

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

Wörterbuch mit Erklärung

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

Wörterbuch mit Erklärung

über die vorzüglichsten in diesem Kochbuche vorkommenden eigenen [technischen] Ausdrücke, sowie über einige aus fremdem Sprachen entlehnte Wörter.

1. Anmerkung. Dies Wörterbuch ist zur größeren Bequemlichkeit der in der Kochkunst und französischen Sprache weniger Unterrichteten beigelegt, damit sie auf eine leichte Weise durch Aufsuchen und Nachschlagen solcher fremden Wörter sich selbst Aufschluß verschaffen können.

2. Anmerkung. Wörter, die man in diesem Wörterbuche nicht findet, z. B. eigne Namen der Confecturenbenennung als Biscuit du Palais Royal, Muscazoni oder Namen der Gefrorenen als Gefrorenes à la mille Fleurs etc. suche man im Inhaltsregister, wo man bei diesen Wörtern auf die Stelle und Seite hingewiesen wird, auf der gerade davon ausführliche Nachricht ertheilt wird.

Abdressiren, abnehmen, hinwegnehmen, als Fett von Suppen etc. oder die Spießchen von Braten abnehmen etc. sie dressiren.

Andouillen, (Andullien) Andouillettes, Würstchen oder wurstförmige Fleisch- oder andere Klößchen.

Affiette, Teller oder Tellerchen (besonders kleine Schüsselartige), worauf Nebenspeisen und Beigerichte oder auch Backerei und Confecturen gegeben werden.

Bechamelle, (Beschamell) weiße dicke zusammengekochte Kraftessenz oder Substanz wie Brei.

Blanchiren, (Blanschiren) nur einen oder den andern Ball (Eud) im Wasser über etwas z. B. Fleisch, Wurzeln thun lassen, ohne etwas weich zu kochen.

Blanc-manger, (Blanmansche) von süßem Rahm, Mandeln und Hausenblase gefertigte Sulze.

Blank, als blanke Suppe, heißt eine Suppe ohne Einlage.

- Blanquets**, (Blanquettes) flache Schnitten, Scheibchen, als von Fleisch zu Ragout.
- Boeuf à la mode**, (Bœf a la mod) Rindfleisch nach französischer Art zugerichtet.
- Bodouille**, (Bodulli) Suppengumpe, Suppennapf oder Geschirr.
- Bofden** sind Scheiben oder Scheibchen Brod mit einer Farse, der man eine beliebige (z. B. Sitterartige) Form gibt, überstrichen, in zerklüpperten Eiern und geriebenem Brod eingetaucht und im Schmalz gebacken.
- Borniren**, etwas im geriebenen Brod eintauchen und umwenden, daher gewöhnlich paniren.
- Bouillon**, (Boillon) Fleischbrühe zur Suppe.
- Bouquet**, (Buke) etwas im Büschel, Bündel zusammengebundenes Gekochtes, als Fleischtheile.
- Braise**, (Brás) etwas Speck, Nierenfett, Schinken und Wurzeln zusammengeschnitten, um etwas darin zu dämpfen, daher auch Braisewürste (gewöhnlich Breßwürste.)
- Braune Suppe** heißt Jus- (Schüz-) Suppe.
- Candiren**, sagt man von eingemachten Früchten, wenn sich bei ihnen der Zucker in Candis ähnlichen Körnern ansetzt.
- Caramel**, (oft Carmel) Art eines geläuterten Zuckers, daher auch Carmelpfanne oder Kastrel d. i. Pfanne von Kupfer.
- Carbonnade**, gebratene Rippenstückchen Fleisch.
- Compote**, (Kompot) mit Zucker gedämpftes eingemachtes Obst und Früchte.
- Consomme**, Kraftbrühe aus Fleisch, Speck und Wurzeln gekocht.
- Coleur**, (Kulör) Farbe.
- Coulis**, (Kuli) durchgeseihete Kraftbrühe.
- Creme**, (Krem) dickliches Muß aus Eiern, Zucker, Mandeln und Milch.
- Croquet**, (Kroke) Speisen meist in Schmalz geröstet oder hart gebacken, daß sie beim Essen unter den Zähnen krachen.
- Croutiren**, (Krutiren) etwas eine Kruste bekommen lassen.
- Destiliren**, (gewöhnlich Distilliren) etwas Flüssiges bei der Sonnen- oder Dfenhize läutern.
- Dressiren**, zurechten, zurechtmachen, daher aufdressiren, ab- oder losmachen, zudressiren, zubinden.
- Dressiren**, bei Confect und Dessert.
- Doubtiren**, (Dubliren) aufeinanderlegen.
- Endivie**, (Endive) Antivesalat.
- Endrée**, (Antre) ein Gericht, das zugleich mit der Suppe aufgetragen wird; das Vorgericht bei der ersten Tracht oder dem ersten Gange.

- Entremets**, (Antermá) Zwischenspeise, Beieffen, Beigericht, Speise zum Einschicken.
- Escalopp**, (à l'escaloppe.)
- Espanole**, (Espanjol) Art von Kraftbrühe.
- Espic**, (à l'espice) saure Salze.
- Facon**, (Fasong) Art, Weise, Manier.
- Farse**, (Faree) Farsiren, farsirt etc., Fülle, etwas Gefülltes oder einer Fülle Ähnliches.
- Faumkoch**, eben so viel als Sufflee, s. Suffle in diesem Wörterbuche.
- Fermentiren**, wenn eine Sache anfängt zu gähren.
- Filets**, (File) kleine Streifchen, längliche Stückchen oder Riemchen Fleisch besonders vom Lendenstück.
- Filtriren**, etwas Flüssiges durch den Filtrirsack laufen zu lassen.
- Finseur**, (Fensör) besteht aus Zwiebeln, Petersilie und Wurzelwerk in Butter geröstet, zu Brühen und andern Gerichten; daher auch à la Finseur verständlich.
- Flammiren**, die kleinen Federchen an Vögeln und Geflügel, die nach dem Rupfen und Waschen noch an denselben bleiben, hinwegfengen.
- Frikandeau**, (Frikando) längliche Stückchen oder Schnitten Fleisch, meist Kalbfleisch in seiner eigenen Brühe gedämpft.
- Frikasse**, ein mit Eiern und Citronensaft leairtes Ragout.
- Garniren**, etwas in der Runde mit etwas anderem belegen in Form eines Kranzes.
- Gateau**, (Gato) Kuchen oder auf Kuchenart Gebackenes.
- Geläute**, Butter, ist eine zergangene wohl abgeseumte Butter.
- Glace**, (Glas) englische Sacksuppe oder Sackbrühe.
- Glace**, Glasur, womit Confect und Obst glasirt wird (vom obigen Glace also wohl zu unterscheiden).
- Graniren**, körniger Saft an den eingemachten Früchten.
- Grilliren**, rösten oder auf den Rost braten.
- Hachis**, Hachar, (Hache) Gehacktes, besonders von Fleisch und Fischen.
- Hachiswännchen**, wannenförmige Geschirre zu Hache.
- Haut gout**, (Hogu) vornehmer, kostbarer Geschmack oder Zubereitung.
- Hoche-pot**, (Hoscho) Gemüse von verschiedenen Wurzeln und Kräutern.
- Hors d'oeuvre**, (Hordöwer) Beieffen, Bei- oder Zwischengericht.
- Jus**, (Schü) besondere Kraftsuppe aus zusammengeschnittenem Nierenfett, Rind-, Kalb- und Hammelfleisch, Rindsknochen und Kräutern.

- Kaiserfleisch**, halbgeräucherte (nämlich vorher schon eingesalzene) Rippenstückchen von jungen Schweinen.
- Legiren**, (Leshiren) etwas Flüssiges mit Eierdotter so versehen, daß dieses nicht zusammenläuft.
- Liaison**, (Liason) Eierdotter mit sehr wenigem Wasser, manchmal auch Fleischbrühe, abgerührt und durch ein Haarsieb getrieben.
- Macaronen**, (Macaroni) italienische Nudeln.
- Maraschi**, (Marasquin, Maraschino) Art von italienischen Liqueur.
- Marinade**, (Marinad) Brühe, worin Fleisch oder Fisch eingesalzen oder eingebdckelt wird zum Aufbewahren, auch um selbem einen besonderen Geschmack zu geben.
- Marmelade**, fast zu Brei gekochte Früchte und Obst.
- Melirtes**, (von melé) Vermischtes, Gemengsel, Gemisch aus allerlei Speisematerialien.
- Ollia**, (Dille) eine Suppe oder auch Getränke (Potage) von allerlei köstlichem Fleisch, Kräutern &c., gewöhnlich in Schalen oder Tassen zu trinken.
- Omelette**, (Omler) Eierkuchen, Pfannenkuchen, bald mit Kräutern bald mit Fleisch &c.
- Panadesuppe**, (gewöhnlich Panadelsuppe) Suppe von geriebenem in Butter gerösteten Semmel- oder anderem Brod gekocht.
- Parten**, Speckparten, flache, dünne, längliche Speckstücke.
- Passiren**, etwas durch ein Haarsieb, Seiher-Tuch &c. laufen lassen, nicht zu verwechseln mit
- Passiren**, angehen lassen in Schmalz, oder auch darin gelb werden lassen.
- Praliniren**, Mandeln, Anis &c. rösten.
- Pikant**, (Piquant) scharfen und sauren Geschmack habend von Essig oder Citronen.
- Pochirte** (Pochirte) Eier, verlorne Eier.
- Portugaise**, (à la portugaise) nach Art der Portugiesen.
- Poulardes**, (Pularden) junge zum Aufnehmen unfähig gemachte und gemästete Hühner.
- Pris**, (Prise) so viel man mit zwei Fingern wohl fassen kann, manchmal auch etwas mehr.
- Pudding**, ein großer in eine Serviette geschlagener und so im Wasser gekochter Kloß (Knödel.)
- Pure**, (Puré) das Mark von durchgetriebenen Erbsen, Linsen, oder auch Fleischspeisen so klein gehackt und gekocht, daß es einem solchen Mark oder Mus ähnlich ist.
- Ragout** (Ragu) Eingemachtes aus klein geschnittenem Geflügel und Fleisch mit einer schmackhaften Brühe.
- Ragout-Goutto**, (Raguguto).

Riseten, Art Beieffen zu Gemüse und in Suppen.
 Rolade, (Rolad) alles Gericht, das rollenartig zugerichtet ist.
 Roulettes, (Rullett) gewickelte Stückchen Fleisch oder Fisch.
 Salmi, Salmine, ein Ragout von gebratenem Geflügel.
 Salpikon, Salpiko, Pastete.
 Sauce, (Sos) Brühe.
 Sauce claire, eine Art Brühe.
 Semule, (Semoule, Semola) eine aus feinem Mehlteig gemachte Art kleiner, als Speise genießbarer Körner.
 Serviren, (Serwiren) aufsetzen, aufstellen, zur Tafel geben.
 Souper, (Supe) Nachtessen.
 Sur, die Beize worin ein Fleisch eingebdckelt wird oder gewesen ist.
 Tournesol, (Turnesol) rothe spanische Fleckchen, allerlei Käse Früchte und Speisen damit zu färben.

1	Suppe	1
2	Suppe	2
3	Suppe	3
4	Suppe	4
5	Suppe	5
6	Suppe	6
7	Suppe	7
8	Suppe	8
9	Suppe	9
10	Suppe	10
11	Suppe	11
12	Suppe	12
13	Suppe	13
14	Suppe	14
15	Suppe	15
16	Suppe	16
17	Suppe	17
18	Suppe	18
19	Suppe	19
20	Suppe	20
21	Suppe	21
22	Suppe	22
23	Suppe	23
24	Suppe	24
25	Suppe	25
26	Suppe	26
27	Suppe	27
28	Suppe	28
29	Suppe	29
30	Suppe	30