

blech angefertigt sind, den Vorzug. — In irdenen Bratpfannen brät es sich sehr gut, doch sind diese Pfannen in scharfer Hitze dem Zerspringen leicht ausgesetzt.

Neue irdene oder steinerne Töpfe wässere man vor dem Gebrauche einen halben Tag in warmem Salzwasser. Eine größere Dauerhaftigkeit sollen solche Töpfe dadurch erlangen, wenn man sie, nachdem sie vollkommen ausgetrocknet sind, auf der Außenseite mit Speckschwarte gut bestreicht.

Was man bei der Bereitung der Speisen zu rühren hat, rühre man nur in irdenen, porzellanenen und gläsernen Gefäßen; was in verzinn-ten kupfernen Gefäßen längere Zeit gerührt wird, erhält eine graue Farbe.

## Erklärung

### einiger Kunstausdrücke.

**Abpassiren** heißt, wenn man entweder Fleischstücken, Gemüse, Kräuter oder Wurzelwerk in Schmalz oder Butter abschwitzt, damit der darin enthaltene Saft entweicht.

**Abshärfen** nennt man es, wenn man einer Speise durch gewisse Gewürze, durch Essig oder Citronensaft u. einen pikantern Geschmack giebt.

**Abshrecken** oder **Schrecken** wird es genannt, wenn man z. B. in siedenden Kaffee oder andere Flüssigkeiten kaltes Wasser gießt, um eine Klärung derselben herbeizuführen. Auch schreckt man verschiedene Braten, wie Schweinebraten u., mit Ueberrieselung von kaltem Wasser, wodurch sie recht knusperig werden.

**Attachiren.** Wenn Fleisch, Gemüse u. auf dem Feuer so kurz einkocht, daß es sich auf dem Boden des Geschirres braun ansetzt, ohne anzubrennen, so nennt man es attachirt.

**Auslösen, ausbeinen, s. Desossiren.**

**Bain-marie** nennt man ein Bad von heißem Wasser, in welches man Gefäße mit Speisen stellt, um sie darin gar zu machen oder warm zu erhalten. Vorzüglich eignet sich das Bain-marie zur Erwärmung der Saucen, Ragouts und Gemüse, welche darin heiß werden, ohne eine Haut zu bilden, anzubrennen oder zu gerinnen. Verschiedene Mehlspeisen u. werden mit dem Wasserbade in den Ofen gesetzt, wenn sie von unten keine Farbe nehmen sollen.

**Barden.** Dünne Speckplatten, mit welchen man das zum Braten oder Kochen bestimmte Geflügel u. belegt und die man durch umgewickelten Bindfaden befestigt.

**Bardiren** heißt, eine Sache mit dünnen Speckplatten belegen.

**Beignets,** eine Art arme Ritter oder Pfannkuchen.

**Beize** ist gleichbedeutend mit Marinade.

**Blanchiren.** Siehe den ersten Abschnitt Nr. 2 oder das Register.

**Blind abbacken** heißt, Pasteten, kleine Kuchen *z.* abbacken, ohne sie mit ihrem wahren Inhalte gefüllt zu haben, welcher erst dann hineingethan wird, nachdem sie gebacken sind. Damit diese Pasteten *z.*, welche entweder aus freier Hand, oder mit Hülfe kupferner oder blecherner Formen dressirt werden, beim Backen die ihnen gegebene Form behalten, füllt man sie vor dem Einsetzen in den Ofen mit trockenen Erbsen, Semmelkrumen oder grobem Mehl. Die aus freier Hand geformten Pasteten *z.* umgiebt man außerdem noch mit Papierstreifen, welche man mit einer Mischung von Mehl und Eiweiß fest zusammenklebt.

**Braise.** Diese würzhafte Brühe dient dazu, um Fleisch und Geflügel gar zu machen. Das in der Braise gekochte (*braisierte*) Fleisch hat einen unvergleichlich bessern Geschmack und ist saftiger, als das auf die gewöhnliche Weise gekochte. Eine gute Braise wird folgendermaßen bereitet: Man schneide Wurzeln, Zwiebeln und einige Schallotten in Scheiben, schwitze sie mit einigen Scheiben Schinken und etwas Butter oder gutem Bouillonnfett auf gelindem Feuer kurz ein, lasse sie aber nicht gelb werden, gieße etwas gute fette Bouillon darauf, thue etwas ganzen Pfeffer, Nelken, englisches Gewürz, ein wenig Thymian und Basilikum, einige Lorbeerblätter und etwas Salz daran und lasse es kochen. Das Fleisch oder Geflügel, welches man braisiren will, lege man in eine passende Casserole, bedecke es mit Speckplatten, gieße die Braise darüber, lege einen Bogen Papier obenauf, verschließe die Casserole fest mit ihrem Deckel, und lasse das Fleisch auf gelindem Feuer ganz langsam garkochen. Will man jetzt den Braisenfond zur Bereitung oder Verbesserung der Sauce zum Fleisch benutzen, so fülle man die Braise ab, gieße sie durch ein Tuch oder feines Sieb, nehme das Fett davon rein ab, gieße dieses wieder auf das Fleisch, damit dasselbe darin warm erhalten werden kann, und koche den Fond auf starkem Feuer so kurz als nöthig ein.

**Carcaffe.** Das Gerippe von zugerichtetem Geflügel.

**Carréstück** (*Hammel-Carré, Kalbs-Carré*) heißt das Stück Fleisch von den Rippen bis zur Keule.

**Confect** ist Zuderbackwerk.

**Coquillenschalen, Muschelschalen.**

**Soulis** nennt man gewöhnlich die Grundsauce.

**Croquant** (wörtlich: unter den Zähnen knirschend) nennt man solche Sachen, die in der Fritüre oder im Ofen recht spröde und knusprig gebacken sind.

**Croutons** sind Scheiben von Milchbrod oder Semmel, welche in Form

von Dreiecken, halben Monden, kleinen Cotelettes &c. geschnitten, entweder in Butter gelbgebraten oder in Backbutter ausgebacken, oder mit wenig Milch angefeuchtet, mit Salz bestreut, mit Ei und Semmel panirt und in Backbutter ausgebacken werden, um zum Garniren mancher Gemüse oder anderer Speisen zu dienen. Auch nennt man Milchbrod, welches in kleine runde Scheiben ausgestochen oder in fingergliedlange schmale Streifen geschnitten und in Butter gelbgebraten oder im Ofen gelbgetrocknet wurde, Croutons. Letztere giebt man in Suppen.

**Dämpfen**, soviel wie Schmoren, Schwitzen, Dünsten, Stoven &c.

**Decoriren** nennt man es, wenn gewisse Speisen oder Gepäck mit Manschetten, Blumen, Fleurons &c. verziert oder ausgeschmückt werden.

**Degraissiren**, absetzen. Um Suppen oder Saucen von dem darin enthaltenen Fette vollkommen zu befreien oder um sie zu degraissiren, läßt man dieselben an der Seite des Feuers sehr langsam kochen und nimmt dabei von Zeit zu Zeit das auf der Oberfläche sich zeigende Fett mit einem Löffel sorgfältig ab. Das auf diese Weise gesammelte Fett heißt Dégraissé.

**Desossiren**, auslösen oder ausbeinen, heißt, die Knochen aus Fleisch, Geflügel &c. herauszunehmen. Man desossirt das Geflügel folgendermaßen: Nachdem dasselbe gut gereinigt, gesengt, gewaschen und abgetrocknet, aber nicht ausgenommen worden ist, hackt man die Flügel nahe am Körper, die Beine über dem Kniegelenk und den Hals dicht am Kopfe ab. Nun legt man das Geflügel mit der Brust nach unten vor sich auf den Tisch hin, durchschneidet mit einem scharfen, spitzigen Messer die Rückenhaut vom Steiße bis zum Ende des Halses, nimmt demnächst den Kropf und die Gurgel heraus, und löst dann vorsichtig die Haut von dem Rückenknochen ab. Ist man bis zu der Stelle gelangt, wo die Knochen des obern Schenkels am Rückgrate haften, so durchhaut man dieselben vorsichtig, ohne die Haut zu beschädigen, und fährt nun mit dem Ablösen des Fleisches von dem Gerippe, zuerst auf der einen Seite, dann, das Geflügel umdrehend, auf der andern, bis zur Spitze des Brustknochens fort. Dann löst man die Flügelknochen aus ihren Wirbeln, durchschneidet den Steißknochen, faßt das Gerippe beim Halse an und nimmt es behutsam heraus. Zuletzt löst man die Knochen der Flügel und Keulen aus und entfernt aus letzteren alle Sehnen. Wie das ausgelöste Geflügel farcirt werden muß, wird an den betreffenden Stellen angegeben werden. Das Gerippe wird, nachdem man die Eingeweide herausgenommen hat, gewaschen und zerhackt und mit dem Geflügel oder in der Bouillon gefocht.

**Dressiren** bedeutet, eine Sache in gute Form bringen. Z. B. Gemüse, als: Mohrrüben, weiße Rüben 2c. dressiren: dasselbe zu möglichst gleicher Größe und Form zuzufügen oder schneiden. — Kuchen, Pasteten 2c. dressiren: dieselben aus dem dazu bestimmten Teige formen. Geflügel dressirt man, wie es Seite 2 angegeben ist.

**Durchpassiren** heißt gewisse Flüssigkeiten, wie Sauce oder Bouillon, durch ein Haarsieb gießen.

**Durchstoben**, s. Stoven.

**Einbiegen** heißt, ein Huhn, eine Taube 2c. in gute Form bringen, indem man die Keulen, von welchem die Füße im Gelenke abgehauen sind, zurückschiebt und die Spitzen derselben in eine Oeffnung, welche man durch einen kleinen Einschnitt in die Haut beider Keulen an der unteren Seite derselben gemacht hat, steckt. Man wendet dieses Einbiegen vorzüglich bei Tauben, Hühnern 2c. an, wenn dieselben nach dem Kochen oder Blanchiren zu Fricassée 2c. zerschnitten werden sollen.

**Ein Kochen** heißt, Speisen, welche zu dünnflüssig sind, oder gewisse Säfte durch anhaltendes Kochen eindicken oder verdicken. Ebendieselbe Bedeutung hat es, wenn man feste Speisen in oder mit einer Suppe weichkocht.

**Einpassiren**. Fleisch oder Bestandtheile von Pflanzen in Butter oder Schmalz auf dem Feuer einschwitzen und mit Mehl umschwenken und umrühren.

**Einrangiren** bezeichnet das ordnungsmäßige Einlegen verschiedener Sachen in die dazu bestimmten Geschirre oder Behälter, z. B. der Fisch- und Fleischstücke in Pfannen, Casserolen 2c. zum Kochen und Braten, der dressirten Wurzeln zum Salat in Formen, der Pflaumen und Kirschen zum Kuchen in die dazu gefertigten Teigränder, der Fleisch- und Geflügelstücke in die Pasteten 2c.

**Entrées** heißen alle kalten und warmen Gerichte, die mit Saucen genossen werden, sowohl die von zahmem wie wildem Geflügel, von Fleisch und Wildpret und von Fluß- wie Seefischen.

**Escaloppes** oder **Klops**, von allen Sehnen gereinigtes und feingehacktes Fleisch, sowohl von Rindfleisch, wie von Schweinefleisch, von Wildpret u. s. w.

**Façonniren**, in geordnete, zierliche Form bringen.

**Farce**. Die verschiedenen Arten von Farce spielen in der feineren Küche eine wichtige Rolle. Sie bestehen meistentheils aus einer genauen Vermischung feingehackten Fleisches, Fisches oder Leber mit Speck, Butter, Talg oder Markt und gewürzhaften Stoffen, wie Pfeffer, Nelken, englisch Gewürz, Mustatnuß, Mustatblüthe, Kräuter, Zwiebeln, Schalotten, Sardellen, Trüffeln, Champignons, Parmesantäse 2c. Zu dieser Mischung fügt man bisweilen noch Semmel

und Eier. Eine einfachere Art von Farce bereitet man von geriebener Semmel, Butter und Eiern. Ueber die Art und Weise der Zusammensetzung einiger Farcearten geben die Nummern 10—19 genauere Auskunft.

**Farciren**, ein Huhn, eine Taube, oder ein gewisses Gemüse, wie Kohl, Sellerie, Kohlrabi zc. mit Farce füllen.

**Filet**. Dieses Wort ist vieldeutig. Filets nennt man die Lungen- oder Würbebraten von allem Schlachtvieh und Wildpret; Filets heißen ferner die Brüste des Geflügels, besonders dann, wenn sie vom Brustknochen abgelöst sind. Die unter dem Brustfleische des Geflügels befindlichen, fest am Brustbein haftenden schmalen Fleischstreifen heißen gleichfalls Filets, und zwar zum Unterschiede von jenen größeren: Filets mignons. Wenn man einen Fisch ausschneidet, d. h. das Fleisch desselben von dem Rückgrat loslöst, so nennt man die beiden großen Stücke, welche man durch diese Prozedur erhält: Filets. Schneidet man diese großen Stücke in kleinere Stücke, so werden diese ebenfalls Filets genannt. Filets nennt man ferner das in cotelettformige oder ovale Stücke geschnittene Fleisch von rohem, gekochtem oder gebratenem Wild, Schlachtvieh oder Geflügel; längliche schmale Streifen, die man von Fleisch oder Wurzeln, Kubeln, Semmel, Heringen, Äpfeln zc. geschnitten hat, heißen ebenso.

**Fines-Herbes (feine Kräuter)**. Unter dieser Bezeichnung versteht man Estragon, Petersilie, Korbil, Schnittlauch oder Schalotten, etwas frisches Basilienkraut und Champignons, welches Alles fein haschirt und in Butter oder Del geschwitzigt wird.

**Flambiren**, Abfengen des Geflügels, welches am besten über hellflammendem Kohlenfeuer oder über einer Spiritusflamme geschieht.

**Flammeri**, kalte, süße Speisen, die zum Erstarren in eine Form gebracht und dann nach dem Ausstürzen mit einer passenden Sauce servirt werden.

**Fleurons**, ausgestochene, gebackene Verzierungen (Rosetten zc.) sowie Blumenstücke u. a. m. zur Decoration gewisser Fleisch- und Fischspeisen.

**Fond** nennt man die Brühe oder den Saft von Fleisch, welches in der Braise gargemacht, gedämpft oder gebraten wurde. Wenn der Fond von gedämpftem oder gebratenem Fleisch als Sauce auf den Tisch gegeben wird, so gieße man ihn durch ein Sieb, entfette ihn und koche ihn mit dem Zusatz von ein wenig Weizmehl oder mit Wasser verdünntem Kartoffelmehl noch 5 bis 10 Minuten, damit er etwas feimig werde. — Ein solcher Fleischfond ist vortrefflich zum Kräftigen der Saucen. Auch nennt man die kurze Brühe, welche durch das Garmachen der Fische in Butter, Bouillon zc. erzeugt wird, Fischfond. Man bedient sich desselben zur Verbesserung der Fischsaucen.

- Fritüre** nennt man die Butter, das Fett oder Del, worin Fische, Hühner u. s. w. ausgebacken werden. (Siehe Nr. 21.) Die ausgebackenen Sachen selbst heißen Fritüres.
- Fümet** (wörtlich übersetzt: „angenehmer Geruch“.) Man wendet diesen Ausdruck vorzugsweise an, um dadurch den eigenthümlichen, nicht unangenehmen Geruch des Wildprets und wilden Geflügels, welches einige Zeit gehangen und an Frische verloren hat, zu bezeichnen.
- Garniren** bedeutet, angerichtete Speisen mit den dazu gehörigen Beilagen und Verzierungen belegen und ausschmücken.
- Garnitur** nennt man die Sachen, mit welchen man die Speisen belegt und verziert.
- Gelatine**, eine kalte Fleisch- oder Fischspeise.
- Gelée** nennt man süße Sülze oder Gallerte.
- Gemischtes Gewürz** besteht aus weißem Pfeffer, engl. Gewürz, Nelken, Muskatnuß, Muskatblüthen, Lorbeerblättern, getrocknetem Thymian und Basilikum. Man nimmt von jedem dieser Gewürze und Kräuter  $\frac{1}{2}$  Loth (knapp 1 Mth.), von weißem Pfeffer und Muskatnuß 1 Loth (knapp 2 Mth.), stößt Alles ganz fein, siebt es durch und verwahrt es in einem wohlverschlossenen Glase zum Gebrauch.
- Gewürz**. Unter dieser Benennung versteht man gemeinlich Nelken, Pfeffer und englisches Gewürz.
- Glace** heißt die zu einem flüssigen Syrup eingekochte Fleischbrühe. Dieselbe ist jeder guteingerichteten Küche unentbehrlich. — Auch giebt es eine Zuckerglace. Diese besteht aus der Mischung von feingestossenem Zucker mit Eiweiß, Citronensaft, Wasser &c.
- Glaciren** heißt das Ueberziehen des Fleisches, mancher Gemüse, Fische &c. mit Fleischglace mittelst eines Pinsels; — Kuchen und Torten werden mit der Zuckerglace überzogen und bestrichen. Mehlspeisen glacirt man, indem man sie mit feingestossenem Zucker überstreut und eine glühende Schaufel so lange darüber hält, bis der Zucker geschmolzen und blank geworden ist.
- Gratiniren** heißt, Speisen, besonders solche, welche von Farce bereitet sind oder einen Ueberzug von Semmel, Käse &c. haben, in gelinder Ofenhitze leicht backen, so daß sie unten und oben eine leichte bräunliche Kruste erhalten.
- Grillade**. Gekochtes oder gebratenes Fleisch oder Geflügel &c., welches in Stücke geschnitten, mit geschmolzener Butter und geriebener Semmel, oder mit einer Mischung von geschmolzener Butter und Ei und geriebener Semmel panirt und auf dem Roste gebraten wird.
- Grilliren**, auf dem Roste über Kohlenfeuer zu schöner hellbrauner Farbe braten.

**Haché**, eine Speise von gehacktem, gebratenem Fleisch, von gekochter Lunge u. Hachis, das Gehackte.

**Haschiren** heißt, mit dem Wiegemesser hacken.

**Jüs** heißt die braune Fleisch- oder Bratenbrühe. Außerdem giebt es noch Zuder-Jüs, die aber nur im Nothfall verwendet wird.

**Klar Kochen** heißt, Suppen und Saucen zur Seite des Feuers langsam kochen lassen, um das darin enthaltene Fett, welches sich dann bald von den übrigen Stoffen scheidet und in die Höhe kommt, abnehmen zu können.

**Klarmehl** ist Weizen- oder Kartoffelmehl, welches mit Wasser, Wein, Milch, Sahne oder Bouillon flüssig- und klargerührt oder gequirlt wird. Man wendet das Klarmehl an, um damit im Nothfall zu dünn gewordene Suppen, Saucen und Gemüse rasch zu verdicken.

**Kneffs** oder **Quenelles** sind kleine länglich-runde Klöße von Fleisch- oder Fischfarce, welche mittelst zweier Theelöffel auf folgende Weise dressirt werden: Man füllt den einen Löffel mit Farce, streicht diese mit einem in heißes Wasser getauchten Messer recht glatt, nimmt sie mit dem andern, ebenfalls in heißes Wasser getauchten Löffel aus dem ersten und legt sie in eine mit Butter ausgestrichene Casserole. Nachdem man solchergestalt so viel Kneffs, als man braucht, dressirt hat, gießt man behutsam etwas kochende Fleischbrühe oder kochendes gesalzenes Wasser in die Casserole und läßt die Kneffs auf dem Feuer garziehen, nicht kochen.

**Kurz kochen**, von Fleischbrühe, um sie recht kräftig herzustellen, oder von Saucen, die man unter fortwährendem Rühren bis zu einer gewissen Dike kochen läßt.

**Legiren, lüren** } siehe Nr. 20.  
**Liason**

**Leichtrühren** heißt Eier und Butter zu Schaum oder Sahne rühren.

**Marinade** ist eine Brühe oder Beize, welche auf verschiedene Art von Wurzeln, Zwiebeln, Schalotten, Gewürz, Petersilie, Estragon, Thymian, Basilikum, Lorbeerblättern, Citronensaft, Essig, Madeira und Provencer-Del bereitet wird und zur Aufbewahrung und zur Erhöhung der Schmachhaftigkeit des Fleisches, der Fische u. verschiedlich angewendet wird. Zum Sieden der Fische bereitet man die Marinade auf folgende Weise: Man kocht scheidig geschnittene Wurzeln, wie Mohrrüben, Sellerie und Petersilienwurzeln nebst Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, engl. Gewürz und Lorbeerblättern in Wasser aus, seigt die Brühe durch ein Sieb und vermischt sie mit dem nöthigen Salz. Gewisse Fischarten, wie Karpfen, Aal, Lachs, Forellen u., bedürfen zu dieser Marinade noch eines Zusatzes von Essig. Rinds- und Kalbsgehirne werden ebenfalls in einer solchen gefäuerten

**Marinade** gekocht. — Will man rohe Fleischstücke, z. B. Rinderfilets, Kalbs- oder Wildfricandeaux mariniren, so legt man sie mit scheinig geschnittenem Wurzelwerk, Zwiebeln, Schalotten, Petersilienzweigen, Thymian, Basilikum, Lorbeerblättern, Pfeffer, Nelken und engl. Gewürz in ein irdenes Gefäß und benetzt sie mit Citronensaft oder gutem Essig und feinem Del, manchmal auch noch mit Madeira. Zum Mariniren roher Fische wendet man mit Ausnahme des Madeira alle eben genannte Ingredienzen an und fügt noch etwas Salz hinzu. Zu manchen Gerichten marinirt man Filets von rohem oder gekochtem Geflügel, von Wild oder Fischen mit feinem Del, gutem Essig oder Citronensaft, Petersilienzweigen und etwas gestoßenem weißen Pfeffer.

**Marfiren** bedeutet: bereit stellen, zusammemischen, so daß eine Sache, welche man marfirt hat, nur noch der letzten Vollendung bedarf. Z. B. eine holländische Sauce marfiren heißt: sämtliche Bestandtheile derselben unter einander mischen und sie bereit stellen, daß sie, wenn sie gebraucht wird, nur auf dem Feuer abgerührt zu werden braucht.

**Marmelade** (Saftmus) nennt man das Fleisch oder Mark frischen Obstes u., welches durch ein Sieb gestrichen und durch Zucker und geeignete Gewürze schmackhaft gemacht wird.

**Marfiren** heißt, angerichtete Speisen mit Sauce überziehen.

**Mahonnaise**, eine Art Salat von kaltem Geflügel oder Fisch u.

**Miroton**; auf **Miroton**-Art (en miroton) anrichten heißt, Fleisch-, Geflügel- und Fischstücke, Cotelettes u. s. w. im Kreise so auf die Schüssel legen, daß jedes Stück das andere halb bedeckt und auf diese Weise ein Kranz gebildet wird, in dessen leere Mitte man Sauce, ein Ragout u. s. w. anrichtet. Je gleichförmiger die anzurichtenden Stücke sind, desto zierlicher kann man sie en miroton anrichten.

**Moftrich**, soviel wie Senf.

**Omelettes** sind dünne Eierkuchen, die auf verschiedene Weise bereitet werden.

**Pain**, sogenannter Fleischkäse.

**Panade** nennt man den Semmelbrei, welcher zur Bereitung verschiedener Farcearten angewendet wird. Die Panade wird folgendermaßen bereitet: Man schneidet abgeschälte Semmel in Stücke, erweicht sie mit etwas Wasser, Milch oder Fleischbrühe, fügt etwas Butter hinzu und kocht sie unter stetem Rühren zu einem festen Teige. In neuerer Zeit bedient man sich zur Farcebereitung mit gutem Erfolg eines Mehlssteiges, welcher ebenfalls Panade genannt und auf folgende Weise bereitet wird: Man läßt etwa  $\frac{1}{8}$  Quart ( $\frac{1}{8}$  Liter



Wasser mit 2 Loth (reichlich 3 Mth.) Butter kochen, schüttet unter stetem Rühren ungefähr 8 Loth (reichlich 13 Mth.) Mehl hinein und rührt dies auf dem Feuer zu einem festen, glatten Teig ab, den man, so wie er vom Feuer kommt, mit einigen Eiern genau verbindet.

**Paniren.** Viele zum Braten, Backen, Rösten und Ausbacken bestimmte Sachen bedürfen einer Hülle. Diese giebt man ihnen durch Ein-tauchen in klargerührte Eier oder zerlassene Butter, oder durch Bestreichen mit einer Mischung von Ei und Butter und gleich darauffolgendes Umwenden in geriebener Semmel, Semmel und Mehlloder Semmel und Parmesankäse. Dieses Umhüllen nennt man paniren.

**Pariren.** Eine Sache, z. B. eine Cotelette, sauber und glatt zuschneiden. Die Abfälle heißen Parüre.

**Passiren** hat eine mehrfache Bedeutung. 1) Passiren (Ab=): Fleisch, Vegetabilien u. s. w. mit Butter, Fett oder Del auf dem Feuer so lange schweizen lassen, bis der dem Stoffe entquollene Saft kurz eingeschwiszt ist, ohne Farbe genommen zu haben. Man nemit dieses Verfahren auch abschweizen. 2) Passiren (Durch=): Flüssigkeiten durch ein Sieb, ein Haartuch oder eine Serviette seihen. 3) Passiren (Ein=): Einer Suppe, einer Sauce oder einem Gemüse mittelst Mehles, welches in Butter weiß- oder gelbgeschwiszt worden ist, die nöthige Bindung geben.

**Patrone** heißt ein rundgeschnittenes Stück Papier zur Bedeckung vieler Speisen während des Kochens, Backens und Bratens. Sie dient nicht nur, die Sachen, welche sie bedeckt, vor Kohlenstaub oder vor dem Braunwerden in der Dfenhitze zu bewahren, sondern befördert auch das Garwerden des Fleisches beim Braisiren und Kochen dadurch, daß sie das Entweichen des Dampfes verhindert.

**Plinsen,** ganz dünne Eiertuchen von der Stärke eines Messerrückens.

**Püree** nennt man Fleisch, Gemüse, Fisch u., welches, feingehackt oder gestoßen, durch ein Sieb gestrichen wird.

**Quenelles,** siehe Kneffs.

**Rapiren** heißt das Ausschaben des Fleisches und des Speckes aus Sehnen, Häuten und Fasern mittelst eines Messers oder eines scharfzantigen Blechlöffels.

**Rocambole,** soviel wie Schlangen-Knoblauch, Graslauch.

**Salmi,** ein Würzgericht (Art Ragout) von wildem gebratenen Geflügel.

**Salpicon** heißt ein Ragout, welches entweder zur Füllung kleiner Pasteten, oder zur Bereitung von Croquettes u. dergl. m. dient, und aus einer Vermischung von feinkwürfelig geschnittenem, gekochtem oder gebratenem Fleisch, Fisch, Zunge, Farce, Kalbsmilch, Pilzen u. mit dicker, wohlschmeckender Sauce besteht.

**Sauté** ist ein Gericht, welches auf nachgerühnte Weise bereitet wird.

**Sautiren** nennt man das rasche Garmachen dünner Scheiben oder Filets von Fleisch, Fisch, Schinken, Geflügel, Leber zc., welche sautirt werden, indem man sie in Butter oder Del auf starkem Feuer sehr schnell auf beiden Seiten schwitzet, so daß das Fleisch in wenigen Minuten durch und durch gar wird. Nur das jüngste und zarteste Fleisch eignet sich dazu, jedoch muß es gleich nach der Bereitung gespeist werden, weil es sonst trocken und hart wird.

**Schrecken**, s. Abschrecken.

**Speckbarden**, s. Barden.

**Stand** nennt man die steife Gallerte, die zur Bereitung der Gellées und Crèmes und des Aspics aus der Hauenblase, den Schweineschwartzen, den Kalbsfüßen, dem Hirschhorn und der Gelatine gewonnen wird. Siehe übrigens den 17. Abschnitt.

**Stoben**, gestovt heißt dämpfen, dünsten, schwitzen mit verschiedenen Ingredienzen, deren Geschmack die Speisen annehmen sollen. Ist auch gleichbedeutend mit Durchziehen der Speisen.

**Suppenkräuter**. Gewöhnlich versteht man unter diesem Ausdruck Petersilie, Kerbel, Portulak, Schnittlauch, Sellerieblätter, Sauerampfer und mehrere derartige grüne Kräuter.

**Tartelettes** nennt man Törtchen von kleinerer Form.

**Tendrons** heißen vorzugsweise die Knorpelstücke der Brust des Kalbes und des Lammes. Sie sind, recht weich gekocht, sehr zart.

**Tourniren**. Dieses Wort hat eine doppelte Bedeutung. — Will man irgend eine Speise genau mit der hinzugefügten Sauce vermischen, ohne darin zu rühren, oder will man eine Speise auf dem Feuer erwärmen, ohne besorgen zu müssen, daß sie gerinne oder sich an dem Boden der Casserole ansetze, so dreht und wendet man die Casserole hin und her und schwingt die Speise leicht um oder man tournirt sie. Man wendet dasselbe Wort auch an, um dadurch das durch Kochen veranlaßte Gerinnen der Eier in einer mit solchen vermischten Speise, z. B. einer Suppe oder Sauce, zu bezeichnen, und nennt eine solche Speise: „eine tournirte.“

**Tranchen** sind die glatten Scheiben, welche man in beliebiger Größe und Stärke von Fleisch und Fisch schneidet.

**Tranchiren**, das Zerschneiden oder Zerlegen der verschiedenen Braten zc.

**Vol-au-Vent**, eine leer abgebackene, sogen. blinde Pastete von Buttermehl.

**Wurzeln**, **Wurzelwerk**, **Suppenwurzeln**. Unter dieser, in diesem Buche oft vorkommenden Benennung versteht man Sellerie, Mohrrüben (Möhren), Petersilienwurzeln und Porree. Andere Arten von Wurzeln werden immer besonders benannt werden.