

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

Wörterbuch der Küche und Tafel.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

Kleines Wörterbuch der Küche.

Erklärung der Fremdwörter und der technischen Ausdrücke der Küche.

- Abgeschmecken = versuchen, kosten, eine Speise nach ihrem richtigen Geschmack prüfen.
- Abtreiben = etwas nach einer Seite hin mit dem Löffel rühren.
- Allaun wird zum Kochen des Obstes, namentlich der Birnen, benutzt, damit dieselben weiß bleiben.
- Alle (englisch, sprich Ehl) = ein englisches, helles Bier mit süßlichem Geschmack, das wenig Hopfen enthält.
- Alfenide = eine Art Neusilber, nach dem Erfinder Alphen benannt.
- Ananas, Erdbeerapfel = eine südamerikanische Kulturpflanze, deren panzerartig geschuppte Schale eine köstliche, saftige Frucht mit feinem Aroma enthält. Man isst sie roh zu feinen Scheiben zer schnitten mit Zucker bestreut und mit Wein benezt, oder verwendet sie zu Bowlen zc.
- Angélique (frz. sprich Angschehlit) = der in Zucker eingemachte, aromatische Stengel der Angelikapflanze, welche ein Doldengewächs ist.
- Aspic, Aspik ist geklärte Fleisch- oder Fischsuz.
- Badian = Sternanis. Ein starkes Gewürz; wird zu Kuchen, Punsch zc. verwendet.
- Bähnen = Semmelscheiben läßt man ganz leicht rösten.
- Bain marie = Marienbad. Ein flaches Gefäß mit heißem Wasser, in welches die fertigen Speisen, Saucen, Gemüse zc. gestellt werden, damit dieselben heiß bleiben ohne anzubrennen oder weiter kochen zu können.
- Baisers = ein Zuckergebäck von Eierschaum gebacken und mit Sahne oder Gefrorenem gefüllt.
- Bardieren. Man belegt Fleisch oder Geflügel, welches gebraten werden soll, mit Speckscheiben, welche man mittelst Bindfaden festbindet.
- Basilikum. Eine Pflanze, deren Blätter einen kräftigen, gewürzreichen Geschmack haben. Wird zu Fleisch und Wildmarinaden benutzt.
- Berberitzen = die Beeren des Berberisstrauches, Essig- oder Sauerdorns.

Biskoten = kleine, der leichten Bäckerei angehörende, gebackene Biskuitkuchen.

Blanchieren (sprich blangschieren) = Fleisch, Geflügel, Fische, Gemüse zc. einmal im Wasser aufkochen lassen, abgießen und im kalten Wasser abkühlen lassen.

Bouillon = Fleisch- oder Fischbrühe.

Bouletten = fein gehackte, kleingeformte Fleischlaibchen, aus frischem Fleisch oder von Fleischresten.

Braßieren (spr. brähßieren) = Fleisch oder Geflügel in einer Fettbrühe (Braise) weichkochen lassen.

Brünellen, Brignoles (frz., sprich Briniol) = getrocknete Pfirsichpflaumen aus der Provence.

bündig = feimig, gediebt.

Candieren, candieren = etwas in Zucker einmachen, überzuckern, einzuckern.

Cannella = mit Zucker überzogener, weißer Zimt.

Cardamom = Ein starkes, feinschmeckendes Gewürz, welches beim Backwerk Verwendung findet.

Cayennepfeffer = ein sehr scharfer, rötlicher französ. Pfeffer.

Chartreuse (frz., spr. Schartröhs) = ein Vorgericht, welches aus einem Gemisch von verschiedenen Gemüsen und allerlei Fleischspeisen, hauptsächlich aus Wildpret bereitet wird; man reicht eine passende Sauce besonders dazu. Chartreuse kann auch aus gestürzten, gesulzten Gemüsen oder Früchten bestehen; außerdem ist Chartreuse die Benennung des

bekannten französ. Liqueurs aus dem Kloster la Grande Chartreuse.

Chaud eau = warme Weinschaumsauce, heißes Getränk.

Cochenille = eine rote Farbe: In $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Flußwasser schütte man 40 Gramm gestoßene Cochenille, dann 60 Gramm Cremortartari, 20 Gramm gebrannter Alaun und zuletzt 20 Gramm Seltartari, läßt einmal aufkochen, gießt es durch ein Tuch, läßt es dann nochmals mit 200 Gramm Zucker aufkochen und füllt es in Flaschen. Eisen und Zinn ist beim Kochen zu vermeiden, weil dies die Farbe blau macht.

In jeder Delikateßhandlung bekommt man jetzt zu billigen Preisen alle giftfreien Farben für die Küche. Am beliebtesten sind die vegetabilischen Farben von der Firma: Maison Breton, couleurs végétales, Paris.

Coriander = eine stark aromatische Pflanze, deren Blätter zu Marinaden, die Samenkörner zu Backwerk benutzt werden.

Couleur (frz., sprich Kulöhr) = Farbe (bedeutet für die Küche Farbe einer Sauce zc.).

Coulis (frz., sprich Kulih) = eine durchgeseigte, dickliche Kraftbrühe, Grundsaucen, wovon man sowohl eine helle, als auch eine dunkle Coulis unterscheidet.

Cremortartari = Gestoßener Weinstein.

Croquettes (frz., sprich Krotett) = Krustgebakenes von Fleisch, Geflügel, Fisch, Mehlspeisen zc.

- Croutons** = Krusten. Geröstete Semmelscheiben zur Verzierung der Fleisch- und Gemüsespeisen.
- Croustaden** = hohlgeformte Behälter von gebackenem Teig (Körbchen, Vasen, Muscheln zc.), dienen zur Füllung mit Delikatessen. Man könnte sie auf Deutsch mit Teignäpfen, Teigkästchen oder Krusten bezeichnen. Die Croustaden werden als Specialität von der Firma M. Jaedike in Berlin gefertigt.
- Curry-Pulver** besteht aus: Coriandersamen, Mohn, indischem Safran, Pfeffer, Kümmel, Ingwer, Zimt, Muskatblüte, Nelken, Cardamom und Anis zu gleichen Teilen zu Pulver gestoßen.
- Es ist ebenfalls in Delikatesshandlungen käuflich.
- Destillieren**, = abziehen, abtröpfeln. Eine Flüssigkeit in einem verschlossenen Gefäß zu Dampf und dann wieder zu Tropfen verwandeln.
- Dressieren** heißt Fleisch, Geflügel und Backwerk eine gefällige Form zu geben.
- Entree** (frz., sprich Angtreh) = ein kaltes oder warmes Zwischengericht.
- Essenz** = Kraftauszug, z. B. Essenz von Fleisch, Früchten, Kräutern zc.
- Farce** (spr. farß), Füllsel. Gemischt aus gestoßenem Fleisch, Geflügel oder Fisch mit Semmel, Ei, Butter, oder Fett.
- Farinzucker** = soviel wie Kochzucker.
- Fenchel**. Dessen Same ist reich an ätherischem Öl.
- Filtrieren** = etwas sorgsam durchsiehen.
- Flammeri** = ein kalter Pudding aus Reis, Grieß, Sago oder Kartoffelmehl zc. mit den nötigen Zuthaten bereitet.
- Fond** = Fleisch-Grundessenz heißt der sich beim Braten bildende Fleischsaft, und die Brühe von kurz gedämpftem Fleisch, Geflügel oder Fisch.
- Fondue** (franz., sprich fongdüh) = ein Vorgericht und besteht aus zerlassenem Käse, Eiern, Butter, Pfeffer und Salz; man kann dieses Gericht auch mit Wein oder Bier anfeuchten.
- Frituren** = Schwären, welche in schwimmender, heißer Butter oder Öl gebacken werden.
- Galantine** = ein kaltes, feines Gericht aus Fleisch oder Geflügel ohne Knochen, welches mit Fleischgellee begossen und mit Aspic garniert wird.
- Gelatine** (frz., sprich schelatihn) = ein aus Knochen, Knorpeln zc. fabrizierter, tierischer Leimstoff, welchen man zum Verdicken von Sülzen zc. verwendet.
- Gelée** (frz., sprich scheleh) = eine kalte, durchsichtige Sülze, auch Gallerte genannt, welche sauer oder süß zubereitet werden kann.
- Gelieren** = etwas sulzartig zubereiten, etwas sulzen lassen.
- Gestobt, gestobt** = eine gedämpfte oder gedünstete Speise.
- Glace**. Darunter versteht man eine dick eingekochte Brühe von

- Fleisch oder Geflügel, sogenannter Tafelbouillon oder Fleischleim, mit welcher man Fleischspeisen überzieht; auch Eis oder Gefrorenes nennt man Glace, ebenso versteht man darunter das Überziehen der Backwerke mit Zuckerglasur oder Zuckerglace zc.
- Glacé. Kaltes oder gekochtes Fleisch wird mit noch flüssigem Fleischgelee überstrichen, um ihm ein glänzendes Ansehen zu geben.
- Glazieren. Man begießt ein Fleischstück mit soviel Tafelbouillon, bis es eine glänzend braune Farbe angenommen hat, oder man schmilzt mit Hilfe eines glühenden Schüffelchens oder im Ofen den Zucker, welchen man auf Mehlspeisen oder Backwerke gestreut hatte.
- Gratinieren. Eine Speise mit Semmel, Käse zc. bestreuen, dieselbe dann backen, bis die Kruste braun ist.
- Grieben, Griefen = die von ausgelassenem, in Würfel geschnittenem Bauchfett übrig gebliebenen, kleinen gelblich ausgebratenen Speckstückchen.
- Grillieren = etwas rösten, auf dem Roste braten.
- Grüze = eine gröbere Griesforte.
- Hachis, Hachee (spr. Hachi) = fein gehacktes gebratenes oder gekochtes Fleisch mit einer dicken Sauce vermischt.
- Hetschen = Hagebutten.
- Hors-d'oeuvre (frz., sprich Hordöwer) = kleine Nebenpeisen, Vorspeisen, welche warm oder kalt serviert werden und den Zweck haben, die Gölust anzureizen, meistens aus Austern, Muscheln, Caviar bestehend.
- Jarets (frz., sprich scharehts) = die Knöchel der Hinterfüße von den Schlachtthieren.
- Ingredienzien, Ingredientien = Bestandteile, Zuthaten, welche zu einer Speise unerlässlich sind, um ihr den Grad der Vollkommenheit zu geben.
- Jngwer = die gewürzreiche Wurzel einer ostindischen Sumpfpflanze. Mit der Rinde ist er als schwarzer Jngwer und ohne Rinde, oder geschält, als weißer Jngwer bekannt.
- Zus (spr. Schüh) = Fleischsaft zur Bereitung der Saucen, siehe „Fond“.
- Karbonaden = Koteletten, Rippenstücke von Hammel, Schwein oder Kalb, welche man am Roste oder in der Pfanne brätet oder dämpft, oder paniert in Fett ausbacken läßt.
- Kapern, Kappern = die noch geschlossenen Blütenknospen des Kapernstrauches des südlichen Europas, finden als Gewürz zu Saucen zc. Verwendung.
- Karaffe = eine Flasche, welche in einfacher oder eleganter Ausstattung, mit Wasser oder Wein gefüllt, die Tafel ziert.
- Karthäuserklöße = eine süße Mehlspeise, welche aus mit Wein benetzten, fein zubereiteten, gebackenen großen Semmelwürfeln besteht.
- Kaviar, oder Caviar = der eingefalzene Roggen (Fischeier) des

- Stör, Sterlet, Hausen, welcher zu Appetit-Brötchen, Vorpeisen, Saucen u. gebraucht wird.
- Kren (südd.) = Meerrettig.
- Kroquant = knustig, knusperig.
- Kukuruz (südd.) = Mais.
- Legieren = Suppen oder Saucen mit Ei und süßer Sahne verbinden.
- Luftspeck = Speck, welcher roh gefalzen und dann an der Luft getrocknet wird.
- Maccaronellis = die Maccaronis der dritten Größe. Die erste größte Art der Maccaroni heißt Ziti, die zweite Mezzani, die dritte Maccaronelli, die letzte Größe Vermicelli.
- Maizena = ein stark quillendes Mehl aus Mais.
- Mangeln = eine Masse ausrollen, auswallen, auswellen, auswalzen.
- Marinade = Fleisch oder Wild in eine Beize von Wein, Essig und Gewürz legen.
- Marmelade = das in Zucker eingekochte Fruchtfleisch, Fruchtmark, Fruchtmasse.
- Maskieren. Eine Speise mit Sauce überziehen, oder halbfertige Speisen mit Sauce, oder einem gebutterten Papier überdecken, damit die Fleischteile nicht trocknen.
- Midder = Kalbsmilchen, Kalbsbrieschen.
- Mock-turtle (engl., sprich Mot-törtl) = falsches oder nachgemachtes Schildkrötengericht von Kalbskopffleisch bereitet.
- Mondamin = ein entöltet ergiebiges Maisprodukt, welches zu vielen Gerichten, auch zum Verdicken von Saucen u. mit Vorliebe verwendet wird.
- Ochsenaugen = Spiegeleier, Setzeier.
- Oliven = die Früchte des Oliven- oder Ölbaumes, welche zu Saucen u. gebraucht werden.
- Orangeat = eingemachte und candierte Apfelsinenschalen.
- Panieren. Fleisch, Geflügel, Fischstücke u. in Ei tauchen und in gestoßene Semmel (Paniermehl) einhüllen.
- Paprika = roter spanischer Pfeffer.
- Parmesankäse = ein wohl-schmeckender, italienischer Kräuterkäse, sowie er in der Gegend von Parma bereitet wird.
- Passieren = Durchstreichen, durchgießen durch ein Haar- oder Blechsieb.
- Paste = Teighülle zu verschiedenen Füllungen.
- Pepton (engl., sprich päbten) = Kraftauszug von Fleisch, Fleischsaft.
- Pièce de résistance (frz., sprich piähs dö ressiſtang) = ein großes Fleischstück, welches das Hauptgericht, oder Grundlage eines Diners bildet.
- Piment = Englisch Gewürz.
- Pistazien = Kleine grüne Fruchtkerne, welche wie Mandeln abgezogen werden.
- Plumpudding, Plum-pudding (engl., sprich Plömpödding) = eine warme, süße Mehlspeise, welche heiß, mit Rum oder Arac übergossen, angezündet und

- brennend serviert wird. Es ist ein englisches, kräftiges Nationalgericht, das auch bei uns in jedem besseren Hause heimisch geworden ist.
- Pofesen = gefüllte Semmeln.
- Polenta = Reispudding auf italienische Art.
- Pommes de terre frites (frz., spr. pomm dö färr fritt) = in längliche Stücke geschnittene Kartoffeln, welche man in Fett bäckt.
- Poularde = Masthenne; die französischen Masthennen sind besonders bevorzugt.
- Prünellen = die Früchte des Schwarz- oder Schlehendornes.
- Puff, Puffer = Kartoffelkuchen von geriebenen Kartoffeln, Eiern zc. bereitet.
- Pumpernickel = grobes, schweres, westfälisches Schwarzbrot.
- Quark, aus süßer oder saurer Milch niedergeschlagener weißer Käse.
- Ragout = ein Mischgericht von verschiedenem Fleisch, Geflügel, Fisch, Krebsen, Austern, Pilzen zc.
- Real-turtle (engl., sprich real-törtl) = der englische Name für ein echtes Schildkrötengericht.
- Rectificieren = reinigen, läutern; z. B. rectific. Spiritus = geläuterter, gereinigter Spiritus.
- Relevé (frz., sprich Relweh) = Hauptgericht, welches aus Schlachtvieh, Fisch oder Wild bestehen kann.
- Retorte = ein krummhalsiges Gefäß, welches man zum Destillieren gebraucht.
- Rippespeer = Rückenstück vom Schwein.
- Rissolen = kleine Pastetchen von Mürbe- oder Blätterteig mit Salpicon gefüllt, dann aus Schmalz gebacken.
- Ritter, arme = eine Mehlspeise aus süßen, gebackenen Semmelschnitten zc. bestehend.
- Römer = ein rund geformtes Weinglas, das meistens eine grünliche Farbe hat und in welchem der Rheinwein kredenzt wird.
- Roulade (frz., sprich rulahd) = gerolltes Fleisch von allen Fleischsorten, gespickt oder gefüllt, auch von Fisch zc.
- Rumpsteaks (engl., sprich Romstähts) = Filetschnitten vom Zwischenrippenstück oder Rumpfe.
- Sal tartari = Pottasche.
- Salmis, Salmi oder Salmu = ein aus gebratenem Würzfleisch von Wild oder Wildgeflügel bereitetes feines, braunes Ragout.
- Salpicon = ein in kleine Würfel geschnittenes Ragout mit dicker Sauce zur Füllung von Pastetchen zc.
- Sauce-Diable oder Sauce à la diable (frz., sprich Soß diabl). Diese besteht aus einer spanischen Sauce mit Jus von Kalbfleisch gemischt, mit etwas Essig, Knoblauch, feinen Kräutern, Wein, Senf und Cayennepfeffer verköcht und abgeschmeckt.
- Sauter, sautieren (spr. Soteh). Sautieren nennt man das rasche Garmachen dünner Fleischscheiben, Schinken, Geflügel, Leber zc. in heißer Butter oder

- Fett auf starkem Feuer; ein so hergestelltes Gericht nennt man ein Sautee.
- Schalotte = eine feine Zwiebelart.
- Schmarren = eine in kleine Stücke durchgestochene Mehl- oder Eierspeise, welche aus verschiedenen Teigarten mit allerlei Zuthaten bestehen kann.
- Schwammerl = kleine Pilze.
- Speckbarden. Dies sind dünne Speckscheiben, welche man über das zu bratende Fleisch legt.
- Spirit. rect. = gereinigter, fuselfreier Spiritus.
- Sterlet = ein feiner russischer Fisch, welcher den besten Caviar liefert.
- Sternanis, siehe Badian.
- Strauben = ein süßer in schwimmender, heißer Butter gelbgelbter Einlaufteig.
- Strudel = eine aufgezoogene, mit verschiedener Fülle bestrichene, zusammengerollte Mehlspeise, welche aus verschiedenen Teigarten bereitet werden kann.
- Succade ist Zitronat.
- Sultaninen = die beste und größte Zibeben- oder Rosinenart ohne Kerne. Sie stammen aus Kleinasien.
- Tablett = kleines Servierbrettchen.
- Tafelbouillon, Glace nennt man die zu Syrupdicke eingekochte Brühe von allerhand Fleisch, Fleischabgängen &c.
- Tapioka = eine Art feiner Sago.
- Teltower Rüben = zarte, feine Rübchen, welche eine Spezialität der brandenburgischen Mark sind.
- Thymian = ein aromatisches Kraut wird zu Sarcen und Marinaden benutzt.
- Trifle-Pudding = ein Pudding von allerlei süßem Gemisch.
- Vanille = eine ausländische, südliche Schmarogerpflanze (Kletterorchidee) deren Samenschoten ein feinduftiges, aromatisches Gewürz enthält, welches deshalb mit Vorliebe bei vielen Speisen Verwendung findet.
- Welshkohl = Wirsingkohl.
- Welsh rarebit (engl., spr. Wälsch rärbít) oder Welsh rabbit (spr. rärbít) = ein Vorgericht aus Chesterkäse &c. und gerösteten Semmelschnitten.
- Wurzelwerk. Unter dieser Benennung versteht man: Sellerie, Mohrrüben, Petersilienwurzeln, Zwiebel, in welche man einige Nellen drückt und Porree.
- Zibeben = große Rosinen.