haarwild 570

**Rôtis de gibier à poil ou à plume –
Braten von Federwild** 570

Gemüse, Hülsenfrüchte und Teigwaren

Légumes – Gemüse und Hülsenfrüchte . 572
Allgemeines 572
Die verschiedenen Gemüsearten 573
Artichauts – Artischocken 573
Asperges – Spargel 575
Aubergines – Auberginen, Eieräpfel
oder Eierpflanzen 576
Cardons – Kardonen, Karden oder
spanische Artischocken 577
Carottes – Karotten, Gelbe Rüben
oder Möhren 578
Céleri en Branches – Stangensellerie,
Staudensellerie, Bleichsellerie 579
Céleri-Rave – Knollensellerie 579
Cèpes – Steinpilze 579
Champignons – Champignons
oder Tafelpilze 580
Morilles – Morcheln 581
Mousserons, Oronges et Giroles –
Mais- oder Moosschwämme, Kaiser-
schwämme und Pfifferlinge 582
Brionne ou Chayotte – Eierkürbis . . 582
Chicorée – Chicorée oder unechte
Endivie 582
Endives ou Chicorée de Bruxelles –
Brüsseler Endivien 583
Choux – Kohl 584
Choux rouges – Rotkohl 584
Choux verts pommés –
Grüner Kopfkohl 585
Choux frisés, Choux de Printemps,
Feuilles de Choux-raves etc. –
Wirsingkohl, Frühlingskohl,
Kohlrabiblätter 585
Choux fleurs et Brocolis –
Blumenkohl und Spargelkohl 586
Choux de Bruxelles – Rosenkohl . . 586
Chou Marin (Sea Kale) – Seekohl . 587
Chou de Mai – Maikohl 587
Concombres et Courgettes –
Gurken und Kürbischen 587
Crosnes du Japon ou Stachys –
Knollenziest 588
Épinards – Spinat 589

Fenouil tubéreux – Knollenfenchel . 590
Feuilles de Vigne farcies ou Dolmas – Gefüllte Weinblätter oder Dolmas . . 590
Fèves – Puffbohnen 590
Gombos oder Okra 590
Jets de Houblon – Hopfensprossen . 591
Haricots – Bohnen 591
Haricots blancs – Weiße Bohnen . . 591
Haricots Flageolets – Grüne Bohnenkerne 592
Haricots rouges – Rote Bohnen . . . 592
Haricots verts – Grüne Bohnen . . . 592
Laitues – Kopfsalat oder Lattich . . . 593
Lentilles – Linsen 594
Maïs – Mais 594
Marrons – Kastanien oder Maronen . 594
Navets – Weiße Rüben 595
Oignons – Zwiebeln 595
Oseille – Sauerampfer 596
Oxalis – Sauerkleeknollen 596
Patates Douces – Sweet Potatoes – Süße Kartoffeln 596
Petits Pois – Erbsen 596
Pimentos, Piments doux – Süße Paprikaschoten 597
Pommes de terre – Kartoffeln 598
Riz – Reis 604
Salsifis – Schwarzwurzeln 606
Tomates – Tomaten oder Liebesäpfel 606
Topinambours ou Artichauts de Jerusalem – Erd- oder Jerusalemer Artischocken, Topinambur 608
Truffes – Trüffeln 608

Faripaux – Teigwaren 609

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, Kroketts 625
Croûtes aux fruits – Krusten mit Früchten 625
Omeletts 627
Pannequets – Pfannkuchen 628
Puddings – Puddinge 629
Puddings à la Crème – Cremepudding 629
Pudding de fruits à l'Anglaise – Englischer Fruchtpudding 629
Plum Pudding 630
Puddings au Pain – Brotpuddinge . . 630
Puddings au Pâtes et au Riz – Teigwaren- und Reispuddinge 631
Puddings Soufflés – Auflaufpuddinge 631
Pudding – Englischer Rollpudding . . 633
Rissoles – Mundtäschchen 633
Reismasse für Süßspeisen 633
Soufflés – Aufläufe 634
Subrics – Grießplätzchen 636
Timbales – Fruchtpasteten 636

Warme Süßspeisen von Früchten 637
Abricots – Aprikosen 637
Ananas 638
Bananes – Bananen 639
Cerises – Kirschen 639
Nectarines ou Brugnons – Blutpfirsiche 640
Orangen und Mandarinen 640
Pêches – Pfirsiche 640
Poires – Birnen 641
Pommes – Äpfel 642
Entremets Chauds Divers – Verschiedene warme Süßspeisen 644

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
Poires – Birnen 661

Entremets froids divers –
Verschiedene kalte Süßspeisen 663
Pommes – Äpfel 663

Gefrorenes oder Speiseeis

Die Zubereitung des Gefrorenen 666

Das Formen des Gefrorenen 666

Glaces simples – Einfache Eissorten . . . 666
Glaces-Crèmes – Rahmeis 667
Frucht- und Likköreis 668
Verschiedene Eissorten 669
Coupes – Eisbecher 671

Glaces légères – Leichte Eissorten 673
Biscuits glacés – Eisbiskuit 673
Bombes – Eisbomben 674
Mousse Glacée – Schaumeis 677
Parfait – Parfait 678
Puddings glacés – Eispuddinge 678
Soufflés glacés – Eisaufläufe 679

Sorbets, Scherbetts 679

Würzbissen

681

Kompotts und Konfitüren

Kompotts 687

Konfitüren 688

Gelees 691

Getränke und Erfrischungen

693