

I. Abschnitt.

Grundsuppen (empotage).

Sude, Fonds, Säfte und Essenzen, insofern diese zur Saucenbereitung nöthig sind.

Zur Bereitung einer Sauce gehört in erster Linie eine Suppe oder ein Saft, welcher zum Aufgiessen des Roux (Mehl- oder Einbrenn) unbedingt nothwendig ist. Ausgenommen davon sind diejenigen Saucen, die durch ihren Charakter zur Mehl- und süssen Speise und solche, die überhaupt nicht zum Fleisch servirt werden, wie einige Fisch- und Gemüsesaucen. In grösseren Küchen, wo obige Artikel auch noch anderen Zwecken dienen, die Besorgung dieser jedoch ausschliesslich dem Saucier zukommt, verlangt daher ein altes System das Aufstellen von einigen, nach dem Bedarfe sich richtenden

I. Suppen,

II. Suden,

- III. Fonds,
- IV. Säften (jus) und
- V. Essenzen (fumets).

I. Suppen.

a) Gewöhnliche Suppe (marmite).

Die gewöhnliche Suppe, welche wieder zum Aufgiessen anderer dient, wird in grösseren Küchen täglich in einem Kessel (daher auch Kesselsuppe) bereitet. In Hôtels und Restaurants, in welchen Massen von Fleischabfällen zu verwerthen sind, wird diese Suppe wohl meistens nur aus diesen gekocht und bildet durch das Hinzuthun der übrig gebliebenen Säfte der gedünsteten oder gebratenen Speisen einen sogenannten Fond, der abgeseiht, clarificirt und eingekocht, den Saft für die Saucen abgiebt. In grossen und feineren Küchen hingegen, in welchen die Manipulation eine andere ist, muss jede Suppe, sowie jeder Fond eigens aufgestellt werden.

Bereitung: Man füllt den Suppenkessel bis zu zwei Drittel des Inhaltes mit kaltem Wasser an und giebt dann einige Stücke von den Theilen der Nuss oder den Spitzen des Tafelstückes — vorausgesetzt, dass man nicht ohnehin ein Tafelstück oder ein anderes Siedefleisch aufzustellen hat — nebst einigen Rippen und Markknochen hinein,

und zwar so viel, bis der Kessel davon voll ist. Man schiebt diesen sodann auf das offene Feuer, zieht denselben beim Aufkochen zurück, schäumt die Suppe ab und giesst eventuell etwas kaltes Wasser nach, um die Suppe klarer zu machen.

Endlich giebt man noch das Suppengrün in den Kessel und seiht die Suppe nach 5 bis 6 Stunden ab, in welcher Zeit das Fleisch ausgekocht sein kann.

Zur Bereitung einer guten Suppe ist frisches, blutiges Fleisch nothwendig, weil gerade das Blut jene Stoffe enthält, welche nicht nur nahrhaft, sondern auch wohlschmeckend sind. Schlitziges Fleisch, welches theilweise schon zersetzt ist, daher gewaschen oder gar ausgewässert werden muss, giebt bekanntlich eine schlechte trübe Suppe.

Hingegen ist ein zweckentsprechendes Fleisch, wie es vorher beschrieben wurde, zum Geniessen selbst weniger brauchbar.

b) Weisse Suppe (bouillon).

Wenn es die Verhältnisse einer Küche nicht gestatten, täglich eine gewöhnliche Suppe aufzustellen, man aber trotzdem eine solche zum Aufgiessen weisser Saucen oder legirter Puréesuppen benöthigt, so ist man gezwungen, sich mit einer anderen Suppe zu behelfen, die man wegen ihres bestimmten Zweckes kräftiger machen wird.

Bereitung: Man zerschneidet eine Zwiebel, zwei gelbe Rüben, eine halbe Sellerie, eine Petersilie und zwei Porree, giebt diese mit zerschnittenem Nierenfette in eine grosse Casserole, giesst einige Löffel Wasser darauf, lässt dies einkochen, verdunsten und das Gemüse etwas rösten. Dann zerhackt man zwei Stelzen vom Kälbernen, giebt diese nebst $\frac{1}{2}$ Kilogramm Kalbsabfällen zu Obigem und giesst das Ganze mit circa 5 bis 6 Liter Wasser auf. Nach den ersten Wallungen wird die Casserole zurückgezogen, die Suppe abgeschäumt, abgefettet, wieder zugedeckt und am Rande des Herdes 2 bis 3 Stunden kochen gelassen. Auch eine alte Henne oder das „Junge“ von drei Hühnern (Flügel, Hals, Füsse und Magen) wird etwas angebraten und mitgekocht. Endlich sieht man die Suppe durch eine feuchte Serviette, fettet sie noch einmal ab und lässt sie für den Gebrauch abkühlen.

Die weisse Suppe verwendet man häufig zum Aufgiessen der weissen Sauce (*velouté*), sowie zum Dünsten verschiedener Geflügel und Gemüse und zu den oben erwähnten Puréesuppen (*à la reine*).

c) Braune Suppe.

Die braune Suppe stellt man zur Bereitung der braunen Sauce (*espagnole*) auf, falls dazu nicht andere Suppen und Säfte zu verwenden wären.

Bereitung: Man belegt den Boden einer Casserole mit blättrig geschnittenem Nierenfette, mit ebenso geschnittenem Gemüse (2 gelbe, 1 weisse Rübe, 1 Sellerie, 1 Porree, 1 Petersilie), giebt dazu das zerschnittene Fleisch zweier Rindswaden nebst einigen anderen Fleischabfällen vom Lungenbraten oder vom Roastbeef, giesst nun so viel Wasser darauf, bis das Fleisch zur Hälfte davon berührt ist, und lässt das Ganze zugedeckt unter öfterem Umrühren eindünsten. Die Casserole wird dann aufgedeckt und zum weiteren Coloriren in die Röhre gestellt — ohne jedoch das Fleisch anlegen zu lassen. Wenn dasselbe schön braun gefärbt ist, wird das Fett abgegossen und mit dem doppelten Quantum (des Fleisches) Wasser aufgegossen. Nach dem ersten Aufkochen wird die Suppe abgeschäumt und entfettet, nach 4 Stunden langsamen Kochens durch eine Serviette passirt und an eine luftige Stelle zum Auskühlen gestellt.

Wie zur weissen Suppe, so gehört auch zur braunen das angebratene alte Huhn oder das „Junge“ vom Geflügel zur Kräftigung der Schmackhaftigkeit.

d) Suppenglace (glace de viande).

Die Suppenglace spielt in allen Küchen eine grosse Rolle, indem sie besonders bei improvisirten

Arbeiten ein Hilfsmittel ist, welches zugleich Säfte und Suppen, natürlich aber nie die aus einer Substanz gezogenen Fonde und Essenzen (s. d.) ersetzt.

Man erzeugt die Glace gewöhnlich aus der zweiten Suppe (remouillage), doch wird sie in grossen Küchen besonders aufgestellt.

Bereitung: Man zerschneidet 4 Kilogramm Ochsenkeule und giebt diese mit ebenso viel zerschnittenem Fleische eines Kalbshalses in einen Kessel, dazu noch zwei alte Hühner und sonstige Abfälle von Geflügel (ohne die Leber), giesst das doppelte Volumen Wasser oder erübrigte ungesalzene Suppe auf, lässt sie aufkochen, schäumt sie ab und garnirt sie wie eine gewöhnliche Suppe. Sind auch die härtesten Fleischtheile gänzlich weich gekocht, was nach 5 bis 6 Stunden der Fall sein wird, sieht man die Glace ab, entfettet sie sorgfältig und vertheilt sie in zwei Casserolen zum Einkochen. Ist sie zur Hälfte reducirt, giesst man sie zusammen, und man wird gut thun, sie vor dem weiteren Einkochen über Nacht an einen kalten Ort zu stellen. Am folgenden Tage nimmt man das Fett weg und kocht die Glace bis zur beliebigen Dicke weiter ein, um sie in verzinnten Büchsen oder Porzellengefässen unverschlossen aufzubewahren. An einem trockenen, luftigen Ort wird sich die Glace ganz gut halten. Uebriggebliebene gesal-

zene Säfte, Suppen oder Fonds soll man nicht unter die Glace mischen, da diese sonst nie fest wird.

e) Zweite Suppe oder Nachguss (remouillage).

Die zweite Suppe ist diejenige, welche man durch ein nochmaliges Auskochen der Fleischstücke und Knochen erhält, nachdem die erste Suppe schon einmal abgeseiht wurde.

Sie dient zum Einkochen von Glace (s. d.), zum Aufgiessen des Gemüses der Dienerschaft, zu sonstiger weniger heiklen Verarbeitung, sowie um diese Reste für die Küche bis zur Möglichkeit auszunützen.

Bereitung: Man giebt zu dieser Suppe das ausgekochte Fleisch, Knochen etc. tagsüber zusammen, stellt dies den nächsten Tag nebst allen nicht besser zu verwendenden Abfällen auf, lässt es so lange als möglich kochen und passirt die Suppe wie alle anderen zum schnelleren Abkühlen in eine flachere Terrine.

II. Sude (courte bouillon).

Sude sind kurze, aromatisirte Brühen (Suppen), in denen Fische, Hummer, Hirn etc. gekocht werden und die auch zur Bereitung einiger Saucen — z. B. eine Art Fischhollandaise — verwendet werden.

Die Sude stellt man meistens mit Wasser, seltener mit Fleischsuppe auf.

Erstere werden mit Essig gesäuert (Fischsude), letztere mit Wein wohlschmeckender gemacht (Fleischsude).

a) Fischsude.

Bereitung: 5 Liter Wasser (falls so viel zur Bedeckung des zu kochenden Fisches nothwendig ist) werden in eine passende Fischwanne geschüttet, 2 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilie, eine halbe Sellerie blätterig hineingeschnitten, mit ungefähr $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Liter Essig gesäuert und gut gesalzen. Nun werden noch 2 Lorbeerblätter, mehrere Gewürznelken, Thymian und ein Löffel ganzer Pfeffer dazugegeben, der Sud 10 Minuten kochen gelassen und endlich wird der betreffende — eventuell an den Einsatz angebundene — Fisch hineingegeben. Verlangt eine besondere Gattung Fisch, dass dieser mit kaltem Sude aufgestellt werden soll, so hat man den Sud vor dem Gebrauche auskühlen zu lassen.

b) Fleischsude.

Bereitung: Diese werden wie Obige aufgestellt. Anstatt Wasser benützt man jedoch allgemein eine Suppe (s. Kesselsuppe und zweite Suppe), welche mit Wein oft geschmackvoller ge-

macht wird. Für Fleischsude verwendet man Hirn, Frösche, Hahnenkämme, Nieren, Schweins- und Kalbsfüsse, Briese, wenn sie nicht gedünstet werden, Austern u. a. m.

In dem Falle als eine Sauce bloss mit dieser Brühe aufgegossen wird, ersetzt man die zu benützende Kesselsuppe mit einer kräftigeren Bouillon (s. d.) oder verstärkt den Fleischsud mit einem passenden Fond.

III. Fonds.

Unter Fonds versteht man jene dünneren Säfte, welche sich durch die aufgegossene Suppe bei gedünstetem Fleisch, Geflügel, Fisch, Wild oder Gemüse bilden. Der Fond ist daher ein Mit-telding zwischen einem dünnen, trüben, unfertigen Saft und einer durch Dünsten dicker und stärker gewordenen Suppe. Wenn Geflügel etc. in seinem Saft servirt werden soll, so erzeugt man diesen aus dem betreffenden Fond, welchen man entfettet, einkocht, eventuell mit Wein oder Glace verstärkt und etwas nachfärbt. Der Fond wird jedoch meistens zur Bereitung derjenigen Sauce benützt, die zur Speise servirt werden soll und von welcher er gewonnen wurde; er wird auch dieser in Bezug auf Farbe und Geschmack ganz entsprechen.

Wenn der Fond der Quantität, die zum Aufgiessen einer diesbezüglichen Sauce nöthig ist,

nicht entspricht, wird er nach seiner Art verlängert, im anderen Falle zur Verstärkung seines Geschmacks reducirt. Nach der Bereitung unterscheidet man: Fleisch-, Fisch- und Gemüsfonds.

a) Fleischfond oder Geflügelfond (fond de volaille).

Bereitung: Das zu dünstende Stück Fleisch oder Geflügel wird entweder gespickt oder bardirt (mit Speck belegt), eventuell noch in Papier gebunden, vorher gesalzen, in eine ovale Stielcasserole oder in ein anderes passendes Geschirr gelegt, mit so viel gewöhnlicher Suppe aufgegossen, bis das Fleisch bedeckt ist, zugedeckt und dünsten gelassen. In vielen Fällen wird man hierzu noch einige Abfälle mit Gemüse anbraten und dasselbe zur Verbesserung mitdünsten lassen, oder man wird dies wenigstens mit einigen Löffeln Mirepoix (s. d.) ersetzen. Je nach der Art der Zubereitung des Gedünsteten giesst man zum Fond auch einige Gläser Rothwein (für schwarzes Fleisch) oder Weisswein (für weisses Fleisch) dazu.

Ist das Fleisch weich, was sich nach Grösse und Gattung richten wird, so wird der Fond abgeseiht und, wenn es nöthig ist, noch eingekocht.

b) Fischfond.

Der Fischfond kommt eigentlich in der oben angegebenen Art der Fonds im Allgemeinen nicht

vor, wenigstens nicht in solchen Quantitäten wie bei einer Speise von Fleisch und Geflügel. Ausser bei den gedünsteten Fischgerichten erhält man noch Fonds bei sautirten Fischfilets, die mit Wein begossen werden, nähert sich aber durch sein Ueberwiegen des Geschmacks dem Volumen gegenüber schon mehr den Essenzen (s. d.). Fischfond wird auch nur in starker, condensirter Form als Geschmack den Saucen beigegeben, in selteneren Fällen durch eine weisse Suppe (s. d.) verlängert und so verarbeitet.

c) Gemüsefond.

Artischocken (ganze, viertel oder Boden), Cardonen, selerie en branche, sea-kale, Kohl, Salat und anderes Gemüse, welche zuerst in Wasser aufgekocht und dann mit Suppe gedünstet werden, liefern einen Fond, welcher entweder ganz dick eingedünstet zum Glaciren oder Coloriren oder auch oft zur Bereitung einer dazugehörigen Sauce dient.

Bereitung: Das halb weich gekochte oder blanchirte Gemüse kommt in eine entsprechende niedere Casserole (plat à sauter), wird je nach seiner Art gesalzen, gewürzt oder gezuckert und mit so viel Suppe aufgegossen, bis diese das Gemüse bedeckt. Ist dieses weich, wird der Fond abgeseiht und zur Sauce verwendet.

IV. Säfte (jus).

Die Säfte vertreten oft die Stelle der Sauce, oder werden nebst dieser entweder apart oder gleich zu den verschiedensten gedünsteten und gebratenen Fleischgerichten (relevées), sowie zum Wild- oder Geflügelbraten servirt. Man unterscheidet im Allgemeinen zwei Säfte: den Rindfleischsaft (s. d.) und den Bratensaft (s. d.).

Da weisses Fleisch oft anstatt des Rindfleisches zum Relevée servirt wird, bereitet man hierzu auch einen passenden Saft, den gewöhnlichen Kalbssaft, für das gebratene wilde Geflügel den Wildsaft (s. d.). Ferner kann man noch den lichten Kalbssaft (s. d.), welcher zum Aufgiessen und Verstärken feinerer Saucen dient und für besondere Zubereitungsarten verwendet wird, und die demi-glace (s. d.) zu den Säften rechnen. Andere Säfte werden oft aus den vorbeschriebenen Fonds dadurch bereitet, dass diese sorgfältig abgefettet und eingekocht werden, oder aber aus den mitgebratenen oder mitgedünsteten Fleischabfällen der betreffenden Speise. Für den grösseren Gebrauch stellt man aber nur die oben angeführten Säfte besonders auf, weil sie nicht nur die Arbeit erleichtern, sondern auch zu besseren Resultaten führen werden.

a) Rindfleischsaft (jus pour relevée).

Bereitung: 2 Kilogramm Rindfleisch (Lungenbratenabfälle etc.), 2 Kilogramm Kalbfleisch (Schulter oder Spitzen des Carrés) werden zerschnitten, in eine flache Casserole nebst einigen Löffeln Fett in der Röhre gleichmässig braun gebraten, mit $\frac{1}{2}$ Liter weissem Wein begossen und mit 8 Liter Bouillon (s. d.) aufgefüllt. Nach dem ersten Aufkochen wird der Saft abgefettet, einige grosse Stück Gemüse, einige Bratenbeine oder Geflügelabfälle, ein Bouquet und einiges Gewürz mitgekocht und nach 5 bis 6 Stunden durch eine nasse ausgewundene Serviette geseiht, sowie mit einem Stück ($\frac{1}{2}$ Kilogramm) mageren, doch frischen Rindfleisch wie eine Consommé clarificirt.

b) Bratensaft (jus pour rôti).

Der Bratensaft wird zwar auch in grösseren Küchen oder wenigstens für grössere Diners besonders aufgestellt, doch meistens aus dem eigenen Saft des gebratenen Fleisches oder Geflügels, welcher nach Abgiessen des Bratenfettes in der Pfanne, Casserole oder plat à sauter übrig bleibt, bereitet.

Bereitung: Man entfernt behutsam das am Rande Verbrannte, das den Saft bitter machen würde, giesst je nach Bedarf etwas gute Suppe

oder Rindssaft darauf, lässt den Saft etwas kochen und passirt ihn hierauf in eine Bainmariecasserole. Ist der Saft zu dünn, so muss ein Stückchen Glace zur Verstärkung hinzugegeben werden. Man lässt nun den Saft noch einmal aufkochen, worauf zum letztenmale das übriggebliebene Fett abgenommen wird.

Oft lässt man zuletzt noch die Abfälle des tranchirten Geflügels kurz mit dem nöthigen Rinds- oder Kalbssaft auskochen, um dadurch den Geschmack zu gewinnen, passirt ihn und entfettet ihn knapp vor dem Gebrauche.

c) Gewöhnlicher Kalbssaft (jus de veau).

Bereitung: 2 Kilogramm Kalbsschulter oder Carréspitze wird klein zerschnitten, mit einem Löffel Mirepoix in eine Casserole gegeben, dazu kommt dann noch ein Stückchen Butter und $\frac{1}{4}$ Liter Weisswein. Das Ganze wird zugedeckt, unter oftmaligem Umrühren einkochen und in der Röhre gleichmässig anbraten gelassen. Man giesst sodann 4 Liter weisse Suppe darauf, lässt den Saft circa 3 Stunden kochen, seih denselben durch eine Serviette und entfernt sorgfältig das aufsteigende Fett.

d) Wildsaft (jus de gibier).

Bereitung: Eine Rehschulter, die Läufe eines Hasen, 1 Kilogramm Kalbsschulter werden in

Stücke zerhackt, in einer flachen Casserole angebraten, mit $\frac{1}{4}$ Liter Rothwein begossen und mit 6 Liter brauner Suppe angefüllt. Nach dem ersten Aufkochen wird der Saft abgeschäumt und entfettet, mit Gemüse garnirt, dreiviertel zugedeckt am Rande der Maschine 3 bis 4 Stunden kochen gelassen, sodann passirt und mit gestossenem Rindfleisch ($\frac{1}{2}$ Kilogramm), einem alten, zerhackten Rebhuhn und einigem Eiweiss wie eine Consommé clarificirt.

e) Lichter Kalbssaft (blond de veau).

Der lichte Kalbssaft dient, wie oben erwähnt, zum Aufgiessen und Verstärken feinerer Saucen und wird für besondere Zubereitungsarten verwendet.

Bereitung: Dieser Saft wird wie der vorher angegebene gewöhnliche Kalbssaft aufgestellt; das Fleisch und das Gemüse wird jedoch nicht angebraten oder colorirt, damit der Saft so licht als möglich bleibt. Das Fleisch giesst man nur mit so viel Suppe auf, dass diese ersteres gerade gut bedeckt.

f) Demi-glace.

Demi-glace ist ein dick eingekochter Saft, den man auch durch Verdünnen der Glace erhält. Die

Demi-glace servirt man meistens zu gedünstetem Fleisch.

NB. Um Säften, welche aus Mangel an Gelatinegehalt (Gallerte) wenig Consistenz besitzen, eine solche künstlich zu verleihen, wendet man häufig ein Mittel an, welches zwar sehr bekannt ist, doch trotz seiner Güte viel zu wenig gewürdigt wird. Man rührt für ungefähr 2 Deciliter Saft einen Kaffeelöffel voll Arrowroot in einer Schale mit etwas Wasser an, rührt dieses in den Saft, lässt ihn aufkochen und passirt ihn für den Gebrauch.

V. Essenzen (fumets).

Essenzen sind eine Art dick eingekochter Säfte oder Fonds, welche durch ihre Reduction vielfach verstärkten Geschmack besitzen und zur Erhöhung eines solchen von fertigen Saucen und Dinersuppen dienen.

Essenzen werden meistens aus allen Gattungen Geflügel und Fischen bereitet, seltener vom Rind- oder Kalbfleische, und da sie speciell den Saucen erst den haut goût verleihen, sind sie bei Fisch- und Entréegerichten eine besondere Nothwendigkeit.

Bereitung: Die Knochen (carcasses), reinere Haut- und Fleischabfälle des betreffenden Geflügels oder Fisches kommen nebst etwas Mirepoix (s. d.) zerhackt in eine Casserole, werden je nach der

Farbe des Fleisches mit etwas Weiss- oder Rothwein begossen, zugedeckt und einkochen (tomber) gelassen. Mit weisser oder brauner Suppe neuerdings aufgegossen, lässt man das Ganze 1 bis 2 Stunden kochen, seiht dann die Essenz, reducirt sie wie eine Art Glace und bringt sie löffelweise zur Verwendung. Wenn die Sauce, für welche eine Essenz gezogen wird, dunkel ist, so lässt man nicht selten vorerst die Knochen etwas anbraten, was das Aroma noch verstärkt. Schnee, Haselhühner, Schnepfen u. a. m. haben oft einen solch intensiven Geruch, dass ihre Essenzen nur vorsichtig verwendet und zu ihrer Bereitung nur ausgesuchte Abfälle gebraucht werden.

Grundsaucen.

Saucen, welche in grossen Quantitäten voraus gemacht werden und noch keinen charakteristischen Geschmack besitzen, vielmehr nur zur Bereitung anderer bestimmter Saucen dienen, heisst man allgemein Grundsaucen. Zu diesen rechnet man hauptsächlich die braune (espagnole) und die weisse (velouté) Sauce.

Die deutsche Sauce, die Béchamelsauce und die Dunksaucen gehören wohl auch hierher, spielen jedoch nicht die Rolle wie erstere.

Bei Bereitung der Grundsaucen ist darauf zu sehen, ob Suppe und Roux für sich schon regelrecht behandelt worden sind. Das Aufgiessen ist bei einiger Uebung selbst bei grossen Quantitäten nicht schwer, doch von derselben Wichtigkeit; es hängt ganz davon ab, ob die Sauce „glatt“ oder „gebunden“ ist, und ob sie sich dadurch leichter auskochen und entfetten lassen kann.

Fleissiges Rühren am Boden der Casserole bis zum Aufkochen der Sauce wird das Anlegen verhindern und ein sehr langsames Weiterkochen am Rande der Maschine das ganze Emporsteigen des Fettes und des Schaumes fördern. Das Abnehmen dieser ist eine weitere Bedingung einer guten Sauce.

Erst wenn die Oberfläche ganz frei von Fett ist — was oft erst nach einigen Stunden der Fall ist — wird die Sauce durch ein Haarsieb passirt und zum Ueberkühlen an einen luftigen Ort gestellt. Damit das Bilden einer Haut vermieden wird, ist die Sauce öfter umzurühren und wo möglich zur weiteren Verarbeitung auf dem Eise aufzubewahren.

Das Aufgiessen der Sauce besteht im Verühren des Roux mit der Suppe (dem Saft oder Fond), die sich durch das Aufkochen vereinigen und die „gebundene“ Sauce bilden. Eine Sauce kann kalt oder warm aufgegossen werden.

Das kalte Aufgiessen wird deshalb gern angewendet, weil dabei ein gleichmässiges Abrühren des Roux leichter möglich ist, eine warme (heisse) Behandlung beschleunigt hingegen die Arbeit und ist deshalb auch sehr empfehlenswerth. Letztere ist auch die gebräuchlichere Art des Aufgiessens.

Der zum Aufgiessen fertige Roux wird etwas abgekühlt und rechts neben die dazugehörige Suppe gestellt, welche man in einer Casserole für

diesen Zweck beinahe kochend gemacht hat. Man giesst nun mit der linken Hand einen grösseren Schöpflöffel voll auf den rechtsstehenden Roux, welchen man mit dem Holzlöffel so lange abzurühren hat, bis derselbe eine durch und durch gleiche Masse bildet. Dieses Verfahren macht man noch einigemal, ersetzt dann den Löffel durch eine Schneeruthe, giesst die letzte nöthige Suppe dazu und peitscht beides nochmals fest durcheinander, so dass selbst die kleinsten unverrührten Mehltheilchen vermischt werden. Mit dem Holzlöffel, der zu diesem Zwecke gleich einem Spatel geformt ist, wird die Sauce bei grosser Hitze ohne Unterbrechung bis zum Aufkochen gerührt, am Rande zurückgezogen und während einiger Stunden langsam ausgekocht.

NB. Ein weniger bekanntes System, Saucen aufzugliessen, besteht darin, auf den kalten Roux das nothwendige Quantum Suppe kochend und auf einmal daraufzugliessen und sofort beides mit der Schneeruthe untereinander zu rühren, bevor noch das Mehl Zeit hat, durch die Hitze anzuziehen. Durch das schnelle darauffolgende Aufkochen wird viel Zeit erspart, die durch das lange Rühren verloren gehen würde.

Braune Sauce (espagnole).

Bereitung: Aus circa 20 Dekka Butter und 25 bis 30 Dekka Mehl wird ein brauner Roux (s. d.)

bereitet und mit 4 bis 5 Liter brauner Suppe (s. d.) aufgegossen.

Nach dem ersten Aufwallen wird die Sauce zurückgezogen, am Rande der Maschine langsam auskochen gelassen, abgefettet und abgeschäumt, passirt und während des Stehens an einem luftigen Orte behufs rascher Abkühlung und Vermeidung von Hautbildung öfter umgerührt.

NB. Um eine besonders gute braune Sauce zu erhalten, lässt man noch $\frac{1}{4}$ Liter Tomatenpurée (s. unter Paradiesäpfel) mitkochen und garnirt die Sauce mit einem Bouquet (s. d.), einigen Champignonabfällen und einem Löffel Mirepoix (s. d.) und färbt sie mit Caramel nach.

Weisse Sauce (velouté).

Bereitung: Die weisse Sauce wird wie die braune aufgestellt. Man verwendet hierzu jedoch gelben Roux (s. d.) und weisse Suppe (bouillon, s. d.) in obigem Verhältnisse, garnirt sie ebenfalls mit Champignonabfällen und einem Bouquet, lässt sie einige Stunden lang langsam auskochen, schäumt dieselbe sorgfältig ab und passirt sie durch ein Haartuch, um sie mit Beachtung einiger für alle Saucen geltenden Regeln am Eise aufzubewahren.

Deutsche Sauce (sauce allemande).

Ob die deutsche Sauce wirklich germanischer Abstammung ist, wird wohl schwer nachzuweisen

sein. Jedenfalls ist der Name nur ein angenommener. Man versteht unter obiger Benennung eine eingekochte, aromatisirte weisse Sauce, die legirt ist, aus der weissen Sauce bereitet wird und wegen ihres wiederholten Vorkommens und ihrer Verwendung zu anderen Saucen eigentlich auch zu den Grundsaucen gerechnet wird.

NB. Für 2 Liter eingekochter Sauce rechnet man 8 Dotter Liaison (s. d).

Dunksauce (sauce chafroid).

Gelatinöse Saucen, welche zum Ueberziehen kalter Fisch- oder Fleischspeisen dienen, die wieder als Vorspeise (*hor d'oeuvre*) oder als Zwischenspeise (*entrée*) servirt werden, heissen Dunksaucen.

Die französische Benennung, *sauce chafroid*, ist dem Umstande zuzuschreiben, dass diese Saucen zwar warm (*chaud*) bereitet, aber kalt (*froid*) genossen werden, weshalb auch Speisen auf diese Art überzogen den Namen *Chafroid* führen. Obwohl man für jede Gattung Fleisch oder Fisch eine besondere Dunksauce bereiten könnte, so unterscheidet man im Allgemeinen doch nur zweierlei Arten: die aus dem Fond oder der Suppe des Geflügels und die vom Wild bereitete Sauce.

Hauptbedingung einer guten Dunksauce ist das sorgfältige Auskochen, denn je freier von Fett erstere ist, desto stärker ist ihr Glanz. Wenn

Grundsaucen an und für sich wenig oder gar keinen natürlichen Gelatinegehalt besitzen, so muss ihnen dieser durch eingekochten Aspic oder künstliche Gelatine beigegeben werden. Ohne diese Hilfsmittel würde eine Dunksauce selbst bei der grössten Kälte nie fest werden.

Dunksauce vom Geflügel (sauce chafroid de volaille).

Bereitung: $\frac{3}{4}$ Liter gewöhnliche, weisse Sauce (s. d.) wird bis zwei Drittel ihres Quantums unter stetem Rühren in einer plat à sauter eingekocht und gewürzt; 5 bis 6 Blätter weisse Gelatine, welche man im kalten Wasser eingeweicht, werden dann dazu gegeben, gut verrührt, die Sauce sodann mit 3 Dottern legirt, unter Rühren nochmals aufkochen gelassen und durch ein Haartuch in eine dazu passende Casserole passirt. Zum Ueberziehen lässt man die Sauce etwas überkühlen — falls sie noch nicht die nöthige Dicke hätte — versäumt aber nicht, während dieser Zeit fleissig umzurühren, um sie gleichmässig glatt zu erhalten. Wird die Dunksauce durch ihr fortschreitendes Erstarren zu dick, so genügt zur Herstellung der ursprünglichen Dicke ein leichtes Erwärmen der Casserole.

Oft ersetzt man die Gelatine (Gallerte) durch Aspic (Gelée). Für $\frac{1}{4}$ Liter eingekochte, legirte

Sauce genügt 1 Deciliter Aspic, den man bis zur Hälfte reduciren liess. Sollte die Sauce zu dunkel sein, so kann man sie mit etwas Schlagobers (Schmetten) lichter färben.

Dunksauce vom Wild (sauce chauffroid de gibier).

Bereitung: Die Dunksauce vom Wild und alle sonstigen braunen Dunksaucen werden nach obigem Principe bereitet. Ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter reine braune Sauce (s. S. 59) wird zur Hälfte am Feuer eingekocht. Dazu kommt circa 1 Deciliter reducirter Wildfond (eventuell ein entsprechend anderer Fond) oder Wildfumet (s. Essenzen, S. 55) nebst 5 bis 6 Blättern weisser Gelatine. Man lässt nun die Sauce nochmals aufkochen und passirt sie in eine zum Dunknen passende Casserole. Wie bei der Dunksauce vom Geflügel, so wird auch bei dieser oft die Gelatine — im selben Verhältnisse — durch eingekochten Aspic ersetzt. Sollte die Sauce zu licht sein, so kann sie mit Caramel (s. d.) leicht nachgefärbt werden. Im Uebrigen gelten bei dieser Dunksauce dieselben Regeln wie für die anderen.

Béchamel.

Béchamel Marquis de Nointel ist der Name des Haushofmeisters Ludwigs XIV., der ein be-

rühmter Feinschmecker war, und bezeichnet eine Sauce, die aus Mehl und Milch besteht.

Bereitung: In einer Casserole werden ungefähr 25 Dekka Mehl mit $\frac{3}{4}$ Liter kalter Milch angerührt, aufs Feuer gestellt und so lange gerührt, bis beides anfängt sich zu binden; hierauf wird die Sauce zurückgezogen, $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch nachgegossen, mit einem Bouquet, 1 Löffel Mirepoix (s. d.), etwas ganzen Pfeffer garnirt, 20 Minuten kochen gelassen und durch ein Haartuch oder Sieb passirt.

Die Béchamel dient meistens als Sauce zum Gratiniren, auch zum Soubise u. a. m.