

mit der Essenz zu heben. Das Resultat ist ein besseres und man spart an Zeit und Zutaten.

In besonderen Fällen empfehlen wir jedoch die Essenzen, und zwar bei den mit hervorragendem Geschmack ausgezeichneten Produkten wie Sellerie, Champignons, Morcheln, Trüffel usw.

In zehn Fällen trifft es aber wohl neunmal zu, daß es besser ist, wenn man den Gegenstand während der Zubereitung beigibt. Aus diesem Grunde glauben wir auch, uns nicht länger bei den Essenzen aufhalten zu müssen, da dieselben unnütz sind, sobald der Grundfond die nötigen Bestandteile enthält, um ihn kräftig und genügend schmackhaft herzustellen.

### Glaces diverses.

### Verschiedene Extrakte.

Die sogenannte Glace von Fleisch, Geflügel, Wild und Fisch, deren Verwendung eine sehr vielfache ist, wird durch Einkochen des Fonds, den man aus dem betreffenden Bestandteil gezogen hat, gewonnen, und zwar wird die Einkochung so lange fortgesetzt, bis der Fond eine sirupartige Dicke erlangt hat.

Man verwendet die Glace bald, um besondere Gerichte mit einer geschmeidigen glänzenden Schicht zu überziehen, bald um eine Sauce in ihrem Geschmack zu verstärken oder um eine Zusammensetzung zu heben, deren Fond etwas zu schwach ist, oder aber auch direkt als Sauce, indem man sie mit genügend Butter oder Sahne aufschlägt, ganz wie es das Gericht, dem sie beigegeben werden soll, erfordert.

Verschiedene Chefs der alten Zeit konnten sich für den Gebrauch der Glace überhaupt nicht begeistern. Sie behaupteten, daß jede Zubereitung die genügende Kraft schon aus den eigenen Zutaten erhalte. Diese Theorie ist auch dann richtig, wenn man in der Zeit und den Ausgaben nicht beschränkt ist. Aber in unserer heutigen Zeit sind diejenigen Häuser selten, wo Beschränkungen in dieser Hinsicht ausgeschlossen sind. Der Gebrauch von Glace ist daher keinesfalls zu verwerfen, solange dieselbe in vernünftigem Maße verwendet und nicht etwa verschwenderisch damit umgegangen wird. In zahlreichen Fällen wird sie uns sogar von wirklich großem Nutzen sein.

### Glace de viande.

### Fleisch-Extrakt.

Die Fleischglace wird durch Einkochen des braunen Fonds gewonnen. Nachdem der Fond ziemlich eingekocht ist, passiert man ihn durch ein feines Tuch in eine kleine Kasserolle, die man immer wechselt, je mehr der Fond einkocht. Um eine klare Glace zu erhalten, schäumt man während des Einkochens immer fleißig ab. Der Hitzegrad, dem man den Fond aussetzt, soll, je mehr der Fond einkocht, verringert werden, d. h. während der Fond anfänglich auf offenem starkem Feuer kochen soll, muß man ihn, wenn er dicker geworden ist, langsam bei schwachem Feuer fertigmachen. Die Glace ist dann als fertig zu betrachten, wenn ein eingesteckter Löffel gleichmäßig mit einer glänzenden Schicht überzogen bleibt.

Will man eine leichtere und hellere Glace erzielen, so nimmt man anstatt braunem Fond gewöhnlichen Kalbsfond.