

## Register

der in der Kochkunst im allgemeinen, in diesem Kochbuche insbesondere vorkommenden, wichtigsten technischen Ausdrücke und Erklärungen der Namen mancher Speisen.

**Abklären**, klar machen.

**Abshäumen**, den Schaum mit dem Löffel abnehmen.

**Abshöpfetten**, das Fett, welches von der ersten Suppe abgehoben wird.

**Abshrecken**, einen erhitzten Körper mäßig mit Wasser oder Wein besprengen, z. B. den Fisch mit Essig schrecken.

**Abtreiben**, rühren (zur Sahne rühren).

**Alkermessaft**, ein aus Alkermes (die amerikanische Scharlachbeere) gewonnener Saft, aus dem man eine rote Farbe macht.

**Anlaufen**, anschwellen, leicht in Fett oder Butter schmelzen.

**Arrangieren** (franz. sprich arranchieren), ordnen, die Tafel arrangieren.

**Artischoke**, eine im zubereiteten Zustande genießbare Frucht, welche nur in südlichen Gegenden wächst.

**Aspik** besteht darin, daß man Sellerie, Petersilie und gelbe Rüben, Meengewürz, Thymian, Gelatin (siehe Gelatine), Essig und Schnee zusammen in einer Kasserolle auf der Platte kocht, hierauf im warmen Zustande filtriert. Will man den Aspik gefärbt haben, so gebe man ein wenig Anilin dazu.

**Astette** (franz.), Zwischenschüssel mit irgend einer feineren Speise.

**Auflauf** (Budding), ein Gebäckenes, welches hoch aufläuft.

**Aufgehen**, wenn der Teig durch eine innere Gährung ausgedehnt wird.

**Baba** (böhm.), eine große runde, oben und unten flache durchgebäckene Mehlspeise mit Fülle in den Schichten.

**Bähen** (Rösten und Backen der Semmeln). Geröstet wird die Semmel in einer Pfanne mit Fett. Zum Backen werden frische Semmeln genommen, in Würfel

- geschnitten, sodann in heißes Rindschmalz gegeben und gelb gebacken.
- Bardes** (auch Berches), aus weißem Mehle gebackene, längliche und geflochtene Brote. Siehe S. 225.
- Bärme, Hefe.**
- Besten, ein** flaches, meist lang-rundes Gefäß, welches breiter als tief ist.
- Bestecken, spicken** (siehe dieses Wort).
- Beuschel** siehe Beuschel.
- Biskuit** (lese Bisquit), eine Art trockenen, süßen, schmalen, kleinen, länglichen Brotes, welches zweimal gebacken wird.
- Blanchieren, weich kochen.**
- Bouillon** (spr. Bulljong), Fleischbrühe, Kraftbrühe.
- Bouletten, flache Klößchen.**
- Brägen** (nordd.), das Gehirn.
- Bräse** (klare), durchgeseihete Brühsuppe.
- Brästieren, dämpfen oder dünsten;** besteht darin, daß etwas in einem verdeckten Geschirr mit ein wenig Flüssigkeit, von welcher sich Dunst entwickelt, gekocht wird.
- Breitlauf, wenn** der Zucker beim Kochen gehörig geläutert ist, so läßt man ihn so lange fort-kochen, bis daß er vom Schaumlöffel, wenn man denselben in die Höhe hebt, in breiten Tropfen abläuft. Zum Breitlauf wird der Zucker gekocht, wenn man ihn zum Einmachen gebrauchen will.
- Brezel** oder Brezel, ein Gebäck von Weizenmehl, welches die Gestalt zweier ineinander geschlungenen Ringe hat.
- Brosen** (Brosamen), der innere weiche Teil des Brotes oder der Semmel.
- Bräseln** siehe Brosen.
- Brudy** ist der sechste Grad beim Kochen des Zuckers.
- Bublentina** (vom böhm. bubeněti, Blasen werfen, sprudeln), eine Art Mehlspeise.
- Buttersauce, jedes** weiße Einbrenn.
- Charlotten, eine** Art kleine Knoblauch.
- Chauveau** (sprich Schodoh), der warme Aufguß über Pudding (Auflauf). Wird folgendermaßen zubereitet: Man läßt Weißwein mit Zucker, Zimt und dünn geschälter Zitronenschale in einer Kasserolle heiß kochen, gießt dann diese Flüssigkeit durch ein Sieb in den aus Weißwein, ganzen Eiern und Eidotter über dem Feuer bereiteten Schaum und schlägt fortwährend diese Mischung bis sie fast kocht. Dem so fertigen Chauveau kann man dann etwas Rum beifügen.
- Couvert, Bedeck** für eine Person.
- Crème, Milchrahm, Schaumgericht.** Sie wird entweder von Sahne, Schlagjahne (siehe das.) oder Wein durch Eier verdickt.
- Croquette, gebackene** Fleischklöße.
- Dichte, Ganskeule, Gansbügel.**
- Diner** auch Dine, Mittagsmahl.
- Dintieren, zu** Mittag speisen.
- Dragant** siehe Tragant.
- Dressieren, zureichten.**
- Eierklar, das** Weiße im Ei, das Eiweiß.

**Einbrenn**, besteht aus einem Stückchen Fett und etwas Mehl, welches in einer Kasserolle auf der warmen Ofenplatte zerlassen und verrührt wird. Das Einbrenn kann hellgelb oder braun sein.

**Eis**, das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Auch wird mit dem Ausdruck „Eis“ das Gefrorene bezeichnet.

**Fanzel** (Suppe), eigentl. Pfanzel-, das verkleinerte Wort Pfannkuchen von Pfanne, einem flach vertieften Gefäße.

**Farce** (spr. Farß) klein gehacktes, mit Semmel, Gewürz zc. vermengtes Fleisch zur Füllung.

**Farzieren** (faschieren unrichtig), aus dem Französischen farce, füllen, spicken.

**Faum**, Schaum.

**Fenchel** (unrichtig Fenigl), der Name einer dolbenartigen Pflanze.

**Filet**, Lende, auch ein wie Nudeln länglich geschnittenes Backwerk, auch Würbebraten.

**Filterieren**, durchsiehen, durch den Sieber laufen lassen.

**Flug** (oder Blase), wenn man beim Kochen des Zuckers den Schaumlöffel heraushebt, ihn erst etwas ablaufen läßt und dann auf der inneren Seite dagegen bläst, sich hinter den Löffeln auf der äußersten Seite des Löffels Blasen ansetzen oder auch ganz kleine abfliegen.

**Fricandeau**, ein gespicktes und gedämpftes Stück Kalbfleisch.

**Frikassieren** besteht darin, eine leichte Sauce mit Limonensaft gesäuert, mit mehr Dotter als

beim Legieren auf dem Herde schaumig zu sprudeln. Das Fleisch wird vorher aus der Sauce gelegt, diese gefeibt und heiß zu den etwas mit kalter Brühe schon gesprudelten Dottern gerührt.

**Galantine**, Zwischengericht von fettem Hinterfleisch und Fischen.

**Gallerie**, ein zu einer schleimigen zähen Masse verdickter Saft (Suls).

**Gehen**, aufgehen oder gähren.

**Gelatine** (sprich Schelatihn), Dicksaft, Geronnenes, besteht eigentlich aus aufgelöster Hantsenblase, die mit einem großen hölzernen Hammer so weich geklopft wird, daß sie sich zerschneiden läßt, sie wird dann in kaltes Wasser gelegt und eine Nacht weichen gelassen, hierauf aufs Feuer gestellt und  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht. Sie muß sich beinahe ganz auflösen und wasserhell sein. Die Flüssigkeit wird dann durch ein loses Tuch getrieben, die in Wasser geweichte Hantsenblase kann gleich in Milch, Wein u. s. w. gekocht werden. Zu 2 Liter Gelee werden etwas über 8 Defa gute Hantsenblase gebraucht. Bei Zubereitung der Speisen nach ritueller Vorschrift darf Hantsenblase nicht verwendet werden, wogegen man sich Hirschhorn (vom geschlachteten Hirschen) oder Kalbsfüße bedienen kann. Hirschhorn muß in diesem Falle recht klar gewaschen werden. Man stelle davon  $\frac{1}{2}$  Kilo mit etwas über 2 Liter Wasser aufs Feuer und lasse es, ohne darin zu rühren, langsam kochen, bis es recht fest wird.  $\frac{1}{2}$  Kilo Hirschhorn

gibt  $\frac{1}{4}$  Kilo festen Rückstand, von dem etwas über 1 Liter Gelee bereitet werden kann. Das billigste Material zur Bereitung des Gelees sind die Kalbsfüße. Will man sich derer bedienen, so nehme man 2, 4 oder 6 Kalbsfüße, koche sie in Wasser bis sie zerfallen, 3 bis 4 Stunden, während des Kochens schäume man sie gehörig ab, die gut eingekochte Brühe wird durch ein Haarsieb getrieben und bleibt bis zum anderen Tage stehen. Sodann werden Fett und Bodensatz abgenommen, wonach die weitere Verwendung erfolgen kann. Die Gelatine wird nur in Wasser über Kohlenfeuer aufgelöst und kann dann weiter verwendet werden.

**Gelee** (Sprich Schelä) die durch die Vermischung des Gelees entstandene feste Masse, wie Fruchtgelee, auch Gallerte, Dicklaft.

**Germ**, Hefe (siehe das.).

**Gestehen**, gerinnen oder eine flüssige Masse durch Kälte fest werden lassen.

**Glasieren** (mit einer Glasur versehen) nennt man bei Fleischspeisen das glänzend Braunmachen durch Bestreichen des dicklicht eingekochten, oder mit Glace oder Fleischextrakt gemischten Saftes. Feine Gemüse glasiert man durch Dünste mit Butter, Zucker u. s. w. Mehlspeisen durch dickes Bestreichen mit Zuckerglasur oder Eis (siehe Glasur).

**Glasur**, ein glasähnlicher Überzug. Zur Erzielung desselben nehme man  $\frac{1}{2}$  Eiweiß,  $3\frac{1}{2}$  Deka fein gesiebten Zucker,

1 Kaffeelöffel Punsch, treibe alles dies ab, bestreiche die Torte damit und stelle sie auf fünf Minuten in die Röhre zum Trocknen. Oder: der Saft von einer Pomeranze wird mit 14 Deka Staubzucker sehr lange gerührt. Man kann, wenn die Pomeranze zu wenig Saft gibt, einen Eßlöffel kaltes Wasser dazu nehmen. Man begießt die Torte damit und läßt sie trocknen.

**Grammel**, Griebe oder Griefe, ein übrig gebliebenes Stück von dem ausgelassenen Fette.

**Griebe** siehe Grammel.

**Griefe** siehe Grammel.

**Grimserl** auch **Chrimserl**, eine spezifisch jüdische, rund geformte und braun gebackene Viehspise (Klöße) mit Fülle.

**Gulynsflischt** (ungarisch, sprich Gulasch), eine Fleischspeise.

**Hatzer**, fein gehacktes Fleisch.

**Häfen**, eigentl. Hasen (von haben, in sich fassen), ein Geschirz, ein Gefäß, Topf; daher der Hafner, Töpfer.

**Hefe**, der Bodensatz des Weines oder Bieres, der durch die Gährung desselben entsteht. Siehe Bäreme, Germ.

**Hörndl** (das verkleinerte Wort „Horn“), ein hornförmiges Gebäud (siehe Kipfel).

**Ingwer**, eine Pflanze, besonders die getrocknete scharfe Wurzel derselben, welche als Würze an die Speisen gebraucht wird.

**Kandieren**, einen Überzug von Zuckerkristallisation geben.

**Kapern**, die Blütenknospen des Kapernstrauches, welche an Speisen genossen werden.

**Karaffine** (eigentl. eine kleine Flasche), ein Gestell, auf dem sich eine kleine Flasche Öl, eine mit Essig, ein kleines Gefäß mit Pfeffer und eines mit Salz befindet.

**Karamel**, auch **Karmin**, der durch das Kochen etwas bräunlich gewordene Zucker, von dem ein Geruch aufsteigt. Sobald dieser wahrgenommen wird, muß der Zucker sofort vom Feuer weggenommen werden.

**Kartoffel**, Blumenkohl, eine im zubereiteten Zustande genießbare Pflanze.

**Karmin** siehe Karamel.

**Karotten**, kleine gelbe Rüben.

**Kaula**, das hintere Dickbein bei lebendigen und geschlachteten Tieren.

**Käpfel**, für Hörndl gebraucht. Siehe daselbst.

**Klauben** (von dem Worte Klau), nach und nach mit den Fingern wegnehmen zu dem Zwecke, etwas von fremden Körpern zu entfernen, z. B. Erbse klauen, die guten von den wurmstichigen, wie überhaupt von nicht dazu gehörigen Dingen absondern.

**Klops**, aus gehacktem Kalb- und Rindfleisch, rohem, gehacktem Fett, Semmelbrösel, fein gestoßenem Gewürz, Salz und Eiern gut durcheinander gekneteten Masse, zu ovalen Klößen geformt und in Schmalz gebacken.

**Klöße** siehe Knödel.

**Knödel** (oberdeutsch so viel als Klöße, in niedersächsischer Mundart Klump), eine rund-

liche, aus Mehl bereitete eßbare Masse.

**Koch**, gebackene oder in Dunst gekochte Speisen.

**Kollatsch** (böhmisch von kolo, ein Rad), ein kleiner runder Kuchen.

**Konfitüren**, eingemachtes Zuckerwerk.

**Konsommer**, Kraftbrühe.

**Koscher**, nach jüdisch religiösen Gesetzen zulässig, zubereitet, genießbar.

**Koschern** (faschern), reinigen.

**Koteletten**, eigentlich Rippenstückchen.

**Krapfen** (auch Kräppel oder Kräppchen), eine Art kleiner, runder, lockerer, röstlich gebackener Kuchen.

**Kren**, eine lange, dünne, scharfe, eßbare Wurzel; auch Meerrettich genannt.

**Krumme**, die Rinde des Brotes oder der Semmel.

**Küchel**, ein kleiner Kuchen, z. B. Eierkuchel.

**Kuttelsteke** (Kalbbaunen), die eßbaren Eingeweide (Wampe) größerer Tiere.

**Kuvert** siehe Couvert.

**Lage**, Schichte.

**Lattig**, Gartensalat.

**Legieren**, das Vermischen roher Dotter mit einer Sauce, Suppe oder dgl. gerade vor dem Anrichten. Mischt man die Dotter etwas heißem bei, so muß man sie vorher mit etwas kalter Suppe, Milch oder Wasser absprudeln.

**Kempel**, ein jüdisches Backwerk mit Fülle in Dreieck oder eckiger Quadratform.

**Limone, Zitrone.**

**Livanez** (böhm. livanec), eine gegossene Dasse oder Dasse.

**Luchstij** (wahrscheinlich von dem Worte „Loche“ herrührend), eine breitgebänderte Mehlspeise zu einem runden, hohen, oben und unten flachen Kuchen gebacken.

**Macaroni** (ital.), gerollte Nudeln.

**Magronen**, rund geformte talergroße, aber auch größere aus Mandeln, Zucker und Eiweiß gemachte Bäckerei.

**Majoran**, eine gewürzhafte Pflanze.

**Mandelfülle**, man lasse 7 Dekagestoßene Mandeln, 7 Dekazucker, 7 Dekageschnittene Cedra, 7 Dekarosinen in Weißwein (ungefähr ein Glas) aufkochen.

**Mandelmilch** wird zu Speisen, die mit Milch gemacht werden sollen, aber fleischig sind, anstatt der Milch verwendet.

**Mandelsäure**, 21 Dekageriebene Mandeln, 7 Dekageriebener Cedra, 10 $\frac{1}{2}$  Dekazitronenschale abgeriebener Zucker und Saft von einer Zitrone und Orange zusammengerührt.

**Marinade**, scharfgewürzte Sauce zum Einlegen, namentlich von Fischen.

**Mark**, das Fett in den Knochen.

**Marmelade**, ein mit Zucker zu einer Gallerte eingekochter Saft mancher Früchte.

**Matte** siehe Quark.

**Mayonnaise** (sprich Majonnähz), Gericht aus kaltem Fisch, siehe S. 120, Nr. 337.

**Mazzos**, aus ritnell zubereitetem Weizenmehl zu dünnen Scheiben gebackene, ungesäuerte Brote.

**Meerrettich** siehe Aren.

**Melange** (franz., sprich Melansch), Mischung von Erbsen und Graupen oder Bohnen und Graupen, oder Erbsen und Reis, oder Bohnen und Reis. Unter Melange versteht man auch Scholit (siehe daselbst).

**Melieren**, mischen.

**Meringue** (sprich Meräng), mit Schlagsahne gefülltes leichtes Gebäck.

**Mischansker- oder Majchansker-Äpfel** sind Borsdorfer Äpfel, welche diesen Namen von Borsdorf bei Weissen haben.

**Minker**, ein gewisses Rindsfett.

**Morchel**, eßbarer Schwamm.

**Moslrith**, Senf (siehe daselbst).

**Mus**, eine zu einem Brei gekochte Masse wie Apfelmus, Pflaumenmus.

**Nocken**, Klößchen von gehacktem Fleisch oder von Mehl und Eiern.

**Nudel**, eine aus Mehl und Eiern dick- oder dünnfadenartige Speise.

**Nudelbrett**, ein Brett, auf welchem der Nudelteil mit dem Nudelholze gewalzt wird.

**Obers**, Sahne (siehe daselbst).

**Oblate**, ein aus Mehl und Wasser bereitetes, sehr dünn Gebackenes, wird zum Boden für allerlei Konfekt benützt.

**Omelette**, Eierkuchen.

**Panachee** (sprich Panasch), buntstreifiges Gefrorenes.

- Panieren**, mit geriebener Semmelkrume bestreuen.
- Passieren** (durchtreiben) besteht darin, etwas Dickeres mit einem Löffel oder schwammförmigem gerippten Passierholz durch ein grobes Haarsieb streichen, welches man mit dem schmalen Rande in der Höhe über eine Schüssel gestellt hat.
- Pastete**, eine in einen Kuchenförmigen Teig geschlagene und gebackene Speise.
- Penateln**, die von Semmeln abgeschchnittene Rinde, die in Wasser geweicht und nachher gut ausgedrückt, in eine Kasserolle mit gutem Gansfett (zu einer Semmel 7 Defa Gansfett) auf die Platte gestellt wird. Sobald es warm ist, schlage man 3 ganze rohe Eier dazu, nehme es sogleich von der Platte und rühre es gut untereinander. Penateln werden zu Pasteten verwendet.
- Perle**, hat der Zucker beim Kochen den Breitlauf (siehe das.) durchgemacht, so lasse man ihn noch so lange kochen, bis daß er sich beim in die Höhe heben des Schaumlöffels von demselben in einem Faden herabzieht, an welchem ein Tropfen oder eine Perle hängt, dieser Tropfen muß abfallen und der Faden sich wieder an dem Schaumlöffel zurückziehen.
- Peuschl** auch Paischl (eigentlich das Eingeweide), gehackte Lunge.
- Pigment**, ein Farbstoff.
- Pistazie**, der eßbare Kern des Pistazienbaumes.
- Planchieren** (sprich planchieren), früher mit kaltem Wasser abkochen.
- Pleke** (aus dem böhm. plecko), das Vorderfleisch beim Ochsen, Kalb, Schaf, Kerngab u. s. w.
- Polenta** (ital.), ein Breigericht aus Maismehl mit Butter, Öl und Parmesankäse.
- Pritsche**, Scheibe.
- Pudding** (engl.), ein engl. Kloss, ein Auflauf (siehe daselbst).
- Puder**, entweder Mehlstaub oder feinst gestoßener Zucker.
- Puree**, durchgeschlagene Erbsen, durchgeschl. Linsen und durchgeschl. Kartoffeln.
- Purgieren** (porchen), das Hinterfleisch oder den Schlegel reinigen, d. h. bei diesen gewisse Adern nach ritueller Vorschrift entfernen.
- Quark** (auch Topfen, Matte, Weißkäse genannt), der dicke zusammengeronnene Teil der Milch nach den davon geschiedenen Molken.
- Querl**, ein Holz, um welches an dem einen Ende Äste rund herum abgeschnitten sind und welches dazu dient, um durch Drehung des Stiels zwischen den Handflächen flüssige Körper in Bewegung zu setzen.
- Quirlen** (das Verkleinerungswort von Queren), wenden, überhaupt schnell im Kreise herumdrehen, etwas Flüssiges durch starkes Bewegen mit dem Sprudler, mit etwas anderem gut mischen oder auch schäumig machen.
- Radieschen**, kleine Rettiche.
- Rasten**, stehen lassen.

**Reihmazos**, aus rituell zubereitetem, jedoch schwärzerem Mehl zu dicken Scheiben gebackenes ungesäuertes Brot.

**Reindl**, eine kleine Kasserolle.

**Ragout**, ein wohlgeschmeckendes Mischgericht.

**Reine-Claudes**, Ringlob.

**Rose**, der obere blumenartige Teil des Karfiols, auch wird das Wort „Rose“ bei jenen Fleischteilen angewendet, die von der Rippe abgelöst, an einem Teile mit ihr noch zusammenhängen.

**Rossbreef** (engl., sprich Rostbiff), engl. Rostbraten.

**Roulade**, ein gerolltes Backwerk.

**Rumsteaks** (engl., sprich Roststeaks), Rindfleischstücke aus dem Lendenstück.

**Sahne** siehe Schmetten.

**Salami**, eine Wurstgattung.

**Salme**, Ragout von gebratenem Geflügel.

**Sautieren**, auf beiden Seiten in Fetten oder Butter schwitzen und gar machen.

**Schaff**, ein hölzernes Gefäß.

**Schubanken** (böhm. skubánek, Mehrzahl skubáanky), Sterz, eine Art Knödel (Klöße).

**Schlagsahne** wird aus dickem Rahm von Milch hergestellt, welche 12 bis 15 Stunden gestanden hat. Die abgehobene Sahne bleibt nach einigen Stunden auf Eis stehen und wird dann mit einem Schneebesen in einer Schüssel zu Schaum geschlagen, verfüßt

und mit etwas Vanille verfest.

**Schlegel** (von schlagen), die hintere Keule eines geschlachteten vierfüßigen Tieres. (Siehe Keule.)

**Schmetten** (Rahm, Sahne), der fetteste Teil der Milch, der sich oben ansetzt (s. „Obers“).

**Schmölle**, die Krume der Semmel.

**Schneerute**, ein einfaches Instrument, das aus übereinander gelegten Drähten besteht, deren Enden in der Öffnung eines Stieles festsetzen.

**Schnee schlagen**, aus Eiweiß Schnee machen. Dabei ist vor allem notwendig, daß man frische Eier nimmt und beim Aufschlagen der Eier nichts von den Dottern zum Eiklar kommt.

**Schalit** (aus dem franz. chaut, warm, und lit, Bett, in welches vor Alters die Juden am Samstag den aus dem Warmofen gebrachten, zugedeckten Topf mit Melange, damit sie nicht wieder erkalte, bevor sie zu Tische gegeben wurde, gesteckt hatten), siehe übrigens „Melange“.

**Schöpfenkeule** siehe Keule.

**Schüssel**, eine Form zum Ausstechen des Teiges.

**Schwinge**, eine flache runde Scheibe aus Weidenruten geflochten oder ein viereckiger Holzrahmen mit geflochtenem Holzboden, auf welchem das ausgefaltene Fleisch zum Ablassen des Blutes gelegt wird.

- Seihen**, eine dickere Suppe, Sauce und dgl. durch ein Passiersieb, klare Brühen durch ein feineres Sieb fließen lassen, Säfte oder Sülze jedoch durch Leinwand (gewöhnlich ältere Serviette), die man vorher mit heißem Wasser befeuchtet und wieder ausdrückt, rohe Säfte durch Flanell oder einen Filzsack, den man befeuchtet.
- Sellerie**, eßbare Wurzel eines Gewächses aus dem Geschlechte der Petersilie.
- Seummel**, weiße aus Weizenmehl gebakene, kleine, zumeist rund geformte Brote.
- Senf**, der mit Weinessig zubereitete Senfsamen.
- Sieb**, eine löcherige Fläche mit einer Einfassung, die feinen Teile eines trockenen Körpers damit durch Hin- und Herbewegen von den gröbereren abzusondern. Haarsieb, wenn die Löcher sehr klein sind.
- Sieben**, mit dem Siebe reinigen.
- Sieden im Dunst**, die Speiseform samt der Speise in einer Kasserolle mit Wasser kochen lassen.
- Soiree** (französ., sprich Soareh), Abendgesellschaft, Abendfest.
- Sorbet**, ein Kühltrank von Wasser, zerstoßenen Rosinen, Zitronensaft, Zucker, Ambra u. s. w.
- Soufflés**, leichte Schüsselgebäcke.
- Souper** auch Soupe (spr. Supeh), Abend- oder Nachtessen.
- Soupiere**n, zu Abend speisen.
- Sprek**, alles Fett unter der Haut, besonders aus den Rippen der Tiere.
- Speilern**, einen Speiler (spitzig zugeschnittenen Span) durchstecken.
- Spicken**, ein Verfahren, bei dem man mit der Messerspitze in das Fleisch fährt und in diese dadurch entstandene Öffnungen Knoblauch oder Trüffel oder Gewürze st.ckt.
- Spinnen** wird vom Zucker gesagt und besteht darin, daß man  $\frac{1}{2}$  Seidel Wasser auf den Zucker gießt und ihn bei gelindem Feuer so lange kochen läßt, bis er sehr dickflüssig geworden.
- Spreizen** (von spreiten, soviel als breiten), ausbreiten, ausdehnen.
- Sprudeln**, quirlen.
- Stärke**, soviel als Reisstärke.
- Stifte**, wenn Mandeln in längliche Teile geschnitten werden.
- Strähne**, eine bestimmte Anzahl von Fäden aus gesponnenem Garn, zuweilen auch Faden selbst.
- Striez**, eine Art feine Barches.
- Sultanen**, Rosinen.
- Terrine**, ein Suppennapf, eine Suppenschale.
- Tomate**, Goldapfel, Paradiesäpfel.
- Topfen** siehe Quark.
- Tragant**, kleines gummiartiges Zuckerwerk zum Verzieren der Torten.

**Tranchieren** (aus d. franz.), zerschneiden, verschneiden.

**Trefe** (vom hebr.), das Zerrissene, das nach jüdischen religiösen Gesetzen Un genießbare.

**Triebern**, purgieren. (Siehe dasselbst.)

**Vanillezucker**, getrocknete Vanille mit Zucker (ungefähr für 40 h = 32 Pf. Vanille auf  $\frac{1}{2}$  kg Zucker) fein gestoßen und gesiebt.

**Verkühlen**, kühl werden lassen.

**Walken** (unrichtig walgern oder wälgern), ein längliches rundes Holz auf dem weichen Teige hin und her rollen.

**Bibebe**, Rosine.

**Birkel**, eine Ziege.

**Bwetsche** oder **Zwetsche**, Pflaume.

