

Um unsere Einteilung zu vereinfachen, haben wir die gebundenen Kraftbrühen, wie die Germiny, die Coquelin usw., zu den zusammengesetzten Suppen genommen, und zwar aus dem dabei angegebenen Grunde.

Die drei ersten Arten von gebundenen Suppen haben irgend ein Purée als Grundlage und unterscheiden sich unter sich nur durch den Naturbestandteil der Bindung.

Für die Purées, Coulis und Bisques besteht diese Bindung, je nach der Natur des zu behandelnden Elementes, aus Reis, gebackenem Brot, einem mehligem Gemüse, wie Kartoffeln, Bohnen, Linsen usw., deren Proportionen genau nach dem Hauptelement bemessen sind, wie wir es in dem dem Kapitel der gebundenen Suppen vorangehenden Notiz feststellen werden.

Für die Veloutés und Crèmes besteht die Bindung aus weißem Roux (leicht angeröstetem Mehl) und unterscheiden sich die zwei Suppenarten nur durch das Bindemittel und die Vollendung.

Diese Vollendung besteht für die Veloutés immer aus Eigelb und Butter, während die Crèmes nicht mit Eigelb gebunden und die Butter durch süßen Rahm ersetzt wird.

Es ist ferner wichtig, darauf zu achten, daß die Benennungen „Purée“, „Coulis“ und „Bisque“, obwohl Suppen von nahezu gleicher Verfertigungsart bezeichnend, nicht sinnverwandt sind, sondern im Gegenteil eine ganz eigene Bedeutung haben.

Man hat sich vielfach daran gewöhnt, das Wort Purée nur noch für Suppen mit Gemüsegrundlage zu gebrauchen und schaltet das Wort sogar wegen des Gewöhnlichen, das ihm anhaftet, ganz aus.

Der Ausdruck Coulis eignet sich auch weit besser für Purées von Geflügel, Wild, Fisch, ja selbst von Schattieren.

Was indessen diese letzteren anbetrifft, so behält der Name Bisque die Oberhand und charakterisiert durch sich selbst schon die Suppenart, obwohl man bei seinem Erstehen und bis Ende des 18. Jahrhunderts Hühner- oder Tauben-Püreesuppen allgemein Bisque benannte.

In unserer ersten Auflage haben wir diese Suppen in drei Serien eingeteilt, enthaltend:

1. diejenigen, welche man ohne Unterschied als Purées, Veloutés oder Crèmes servieren kann;
2. diejenigen, welche nur als Purées oder Crèmes serviert werden können;
3. diejenigen, welche möglicherweise als Veloutés oder Crèmes serviert werden können.

Obgleich diese Einteilung ganz logisch war, mußten wir doch einsehen, daß eine einfachere Klassifikation, welche das Nachsuchen erleichtert, gemacht werden mußte. Deshalb haben wir nun die Suppen dieser drei Serien in eine einzige vereinigt, indem wir sie in alphabetischer