

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

Anhang

**Löffler, Friederike Luise**

**Stuttgart, 1809**

Erklärung ein. Wörter u. Redensarten.

**urn:nbn:de:bsz:31-55082**

## E r k l ä r u n g

solcher in der Kochkunst gebräuchlicher, nicht allgemein bekannter Wörter und Redensarten, die zum Theil in diesem Buche, zum Theil in andern Kochbüchern vorkommen.

**Abgeriebene Butter** pflegt man zu nennen, wenn man die gesalzene Butter recht auswäscht, dann in einen Hasen oder eine Schüssel nimmt, und auf heiße Asche setzt, bis sie so weich ist, daß man sie wie einen Brei rühren kann, welche Butter jedoch nur zu gesalzenen Speisen gebraucht wird. Die ausgefottene Butter kann auch abgerieben, und zu ausgezogenen Speisen und Backwerk gebraucht werden.

**Abschäumen, Abläutern, Abflären** heißt, wenn man den unreinen Schaum von gekochtem Fleisch, Brühen, Säften, Zucker, Honig mit einem Schaum, oder gewöhnlichen Koch- oder Eßlöffel abnimmt, oder durch Durchschläge, Sieber, Haarsebe und dergleichen allen Schaum oder Unreinigkeit ablöst, oder vermittelt Zuckers, Honigs, Sonne oder bloßes Stehen das Trübe sich setzen läßt.

**Abschwitzen und Schmooren** heißt, wenn man grüne Erbsen, kleine gestückelte Bohnen oder andere Gartengewächse, Fleisch, Geflügel mit einem Stück Butter auf Kohlen setzt, die Kastrol, Kachel, oder den Topf wohl zudeckt, und solches in seinem eigenen Saft auf gelinden Kohlen dämpfen, schmooren oder abschwitzen läßt.

**Braise, à la Braise (Brás, a la Brás)** heißen auf besondere Art gedämpfte Speisen, die folgender Gestalt zubereitet werden: — Hühner, Kapauen, Tauben, auch Stückchen Kalbfleisch aus der Keule werden in heißem Wasser etwas blanschirt, in kaltem Wasser abgewaschen, auch wohl gespickt. Das Geflügel bleibt ganz, und wird

schön dressirt. Nun nimmt man in eine Kastrol oder einen runden Hasen, der einen passenden Deckel haben muß, auf den Boden Speckscheiben oder Niernfett, ein paar Lorbeerblätter, Thymian, ein paar zerschnittene Zwiebeln, und ein wenig Salz, legt das Geflügel oder Fleisch darauf, belegt es wieder mit Speck, wiederholt es auch mit den übrigen Sachen, welche untnhin gethan worden sind, setzt den Deckel darauf, klebt ihn neben herum mit Taig oder Papier fest zu, daß kein Dampf heraus kann, setzt das Geschirr auf heiße Asche, und thut auf den Deckel mäßig glühende Kohlen, daß es unten und oben hinlängliche Hitze hat. Der Topf kann auch in einen Backofen gestellt werden. Wenn es nun so einige Zeit gedämpft hat, nimmt man Zwiebeln und Kräuter heraus, und bedient sich der daraus gekochten Feuchtigkeit statt der Brühe, die man nun mit etwas Wein, Muscatblüthe, ein wenig Nägelein und Zitronenschalen verstärkt, und wenn sie etwa zu dünn seyn sollte, etwas braun geröstetes Mehl dazu thut. Auf diese Art gekochte Speisen werden viel mürber und weicher, als solche, welche man auf gewöhnliche Art weich kochen läßt.

Carbonade (Karbonad) Côtelettes (Kostlett's) heißt das auf dem Rost oder in zerlassener Butter gebratene saftige Fleisch, mehrentheils von Rippen — die Rippen werden einzeln geschnitten, am Ende des Knochens oder Beins lang abgeschabt, dünn geklopft, mit zuvor mit Salz, Pfeffer oder Ingwer und fein gehackter Petersilie vermengten Semmel- oder Weckbrosamen (Krummen) bestreut, in zerlassener Butter umgekehrt, und auf dem Rost saftig gebraten, oder in ein breites Geschirr in zerlassener Butter gelegt, und langsam gebraten.

Casserole oder Kastrol ist eine kupferne oder messingene Pfanne oder Topf ohne Füße, worinn Buttersaucen, Ragouts u. s. w. zubereitet werden. Nur darf man keine Butter oder kein Schmalz darinn heiß machen, auch kein Mehl darinn braun rösten, weil sonst die Verzinnung abschmelzt. Noch viel weniger darf man etwas kalt darinn

werden lassen. Die Speise bekommt einen unangenehmen Geschmack, und ist höchst ungesund.

In großen Küchen ist dieses Geschirr sehr bequem, weil alles schnell darinn kocht; man hat auch meist passende Deckel darauf.

**Coulis (Kulli)** ist eine durchgeseichte Kraftbrühe von Kalbfleisch, Hühnern, Krebsen, Gartenkräutern, wie auch Wurzeln und dergleichen.

**Dämpfen** heißt: die Speise in einer Kastrol oder einem andern fest zugedeckten irdenen Geschirr über Kohlen oder in heiße Asche setzen, damit die ausdünstenden Tropfen wieder abfallen, und sich wieder in die Speise miteinkochen. Je langsamer die Speisen auf diese Art gedämpft werden, desto besser schmecken sie. — Die eisernen Deckel geben den Speisen gerne einen übeln Geschmack, und taugen nur für den Fall, wo Kohlen oder heiße Asche darauf kommen, damit es kein Wasser zieht.

**Dressiren** heißt, Geflügel vermittelst hölzerner Spießchen oder einer dazu gehörigen Nadel, womit man Bindfaden durchziehen kann, auf eine hübsche in die Augen fallende Art aufzudecken.

Bei jungen Hühnern wird das Brustbein ausgebrochen, und bey Lapauten die Brust mit einem breiten Holz eingeklopft, damit aber die Haut nicht aufspringt, legt man ein leinenes Tuch darauf. Einem welschen Hahn oder Henne wird gleich nach dem Stechen mit einem Holz die Brust eingeschlagen, derselbe hierauf gleich warm gerupft, und Hals und Kopf in siedendem Wasser gebrüht. — Um dem Geflügel ein besseres Ansehen zu geben, wird statt daß gewöhnlich ein Einschnitt in der Mitte herunter gemacht wird, dasselbe hart am Schlegel aufgeschritten. Wenn nun das Geflügel dressirt oder aufgezweckt ist, sieht man keine Lössung, und es es nimmt sich viel besser auf der Tafel aus. Man thut dieß vorzüglich bey welschen Hähnen und anderm kostbarem Geflügel.

**Tricassiren** heißt: Fleisch, junge Hühner, Tauben, Kapauern, Fische in zerlassener Butter hellgelb anlaufen lassen, alsbenn thut man Fleischbrühe, Salz, Gewürznelken, Zwiebeln, 1 bis 2 Lorbeerblätter, Citrone, Muscatblüthe, oder statt des Gewürzes gute feine Kräuter dazu, und läßt es zusammen kochen. Wenn das Fleischwerk fertig ist, wird diese Brühe durchgetrieben, mit Eyer gelb abgezogen, und säumig oder dicklich unter beständigem Rühren gemacht.

**Garniren oder Garnirung** heißt: wenn das zubereitete in der Küche angerichtet ist, die Speise oder den Rand der Schüssel mit etwas auf eine zierliche Art belegen, z. B. mit Zitronenscheiben oder klein geschnittenen Zitronenschalen, grüner oder gebackener Petersilie, grünen Lorbeerblättern, Blumwerk. Bey Kuchen und Torten aber mit Streusucker (Draschee), allerley Arten Bogen, trocknen Früchten, Devissen, Pistazien, gefärbten Mandeln, den sogenannten Mandelspänen u. s. w.

**Grillirt** heißen auf dem Rost saftig gebratene Ueberbleibsel von welschen Hühnern, Gänsen, Kapauern, Kalbs- Schweins- oder Hammelsbraten u. s. w. oder frisch zubereitete Dinge. Die Stückchen von gebratenem Fleisch werden mit Salz, Pfeffer, Ingwer bestreut, mit zerlassener Butter besprengt, und saftig gebraten. Das rohe Fleisch dagegen, es mögen Rippen oder von dem Schlegel (Keule) seyn, klopft man mürbe, streut die Stückchen, wenn sie zuvor in zerlassener Butter umgekehrt worden sind, mit untereinander gemischtem Semmelmehl, Salz und Pfeffer, und bratet sie dann auf dem Roste langsam.

**Jus** ist entweder eine Brühe überhaupt, oder insbesondere die Quintessenz, die aus gedämpftem Rindfleisch, Hühnern u. s. w. bereitet wird.

**Koch** werden Fastenspelsen genannt, die ehemals in irdenen (mit Kupferbedeckten) bedeckten Töpfen auf glühender Asche und oben aufgelegten Kohlen gebacken wurden. Ist bedient man sich der Tortenpfannen oder blecherner runder, oder sonst façonirter Formen dazu, die man in Waß- oder

Bratöfen setzt. Auch eines guten Porzellans darf man sich in den Ofen oder in eine Tortenpfanne dazu bedienen, nur das weiße Fayence taugt nicht. Ehe jedoch das Porzellangeschirr in die Tortenpfanne gesetzt wird, thut man etwas Salz unten hin.

Krummen oder Brosamen ist gleichbedeutend.

Marmelade ist eine von allerhand Baumfrüchten mit Zucker, Gewürz, Zitronenschalen nebst Saft, etwas Wein oder Wasser dick eingekochte Masse, welche durchgetrieben wird, und so dick wie ein Kindsbrey seyn muß.

Passiren heißt eine Sauce oder Brühe durchtreiben, es seyn durch ein Sieb oder einen Seihher.

Quer oder Spriegel ist ein langes, ziemlich dünn von Holz geschnitztes, unten mit länglichen Zapfen versehenes Werkzeug, womit man Saucen, Rahm u. s. w. querlt oder spriegelt, und fließende Sachen untereinander mischt.

Tiegel, Justippen, Stollkachel ist ein irdenes Geschirr mit 3 Füßen, worinn man Gemüse, Ragouts, Escotelettes (Rippen), gedämpftes Fleisch, Fische u. s. w. zubereiten, und das man statt der Kastrol gebrauchen kann.

Ka-  
laf-  
lken,  
rhe,  
läßt  
ist,  
gen,  
macht.  
eitete  
Hand  
s. W.  
schas-  
rbläts  
streus  
Früch-  
soge  
leibsel  
weinde  
Dinge.  
Salz,  
rengt,  
ndgen  
man  
ffener  
emisch;  
dann  
ondere  
thnern  
rdenen  
Asche  
bedient  
oder  
= oder