



I. KAPITEL

SAUCEN.

VORWORT ÜBER DIE FONDS DER KÜCHE.

Obwohl unser Werk sich an die Fachleute wendet, wollen wir es doch nicht unterlassen, zu Beginn desselben einige Worte über die Fonds der Küche zu sagen, die eine so wichtige Rolle in unserer Arbeit spielen.

Die Fonds bilden das Fundament unserer Arbeit, sie sind die erste Notwendigkeit für ernste Arbeit, und jeder Koch, der auf tadellose Arbeit hält, weiß daher auch ihre Bedeutung zu schätzen und schenkt ihrer Herstellung die peinlichste Sorgfalt. Hierzu aber ist es erforderlich, daß dem Koch auch die erforderlichen Mittel an die Hand gegeben werden. Denn weder mit dem Talent noch mit dem guten Willen allein ist es getan, wenn dem Arbeiter nicht auch erstklassige Ware zur Verfügung steht. Wir sind ebenso sehr Gegner der unnützen Verschwendung als auch der unangebrachten Sparsamkeit, die das talentvolle Arbeiten hindert, den gewissenhaften Koch entmutigt und ihm Mißerfolge bereitet. Auch der beste Kochkünstler der Welt ist nicht in der Lage, mit schlechten oder ungenügenden Zutaten erstklassige Arbeit zu liefern.

Aus diesem Grunde sollte man auch dem Koch speziell für die Fonds alles, was er dazu nötig hat, in genügender Quantität und Qualität zur Verfügung stellen. Wir wissen wohl, daß das, was in dem einen Hotel oder Restaurant möglich, in dem anderen nicht möglich ist. Die Arbeit richtet sich eben nach der Kundschaft, die man zu bedienen hat. Man wird gezwungen sein, hier und da etwas wegzulassen, aber man sollte speziell bei den Fonds so wenig als möglich von den Vorschriften abweichen.