

verwertet werden können, also Abfälle, die sehr oft im einfachsten Haushalte zu haben sind, deren Verwendung in der bürgerlichen Küche bisher eine viel zu geringe Beachtung fand. Fricandeaus auf Butter und theilweise mit Schinkenabfällen oder Speck abgedünstet sind von vorzüglicher Güte. Dem Kind- oder Kalbfleisch zum Braten solche frische (nicht schimmelige) Abfälle beigegeben, gibt Braten und Saft einen hochfeinen Geschmack, nur dürfen diese Zugaben nicht vorherrschen.

Man sagt oft, „eine feine Küche ist zu theuer,“ was aber nicht richtig ist. Eine gute Köchin weiß eben jedes bißchen Abfälle, Saucenreste, Knochen zc. der richtigen Verwendung zuzuführen. Ich verweise an dieser Stelle auf Maggis Suppenwürze, die ein nieversagendes und billiges Hilfsmittel der Küche ist. Sie verbessert augenblicklich und in überraschender Weise den Geschmack jeder nicht süßen Speise, insbesondere Suppen, Saucen, und Gemüse. Maggis Würze ist sehr ausgiebig. Man verwende sie daher sparsam und füge einer Speise nur soviel davon bei als nötig ist, um deren eigenen Geschmack besser hervortreten zu lassen. *)

Ich behaupte, in jedem, auch in dem kleinsten Hause, kann man fein und dabei sparsam kochen. Wurzelwerk, das überall um ganz geringen Preis leicht zu haben ist, bildet einen weiteren Bestandtheil der feinen Küche. Von großer Wichtigkeit für die tadellose Bereitung der Speisen sind Aufmerksamkeit und eine richtige Zeiteintheilung. Selbstverständlich gilt hier wie überall: „Übung macht den Meister!“

Erklärung der verschiedenen, in diesem Buche vorkommenden Benennungen.

Abbrennen: Gries, Mehl, Knödelbrot zc. mit kochender Milch oder Wasser übergießen, worauf es erst zu einer Teigmasse angerührt wird.

Abfetten: Das auf einer Brühe angesammelte Fett mit einem Löffel abnehmen.

Abflammen: Dieses geschieht meist bei Geflügel, und zwar über Spiritusfeuer oder Papierflamme. Unter raschem Drehen und Wenden werden die Härchen und kleinen zurückgebliebenen Flaumfederchen abgesengt, dann das Fleischstück gut rein gewaschen.

*) Maggis Würze soll nicht mitgekocht, sondern erst den fertigen Speisen, knapp vor dem Anrichten, beigegeben werden.

Ab schäumen nennt man: bei kochendem Fleische und Brühe, ebenso bei Zuckerlösung zc. den angesammelten unreinen Schaum mittelst Schaumlöffel abnehmen.

Ab schrecken: Kaffee oder andere kochende Flüssigkeiten werden mit einem Gläschen kalten Wassers versetzt, was raschere Klärung bewirkt.

Ab ziehen, auch Legieren, nennt man: Suppen, Saucen zc. mit Eigelb, Rahm oder auch Wasser abrühren, verbinden.

An stauben: Auf Fleisch, Gemüse zc. ein wenig Mehl streuen, damit eine leichte bindige Sauce wird.

As pik: Eine saure Sulze, aus Kälberfüßen, Schweinskopf, Schwarteln, Fleisch oder aus Fischen und Essig zc. bereitet.

At ta chie ren oder An braten: Geflügel, Fleisch zc. mit etwas Brühe braun dämpfen, ohne es anbrennen zu lassen.

Auf sto ßen heißt, eine Speise nur aufwallen, aber nicht kochen lassen.

Auf wallen heißt eine leichte Bewegung auf der Oberfläche von Flüssigkeiten, ehe das eigentliche Sieden eintritt.

Auf zie hen: Etwas durch Hitze in die Höhe ziehen, z. B. bei Zubereitung von Mehlspeisen, besonders bei Backerl, Auf lauf zc.

Bain-marie (Wasserbad): Gefäß zum Warmhalten von Speisen oder zum Erwärmen feiner Saucen zc.

Bardieren nennt man: Geflügel, Braten, Wildbret mit Speckblättern belegen und selbe mit Bindfaden umwinden.

Bé chamel (Beschamel): Rahmkoch aus Mehl mit Butter oder Buttermilch mit Semmel zc., nach seinem Erfinder benannt.

Beizen oder Marinieren nennt man: Fleischstücke, Wild, Fische, entweder um das Fleisch mürber oder schmackhafter zu machen, in eine Brühe legen, welche aus Wein, Essig oder Öl mit verschiedenen Wurzeln, Kräutern oder sonstigen Beigaben, Würzen zc. vermengt ist.

Blan chie ren nennt man: gewisse Gemüsegattungen eine kurze Zeit in kochendes Wasser geben, wodurch man ihnen die blähenden Eigenschaften benimmt. Auch Kalbsköpfe und -füße werden blanchiert, um sie leichter, zurechtbarer zu machen.

Braise: Man nehme geschnittene Küchenkräuter, Zwiebel, mageren Schinken und lasse es in Bouilloufett gut dünsten, nachher mit fetter Suppe auffüllen und dann wird noch Salz, Pfeffer, Thymian und Basilicum zugefügt und gargekocht; man kann die Brühe zu Verschiedenem verwenden.

Candieren: Früchte mit Zucker überziehen.

Carmel: Durch Erhitzen über Kohlenfeuer gelbbraun gefärbter Zucker.

Carré: Rippenstück von Schwein, Kalb, Kenthier, Hammel &c.

Compot: In Zucker eingemachtes, gekochtes, frisches oder getrocknetes Obst.

Consommé: Es werden einige Kilo Rind- und Kalbfleisch, alte Hühner, Suppenknochen mit Küchenkräutern, Zwiebel und einigen Gewürznelken, mehrere Stunden in einer Rindsuppe gekocht, bis sich Fäden ziehen; ehe man sie ganz zum Spinnen einkochen läßt, muß die Brühe gänzlich entfettet und durchgeseiht werden.

Cotelettes, Carbonaden: Einzelne Rückenstückchen von Kalb-, Schwein- oder Schöpfensfleisch oder Wildbret.

Croutons: Gebackene Brotscheiben (Weißbrot) von beliebiger Form; sie dienen als Garnitur für Ragouts, Vorspeisen, Gemüse &c.

Dampfel oder Hebel, kleiner Vorteig für Germ Speisen und Brot: Ein ganz kleines Quantum Mehl, etwas Milch und Zucker, sowie die feinerdrückte Hefe läßt man an einem warmen Orte gehen und mengt dann den Vorteig in den eigentlichen Mehlteig ein.

Dämpfen heißt, die Speisen in einer verschlossenen Casserolle oder Tiegel über der heißen Platte langsam, weich und gar werden lassen.

Defossieren: Aus Fleisch, Geflügel &c. die Rippen und Knochen vorsichtig auslösen, ohne das Stück selbst zu beschädigen.

Dressieren: Besonders geschlachtetes Geflügel in eine schöne Form bringen, indem man die Schenkelchen zurückschiebt, bei Hühnern in den kleinen Einschnitt steckt, wodurch das Geflügelstück ein schönes rundes Ansehen erhält.

Durchstreichen: Eine Speise durch ein Sieb oder einen Seiher rühren, streichen oder drücken, damit eine breiige Masse wird. Durch dieses Vorgehen bleiben alle Teigknöllchen, die verschiedenen Speiseningredenzien, Würzen &c. zurück.

Entrées werden alle kalten und warmen Vorspeisen genannt, welche man nach der Suppe serviert.

Filet, (österr. Ausdruck): Lungenbraten von Rind, Schwein, von Wild. Auch die Bruststücke von Geflügel werden, sobald sie vom Bein geschnitten, auf Scheiben getheilt sind, Filets genannt, ebenso das abgelöste Rückenfleisch der Fische.

Fines-herbes: Feine Küchenkräuter, als Champignons, Schalotten, Korbel, grüne Petersilie &c. &c., feingewiegt, alles gemischt, in Butter oder Olivenöl angebrüht oder passirt. Sie dienen zum Würzen aller Tracen, für Marinaden, Eierspeisen &c. &c.

Frage-Fasch: Gehacktes, geschabtes, gestoßenes rohes oder bereits gekochtes oder gebratenes Fleisch aller Art, mit verschiedenen Zuthaten vermengt, als erweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, Kräuter, Schwämme &c. Diese Mischung wird mit Eiern abgerührt, davon kleine Würstchen, Croquettes oder eine Bratenfülle daraus gemacht.

Fricassieren heißt: zerschnittenes Fleisch in Butter oder Fett anlaufen lassen und dann mit Rindsuppe, Salz, Pfeffer und anderen beliebigen Gewürzen dicklicht einkochen.

Garnieren: Eine Speise oder den Rand der Schüssel mit kleinen Pastetchen, Citronenscheiben, geformten Sulzstückchen, Gekles &c. &c. zu verzieren.

Glacé: Eingedickte Fleischbrühe. Zuckerglacé besteht aus feingestoßenem Zucker mit Eiweiß und Citronensaft vermengt.

Glacieren heißt: verschiedenes Fleisch mit aufgelöster Tafelbouillon bestreichen, daß es ein glänzend braunes Aussehen bekommt. Mehlspeisen werden mit Zucker bestreut und mit einem eisernen glühenden Schäuferl schnell überfahren, dies geschieht erst vor dem Anrichten.

Grillieren: Auf dem Roste über Kohlenfeuer zu schöner hellbrauner Farbe braten.

Saché: Eine Speise von gehacktem, gebratenem Fleische.

Sus heißt: braune Fleisch- oder Bratenbrühe.

Klarificieren nennt man: Fleischbrühe, Gelées, Sus und Butter klären, durchsichtig machen. Gelées werden mittelst Eier geklärt, Sus und Fleischbrühe durch gestoßenes Ochsenfleisch, Butter wird auf einem mäßigen Feuer ausgelassen und durch eine Serviette gegossen, um sich in den zahlreichen Fällen zu bedienen, wo geklärte Butter vorgeschrieben.

Marinieren: Fleisch, Geflügel und Fische mit würzigen sauren Brühen beizen und längere Zeit darin aufbewahren.

Marmelade (Mus): Mit Zucker dick eingekochte Früchte.

Omelette: Pfannenkuchen, Eierkuchen.

Panade heißt man: Semmelmehl, welcher zur Bereitung verschiedener Füllungen angewendet wird.

Panieren: Fleischstücke, Schnitzel, Carbonaden &c. in Butter oder gequirktem Ei eintauchen und in Semmelbrösel umwenden.

Papillote: Eine Verzierung von Papier, mit welcher man den bloßgelegten Beinknochen von Schinken-, Kalbs- und Rehschlegeln bedeckt.

Papillotes. en-: In Papier gebraten.

Passieren: Fleisch, Geflügel, Obst &c. durch Siebe oder Haartücher treiben oder streichen; ferner auch Zwiebeln, Schallotten, Speck &c. in Butter rösten.

Pürée: Die dazu bestimmten Gegenstände, als Gemüse, Früchte &c. fein gestoßen und durch ein Sieb gestrichen.

Moussade besteht aus gefülltem und dann eingebräutem Mehl oder auch Fleischspeise.

Mouletten: Kleine gefüllte dünne Fleischröllchen.