

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen**

**Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik**

**Stuttgart, 1930**

Erklärung einiger Fremdwörter und Fachausdrücke

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

## Erklärung einiger Fremdwörter und Fachausdrücke

- Abziehen.** Eine Tunke oder Suppe mit Eigelb, das mit etwas Milch, Rahm, kalter Fleischbrühe oder Wasser verrührt worden ist, vermischen.
- Aspik.** Ein säuerliches Fleischgelee oder Sulz.
- Affiette.** Kleinerer Teller oder Schale von Porzellan, auf denen man Kompott oder Salat anrichtet.
- Aufziehen.** Eine Mehlspeise im Ofen oder in einer Kasserolle auf Kohlenfeuer unter einem mit Kohlen belegten Deckel backen.
- Bähen.** Schnitten von Brot, Milchbrot oder Wecken auf einem auf Kohlen gestellten Rost oder auf der Herdplatte gelblich braun rösten.
- Beize** nennt man den mit Gewürzen abgekochten oder rohen Essig mit Zwiebeln, Gewürzen, Lorbeerblättern usw., oder auch ein Gemisch von Zitronensaft, Öl, feinen Kräutern und Gewürzen, in das man Fleisch oder Fische für kürzere oder längere Zeit legt, um sie aufzubewahren oder ihren Geschmack zu verbessern.
- Binden.** Eine Tunke mit Mehl oder Eigelb dicklich machen.
- Blanchieren.** Gemüse, Obst, Fleisch, Reis usw. in heißem Wasser einige Zeit aufkochen.
- Blanquette (Blanquette).** Weißes Fleischgericht, feine Fleischspeisen in Tunke.
- Braise.** Ein kräftiger Sud; man verwendet ihn zum Fertigmachen von Fleisch, Geflügel und zu Tunken.
- Brockelspargel.** Grüne, dünne, geschossene Spargel.
- Carré.** Rippenstück, Brust von Kalb, Hammel usw.
- Champignon.** Ein ehbarer weißer Pilz, der auf Wiesen, in Grasgärten und Laubwäldern wächst. Man kauft ihn entweder frisch oder getrocknet oder auch in Büchsen eingemacht.
- Cochinillefärbung.** Dieses zum Färben von Gelees, Cremes und Glasuren gebräuchliche Mittel ist in den Apotheken und Drogerien zu haben.
- Confituren.** Eingemachte Früchte, auch Zuckergebäck.
- Croquettes** nennt man in Schmalz gebackene Fleisch- oder Kartoffelwürstchen oder Klöße.
- Croutons.** Brotschnitten, auch Scheiben von Wecken, Milchbrot oder Butterteig von verschiedenen Formen, in Schmalz gebacken, die man zur Garnitur von Speisen oder in Suppen verwendet.
- Dämpfen.** Eine Speise in einem zugedeckten Gefäße mit Butter und etwas Fleischbrühe kochen.
- Dressieren.** Geflügel mit Nadel und Bindfaden in eine schöne Form bringen.
- Dünsten** s. Dämpfen.
- Durchtreiben.** Etwas mit einem Holzdrücker durch ein Sieb streichen.

- Entfetten.** Das Fett, das während des Kochens der Speisen auf die Oberfläche tritt, abnehmen.
- Escallopes.** Feingehackte und zugestuzte Fleischplättchen, die mit verschiedenen Zutaten gebraten werden.
- Estragon.** Ein wohlriechendes, in den Gärten wachsendes Kraut, dessen Blättchen zur Würzung von Speisen oder Essigen verwendet werden.
- Farce.** Eine Zusammensetzung von Fleisch mit Eiern, Wecken und Gewürz, die zur Füllung verschiedener Fleischarten verwendet wird; auch ein feiner Kloßteig.
- Filets.** Schmal geschnittene Streifen von Fleisch, Gemüse, Wurzeln usw.
- Filtrieren** heißt das Durchgießen einer Flüssigkeit durch Leinwand, Flanell oder Papier.
- Flor, spanischer.** Eine in den Apotheken künstliche rote Farbe, die, mit Wasser ausgekocht, zur unschädlichen Färbung verschiedener Zubereitungen benützt wird.
- Fond.** Der zurückgebliebene Saft des Bratens.
- Fricandeau.** Die tief ausgeschnittene, gepickte und gedämpfte Kalbschale, oder überhaupt dicke Fleischstreifen, die meistens gepickt und gedämpft werden.
- Frikassee.** Eine Art gedämpftes Fleisch oder feines Ragout von Kalb- oder Lammfleisch und Geflügel usw. mit einer weißen Tunke.
- Garnieren.** Angerichtete Speisen oder auch den Rand der Platten, worauf sie gelegt sind, auf verschiedene Weise verzieren.
- Gelatine.** Ein sehr feiner, aus tierischen Substanzen bereiteter Leim, den man in Blättern von weißer und roter Farbe erhält und, in Stücke zerschnitten, mit etwas Wasser aufkocht und zu Gelees und Cremes verwendet, um sie „zum Stehen“ zu bringen.
- Glace und Glasur.** Einkochte Jus oder Fleischbrühe, auch ein Guß von Zucker, eingekochten Säften usw. Im Französischen heißt das Eis oder Gefrorene ebenfalls Glace.
- Glazieren.** Das Fleisch mit seinem ausgekochten Saft überstreichen oder auch Backwerk mit einem Guß überziehen.
- Gratin, au.** Speisen von Fleisch, Fischen und Gemüse im Ofen so backen, daß sie oben eine bräunliche Kruste bekommen.
- Grillieren.** Fleischwerk auf dem Rost über Feuer braten, nachdem es zuvor in zerlassener Butter, Eier und Semmelmehl umgekehrt wurde.
- Jardinière.** Mit dieser Benennung bezeichnet man eine Garnitur aus gekochten Gemüse, mit der man verschiedene große Fleischstücke, wie: Schlachtribraten, Roastbeef, Hammelrücken usw., verzieren.
- Jus.** Brühe von verschiedenem Fleisch.
- Kalbstendrons.** Die fetten Knorpelstücke von der Kalbsbrust.
- Karamel.** Der zum 7. Grad eingekochte Zucker (s. Einkochen des Zuckers). Man versteht darunter auch Zucker, den man in einer Pfanne hellbraun gebrannt hat und zu Cremes usw. verwendet. Ferner bezeichnet man damit ein Farbmittel für braune Tunken, das man erhält, indem man den Zucker in einer Pfanne dunkelbraun werden läßt und mit etwas heißem Wasser aufkocht.
- Klären.** Trübe, lauwarme Fleischbrühe durch Zusatz von Eiweiß, das mit etwas Brühe zerquirlt ist, unter fortgesetztem Rühren aufkochen und dann zugedeckt

an der Seite so lange fortkochen lassen, bis sich das Eiweiß zu weißen Flocken zusammengezogen hat. — Zucker wird ebenfalls mit Eiweiß geklärt (siehe Einkochen des Zuckers).

**Klare oder Ausbackteig.** Ein Teig, in den man Fleischstücke usw. hineintaucht, ehe man sie im Schmalz bäckt.

**Kurzkochen. Einkochen.** Eine Flüssigkeit durch längeres Kochen vermindern, wodurch der Rückstand kräftiger und dicker wird.

**Legieren** s. Binden.

**Leichtrühren.** Butter anhaltend so lange nach einer Seite hin rühren, bis sie weiß und schaumig wird.

**Madeira.** Ein feiner spanischer Wein.

**Maizena.** Feines, aus pulverisierter Maisstärke bereitetes Maismehl.

**Mayonnaise.** Eine kalte Ölkunke.

**Maraschino.** Ein feiner Likör.

**Marinade** s. Beize.

**Marinieren.** Fleisch, Fische in eine Beize legen, s. Beize.

**Marmelade.** Ein Brei oder Mus von gerührten oder durchgetriebenen, dick eingekochten Früchten.

**Maronen.** Große italienische Kastanien.

**Morcheln.** Eßbare braune kleine Schwämme.

**Omeletten.** Eierkuchen.

**Panieren.** Etwas zuerst in Eiern oder zerlassener Butter und hierauf in Weizenmehl umwenden.

**Papillotes, en.** In Papier gewickelt.

**Parmesankäse.** Ein italienischer Käse, der gerieben zu mehreren Speisen verwendet wird.

**Pastinak.** Ein süßliches, in Gärten angebautes Wurzelgewächs, das zu Suppen usw. verwendet wird.

**Pistazien.** Süße Kerne einer Baumfrucht, die aus Persien, Syrien usw. zu uns kommen und den Mandeln gleichen.

**Pikant.** Scharf, den Gaumen reizend.

**Pürec.** Feingehacktes, durch ein Sieb getriebenes Gemüse, Fleisch usw.

**Ragout.** Fleischwerk in einer Tunke.

**Roulade.** Aufgerolltes Fleisch, Fische usw.

**Salmi.** Ein Würzgericht von Federwild, Feldhühnern u. dgl. in brauner Tunke.

**Sardellen.** Kleine eingesalzene Seefische, die zarter sind als Heringe.

**Tunke.** Eine aus verschiedenen Bestandteilen gekochte Brühe, oder auch nur die Brühe von gebratenem oder gedämpftem Fleisch.

**Saucière.** Ein Tunkenapf.

**Sauté.** Ein Gericht von verschiedenen Fleischsorten, die in feine Scheiben geschnitten, in Butter und Öl schnell geschwitzt und gar gemacht werden.

**Schalotten.** Kleine süßliche Zwiebeln.

**Schärfen.** Eine Tunke u. dgl. mit Essig, Sardellen, Senf usw. pikanter, für den Gaumen angenehmer machen.

**Schlachtraten.** Das gebratene Lendenstück vom Ochsen.

**Schlagrahm.** Mit dem Schneebesen geschlagener süßer Rahm.

**Stand.** Die von Hausenblasen, Gelatine, auch Füssen oder Schwarten ausgekochte, verdickte Brühe.

**Sultaninen.** Kleine Tibeben ohne Kerne.

**Schaumig rühren.** Eine Masse mit einem Kochlöffel oder einer Rührmaschine so lange nach einer Seite hin rühren, bis sie dick geworden ist.

**Terrine.** Suppenapf.

**Tortue** heißt die Schildkröte; somit etwas à la tortue bereiten, dieses fertig machen, wie Schildkröten fertig gemacht werden.

**Trüffel.** Ein essbarer Schwamm, der in Wäldern unter der Erde wächst und von den Trüffelhunden aufgespürt wird. Man verwendet ihn zu feinen Tunken, Pasteten u. dgl.

**Vol au vent** (Hohlpasteten). Eine Pastetenhülle aus Butterteig, die man, nachdem sie gebacken ist, mit einem Ragout füllt.

**Wasserbad** (Marienbad, bain marie). Speisen, Tunken, Ragouts in Kasserollen in ein flaches Geschir mit kochendem Wasser setzen, um sie warm zu halten, ohne daß sie gerinnen oder anbrennen; dieses Verfahren wird auch bei der Pudingbereitung und beim Eindünsten der Früchte angewendet.