



## E r k l ä r u n g

der

### Küchenausdrücke.

**Abhäuteln.** Die dünne Haut, welche das Fleisch, das Wildpret und die Lebern auf der Oberfläche überzieht, muß mit Hilfe eines spitzen, scharfen Messerchens entfernt werden, weil sie beim Braten das Würbewerden sowie das Eindringen des Bratenfettes verhindert. Man fährt mit der Spitze des Messers unter das dünne Häutchen, faßt es und zieht das Häutchen mit Nachhilfe des Messers streifenweise herunter, doch so, daß das Fleisch nicht mitgeschnitten und unansehnlich wird.

**Abliegen** (Mortificiren) bedeutet so viel als das Würbewerden sämtlicher Fleisch- und Geflügelgattungen und ist dadurch vorzubereiten, daß man sie einige Zeit nach dem Abschachten an kühlem Orte, am besten auf dem Eise, liegen läßt. Das Abliegen trägt ebenso viel zur Schmackhaftigkeit, als zum raschern Garwerden bei, doch soll das Stück vor Staub und Fliegen bewahrt werden. Schweinefleisch und Lammfleisch kann bald nach dem Schlachten verwendet werden, Kalbfleisch liege zwei bis drei Tage, Rindfleisch 8—14, desgleichen Ente 3—4, Gans 4—5, Kapuun, Hühner Wildpret und Truthahn 5—6 Tage, Schwärmes 8—10—12 Tage, Leber soll gar nicht abliegen. Ist man genöthigt Hühner bald nach dem Schlachten zu verbrauchen, so lege man sie gleich nach dem Abstechen auf 2 Stunden in kaltes Wasser.

**Abschrecken,** nennt man das Begießen mit kaltem Wasser, z. B. bei Kaffee, damit er sich rasch klärt, oder bei fettem Braten, um die Rinde scharf und braun zu machen.

**Absengen oder Flambiren.** Nachdem das Geflügel sauber gerupft wurde, hält man es über eine Spiritusflamme, doch nicht



zu nahe, damit bloß die feinen Federchen und Haare, nicht aber Hautstellen gesengt werden. Es wird dann mit einem trockenen Tuch abgerieben, ausgenommen und rein gewaschen.

**Abstechen** heißt Abschachten des Geflügels, sowie der zahmen Hausthiere.

**Abtrieb.** Darunter versteht man Butter oder anderes Fett in einer tiefen Schüssel (Weidling) mit einem Kochlöffel so lange nach einer Seite hin in der Runde zu rühren, bis die Masse flaumig geworden ist, wonach die anderen Zuthaten, wie Eier, Zucker, Mandeln zc., successiv beigefügt werden.

**Anlaufen** auch **Anpassiren** genannt, heißt gewisse in den Recepten näher bezeichnete Zuthaten so lange in heißem Fett auf dem Herde zu lassen bis sie eine gelbliche Farbe annehmen und den ihnen eigenthümlichen kräftigen Geruch entwickeln, ohne die Farbe zu verändern. Sie lohnen diese Mühe reichlich, da sie bedeutend besser im Geschmack sind, als die rohe Zuthat.

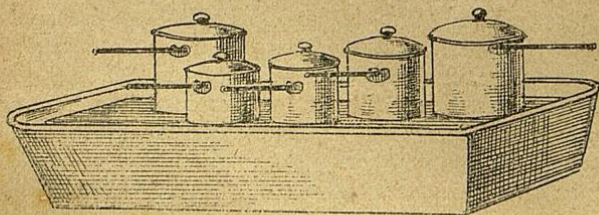
**Assiette.** Man versteht darunter kleine Vorspeisen welche vordem auf Tellern servirt wurden, daher der Namen Assiette, der im Französischen Teller bedeutet.

**Anpassiren,** siehe Anlaufen

**Aspic** (Fleischgelée, Stand, Sulz), wird nach dem später folgenden Recept aus leimhaltigen Knochen und Stoffen wie Gelatine, Hausenblase, Agar-Agar mit beliebigem Zusatz von Wurzelwerk, Gewürzen und Fleischsorten gesotten. Geklärt und gefeigt verwendet man Aspic für gestürzte kalt zu servirende Fleisch- und Fischgerichte, in flüssigem Zustand oder gestockt, zum Verzieren von kaltem Braten, feinem Aufschnitt, Schinken oder Fischen, indem man Stücke der auf einem Teller oder in beliebigem Gefäß fest gewordenen Aspic ausstürzt, in nette Figuren geschnitten oder fein gehackt verwendet.

**Bähen** heißt Semmel oder Brodschnitten ohne Zusatz von Fett auf dem Backblech in der Bratröhre rösten.

**Bain-marie** (Wasserbad oder Dunstbad) besteht aus einem



größeren Gefäß mit heißem Wasser, in welches man die Geschirre mit der warm zu haltenden oder aufzuwärmenden Speise gut verdeckt



stellt, doch muß man darauf achten, daß das Wasser unter dem Rande der Gefäße bleibe und nicht bei etwaigem Kochen in dieselben spritze, was den guten Geschmack beeinträchtigen würde. Ganz besonders empfiehlt sich das bain-marie zum Warmhalten von Saucen, Gemüse und Eingemachtem, welche darin auch vor dem Anbrennen und Ausdünsten bewahrt bleiben.

**Baisers** (Busslerln), kleine aus Windmasse gespritzte, zugespitzte Halbkugeln, welche auf dem Blech gebacken werden. (Siehe die betreffenden Recepte).

**Bäuschel** (Zumpel), besteht aus Lunge und Herz, ist zu Sachée oder als Fülle für Strudel oder Tascherl zu verwenden; für letzteres genügen auch Reste des Ersteren, wenn es nicht säuerlich zubereitet wurde, weshalb es sich empfiehlt, beim Serviren von Sachée, lieber Citronenscheiben extra beizugeben. (Siehe das betreffende Recept.)

**Bardiren**. Braten oder Geflügel wird mit Speckplatten an der Oberfläche belegt und mit Spagat überbunden gebraten. Es gibt dem Braten einen vorzüglichen Geschmack, verhindert, daß er eine dünne Kruste bekommt und überdies sind die goldbraun durchgebratenen Speckplatten eine geschätzte Beilage sowohl zu Gemüse als warmen Krautsalat oder bloß zum Brod.

**Beize**, siehe: „Marinade“.

**Blandiren** heißt gewisse Fleische oder Gemüse in kochendem Salzwasser einmal abbrühen und dann herausgenommen mit kaltem Wasser abschwemmen, ehe man zu weiterer Verwendung schreitet. Fleischsorten werden dadurch etwas steifer und lassen sich besser spicken, bei Gemüse wird dadurch die Farbe erhalten und der manchmal herbe Geschmack genommen. Wo es in den folgenden Recepten bei D b st erwähnt wird, ist das Abbrühen in Wasser ohne Salz gemeint.

**Blind backen**. Blätterteig, mürber Teig, wie überhaupt alle Teigarten, die man zur Aufnahme von verschiedenartigen Füllen, schüsseln- oder korbchenartig geformt haben will, bäckt man erst leer (blind). Man legt mit der Teigsorte die Form aus, oder man sticht einen kleinen Boden aus, setzt mit Eiweiß bestrichen einen Rand darauf, umgibt es mit einem festen Streifen Papier, den man mit einer Nadel oder einem etwas dünnen Teigerl (von Mehl mit Wasser oder Eiweiß verührt) verbindet und füllt dann in den leeren Raum trockene Erbsen ein. Sobald der Teig schöne Farbe beim Backen bekommen, nimmt man die Erbsen heraus und füllt gleich, wenn warm servirt werden soll.

**Brandteig** hat seinen Namen daher, weil das Mehl mit einer heißen Flüssigkeit, sei es Wasser, Milch oder Wein, abgebrannt wird, das heißt: in die kochende Flüssigkeit geschüttet und so lange am Feuer abgerührt wird, bis sich der Teig von der Casserole glatt ablöst.



**Braise** dient dazu, das Fleisch oder Geflügel, ja selbst Gemüsegattungen besonders schmackhaft und saftig zu dünsten. Gelbe Rübe, Petersilie, Sellerie und Zwiebel werden in Scheiben geschnitten. 3—4 dicke Blätter Schinken damit auf etwas Fett, (auch Abschöpf Fett von der Suppe eignet sich vorzüglich), langsam zu rösten gegeben, doch ohne daß es bräunlich werde, dann untergießt man es mit heißer fetter Suppe, in Ermanglung mit Wasser; fügt einige Körner Pfeffer, ebensoviel Neugewürz, wenige Nagerl (Nelken), Lorbeerblatt und Thymian bei, läßt es ein paar Mal aufsieden und gießt es dann über das Geflügel oder Fleischstück in eine Casserole, welche man mit gut passendem Deckel verschließt. Die weitere Behandlung folgt in den bezüglichen Recepten.

**Candiren**, überzuckern. Bereitungsweise siehe Recepte.

**Carbonaden** sind Rippenstücke von Schöpfen, Kälbern oder Schweinen; aus dem sogenannten Carré werden sie gehackt, gut geklopft und gewürzt, etwas durchliegen gelassen und je nach Angabe gedünstet oder gebacken.

**Carcasse** nennt man das Gerippe von Wild oder zahmem Geflügel, welches geröstet, dann gestoßen zu Suppen und Saucen und Ragouts verwendet werden kann, indem man das Gestoßene aufsiedet und seigt.

**Charlotte**, Obstpuddings.

**Compot**. Beliebige Früchte mit Zucker gesotten und kalt gestellt für den baldigen Verbrauch. Sie werden zu Braten wie zu Pfannkuchen oder Dunstmehlspeisen servirt.

**Conserven** sind alle Gemüse, Früchte und Fleischgattungen, welche durch Einsieden in Salzwasser, Zucker oder Abdünsten in Fett vor dem Verderben geschützt, in luftdicht geschlossenen Büchsen oder Gläsern aufbewahrt werden.

**Côtelettes**, siehe Carbonaden, doch kann man auch fischirtes Fleisch oder Geflügel zu flachrunden Stücken formen und einen zurechtgestutzten Geflügelknochen als falsche Rippe hineinstecken. So werden sie paniert und in heißem Fett ausgebacken. Siehe unter den betreffenden Recepten.

**Crème**, wörtlich aus dem französischen übersetzt, bedeutet es Obers, doch verstehen wir unter dem Titel eine auf dem Herd dicklich gesprudelte Sauce von Zucker, Eierdottern und Obers mit Beimischung von Kaffee, Chocolate, oder statt Obers, Wein. Warm wird sie zu Aufläusen oder Dunstköchen servirt, kalt mit Obersschaum und Gelatine vermengt, wird sie in Formen gefüllt zum Festwerden in's Kühle gestellt und gestürzt mit kleinem Backwerk aufgetragen.

**Croquettes**. Kleine Gerichte aus gehacktem Fleisch, oder von Fischen, Krebsen, Kartoffeln, Reis, Maccaroni, Nudeln u. welche



als Beilagen zu Fleischspeisen und Gemüse servirt werden. Näheres siehe unter den betreffenden Recepten.

**Croûtons.** So bezeichnet man nett ausgeschnittene Stücke von Weißbrodkrumen in Form von Halbmonden, Dreiecken, Hahnenkämmen u. dgl., welche man hellbraun in Butter bäckt, um sie dann zur Garnirung zu verwenden.

**Dämpfen** heißt Fleisch, Geflügel oder Gemüse mit den weiterhin in den Recepten angegebenen Flüssigkeitsmengen und Gewürzen in ein möglichst gut verschlossenes Geschir zu bringen, so daß der sich entwickelnde Dampf nicht aus dem Geschir entweichen kann. Es ist dies die beste Art, auch ältere Stücke Geflügel oder härteres Fleisch mürbe zu machen, doch muß man hie und da nachsehen, ob die Flüssigkeit nicht ausgedünstet ist, und gibt man in dem Falle Suppe oder heißes Wasser zu, damit das Fleisch sich nicht anlege und einen brenzlichen Geschmack bekomme. Sollte dies zufällig veräumt worden sein, so nehme man das Fleischstück rasch heraus, schneide die angelegte Stelle fort und richte es gleich mit anderem Wurzelwerk und Gewürz, wie bei Rindsbraten angegeben ist, in eine andere Casserole ein. Es wird dann kaum eine Spur des Schadens zu bemerken sein.

**Dessert**, der französische Ausdruck für Nachtisch, der aus Obst, kleinem Gebäck und anderen Süßigkeiten besteht.

**Diner** bedeutet im Französischen so viel wie Mittagmahl, doch wird es bei uns nur auf große Gelegenheitstafeln angewendet.

**Dressiren** (siehe Abbildungen bei Geflügel) dient dazu, das rohe Geflügel vor dem Braten so zu binden, daß die Brust möglichst ansehnlich hervortritt, doch versteht man darunter auch das nette gleichmäßige Zurechtschneiden von Wurzeln, sowie von Teigen für Bäckereien oder Pasteten. Beim Dressiren des Geflügels (und zwar sind nur alle zahmen und wilden Hühnerarten gemeint), bedient man sich einer Dressirnadel und des Bindfadens. Man schiebt die Schenkel gegen die Brust des Huhnes in die Höhe, und legt sie fest an die Rippen an, dann fährt man mit der Nadel durch den rechten Schenkel, faßt das Fleisch oben stechend am Ende des Brustbeines, zieht die Nadel durch den linken Schenkel hinaus und führt den Faden (Spagat) über den rückwärtigen Theil, worauf man Beginn und Ende dieses Fadens fest zusammenbindet. Oben sticht man durch das rechte und linke Flügelende, ohne die Brust zu berühren, nämlich innen, zieht den Spagat über den Rücken und verknüpft wieder Anfang und Ende des Spagates. Dieses Borrichten ist für's Ueberbinden mit Speckplatten, sowie für's Tranchiren sehr empfehlenswerth.

**Entrée** ist soviel wie Vorspeise.

**Einbröseln**, siehe Paniren.



**Farce** (Fasch) Fülle. Feingehacktes Gemisch von Fleisch, Leber, Fett, Schwämmen, Sardellen, Gemüsen, Gewürz zur Füllung oder Bereitung von Pasteten oder Knödeln zc. (Bereitungsweise siehe Recepte.)

**Filet** (spr. fileh), ist die französische Bezeichnung für Lungenbraten, sowie für das abgelöste Brustfleisch vom Geflügel und Rückenfleischspeisen von Fischen.

**Fines-herbes** (spr. finn herb), zu deutsch feine Kräuter und zu diesen gehören: Körbelkraut, Petersilie, Schnittling, Estragon, dann Chalotten, etwas Champignon und Basilikaufkraut. („Suppen“ Seite 32.)

**Frittatten.** Auf der Pfanne am Herd gebackene Flecken, welche entweder mit süßer oder Schinkensfülle abwechselnd eingelegt, in der Form dann nochmals im Rohr gebacken werden oder bloß nudlig geschnitten, eine beliebte Suppeneinlage bilden.

**Garniren** heißt das betreffende Gericht mit den passenden Beigaben auf der Schüssel zu umgeben.

**Gelée** (spr. Scheleh), eine aus Fruchtsäften, Zucker gekochte mit Gelatine oder Hausenblase versetzte Speise, welche wie Crème kalt gestellt, mit kleinem Gebäck zu Tisch gegeben wird. (Siehe das Recept dazu.)

**Gewürz-Extract.** Dr. Naumann in Dresden, war der erste, welcher zum Küchengebrauch aus Gewürzen Extracte herstellte, die in kleinen Flaschen zu empfehlen sind. (Näheres siehe Inserat.)

**Glaciren** (spr. Glasiren), nämlich die Oberfläche mit einem glänzenden Ueberguß versehen. Bei Fleisch und Bratenstücken geschieht es durch den fleißig darübergeschöpften Saft, bei Torten und Gebäck mit verschiedenen Zuckerglasuren. Buttermig erhält seine Glasur durch fein aufgestreuten Zucker, der während des Backens schmilzt und die Oberfläche glänzend braun überzieht.

Die verschiedenen Glasuren, mit denen man Fleisch, ferner Torten, Kuchen, und kleines Backwerk theils überzieht, theils bespritzt, dienen dazu, sowohl das appetitliche Aussehen wie auch den Wohlgeschmack der Speisen oder des Gebäckes zu erhöhen. Man unterscheidet vier Sorten von Glasuren: 1. Die Wasser-Glasuren, aus Wasser und Zucker, mit oder ohne Zuthat von Fruchtsäften, Liqueuren u. s. w. 2. Die Eiweiß-Glasuren, aus etwas schaumig gerührtem Eiweiß und Zucker, zuweilen auch mit anderen Zuthaten. 3. Die Chocolate-Glasuren, gekocht oder ungekocht. 4. Die Fleisch-Glace, zum Glasiren der Fische, einzelner Fleischstücke und der vegetabilischen Körper ganzer Speisen mit ihrer eigenen Grundbrühe oder einer eigenen Fleisch-Glace.

**Gratiniren** heißt Fleisch, Fisch, Gemüse oder Eier mit Bröseln, eventuell Parmesankäse bestreut mit zerlassener Butter betropft, in der Röhre oben und unten eine schöne Kruste annehmen lassen.



**Hachée** (spr. *H a s c h e h*), siehe *Beuschel*; gesottenes, feingehacktes Rind-, Kalb- oder Geflügelfleisch; das letztere ist selbst gebraten zu verwenden, indem man es mit lichter, säuerlicher *Einnachsauc*e bindet. (Siehe *Legiren*.)

**Haschiren**: fein haäen.

**Hefe**: Germ zum Lockerwerden des Gebäcks.

**Jus** (spr. *S c h ü h*): ein besonders kräftiger Extract von verschiedenen Fleischgattungen, Suppenwurzeln und Würzen, welcher, entfettet und kühl gehalten, sich längere Zeit hält und zur Verbesserung von Suppen und Saucen verwendet wird.

**Kanapées**: mit frischer oder Sardellenbutter bestrichene Semmelschnitten, welche mit verschiedenen Zuthaten zierlich belegt sind.

**Legiren**, deutsch *binden*. Gut abgesprudelte Dotter werden dazu verwendet, Suppen oder Saucen ein schöneres Aussehen, eventuell mehr Nahrhaftigkeit und Dichtigkeit zu geben. Man muß darauf achten, daß sich die Dotter vollkommen mit der Flüssigkeit, sei es nun *Sauce*, *Suppe*, heißes *Obers* oder *Wein*, verbinden und nicht in geronnenen Klümpchen auf der Oberfläche schwimmen. Man hat deshalb folgendes Verfahren zu beobachten: die Dotter werden erst mit kalter Flüssigkeit, auf je einen Dotter ein Eßlöffel voll, gut abgesprudelt, dann wird etwas von den zu legirenden Suppen oder Saucen, jedoch kochend heiß unter fleißigem Quirlen hinzugegossen und mit dem Ganzen vermengt. Am besten ist es, dieses Verfahren kurz vor dem Anrichten anzuwenden, da durch nochmaliges Kochen ein Gerinnen hervorgerufen wird. Bei säuerlichen Saucen und Eingemachtem ist dies nicht zu befürchten, es wird im Gegentheil schön dicklich, wenn es auf dem Herd glatt gerührt wurde. Um diese Saucen und Suppen warm und in der einmal richtig erlangten Consistenz (Dichtigkeit) zu erhalten, stellt man sie ins Dunstbad (siehe *bain-marie*), wo sie sich in unveränderter Güte erhalten. (Siehe *Recepte*.)

**Maccaroni**: italienische Nudeln.

**Marinade**: eine Beize, welche aus verschiedenen Arten von Gewürzen, Lorbeerblättern, Petersilie, Essig, Del *cc.* bereitet wird. Man bedient sich der Marinade, um Fleischstücke, Wild oder Fische einerseits länger zu erhalten, andererseits um sie mürber zu machen und ihnen den gewürzhaften Geschmack dieser Beize zu verleihen. (Siehe *Recept* hiezu.)

**Mixed-Pikles**: eine beliebte Beigabe zu Braten und Fleisch, welche aus ganz jungen, in Salzwasser weichgesottenen, mit kleinen Gurken in Essig eingelegten Gemüsen besteh t. (Siehe *Recept* hiezu.)



**Omelettes** (spr. Omlett), auch Eierkuchen genannt. Selbe werden auf der Pfanne von gegossenem oder bisquitähnlichem Teig gebacken und sowohl süß, als auch mit Gemüse oder Schinkenfülle fervirt. (Siehe auch Recept hiezu.)

**Paniren**: Fisch, Fleisch oder Geflügelstücke mit einer Hülle von Semmelbröseln versehen, um sie in heißer Butter oder Fett auszubacken. Man taucht sie zu dem Behufe in zersprudeltes Eier oder, wenn man übriggebliebenes Eiweiß verwenden will, in leichten Eierschnee und wälzt sie in feingesiebten Semmelbröseln.

**Passiren**: Gemüse, Obstgattungen, Saucen zc. streicht man durchs Sieb oder läßt sie durch Müllertuch oder ein reingewaschenes, ungestärktes Tuch laufen, um die unbrauchbaren Theile oder die mitgesottene Routhaten und Gewürze zu entfernen.

**Polenta**: ein von Maismehl steifgekochter Brei; er wird aus Kukuruz (türkischem Mais), der zu Mehl gemahlen ist, bereitet, indem man ihn mit Wasser weich und dicht kocht, so daß sich mit dem Löffel Klöckchen machen lassen. Mit Parmesan bestreut, mit Butter und braunen Zwiefelringen geschmalzen, wird Polenta als Garnirung zu Rindsbraten oder allein als Zwischenpeiße zu Tisch gegeben. (Siehe auch unter den Recepten.)

**Puddings**: süße Mehlspeisen, welche in Dunstformen im Dampf gesotten oder auch in der Röhre gebacken und meist mit einer Fruchtsauce zu Tisch gegeben werden. Auch werden Puddings in eine Serviette eingebunden gesotten, doch muß die Masse, ehe sie eingefüllt ist, mit Butter eingeschmiert werden. (Siehe Recepte.)

**Purée** (spr. Püre h): alles Gemüse, Obst oder faschirtes Fleisch, welches durch das Sieb gestrichen wurde (siehe Passiren).

**Ragout**: ein Mischgericht von mehrerlei Fleisch, Wildgeflügel oder Fisch in einer starkgewürzten Sauce nebst diversen pikanten Routhaten. (Siehe Recepte.)

**Risotto**: ein mit Fett und kräftiger Rindsuppe sowie mit Beigaben von Parmesankäse weichgedünsteter Reis, der sowohl als Beigabe wie als Bor- oder Einschießpeiße, meist noch gut mit Parmesan bestreut, aufgetragen wird.

**Serviren**: das Gericht nett auf die Schüssel richten und mit den nöthigen oder dazu gehörigen Beigaben zu gleicher Zeit zu Tisch geben.

**Schneeschlagen**: eine für das Gelingen vieler Speisen sehr wichtige Procedur. Man gibt die Eiweiße in ein tiefes Gefäß und schlägt mit einer Drahruthe erst langsamer, dann immer rascher nach einer Richtung, bis man einen festen weißen Schaum erzielt hat, von welchem, wenn man die Ruthe herauszieht, die dadurch gebildete



Spitze stehen bleibt. Eine andere Probe ist, daß man das Gefäß umgestürzt hält und der Schnee nicht herausfällt. Bedingungen für das Gelingen sind: möglichst frische Eier, dann sorgfältiges Heraus-schlagen des Eiweißes, damit nichts vom Dotter mitgehe, und Kaltstellen bis zum Schlagen. Das Festwerden des Schnees wird auch sehr befördert, wenn man einige Tropfen Citronensaft und ein klein wenig Salz kurz vor dem Schlagen den Eiweißem beimengt.

Spicken: das Durchziehen von Fleisch, Geflügel oder Wild mit Speckfäden. Man bedient sich hiezu einer Spicknadel, allein bei größeren Stücken Rindsbraten und Keulen sticht man mit einem zugespitzten Kochlöffelstiel möglichst gleichmäßige Löcher und schiebt die in Salz, Pfeffer und Del gewälzten Speckstückchen nach. Erzielt wird durch das Spicken die größere Saftigkeit und Weichheit des betreffenden Bratens.

Sprudeln: darunter versteht man, einen Quirl zwischen beiden Händen möglichst rasch hin- und herbewegen, um zwei oder mehr Bestandtheile so miteinander zu vermengen, daß sie sich nicht mehr unterscheiden und eine Flüssigkeit bilden. Einiges darüber siehe bei Legiren.

Sulze: siehe Aspik.

Cutti-Trutti: mit verschiedenartigen Früchten vermischter Schnee, Crème oder Gefrorenes.

Vole-au-vent: ein Pastetenhaus von Blätterteig, welches beim Anrichten mit einem Ragout (siehe Ragout) gefüllt wird.

Wasserbad: siehe bain-marie.

Wurzeln (Wurzelwerk oder Suppentwurzeln). Unter dieser im vorliegenden Buche oft vorkommenden Bezeichnung versteht man Sellerie (Zeller), gelbe Rüben, Peterfilientwurzeln und Borée.

Zimmer: Rückenstück vom Wild.