

Ein Geschäftsinhaber, der in dieser Beziehung zu sehr knausert und die Sparsamkeit übertreibt, verliert auch das Recht, seinem Küchenchef Reklamationen zu machen. So wenig sich ein schlechter Wein auf der Flasche zu einem edlen Tropfen entwickelt, so wenig kann mit minderwertigem Material ein wirklich gutes Gericht hervorgebracht werden.

---

## DIE HAUPTSÄCHLICHSTEN FONDS DER KÜCHE.

---

Unter Küchenfonds versteht man in erster Linie:

*Die gewöhnlichen Fleischbrühen (Bouillons) und die geklärten Kraftbrühen (Consommés).*

*Die braunen und die weißen Fonds; die Geflügel-, Wild- und Fisch-Fonds; die Bestandteile der gebundenen Jüs und der großen Grundsaucen.*

*Die Fumets und Essenzen, die zur Vervollkommnung der kleinen Sauce dienen.*

*Die Fleisch-, Geflügel- und Wild-Extrakte (Glace).*

*Die braunen, blonden und weißen Mehlschwitzen (Roux).*

*Die großen Grundsaucen wie Espagnole, Velouté-, Béchamel- und Tomatensauce.*

*Die Gallerten oder Gelees, Fleisch- und Fasten-Gelees.*

Ferner rechnet man zu den gebräuchlichsten Küchenfonds die unter dem Namen *Mirepoix* und *Matignons* bekannten Saucenwürzen.  
*Die Courtbouillons (Fischbrühen) und die weißen Fonds für Fleisch und Gemüse.*

*Die Marinaden und die Laken.*

*Die Fleisch- und Fasten-Farcen.*

*Die Hilfsbestandteile der Garnituren usw.*

Die Einteilung dieses Buches erlaubt uns nun nicht, diese sämtlichen Artikel hier nacheinander zu besprechen, sondern wir geben die erforderlichen Erklärungen jedesmal am Kopf des betreffenden Kapitels.

So findet man z. B. die Beschreibung der Fonds, Essenzen, Extrakte, Marinaden, Gelees, zusammengesetzten Buttersorten usw. unter dem Kapitel „Saucen“;

die Beschreibung der Bouillons, Kraftbrühen und Suppengarnituren unter dem Kapitel „Suppen“;

die Zubereitung der Farcen, Hilfsbestandteile und Garnituren unter dem Kapitel „Garnituren“;

die Herstellung der Fischbrühen, besonderer Farcen usw. unter dem Kapitel „Fische“.

---