

**Fonds ou Jus de Veau brun. Brauner Kalbsfond oder -Jüs.**

— Für 10 Liter. —

*Fleisch:* 6 Kg. ausgelöste Kalbshesse und Schultern (das Fleisch gebunden); 5 Kg. kleinzerschlagene Knochen.

*Aromaten:* 600 Gr. Karotten; 400 Gr. Zwiebeln; 100 Gr. Petersilienstengel; 10 Gr. Lorbeer; 15 Gr. Thymian.

*Flüssigkeit:* 12 Liter weißer Fond oder Wasser. Wenn man mit Wasser ansetzt, rechnet man pro Liter 3 Gr. Salz.

*Zubereitung:* Man legt die Kasserolle oder den Suppenkessel (Marmite) dick mit Karotten und Zwiebeln, beides in runde Scheiben geschnitten, aus, fügt dann den Rest der Aromaten, die Knochen und das Fleisch, die man beide vorher im Ofen schön angebraten hat, hinzu, deckt die Kasserolle zu, läßt alles 10 Minuten schwitzen, begießt es leicht, läßt es zu Glace einkochen und wiederholt dies ein- oder zweimal. Dann gießt man den Fond oder das Wasser darüber, bringt das Ganze zum Kochen, schäumt tüchtig ab und läßt es langsam gleichmäßig während 6 Stunden kochen. Dann passiert man den Fond durch eine Serviette und stellt ihn beiseite, um ihn je nach Bedarf einzukochen oder für einen sonstigen Zweck zu verwenden.

**Fonds de Gibier.****Wild-Fond.**

— Für 5 Liter. —

*Fleisch:* 5 Kg. Hals, Brust und Pariüren von altem, aber frischem Reh; 1 Kg. Hasenabfälle; 2 alte Kaninchen; 2 alte Rebhühner und 1 alter Fasan.

*Aromaten:* 250 Gr. Karotten; 250 Gr. Zwiebeln; 1 Blatt Salbei; 15 Wacholderbeeren; 1 Kräutersträußchen.

*Flüssigkeit:* 6 Liter Wasser; 1 Flasche Weißwein.

*Kochdauer:* 3 Stunden.

*Zubereitung:* Sämtliches Wild wird im Ofen leicht angebraten, dann in die mit den Aromaten ausgelegte Kasserolle gegeben, die Bratpfanne deglaciert und dieses mit ebensoviel Wasser über das Wild gegeben, worauf man alles zu Glace einkochen läßt. Dann fügt man den Rest des Wassers dazu, bringt das Ganze zum Kochen, schäumt gut ab und läßt es recht langsam weiter kochen.

**Fonds ou Fumet de Poisson.****Fisch-Fond.**

— Für 10 Liter. —

*Fisch:* 10 Kg. Gräten und Abfälle von Seezunge, Merlan oder Butte (Barbue).

*Aromaten:* 500 Gr. geschnittene Zwiebeln; 100 Gr. Petersilienstiele mit Wurzeln; 250 Gr. Champignonschalen, der Saft einer Zitrone, 15 Gr. Pfefferkörner (erst 10 Minuten vor dem Passieren des Fonds beifügen).

*Flüssigkeit und Gewürz:* 10 Liter Wasser und 1 Flasche Weißwein; 3 bis 4 Gr. Salz pro Liter Flüssigkeit.

*Kochdauer:* 30 Minuten.

*Zubereitung:* Die Kasserolle mit den Aromaten am Boden belegen, die Fischabfälle daraufgeben, auffüllen und auf vollem Feuer zum Kochen bringen; dann gut abschäumen und langsam weiter kochen lassen. Hierauf durch ein feines Tuch passieren.

*Anmerkung.* Minderwertiger Weißwein gibt dem Fond eine graue Farbe. Wer daher keinen guten Wein verwenden will, sollte lieber ganz davon absehen.

Der Fischfond dient zum Auffüllen von Saucen. Wenn er für eine Espagnole maigre bestimmt ist, so empfiehlt es sich, seine Bestandteile zu rösten, bevor man die Flüssigkeit zugießt.