
I.

Die Sauce und ihr Verhältniss zur Kochkunst.

Das Gebiet der Saucen (inbegriffen die Grundsuppen, Sude, Fonds, Säfte und Essenzen) bildet nicht bloss einen integrirenden Bestandtheil der Kochkunst, sondern ist eigentlich das Fundament, auf welchem sich die culinarischen Kenntnisse aufbauen. Es gilt dies hauptsächlich von der höheren Kochkunst, obwohl auch in kleineren Küchen der Sauce ihre Bedeutung nicht genommen werden kann, beispielsweise in der Wiener Küche, welche wegen ihrer Verehrer aus dem Bürgerstande bezeichnend die „bürgerliche“ genannt wird. Führt unsere „Wiener bürgerliche Küche“ schon eine Unzahl von allgemein bekannten Saucenarten an, wie viel reicher muss die französische sein, welche durch stets neue Variationen und Neugestaltungen ihre historische Bedeutung erlangt hat und durch die vorhandene Möglichkeit zur fortschreitenden Vervollkommnung sich diese zu erhalten sucht.

Suppen, Säfte etc. und Grundsaucen, wie solche in den Vorrathskammern wohlorganisirter Küchen sich befinden, sind nicht nur die Grundbedingung zum Gelingen kochkünstlicher Arbeit, sie sind auch für den richtigen geschäftlichen Betrieb in Hôtels und Restaurants unerlässlich.

Die Sauce enthält den concentrirten Geschmack der jeweiligen Speise, paralyisirt auch oft durch ihren entgegengesetzten Charakter die Schärfe oder Milde derselben (z. B. die süsse Eglantine-sauce beim Wild), erleichtert durch ihr flüssiges Wesen das Geniessen trockener Substanzen (z. B. bei Mehlspeisen), oder vervollständigt das Gericht (wie z. B. beim Spargel, welcher mit Ausnahme einiger Bereitungsarten ohne diese angenehme Begleiterin kaum servirt werden könnte) und bildet so auch physiologisch einen Hauptfactor gastronomischer Tafelfreuden.

Die Sauce ist so alt wie die Kochkunst überhaupt. Wie diese, so verdankt auch jene der Entdeckung des Feuers ihre Entstehung, und zwar der Zeit, in welcher man lernte, das Feuer willkürlich hervorzubringen, zu erhalten und zu beherrschen. Wie man aus dem Feuer die Nutzenwendung für die Küche fand, dürfte wohl noch nicht erforscht sein. Es ist möglich, dass man schon früher die Erfahrung besass, wie die versengenden Sonnenstrahlen die Früchte weicher und geniessbarer

machen, und dadurch zu dem Versuche angeregt wurde, durch die künstliche Hitze die Früchte ebenso zu erhalten, als wären sie der natürlichen Hitze ausgesetzt gewesen. Durch das unvermeidliche Wendenmüssen der zu bereitenden Früchte hat man dann später wahrscheinlich das Braten am Spiess erfunden, denn für die Erzeugung von Kochgeschirren bedurfte es noch grösserer Erfahrungen und der Ueberwindung mancherlei Schwierigkeiten. Man will wissen, dass man zuerst Wasser in Thierhäuten erwärmte oder glühend gemachte Steine in Wasserbehälter warf, bis man auf die Herstellung von Thongeschirren kam.

Gebratenes und Gekochtes der primitivsten Art bildeten so den Anfang der heutigen Kochkunst, welche durch die unzertrennliche Beziehung zum Menschen in jeder Lebenslage dessen täglichen Bedürfnissen und socialen Einrichtungen entspricht und mit Dienstbarmachung der Wissenschaft von jeher eine der bedeutendsten Triebfedern menschlicher Cultur gewesen ist.

Aus dieser kurzen Darstellung der Anfänge unserer Kochkunst ist zu ersehen, dass unsere Verfahren wahrscheinlich die Suppe noch nicht kannten, als sie ihren ersten Braten verzehrten. Die Kenntniss der Suppenbereitung blieb vielmehr einer späteren Generation vorbehalten, einer Generation, die mit Hilfe der mittlerweile erfundenen Kochge-

schirre den Grundstein zum Tempel Gastera's legen.

Die verschiedene Zubereitung der Speisen entwickelte sich nach und nach, doch das Urprincip blieb zu allen Zeiten gleich, wenn auch die Hilfsmittel von heute und damals völlig verschieden sind. So hat man die Erfahrungen der Physik und Chemie zur Herstellung verschiedener Maschinen und Apparate für das Küchenwesen angewendet, sowie in der allerneuesten Zeit die Elektrizität als Wärmequelle mit Erfolg benützt.

Die einfache Fleischsuppe kann trotz alledem heute nicht anders bereitet werden, wie vor vielen hundert Jahren, sie ist dieselbe geblieben für Reiche wie für Arme.

Verstand man aber einmal eine gute Suppe zu kochen, dann war die Bereitung einer guten Sauce auch nicht schwer; denn abgesehen von solchen Saucen, welche von dem Fleische unabhängig sind, gehört zu einer guten Sauce in erster Linie die kräftige Suppe, der Saft oder Fond, weshalb der Bereitung dieser Artikel die vollste Aufmerksamkeit zuzuwenden ist.
