

Vorkenntnisse.

Kurz eindünsten

heißt, eine Tunke unter beständigem Rühren am Feuer einkochen, daß sie dicker wird und sich vermindert.

Binden (Legiren)

heißt, eine Tunke oder Suppe mit Dottern und etwas Schmetten eindicken oder bindig machen.

Anlaufen, anziehen oder auffchäumen

heißt, Butter oder Fett nur kurze Zeit am Feuer heiß werden lassen.

Einbröseln (Paniren)

heißt, Etwas in Ei oder Fett eintauchen, und in Mehl oder Semmelbrösel einwickeln.

Ueberkrusten (Gratiniren)

heißt, in der Röhre Etwas gelb backen oder mit einer glühenden Schaufel überfahren.

Rösten (Grilliren)

heißt, einen Theil Staubzucker und einen Theil Mandeln (ganz oder gestoßen) ohne Wasser am Feuer gelb werden lassen.

Abbrühen (Blauchiren)

neunt man jene Vorarbeit, wodurch Fleisch, Hahnenkämme, Kalbsmilch (Briefel), Hirn zc. von allem Blut befreit und

weiß werden. — Man legt das Abzubühende in kaltes Wasser, läßt dieses lau werden, gießt es ab, gießt abermals frisches Wasser darauf und so fort, bis der Zweck erreicht ist. — Den Hahnenkämmen müssen zuerst die äußersten Spitzen abgeschnitten werden, dann werden sie mit Salz eingerieben und die oberste Haut entfernt; man kann so zugerichtete Hahnenkämme auch über Nacht im Wasser liegen lassen. — Gemüse brüht man ab, indem man es in kochendes Wasser wirft, dieses einmal aufwallen läßt, das Erstere herausnimmt und mit frischem Brunnenwasser übergießt; ebenso wird der Reis behandelt.

Glattreiben (Tabuliren).

Man reibt einen, zum Faden gekochten Cacao- oder Chocolate-Ueberguß, sobald man ihn vom Feuer genommen, am Rande der Pfanne mit einem neuen Kochlöffel in kleinen Theilen, jedoch sehr rasch ab, rührt von Zeit zu Zeit die Masse um und wiederholt das Reiben so lange, bis an der Oberfläche der Masse kleine Falten sichtbar werden, worauf man sie sofort zum Ueberguß verwenden muß.

Zurichten (Dressiren)

heißt, dem Geflügel eine gefällige Form und ein besseres Aussehen geben. Ein Huhn wird z. B. zugerichtet, indem man die mit Bindfaden eingefädelt Nadel, neben dem Rückenknochen ein- und unter dem Bügeltheil des Fußes heraussticht, den Bindfaden über den unteren Theil des Fußes leitet, dann wieder am untersten Ende des Brustfleisches durch die dünnen Hauttheile durchsticht, wornach der Bindfaden über den zweiten, untern Theil des Fußes geschlungen und unter dem Bügelfnochen am Rücken herausgezogen werden muß; zuletzt zieht man beide Bindfadenden zusammen und bindet sie fest. Ist Alles fertig, dann darf der Bindfaden, nebst der Stelle, wo der Knoten ist,

nur über den beiden unteren Fußtheilen sichtbar sein. — Bei größerem Geflügel braucht man nur stärkeren Bindfaden zu nehmen, verfährt aber im Uebrigen wie beim Huhn; vor dem Anrichten entfernt man den Bindfaden.

Durchschlagen (Passiren)

heißt, mit einem breiten, starken Kochlöffel oder einem Holzklöppel Fleisch, Gemüse, Obst zc. durch ein niedriges, großes Kochhaarsieb drücken oder streichen, wobei der schmale Rand des Siebes nach oben, und eine Schüssel zur Aufnahme der durchgestrichenen Masse darunter gestellt wird.

Dunstbad.

Wenn man Fleisch, Obst, Gemüse zc. in einem kleinen Gefäße, in ein größeres mit Wasser gefülltes stellt und darin kochen oder nur ziehen läßt, so heißt das im Dunstbad kochen.

Wurzelwerk.

Darunter versteht man klein geschnittene Petersilienwurzel, Sellerie und gelbe Rübe.

Papier-Kapsel.

Solche Kapseln macht man, indem man bei einem länglichen Papier-Viereck (z. B. einem halben Bogen) die Längenseiten 3 Ctm., die Breitseiten doppelt so hoch einschlägt, die Ecken 3 Ctm. hoch einbiegt, den übrig gebliebenen Rand der Breitseite darüber zurückschlägt und nun die 4 Kanten aufstellt, so daß das Ganze eine längliche Kapsel mit doppelten Rändern bildet.