

abfällen, verdickt sie schließlich mit einer ganz hellen Mehlschwitze aus geklärter, mit feinem Mehl verrührter Butter, kocht die Sauce unter fortwährendem Umrühren ein, seigt sie durch, entfettet sie und benützt sie zu allen hellen Saucen, wie Champignon-, Fricassée-, Béchamel-, italienischer, Haushofmeister-Sauce und dergleichen mehr.

Im Winter lassen sich diese Vorrats-Saucen gleich der einfachen Fleischbrühe bequem längere Zeit aufbewahren, allein während des Sommers werden sie sehr leicht sauer oder übelriechend; indessen läßt sich dem vorbeugen, indem man sie jeden Tag einmal aufs neue aufkocht und in unbedeckten Gefäßen an einen kühlen, luftigen Ort stellt.

Wir haben umständlich genug die Bereitung kräftiger Fleischbrühe aus Fleisch geschildert, welche freilich ziemlich kostspielig und zeitraubend ist, während unzählige Fälle eintreten, wo wir rasch einer guten Suppe oder kräftigen Sauce bedürfen; für alle solche Fälle hatte man früher nur die sehr teuren Bouillontafeln, welche nicht einmal überall zu haben waren, während wir jetzt an dem Liebig'schen Fleischextrakt und anderen, die ihm nachgeahmt sind, ein nicht genug zu schätzendes, vortreffliches Auskunfts- und Hilfsmittel besitzen, von dem die Kochkunst bereits einen ausgedehnten Gebrauch macht. Freilich muß man auch verstehen, ihn in gehöriger Weise anzuwenden, und nicht etwa meinen, daß man aus Fleischextrakt allein eine gute Brühe herstellen könne. Viele hegen die irrige Ansicht, der Fleischextrakt enthalte alle Bestandteile des Fleisches in konzentrierter Beschaffenheit, doch dem ist durchaus nicht so, denn der Fleischextrakt enthält nur das eigentliche Osmazom, ein Gemenge von verschiedenen stickstoffhaltigen organischen Substanzen und Salzen, wogegen die Eiweißkörper, das Fett und der Leim- oder Gallertstoff ihm gänzlich fehlen. Man sieht dies am besten daraus, daß bekanntlich jede kräftige, aus Fleisch oder Fleisch und Knochen bereitete Brühe in kaltem Zustande ein Gelée oder Gallert bildet, während eine aus Wasser und Fleischextrakt gemachte Brühe, möchte man auch noch soviel von dem Extrakt hinzuthun, stets eine dünne Flüssigkeit bleibt und niemals zu Gelée wird. Der Fleischextrakt ersetzt somit das Fleisch nicht vollständig, bleibt aber immerhin ein unschätzbares Hilfsmittel und ein Nahrungsmittel von hohem Nährwert. Benützt man ihn zur Bereitung von Fleischbrühe, so muß man der Brühe die fehlenden Substanzen zu ersetzen suchen, indem man eine dünne, aus wenigem Kalb- oder Rindfleisch oder auch nur aus Knochen mit etwas Wurzelwerk gekochte Brühe durch einen Zusatz von Fleischextrakt in eine sehr kräftige, nahrhafte, wohlschmeckende, alle nötigen Bestandteile enthaltende und schön braungefärbte Fleischbrühe umwandelt; im Notfall erhält man schon aus Wasser, mit Wurzelwerk, einem Stück Butter, einer Prise Salz und etwas Fleischextrakt gekocht eine ganz schmackhafte Suppe. Derselbe Fall tritt auch bei den Saucen ein; wie oft ereignet sich das Unglück, daß die Braten-Sauce verbrennt und ungenießbar wird! Man thue sie dann ja getrost ganz weg, reinige die Pfanne von allen angehängten Bestandteilen, nehme etwas kochendes Wasser, eine reichliche Messerspitze voll Fleischextrakt und ein Stückchen frischer Butter und bereite auf diese Art eine neue Sauce, welche nach einiger Zeit, wenn man den Braten fleißig mit gebräunter Butter begießt, der