

ALLGEMEINES ÜBER DIE SAUCEN.

Die Saucen bilden das Fundament der Küche. Sie sind es, die das Uebergewicht der französischen Küche begründet und bis heute erhalten haben. Man kann deshalb nicht genug Sorgfalt und Aufmerksamkeit auf ihre Zubereitung verwenden.

Die Grundlagen der Saucen sind die Jüs: braune Jüs oder der Fond von Gedämpftem für die braunen Saucen, helle Jüs oder weißer Fond für die Veloutés. Der Saucier, der nach dem Marquis de Cussy „der erleuchtete Chemiker, das Schöpfergenie und die Grundstütze der feinen Küche“ ist, muß sich vor allem die Kunst der absolut tadellosen Herstellung dieser Jüs aneignen.

In der alten französischen Küche heben alle Rezepte mit Ausnahme derjenigen für Spießbraten das „Gedämpfte“ hervor. Zu jener Zeit waren also schon die Fonds die Grundlage der ganzen kulinarischen Kunst; ihre Zubereitung erforderte damals eine Menge von Urstoffen, die in unserer „sparsamen“ Zeit geradezu fabelhaft erscheinen muß. Die Einführung des Roux (Mehleinbrenn) durch die im Gefolge von Anna von Oesterreich nach Frankreich gekommenen spanischen Köche blieb in der französischen Küche fast unbemerkt: die Jüs allein genügten vollauf. Aber als die Zeit kam, in der sich die Sparsamkeit Geltung verschaffte, wurde die „Sauce espagnole“ notwendigerweise die Stellvertreterin der zu verarmten Jüs.

Sie wurde zwar alsdann vervollkommnet, aber man verwendete sie bald nicht mehr nur zu dem Zwecke, zu dem sie geschaffen worden war, und im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts bürgerte sich ihr Gebrauch in geradezu übertriebenem Maße ein. Diesem Mißbrauch muß auch der kurze Bestand dieser „neutralen Küche“ zugeschrieben werden, jener Küche ohne bestimmtes Aroma, bei der schließlich eine Sauce wie die andere schmeckte.

Schon seit etwa zehn Jahren hat sich eine energische Bewegung gegen die den Köchen zum Vorwurf gemachte Geschmackseinförmigkeit geltend gemacht. In den großen Küchen haben die klaren hellen Kalbsfonds mit ihrem reinen und freien Geschmack ihren Platz wieder eingenommen, und die Espagnole, die dadurch immer mehr verdrängt wird, sieht ihre seitherige Wichtigkeit zu Ende gehen.

Was ist auch in Wirklichkeit der Daseinsgrund dieser großen Sauce? Der Stil und der Geschmackswert sind nicht ihre persönlichen Eigenschaften, sondern das Verdienst der verwendeten Fonds. Das Hilfsmittel der Jüs, der Roux, verleiht ihr wohl ihre Bindefähigkeit,