

Notwendige Vorkenntnisse.

Das Quantum der Speisen in diesem Kochbuche ist für drei bis vier Personen berechnet, jedoch erleidet diese Regel manche Ausnahmen, auf welche ich durch Anmerkungen in Klammer bei den Rezepten hingewiesen habe. Die Bereitung der Speisen nach Maß und Gewicht ist eingeteilt in Liter ($\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{8}$ und $\frac{1}{16}$ l), das Gewicht in Kilogramm ($\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{8}$ kg) und in Oka. Ist ein Eßlöffel angegeben, so rechnet man einen gewöhnlichen Suppenlöffel glatt gestrichen. Für je ein Hühnerei rechnet man, wenn nach Gewicht Mehl oder Zucker dazu gegeben wird, gewöhnlich 5 dkg. Um ein Rezept in Lot oder Seitel umzurechnen, füge ich auch das alte Maß bei. Für ein Seitel Flüssigkeit, welches 4 dl wäre, rechnet man einen sehr gut gemessenen $\frac{1}{4}$ l; für ein Lot, nach richtigem Maß 1 dkg und $7\frac{1}{2}$ g, wird beim Kochen nur $1\frac{1}{2}$ dkg genommen, denn das Plus an Gramme ist zu unbedeutend und wird nur bei Gewürzen gerechnet. Für ein Pfund nimmt man statt 56 dkg nur $\frac{1}{2}$ kg.

Erklärung der gebräuchlichsten Küchenausdrücke.

Abbrennen heißt bei Gemüse wie Blaukohl, Rotkraut, weiße Rüben mit heißem Wasser übergießen, mit kaltem Wasser gut abschwemmen. Grieß, Mehl, Polenta übergießt man auch mit heißem Wasser und rührt es so lange, bis der Teig sich von der Kasserolle löst. Bei Geflügel gießt man sehr heißes Wasser darüber, wodurch sich die Federn lösen und es leicht gepuht werden kann. Auch heißt man abbrennen bei Geflügel absengen. Man hält es über eine Flamme und brennt die Haare ab.

Abhäuten nennt man das Abziehen der dünnen Haut bei Fleisch, Wild und Geflügel.

Abtreiben. Schmalz, Butter oder Rindschmalz mit dem Kochlöffel in einem Weidling in der Runde nach einer Seite so lange

rühren, bis das Betreffende flaumig und lichter geworden ist, hierauf rührt man nach Angabe Eier, eines nach dem anderen, dazu. Sollte das Fett stocken und die Eier sich absondern, so stellt man es ein wenig an einen warmen Ort, nimmt es dann, wenn es ein wenig zergangen ist, weg und treibt es wieder weiter ab. Die anderen Beigaben mischt man ebenfalls nacheinander dazu.

Abbrösten von Haselnüssen und Mandeln geschieht, indem man sie auf ein Blech legt und in die warme Röhre stellt, bis sie sich zu färben anfangen, dann befreit man sie, durch Reiben zwischen einem Tuch, von der Haut.

Abschlägen. Man mischt die angegebene Teigmasse gut durcheinander und schlägt sie hierauf mit dem verkehrten Kochlöffel an dem Rand des Weidlings so lange ab, bis der Teig Blasen macht.

Abshmälzen. Man läßt Fett heiß werden und mengt Angegebenes, wie Nudeln, Nockerl oder Diverses dazu und läßt es heiß mit dem Fett werden.

Abbrühren heißt mit dem Kochlöffelstiel in einer Schüssel oder Kasserolle die betreffende Masse in der Runde bewegen, bis sie schaumig, bei Mehlspeisen, bei Einmach oder Einbrenn glatt gerührt ist, das heißt, bis sich kein Bröckchen darinnen vorfindet.

Aufwärmen und Warmhalten fertiger Speisen geschieht, indem man in einen Topf heißes Wasser füllt, auf den Dunst die Kasserolle mit den fertigen Speisen stellt und hierdurch selbe warm erhält, ein Verfahren, das der heißen Herdplatte vorzuziehen ist.

Ausschmieren der Formen geschieht mit Butter, Schmalz oder Wachs. Bei Butter oder Schmalz reibt man die Form gut ein, staubt hierauf Zucker, Mehl oder Brösel darauf, dreht dabei die Form nach allen Seiten und schüttet das, was nicht haften bleibt, wieder heraus. Bei Wachs macht man das Blech ein wenig warm, schmirt es hierauf mit Wachs an, läßt es erkalten und gibt dann erst die Masse darauf.

Abziehen von Mandeln und Pistazien geschieht: Man wirft sie in siedendes Wasser, worin man sie nur kurze Zeit läßt und drückt dann die Haut ab, wirft sie in kaltes Wasser, damit die Mandeln schön weiß und die Pistazien grün bleiben.

Bähen der Semmel oder des Brotes geschieht, indem man Betreffendes dicknudelig schneidet, hierauf in eine Kasserolle oder auf einen Rost streut und in der heißen Röhre röstet, bis selbes reisch geworden ist.

Blanshieren heißt Fleisch, Gemüse oder Obst in kochendes Wasser geben, schnell aufwallen lassen, sofort hierauf herausnehmen und, wie es im Recepte angegeben wird, weiter behandeln.

Blind baden heißt, Pasteten, kleine Tortelektes, Kuchen werden vor dem Baden in die Form an dem Rande und Boden gedrückt, der leere Raum wird mit ganzen Erbsen ausgefüllt, damit sie die bestimmte Form erhalten. Wenn das Badwerk fertig gebacken ist, entfernt man die Kerne und füllt sie mit Ragouts oder sonstigem Inhalt.

Dampfel machen, heißt, Germ mit Milch verrühren, Mehl zusetzen, mit Zucker bestreuen und gut aufgehen lassen, dann mengt man es zu dem Teige.

Dämpfen oder Dünsten. Angegebenes wird in ein Geschirr mit wenig Flüssigkeit gegeben und gut zugedeckt. Hierauf entwickelt sich Dunst, in welchem die Speise kocht. Des leichten Anbrennens wegen, ist Vorsicht nötig. Sollte die Flüssigkeit verdunstet sein, gießt man ein wenig Flüssigkeit nach.

In Dunst kochen. Das Geschirr, in welches der Dunstmodel zum Kochen hineingestellt wird, muß höher sein, als der Model mit der zu kochenden Speise. Man gibt Wasser in das Geschirr, stellt die Dunstform hinein, achtet, daß selbe einige Finger hoch aus dem Wasser steht und kocht es hierauf so lange, wie angegeben. Das Wasser darf beim Kochen nicht über die Form gehen. Sollte sich das Wasser früher einkochen, als die Speise gut ist, so muß man wieder siedendes Wasser nachfüllen. Vorteilhaft ist es, die Speise zum Dunstkochen in die Röhre zu stellen, da sie in dieser nicht so rasch kocht und auch Oberhitze hat. Bevor man die Speise herausstürzt, macht man den Rand mit einem Messer von der Form frei, legt auf den gestürzten Model ein kaltes, nasses Tuch, wodurch sich der Inhalt leichter löst.

Dressieren heißt, Fleischstücke in gefällige Form bringen. Auch dressiert man Bädereien mit einem Löffel oder Sprühsack auf das mit Fett geschmierte Blech.

Flammieren heißt gepuztes Geflügel oder Wild über eine Spiritus- oder Gasflamme halten, so daß die noch daran befindlichen Federn oder Haare abgefengt werden.

Fines-herbes. Unter diesen versteht man feingehackte Petersilie, Bertram, Schnittlauch, Kerbelkraut, Schalotten, mit Butter abgerührt, welche man auf Fisch und Fleischspeisen in Bröckchen als Verzierung legt.

Garnieren heißt Fleischspeisen, Fische, Mehlspeisen auf eine Schüssel anrichten und rundherum Gemüse, Aspik oder Obersschaum, auch Beliebiges als Verzierung legen.

Glasieren. Fleisch überzieht man mit einer aufgelösten Glace mittelst eines Pinsels, oder bestreicht es mit der Sauce an der Oberfläche. Gemüse, durch Dünsten mit Zuder, Butter und Suppe. Kastanien und Obst mittelst gesponnenem Zuder, bei Mehlspeisen wird das Bestreichen mittelst Marmelade oder das Übergießen mit verschiedenartiger Masse, abgerührten oder gekochten Zuder, Glasur oder Beeifung genannt.

Gratinieren heißt, Speisen, wie Karfiol, Spargel, Fische, mit einer Gratiniersauce übergießen, mit Bröseln oder Parmesan bestreuen und rasch baden, bis die Speise eine gelbliche Kruste erhält.

Regieren heißt, Suppen, Saucen u. dgl. dicklich machen; um selbes zu können, rührt man zur Speise einige Dotter, welche man mit Obers, Rahm und einem Stückchen Butter abrührt, dazu.

Oliven gefüllt. Man entfernt die Oliven, blanschiert sie und füllt sie mit beliebiger Farce oder Püree.

Banade heißt geschnittene Semmel, welche man mit Milch oder Suppe fein zerkoht, dann mit Eier und Butter abrührt und als Bindemittel für Farcen und auch zur Suppe gib.

Panieren heißt Fleisch oder Fischstücke, Gemüse oder Diverses salzen, in Mehl, zerklöpftem Ei und Brösel gut eindrehen. Englisch panieren heißt, man dreht die zu einpanierende Speise zuerst in lauwarme Butter, dann in Ei, hierauf in Brösel, auf diese Art ist die Panier nicht so rasch.

Passieren heißt Gemüse oder dergleichen durch ein Haarsieb mittelst Passierholzes leicht durchdrücken und wie Angegebenes verwenden.

Ragout heißt, verschiedene Fleischarten, Schwämme, Trüffeln, Champignons, Gansleber, welche man mit einer dazu passenden Sauce vermengt, gut aufkocht, und zierlich auf einer Schüssel angerichtet zu Tisch gibt.

Saft heißt, man rührt zu einem reinen Fleischsaft von dem Braten ein wenig mit kaltem Wasser abgerührte Kartoffelstärke dazu, daß ein gebundener und säumiger Saft entsteht.

Sprudeln nennt man Flüssiges durch Drehen mit dem Sprudler mit etwas anderem gut vermischen oder zu Schaum machen. Will man Eier zu heißer Suppe, Milch oder Wasser sprudeln, muß man selbe vorerst mit kalter Flüssigkeit absprudeln und hierauf erst heiße

Flüssigkeit nachgießen, da die Eier sonst gerinnen. Um Mehl mit einer Flüssigkeit zu mengen, gibt man zum Mehl nicht mehr Flüssigkeit als notwendig ist, die Mischung dickflüssig zu erhalten und erst wenn sie glatt gesprudelt oder gerührt ist, mischt man die weitere Flüssigkeit dazu.

Schneeschlagen. Man nimmt frische Eier, schlägt eines nach dem anderen auf und gibt das Eiweiß in einen Schneekessel oder gewöhnliches Geschirr, achtet darauf, daß von dem Dotter nichts dazu kommt, salzt das Eiweiß ein wenig und schlägt hierauf mit der Schneerute anfangs langsam, dann immer schneller, bis der Schaum so steif ist, daß die Ruten nach dem Herausnehmen der Rute sich nicht bewegen und man ein Ei auf den geschlagenen Schnee legen kann, ohne daß dasselbe einsinkt.

Bersäulen oder Auflösen von Gelatine. Man gibt zirka 1 dkg Gelatine in $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l lauwarmes Wasser und läßt dieselbe am Herde auflösen; das Wasser darf aber nicht kochen. Ist die Gelatine aufgelöst, so wird die Lösung zu angegebener Speise geseiht. Man kann auch Milch dazu verwenden.

Bersäulen oder Auflösen der Hausenblase geschieht, indem man selbe sehr fein nudelig schneidet, hierauf einige Stunden in lauwarmem Wasser an einem warmen Orte stehen läßt und eine Stunde lang vor dem Gebrauche kocht, hierauf durchsieht und zur angegebenen Speise verwendet.

