

aber nur wenig Geschmack; auch hat er den Nachteil, daß bei seiner Verwendung die Urstoffe fast vollständig beseitigt werden müssen, wenn man eine vollkommene Sauce erzielen will. In einer gut ausgekochten Sauce bleibt nur ein Stärkegehalt. Wenn nun diese Substanz absolut notwendig ist, um der Sauce das Markige und Samtartig-Weiche zu geben, so ist es doch viel einfacher, sie rein beizufügen, umsomehr, als man die Sauce dann gleichzeitig in aller kürzester Zeit vollkommen fertigmachen und dadurch ihr zu langes Stehen auf dem Feuer verhindern kann. Es ist daher sehr wahrscheinlich, daß in kürzester Zeit das Mehl in den Roux durch Stärke, Kartoffelmehl oder Arrowroot, die in absolut reinem Zustand zu haben sind, ersetzt werden wird.

Bei dem gegenwärtigen Stand der Küche wird sich die gleichzeitige Anwendung der beiden Elemente („Espagnole“ und „Jüs lié“) noch aus mehreren Gründen behaupten: Bei den großen Braisés (Gedämpften), bei den Ragouts (mit Ausnahme derjenigen von Hammel- oder Lammfleisch) ist die mit Tomaten versetzte und durch den entwichenen Nährsaft des in ihr gekochten Elementes zur Vollkommenheit gebrachte Espagnole vollständig an ihrem Platze. Unter der Form von Demiglace wird sie auch bei vielen „Sautés“ als unerläßlicher Fond dienen.

Aber die feinen und leichten Entrées von Fleisch und Geflügel gewinnen außerordentlich durch Anwendung der gebundenen Jüs, insbesondere wenn sich ihre Anwendung auf die „Deglaçage“ (Ablöschung) stützt und die Jüs mit der Zubereitungsart, zu deren Begleitung sie dient, im Einklang steht.

Es ist eine formelle Regel der modernen Küche, daß die Fleischspeisen und die dazu servierten Saucen miteinander harmonieren.

Ein Wild muß mit Saucen oder Fonds von Wild und nicht mit Fonds von Schlachtfleisch serviert werden. Dieser Fond ist wohl weniger corsé (kräftig), aber der wahre und originelle Geschmack bleibt dabei gänzlich erhalten. Das gleiche gilt für die Zubereitung der Fische. Dieselbe verlangt bei der im allgemeinen üblichen Anwendung von neutralen Saucen unbedingt das Hinzufügen von Fumets (Spezial-Essenzen), welche jeder Zubereitungsart den zugehörigen charakteristischen Geschmack verleihen.

Wir wissen wohl, daß der Befolgung dieser Regeln oftmals Spar-samkeitsrücksichten im Wege stehen; der kluge und um sein Ansehen besorgte Arbeiter wird aber dennoch die Regeln soviel wie möglich beachten, um wenn auch kein vollkommenes, so doch ein befriedigendes Resultat zu erzielen.

---