

Gewidmet dem Land, dessen Bauern, Fischer, Hausfrauen und Fürsten – ganz zu schweigen von seinen Köchen – über Generationen hinweg mit Ausdauer, Liebe und großem Einfallsreichtum eine der schönsten Künste der Welt erschaffen haben.

INHALT

- 7 – Einleitung zur Jubiläumsausgabe
- 15 – Die Geschichte dieses Buches
- 20 – Vorwort zur deutschen Ausgabe
- 21 – Vorwort

- 25 – Küchenausstattung
- 33 – Definitionen
- 37 – Zutaten
- 41 – Schneidetechniken
- 45 – Wein

- 51 – Suppen
- 67 – Saucen
- 125 – Eierspeisen
- 143 – Vorspeisen und kleine Gerichte
- 205 – Fisch
- 229 – Geflügel
- 278 – Rindfleisch
- 313 – Lamm und Hammel
- 333 – Kalbfleisch
- 355 – Schweinefleisch
- 381 – Innereien
- 395 – Gemüse
- 493 – Kaltes Buffet
- 531 – Desserts und Kuchen

- 625 – Französisches Rezeptverzeichnis nach Speisenfolge
- 635 – Alphabetischer Index
- 653 – Dank