

Als diese aber die schmackhaften, feinen, leichten und idealen Zubereitungen schufen, beschäftigten sie sich nicht genug damit, richtige Benennungen für die neuen Suppen zu finden, und daher kommt es, daß man, besonders was die gebundenen Suppen anbelangt, das gleiche Rezept ohne Unterschied unter der Benennung Bisque, Purée, Coulis, Velouté oder Crème findet, obgleich logischerweise jede derselben eine von der anderen ganz verschiedene Präparation bezeichnen soll. Dadurch entstand eine bedauerliche Verwirrung, welcher wir in diesem Buch, und nicht ganz ohne Mühe, vorgebeugt haben, indem wir jede Art deutlich charakterisierten und die verschiedenen Rezepte richtig eingeteilt haben.

Wir sind von dem Standpunkt ausgegangen, daß die relativ neueren, den Suppen gegebenen Namen, wie Velouté und Crème, adoptiert worden zu sein scheinen, um die etwas altmodischen wie Bisque und Coulis und besonders den gewöhnlichen und untauglichen Namen Purée zu ersetzen.

Es war also absolut notwendig, jede Gattung richtig zu bestimmen und so eine Lücke in der Küchen-Technologie auszufüllen.

Die nachstehenden Ausführungen, die zur Charakterisierung der einzelnen Gattungen dienen, werden die Wichtigkeit der vorgenommenen Reform veranschaulichen.

### DIE EINTEILUNG DER SUPPEN.

Die Suppen werden in zwei große Klassen eingeteilt: die klaren und die gebundenen Suppen.

Ein großes Menü enthält immer wenigstens eine Suppe von jeder Klasse. Für gewöhnliche Menüs, wenn diese nur eine Suppe enthalten, wechselt man ab und wählt die Suppe dem Gehalt und Charakter des Menüs entsprechend.

#### DIE KLAREN SUPPEN.

Von welchem Grundelement die klaren Suppen auch herkommen, sei es von Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch, Schaltieren, Schildkröte oder dergleichen, so bleiben sie doch stets unverändert in ihrer Art: Es sind klare Kraftbrühen, teilweise ganz leicht mit Tapioka gebunden, die eine mäßige ihrer Natur angebrachte Einlage enthalten.

#### DIE GEBUNDENEN SUPPEN.

Die gebundenen Suppen sind in fünf ganz verschiedene Arten eingeteilt:

1. die Purées, Coulis oder Bisques;
2. die Veloutés oder Schleimsuppen;
3. die Crèmes;
4. die gebundenen Kraftbrühen;
5. die speziell zusammengesetzten Suppen, deren Zubereitung unveränderlich ist und die von mehreren Arten abstammen.