

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 Schaumbrotchen	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 Schattiere

Die verschiedenen Fische	233
Court-Bouillon A – Fische A	233
Court-Bouillon B – Fische B	233
Court-Bouillon C – Fische C	233
Court-Bouillon D – Fische D	233
Court-Bouillon E – Fische E	234
Salzwasser-Fische	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

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, Barbillion – 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
Gronbin – 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
Trites — 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

Crabe — Taschenkrebse	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, Panzerkrebse	317
Terrapene — Terrapin-Schildkröte	319
Tortue — Schildkröte	319
Huîtres — Austern	319
Oursins — Meerigel	320
Moules — Muscheln	320
Coquilles Saint-Jacques ou Pélerines — 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 Poelés	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

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 Ongles — 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
Kefédès	350
Tournedos et Médallions — Lendenschnitten	351
Langue de Bœuf — Ochsenzunge	361
Museau de Bœuf — Ochsenmaul	362
Palais de Bœuf — Ochsenkaumen	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 — Kaldaunen, Kutteln	366

Verschiedene Zubereitungsarten für Ochsenfleisch	368	Fricassée de Veau — Kalbsfrikassee	402
Englische Beefsteakpasteten und Ochsenfleischpuddinge	368	Matelote de Veau —	
Carbonades à la Flamande — Flämische Karbonaden	369	Matrosengericht von Kalbfleisch	403
Choesels à la Bruxelloise — Brüsseler Choesels	369	Pain de Veau — Kalbsbrot	403
Daube de Bœuf — Mariniertes Schmorfleisch	369	Paupiettes de Veau — Kalbfleischröllchen	403
Emincés — Geschnitzeltes, Saucenfleisch	370	Sautés de Veau — Kalbsragout	404
Estouffade — Gestovtes, Dämpfragout Fricadelles — Frikadellen	370	Hammel, Lamm und Milchlamm	407
Goulash et Sautés de Bœuf — Gulasch und Ragouts von Ochsenfleisch	371	Animelles — Hammeldrüsen	407
Hachis — Haschee	371	Baron et Double — Baron und Doppelstück	407
Paupiettes de Bœuf — Ochsenfleischröllchen	373	Carré de Mouton — Hammelkarree	407
Bœuf salé et fumé — Gepökelt und geräuchertes Ochsenfleisch	373	Cervelles de Mouton — Hammelhirn	407
Pressed beef — Gepreßtes Ochsenfleisch	373	Côtelettes de Mouton ou d'Agneau — Hammel- oder Lammkoteletts	408
Kalbfleisch	374	Épaula de Mouton — Hammelschulter oder -blatt	410
Amourettes et Cervelles — Rückenmark und Hirn	374	Gigot de Mouton — Hammelkeule	411
Carré de Veau — Kalbsrippenstück	375	Langues de Mouton — Hammelzungen	413
Cœur de Veau — Kalbsherz	375	Pieds de Mouton — Hammelfüße	413
Côtes de Veau — Kalbskoteletts	375	Poitrine de Mouton — Hammelbrust	413
Épaula de Veau — Kalbsschulter	379	Rognons de Mouton — Hammelnieren	414
Filet de Veau — Kalbslende, Kalbsfilet Foie de Veau — Kalbsleber	380	Selle de Mouton — Hammerrücken oder -sattel	415
Fraise de Veau — Kalbsgekröse	383	Filet et Filets mignons — Hammellende und -lendchen	416
Jarrets de Veau — Kalbshachsen (Hesse)	383	Noisettes de Mouton — Hammelnüßchen	416
Langues de Veau — Kalbszungen	384	Verschiedene Zubereitungsarten für Hammel- und Lammfleisch	416
Longe de Veau — Kalbsnierenstück	384	Milchlamm	419
Mou de Veau — Kalbslunge	385	Baron, Double et Quartier d'Agneau de lait — Baronstück, Doppelstück und Viertel vom Milchlamm	419
Noix de Veau — Kalbsnuß	385	Carrés d'Agneau — Lammkarree	419
Escalopes de Veau — Kalbsschnitzel	387	Côtelettes d'Agneau — Lammkoteletts	421
Fricandeau — Kalbsnußstück	387	Épaula d'Agneau — Lammschulter	423
Grenadins de Veau — Kalbfleischschnitten	387	Gigot d'Agneau — Lammkeule	424
Médallions et Noisettes de Veau — Médallions und Nüßchen v. Kalbfleisch	388	Poitrine d'Agneau — Lammbrust	424
Oreilles de Veau — Kalbsohren	388	Ris d'Agneau — Lammilcher, Lammbrist	424
Pieds de Veau — Kalbsfüße	388	Selle d'Agneau — Lammrücken	425
Poitrine de Veau — Kalbsbrust	389	Noisettes d'Agneau — Lammnüßchen	426
Tendron de Veau — Kalbsbrustknorpel Quasi und Rouelle	390	Verschiedene Zubereitungsarten für Milchlamm	426
Ris de Veau — Kalbsmilcher	390	Schweinefleisch	427
Rognon de Veau — Kalbsniere	396	Carré de Porc — Schweinekarree	427
Selle de Veau — Kalbsrücken	398	Cervelles de Porc — Schweinschirn	427
Tête de Veau — Kalbskopf	400	Côtes de Porc — Schweinskoteletts	428
Tétine de Veau — Kalbseuter	401	Échinée de Porc — Schweins-Vorderrippenstück	428
Verschiedene Zubereitungsarten für Kalbfleisch	402	Épaula de Porc — Schweinsbug oder -vorderschinken	428
Blanquette de Veau — Weißes Kalbsragout	402	Filet de Porc — Schweinsnierenstück	428
Fricadelles de Veau — Frikadellen von Kalbfleisch	402	Foie de Porc — Schweinsleber	428
		Jambe de Porc Farcié ou Zampino — Gefüllte Schweinsaxe oder Zampino	429
		Jambon — Schinken	429
		Mousses et Mousselines chaudes de Jambon — Warme Schinkenschaum- brote 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 -nieren	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. -schaumbrotchen	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 — Rehlemdchen	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
Perdreux — Feldhühner, Rebhühner . .	531
Cailles — Wachteln	534
Warme Wachtelgerichte	534
Kalte Wachtelgerichte	537
Rale de Genêt 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
Becc-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 à 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 Mooschwämme, 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 — Knollenzist	588
Épinards — Spinat	589

Fenouil tubéreux — Knollenfenchel	590	Croûtes aux fruits —	
Feuilles de Vigne farcies ou Dolmas —		Krusten mit Früchten	625
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 —	
Haricots blancs — Weiße Bohnen	591	Englischer Frucht pudding	629
Haricots Flageolets —		Plum Pudding	630
Grüne Bohnenkerne	592	Puddings au Pain — Brotpuddinge	630
Haricots rouges — Rote Bohnen	592	Puddings au Pâtes et au Riz —	
Haricots verts — Grüne Bohnen	592	Teigwaren- und Reispuddinge	631
Laitues — Kopfsalat oder Lattich	593	Puddings Soufflés — Auflaufpuddinge	631
Lentilles — Linsen	594	Pudding — Englischer Rollpudding	633
Maïs — Mais	594	Rissoles — Mundtäschchen	633
Marrons — Kastanien oder Maronen	594	Reismasse für Süßspeisen	633
Navets — Weiße Rüben	595	Soufflés — Aufläufe	634
Oignons — Zwiebeln	595	Subrics — Griesplätzchen	636
Oseille — Sauerampfer	596	Timbales — Fruchtpasteten	636
Oxalis — Sauerkleeknollen	596	Warme Süßspeisen von Früchten	637
Patates Douces — Sweet Potatoes —		Abricots — Aprikosen	637
Süße Kartoffeln	596	Ananas	638
Petits Pois — Erbsen	596	Bananes — Bananen	639
Pimentos, Piments doux —		Cerises — Kirschen	639
Süße Paprikaschoten	597	Nectarines ou Brugnons — Blutpfirsiche	640
Pommes de terre — Kartoffeln	598	Orangen und Mandarinen	640
Riz — Reis	604	Pêches — Pfirsiche	640
Salsifis — Schwarzwurzeln	606	Poires — Birnen	641
Tomates — Tomaten oder Liebesäpfel	606	Pommes — Äpfel	642
Topinambours ou Artichauts de		Entremets Chauds Divers —	
Jerusalem — Erd- oder Jerusalemer		Verschiedene warme Süßspeisen	644
Artischocken, Topinambur	608	Entremets froids — Kalte Süßspeisen	646
Truffes — Trüffeln	608	Saucen und Beigaben für kalte Süßspeisen	646
Faripaux — Teigwaren	609	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
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		

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 Liköreis	668
Verschiedene Eissorten	669
Coupes – Eisbecher	671
Glaces légères – Leichte Eissorten . . .	673
Biscuits glacés – Eiskuit	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
--------------------------------------	-----