

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

*Vorwort*  
*zur deutschen Ausgabe*

---

Gegen die französische Küche wird außerhalb Frankreichs häufig der Einwand erhoben, sie sei zu kostspielig. So schrieb kürzlich eine Zeitung über einige meiner Rezepte: „Nicht jede Hausfrau wird so viele Gerichte in Wein kochen, ihr Gebäck in Porto sieden und so verschwenderisch mit Butter und Kognak umgehen wollen, wie der Verfasser es wünscht.“

Da diese Meinung ebenso verbreitet wie unzutreffend ist, möchte ich zu Anfang dieses Buches die Vorzüge der bürgerlichen Küche Frankreichs weniger unter dem Gesichtspunkt der Güte und Mannigfaltigkeit als unter dem der Sparsamkeit darlegen.

Französische Küche ist keineswegs, wie vielfach angenommen wird, kompliziert, üppig und teuer. Man darf sie natürlich nicht nach den Hotel-Diners beurteilen, bei denen undefinierbare Gerichte hochtrabende Namen führen und es stets eine weiße Sauce zum Fisch und eine braune zum Fleisch gibt. In einem Haushalt sollte solche Chemie verpönt sein. Denn die Küchenchefs der großen internationalen Hotels sind ausschließlich darauf gedrillt, den Geschmack der „exklusiven“ kosmopolitischen Menge zu befriedigen. Die Folge ist, daß man in Paris, Berlin, London, Monte Carlo, Biarritz, Amsterdam oder Kairo stets und hoffnungslos die gleichen Speisen vorgesetzt bekommt — gut in ihrer Art, gut genug jedenfalls für Leute, die