



III. KAPITEL

SUPPEN.

ALLGEMEINE BETRACHTUNGEN.

Alle Zubereitungen, die wir heute mit dem Namen Suppen bezeichnen, sind, wenigstens in ihrer jetzigen Form, neuen Ursprungs und nicht weiter als bis zu Anfang des 19. Jahrhunderts zurückzuführen.

Die Suppen der alten Küche waren in Wirklichkeit vollständige Gerichte. Außer dem flüssigen Bestandteil, der heutzutage schon allein den Namen Suppe beibehalten, enthielten sie stets auch das Fleisch, Geflügel, Wild oder den Fisch, die zu ihrer Zubereitung gedient hatten, und ebenso auch die Gemüse.

Die flämischen „Hochepots“, die spanische „Oilles“ und unsere kleinen „Marmiten“ sind, um nur einige zu erwähnen, noch Muster der früheren Suppen, welche die alte Küche überlebt haben. Sie geben uns aber nur eine schwache Idee von denselben, weil sie heutzutage immer etwas vereinfacht werden.

Ueberhaupt trugen diese Zubereitungen viel zu den Verwirrungen bei, die in den damaligen Menüs herrschten, wo keine Steigerung in der Zusammensetzung beobachtet wurde, um den Appetit der Gäste fortschreitend zu befriedigen und wo der Ueberfluß der Schüsseln mehr als die richtige Einteilung das Charakteristische der Menüs war.

Für die Anregung zu diesen Änderungen wie noch für vieles andere hat die Kochkunst Carême viel zu verdanken. Wenn er auch nicht der eigentliche Anfänger dieser Umwandlungen war, welche das Herannahen der neuen Methoden vorbereitete, so hat er doch schon sehr viel zur Aufnahme der neuen Theorie gewirkt. Dennoch brauchte es noch nahezu ein Jahrhundert, bis seine Nachfolger die Suppen auf ihre heutige Vollkommenheit brachten.