

Fünfter Abschnitt.

Von den Tunken oder Saucen.

Hier und bei den folgenden Tunken (Saucen) möchte ich gar zu gerne den angehenden Künstlern interessant seyn; hier ihn ausschließend lange Zeit beschäftigen, ihn recht an die Seele legen, daß hier das Schwerste, das Beste der Kunst verborgen liegt; daß die richtige Behandlung und der feine Geschmack der Saucen den wirklichen Künstler bezeichnet, daß dieses mehr als eine schulgerechte Beobachtung der Regeln, nehmlich große lange Übung, gesundes Urtheil und feinen Gaumen als die ersten Bedingungen verlange. Die Regeln bezeichnen, erleichtern, führen: bilden aber den Gegenstand noch nicht. Wenn ich sage, daß das zur Tunke bestimmte Fleisch mit etwas leichter Brühe genäßet, auf mittelmäßig starkem Windofen eingekocht, der Windofen gedämpft, und der Saft auf Glace gefällt wird: so gebe ich eine richtige Regel. Es gibt aber in dieser Zwischenzeit noch eine Menge Erscheinungen, die sich nicht bestimmen lassen. Wenn der Saft auf Glace fällt, so bekommt er seinen eigenthümlichen Geschmack; dieser hängt nicht nur von der unbestimmten Qualität des Fleisches, besonders auch noch von dem schnellen und auch zu langsamen Einkochen ab; der etwas langsamer gehende, und sich dann bis auf einen gewissen Grad färbende Saft bekommt einen andern Geschmack, der sich nicht beschreiben läßt, und doch einen Grundstoff gibt. Viel Übung, Beharrlichkeit, stets rege Aufmerksamkeit, eigenes Gefühl wird dem angehenden jungen Manne den feinen Tact geben, unter vielen Momenten den rechten zu treffen, und ihn so zum Künstler bilden, der dann erst in den trockenen Regeln Leben finden, und bey der mindesten Andeutung mich verstehen wird.

Weiße Tunke. (Grande Sauce.)

Sechs Pfund Kalbfleisch (vom Schlegel) werden zu Schnitten geschnitten, in eine Casserole mit zwey spanischen Zwiebeln,

zwey gelben Rüben und einigen Schnitzen Schneidschinken gethan, mit einem Schöpflöffel voll leichter Brühe (S. Abschn. von Brühen) genässet, zugedecket, und am mittelstarken Windofen eingekocht; wenn der Saft kleine Blasen macht, so wird der Windofen mit Asche gedämpft, und das Fleisch sehr langsam gehen gelassen, so zwar, daß der Saft, ohne an irgend einem Orte gelb oder braun zu werden, auf Glace gefallen ist, dann wird die Casserole mit vier Maaß leichter, sehr reiner weißer kochender Brühe angefüllet, mit einem Bouquet (S. Abschn. vom feinen Kräutchen) belegt, und langsam kochen gelassen. Auf vier Maaß Brühe wird drey Viertelpfund Butter in einer andern Casserole zerlassen, abgeschäumt, mit acht Eßlöffel voll weißem feinen Meyle bestäubt, und langsam mit unten und oben angebrachter Gluth bis zum Eintrocknen einer jeden Feuchtigkeit, oder vielmehr bis die Einbrenn gelb werden will, unter öfterm Rühren geröstet; dann mit der Brühe behutsam nach und nach zu einer Tunke abgerührt, und noch sammt dem Fleische langsam kochen gelassen. Von einer halben Stunde zur andern wird der rückwärts an der Oberfläche aufgestiegene Schaum und das Fett abgenommen. Diese erste Tunke muß rein, klar, weiß, ohne einen dominanten Geschmack, vielmehr empfänglich eines jeden andern seyn. Nach dreyständigem langsamem immer gleichen Kochen, wird sie durch ein Haartuch in eine tiefe irdene glasierte Schüssel oder Weidling geseihet, von vier zu vier Minuten mit dem Schöpflöffel gezogen, damit sie keine Haut mache, und so, bis sie kalt ist, mit dem Ziehen fortgefahren; dann zum weitern Gebrauche aufbewahret.

Braune Tunke. (Une Espagnole, ou Sauce brune.)

Sechs Pfund zu Schnitzen geschnittenes Kalbfleisch (vom Schlegel) werden nebst zwey spanischen Zwiebeln, zwey gelben Rüben und einigen Schnitzen Schneidschinken in einer angemessenen Casserole mit einem Schöpflöffel voll leichter Brühe genässet und auf mittelstarkem Windofen gedämpft. Wenn der Saft kleine Blasen machet, so wird der Windofen mit Asche

gedämpft, auf die Casserole Gluth gethan, bis der Saft langsam auf schwarzbraune Glace fällt, welches mit aller Behutsamkeit geschehen muß, damit die Sauce ja keinen brandigen Geschmack bekomme. Sie wird dann eine Weile an dem Feuer stehen gelassen, damit sich das Glace leichter auflöse; sodann mit vier Maas leichter Brühe genäßet und langsam gekocht. Während dessen wird drey Viertelfund Butter in einer Casserole zerlassen, mit sechs Löffel voll Mehl gestäubt, mit unten und oben angebrachter Gluth langsam und unter öfterem Umrühren, leicht braun geröstet, mit der Brühe dann nach und nach zur Tunke abgerühret, über das Fleisch gegossen, mit einem Bouquet und zwey Lorbeerblättern belegt, und drey Stunden langsam kochen gelassen. Von einer halben Stunde zur andern wird der Schaum und die Butter abgenommen, die Tunke durch ein feines Haartuch in eine irdene tiefe Schüssel (Weidling) geseiht, von Zeit zu Zeit mit einem Schöpflöffel gezogen, damit sich keine Haut bildet, und so zum weitem Gebrauche aufbewahret. Sie muß klar, rein, hellbrauner Farbe, angenehmen Geschmackes seyn. Dieser ihr Geschmack, so vieler Modificirung empfänglich, ist dennoch von der ersten sehr unterschieden; dem zu Folge wäre es in der Kunst sehr ausgeartet, wenn man sich erlauben wollte, durch Beymischung der schwarzen Brühe aus der weißen Tunke eine braune zu machen.

Eine Veluté oder geklärte weiße Tunke. (Une velouté.)

Drey Schöpflöffel voll weißer Tunke (S. die vorhergehende Tunke) mit einem Löffel voll Consommé verdünnet, werden eine halbe Stunde langsam gekocht, damit ein gewisser Überrest des Unreinen und das Fett leicht aufsteigen und abgenommen werden kann: dann wird sie am starken Feuer unter währendem Rühren bis auf die Hälfte eingekocht, und durch ein feines Haartuch in eine angemessene Sauce-Casserole gepreßt, mit Glace bestrichen, um eine Haut zu verhüten, und so die Casserole mit Papier überdeckt, eingefaßt, und in die Reihe anderer gesetzt. Drey Viertelstunden vor dem Anrichten

wird sie im heißen Bade warm gemacht. Sie kann nach Umständen mit Salz, Concassé und Glace gehoben werden. Es muß hauptsächlich darauf Rücksicht genommen werden, daß das Consommé weiß genug sey, und die ganze Behandlung so getrieben werden, daß die Tunke weiß bleibe.

Legierte Tunke. (Une allemande.)

Die vorhergehende Tunke wird nach ihrem Einkochen vom Feuer gesezt, eine Minute lang gerührt, um eine augenblickliche Erkühlung zu bewirken, dann mit einer Liaison von vier bis fünf Eyerdottern vermengt*), über dem Feuer bis zur merklichen Verdickung und Bindung schnell gerührt. Selbst nach Erfolg dessen, wenn sie von dem Feuer abgesezt ist, wird sie noch eine Weile gerührt, dann durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt, und mit Glace bestrichen. Bey dem Anrichten wird selbe nach Bedarf mit Salz, Concassé und Glace gehoben; durch die Bindung mit den Dottern erhält sie einen angenehm gemilderten Geschmack und ansprechendes Ansehen.

Mit dem Binden hat es indessen eine eigene Bewandniß. Wenn die Sauce, nachdem die Liaison beygemischt ist, kocht, so erfolgt eine Gerinnung; wenn man im Gegentheil, um diesem Unfalle vorzubeugen, der Sauce zu wenig Feuer gibt, so binden die Dotter nicht, sie bleibt dünn; eines ist wohl so unangenehm als das andere; beyden wird indessen durch Aufmerksamkeit vorgebeugt, wenn man nämlich während des Rührens über dem Feuer dieselbe genau beobachtet, und so wie sie kleine Blasen zu werfen anfängt, welches der Bergang des Kochens ist, selbe vom Feuer hebt, und noch einige Augenblicke mit dem

*) Eine Liaison bedeutet im Französischen eine Bindung, Verbindung zweyer verschiedener Theile oder fremdartiger Körper. In der Küche werden einige Eyerdotter darunter verstanden, die mit Obers oder auch nur weißer Brühe, den sechsten Theil ihres Gehaltes betragend, verdünnet, und durch ein feines Tuch gepreßt werden, und dazu dienen, mehrere unserer weißen Tunken zu verdicken, und ihren Geschmack lieblich zu modificiren.

Rühren fortfährt. Ist die Sauce nach einer Stunde beym Aufwärmen wieder dünn geworden, so war sie nicht gehörig mit der Liaison gekocht worden.

Eine Beschamelle. (Une Béchamelle.)

Vier Schöpflöffel weißer Sauce (S. diesen Abschnitt) werden mit zwey Löffel voll Consommé (S. Abschn. v. den Brühen) verdünnet, eine halbe Stunde langsam gekocht, damit das Unreine aufsteigen und abgenommen werden kann; dann aber über starkem Feuer, unter starkem Rühren und Aufdrücken des Kochlöffels bis auf den vierten Theil eingestochen, mit drey Viertelmaß bis auf die Hälfte eingekochter Sahne (Oben) nach und nach verdünnet, und so zusammen bis auf zwey Schöpflöffel eingekocht; sie wird dann durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt, mit Glace bestrichen und bis zum Gebrauche aufbewahrt. Diese Operation muß auf sehr starkem Feuer vor sich gehen, indem durch das langsame Kochen die Sauce einen herben, unangenehmen Geschmack bekommt, und ihre schöne Weiße verliert; an dieser Sauce, die in unsern Küchen eine bedeutende Rolle spielt, muß uns sehr viel gelegen seyn, und die Bereitung mit Aufmerksamkeit betrieben werden. Ihre beynahe raube Kraft wird durch die Vermischung der lieblich süßen Sahne angenehm gemildert, und sie erhält einen specifischen unbeschreiblich angenehmen Geschmack. Eine blendende Weiße bezeichnet den Fleiß des Künstlers.

Leichte Beschamelle. (Petite Béchamelle.)

Ein Pfund Kalbfleisch nebst einem Pfund Schneidschinken werden gewürfelt geschnitten, mit einem Viertelpfund Butter in einer angemessenen Casserole langsam gedünstet und geröstet, bis der Saft, den das Fleisch abwirft, völlig eingegangen ist; dann wird es mit zwey Eßlöffel voll Mehl bestäubt, noch eine Weile geröstet, mit einer Maß Sahne genäßt, und auf starkem Feuer mit immerwährendem Rühren und starkem Aufdrücken mit dem Löffel, auf ein und einen halben Schöpflöffel eingekocht, durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt, mit

Glace bestrichen, und so zum Gebrauche aufbewahret. Diese Zünke steht der vorhergehenden in Feinheit des Geschmacks beträchtlich nach, ist aber viel eher bereitet, und zu gewissen Gerichten sehr brauchbar.

Vertram-Zünke *). (Sauce à l'Estragon.)

In die vorhergehende Veluté kommen ungefähr zwey Eßlöffel voll, in der Brühe eine Minute lang abgekochte, auf gespitzte längliche Vierecke geschnittene Vertramöblätter. So viele andere weiße Zünken werden, weil sie seltener vorkommen, erst dort beschrieben, wo ihr Gebrauch angewiesen steht.

Paradies- oder Liebesäpfel-Zünke. (Sauce thomate.)

Zwanzig reife Paradiesäpfel werden von einander geschnitten, der Same nebst dem wässerigen Saft ausgepreßt, die rothe fleischige Schale aber mit ungefähr einem Viertelpfund Butter, einigen Schnittchen Schneidschinken, sechs Schalotten, einem Lorbeerblatt, Salz und Concassé eine Stunde langsam gedünstet, dann durch ein Haartuch gestrichen, mit einem Schöpfloßfel weißer Brühe und eben so viel Consommé verdünnt, langsam kochen gelassen, damit die Butter und das Größte der Zünke auf die Oberfläche steigen, und abgenommen werden kann; dann wird sie, wenn sie sich schnurdick vom Löffel spinnt, noch einmahl durch's Haartuch gepreßt, mit Glace gehoben, und mit einem halben eygroßen Stückchen Butter gemildert, oder auch mit Limoniensaft pikanter gemacht; sie muß nebstbey schön rother Farbe seyn.

Braune Paradiesäpfel-Zünke. (Sauce thomate brune.)

Die braune Paradiesäpfel-Zünke wird eben so gemacht wie die vorhergehende; anstatt der weißen wird die Pfeffer-Zünke dazu genommen (S. Pfeffer-Zünke), das Ganze aber mehr corffirt. Corffiren bedeutet in der Kunstsprache ein Gericht durch Glace kräftiger machen, im Geschmacke heben.

*) Vertram wird auch Dragun, Dragun-Wermuth, Kaisersalat genennet.

Gefläzte braune Tunke. (Une Espagnole travaillée.)

Zwey Schöpflöffel voll braune Tunke (S. braune Tunke) werden mit einem Löffel voll Consommé (S. Abschnitt von den Brühen) und einem Löffel voll altem österreichischen Weine verdünnet, mit sechs Schalotten, einem Lorbeerblatte und einem Sträußchen Thymian, nebst Salz und Concassé gewürzt, langsam gekocht, das unrein Aufgestiegene abgenommen, und wenn es auf anderthalb Löffel eingekocht hat, durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole geseiht, mit Glace gehoben und bestrichen, und so in die Reihe der Sauce-Casserole gestellt, dann drey Viertelstunden vor dem Gebrauche im heißen Bade gewärmt.

Italienische Tunke. (Sauce italienne.)

Wird ganz so wie die vorhergehende behandelt. Hierzu kommen, wenn sie schon in der Casserole beendigt und geseiht ist, zwey Eßlöffel voll fein geschnittener Champignon, eben so viel Trüffel, ein halber Löffel voll grüne Petersilie, eben so viel Körbelkraut nebst einem Löffel voll Schalotten. Dieß wird alles zusammen in ungefähr einem Viertelpfund Butter zehn Minuten lang geröstet, dann auf's Sieb geschüttet, damit die Butter abfließe, und mit Salz und Concassé in die Tunke gethan, und dieselbe mit Glace und Limoniensaft gehoben.

Geschäkelte Tunke. (Sauce hachée.)

In die gefläzte braune Tunke (S. d. braune Tunke), die anstatt weißem Wein mit der Hälfte so viel Weinessig, der zuvor in einer Casserole über die Hälfte eingekocht hat, gesäuert worden ist, kommen, wenn sie in der Sauce-Casserole schon als fertig abgeseiht worden, zwey Eßlöffel voll fein geschnittener, in Butter passirter Champignon, die Hälfte so viel Schalotten, vier Löffel voll sehr grüne souere Gurken, alles leicht durch einander gemengt, ohne sie mehr in's Kochen zu bringen, mit Salz, Concassé und Glace stark gehoben. Sie wird den übrigen gleich, drey Viertelstunden vor dem Gebrauche in heißem Bade gewärmt. (S. heißes Bad.)

Pfeffer = Tunke. (Une Poivrade.)

Ein halber Schöpflöffel starker Weinessig mit einer Würze von Salz, Concassé, einem Lorberblatte und sechs Schalotten wird bis auf die Hälfte eingekocht, dann mit einem halben Schöpflöffel brauner Tunke und einem Schöpflöffel Consommé (S. Abschn. von den Brühen) vermehrt, auf einen Schöpflöffel voll langsam eingekocht, abgefettet, und durch ein Haartuch in die Casserole über einem starken Kaffeelöffel voll weißem Pfeffer, (Concassé) gepreßt. Der Pfeffergeschmack ist der dominante, ob sie gleich nebstbey mit Limoniensaft und Glace stark gehoben werden muß.

Zwiebel = Tunke. (Sauce Robert.)

In die vorhergehende Pfeffer = Tunke werden eine halbe Maass spanische Zwiebeln, messerrückenbreit, in halbrunde Ringchen querüber geschnitten, im Schmalze gelb gebacken, dann in die besagte Tunke gethan, und noch eine Viertelstunde lang gekocht; endlich mit zwey Eßlöffel voll französischem Senst vermengt. Nach der Beymischung des Senstes darf sie nicht mehr über das Feuer kommen.

Pikante oder saure Tunke. (Sauce piquante.)

Ein Schöpflöffel voll Weinessig mit einem Lorberblatte, einem Sträußchen Thymian, Salz und Concassé, wird über starkem Feuer auf die Hälfte eingekocht, mit einem Schöpflöffel brauner Tunke und einem Löffel Consommé vermengt, unter langsamem Kochen abgefettet, und bis auf einen Schöpflöffel eingekocht, dann durch ein feines Haartuch in eine Sauce = Casserole geseiht, und stark mit Glace gehoben, denn nur der Beytritt der Glace macht ihre Säure angenehm.

Capern = Tunke. (Sauce aux Capres.)

Zwey Schöpflöffel braune Tunke werden mit einem Löffel voll Consommé verdünnet, mit einem halben Löffel Weinessig, der mit Salz, Concassé, einigen Schalotten, einem Lorberblatte und Thymian aufgekocht hat, vermengt, zusammen lange

sam unter fortwährendem Abfäumen bis auf anderthalb Löffel eingekocht, dann durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole auf ungefähr sechs Eßlöffel Capern durchgepreßt, und bey dem Anrichten mit Glace gehoben.

Sardellen = Tunke. (Sauce aux Enchoix.)

Zwölf schöne große Sardellen werden im reinen Wasser so lange gewaschen, bis die salzigen Schuppen abgespült sind, und das reine Fleisch da liegt. Dieses wird dann behuthsam von den Gräten gelöst, und auf kleine Würfel geschnitten; die Abschnitzeln werden in die kochende Tunke gethan, und mitgekocht. Die Tunke aber ganz so wie die vorhergehende bereitet, und auf die geschnittenen Sardellen in eine Sauce-Casserole durch ein feines Haartuch geseiht; es ist keine Folge, daß diese Tunke sauer seyn muß, weil sie oft so erscheint.

Trüffeln = Tunke. (Sauce aux Truffes.)

Anderthalb Schöpflöffel braune Tunke werden mit eben so viel Consommé verdünnet, und durch eine halbe Stunde langsam gekocht; alle oben aufsteigende Haut und Fett wird genau abgenommen, und die Tunke dann auf starkem Feuer auf die ersten anderthalb Löffel eingekocht, und durch ein Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt. Ein halb bis drey Viertel Pfund abgeschälte Trüffeln (S. Abschn. von Trüffeln) werden auf messerrückendünne Blätter geschnitten, in Butter mit Salz, Concassé, einem Lorbeerblatte und einem Gliedchen Knoblauch gewürzt, eine Viertelstunde lang gedünstet, auf's Sieb geschüttet, damit die Butter abfließt; und dann ohne dem Lorbeerblatte und Knoblauch in die Tunke gethan. Auf eben diese Art wird auch die weiße Trüffel-Tunke gemacht, dazu wird weiße Tunke und weißes Consommé gebraucht. Der Geschmack von beyden muß kräftig und angenehm seyn.

Klare Tunke. (Sauce claire.)

Ein halber Schöpflöffel brauner Tunke wird mit drey-mahl so viel Consommé verdünnt, und während des Abfäumens

bis auf einen Schöpflöffel voll eingekocht. Bey dem Anrichten wird sie durch sehr wenig Salz, Concassé, aber stark mit Limoniensaft gehoben.

Eine Navigote, oder weiße Kräuter = Zunke. (Une Navigote.)

Ein Eßlöffel voll sehr fein geschnittener, eine Minute lang abgekochter Vertram, eben so viel Körbelkraut, die Hälfte so viel grüne Petersilie, ein jedes dieser Kräuter für sich allein abgekocht, werden mit einem halben eygroßen Stückchen Butter, Salz und Concassé kalt vermengt, und bey dem Anrichten in folgende Zunke gethan: Zehn Eßlöffel voll weißer Weinessig werden mit Salz und Concassé gewürzt, und bis auf die Hälfte eingekocht; dann mit einem Schöpflöffel weißer Zunke und eben so viel Consommé vermehrt, langsam gekocht, abgefettet, dann bis auf einen Schöpflöffel voll über starkem Feuer eingekocht, durch ein Haartuch in eine Casserole gewreßt, und mit den oben genannten Kräutern vermengt.

Saft zu den Coteletten. (Jus pour les côtelettes.)

Ein Schöpflöffel voll schwarzer Brühe wird mit eben so viel Consommé, etwas Salz, Concassé und Lorberblatt, schnell auf einem halben Schöpflöffel eingekocht, und dann mit dem Saft einer halben Limonie gehoben.

Aufleg = Zunke. (Sauce attetele.)

Ein Schöpflöffel sehr dick gehaltene legirte Zunke wird stark mit Glace, Salz und Concassé gehoben, und mit einem Eßlöffel voll sehr fein geschnittenen Kräutchen vermengt. (S. das Kräutchen zu den Coteletten.)

Sechster Abschnitt.

Von den Butter = und Öhl = Zunken.

Diese sehr einfachen Zunken, welche sich durch ihr' vielversprechendes Ansehen, so wie durch ihren befriedigenden Geschmack