

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung

Straßburg, 1822

Erklaerung der Kunst-Ausdruecke, die in der Kueche ueblich sind

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

Erklärung der Kunst-Ausdrücke, die in der Küche üblich sind.

Aspic, ist eine Art Gallerte worin verschiedene Arten kaltes Fleisch, auch Fische und Krebse servirt werden.

Blanchiren; bey dem Gemüse ist blanchiren, wenn man es im siedenden Wasser abkocht und im kalten hernach abkühlt. Eben so blanchirt man viele Arten Fleisch, damit man besser die obere Haut ablösen kann, wie z. B. bey Rüdlein, Augen, Kalbstöpfen und Füßen; auch gibt es viele Fische die man blanchirt um sie vom Schleim zu reinigen, wie z. B. Schleyen, Ruffolken zc. dieses heißt man limoniren.

Blanquette, ist ein Ragout, von übriggebliebenem gebratnem Kalb- oder Lammfleisch, oder von Geflügel.

Braise, ist eine gewisse Brühe in der man Ragouts oder sonst Speisen des ersten Gangs kocht. Man kann sie noch zu vielen Speisen anwenden. In der Sommerhitze muß man sehr acht geben daß sie nicht sauer wird.

Consommé, ist eine Kraftbrühe.

Coulis, ist eine Hauptsauce, die von verdämpftem Kalbfleisch gezogen, und die man zu allen andern kleinen Saucen brauchen kann.

Daube, ist Fleisch aller Art, Wildpret oder Geflügel, das man entweder verdämpft, oder kalt mit Gallerte aufträgt.

Doriren, heißt in der Patisserie, das Gebäck mit verklopftem Eyerweiß und Wasser bestreichen, damit es einen Glanz bekommt.

Dressiren, heißt das Geflügel so zurüsten, wie man es zum ersten Gang braucht: es wird auf verschiedene Arten dressirt; wenn man es braten will, so muß es stärker blanchirt oder gesengt, und dann gespickt oder mit Speckbarden belegt werden. Auch heißt es: mit Symetrie und Ordnung auf die Platte anrichten.

Émincé, ist Kalb- oder Lammfleisch, oder Geflügel-Brüsklein, die man dünn schneidet.

Entrée, eine Platte ersten Gangs.

Entremets, eine Platte des zweiten Gangs.

Etamine, ist ein weißes wollenes Beuteltuch, wie die Müller es brauchen, um das Mehl zu reinigen. In der Küche dient es um allerley Crème durchzutreiben, oder Saucen schön hell zu machen; oder auch alle Arten Purée, wie z. B. weiße und gelbe Rüben, Zwiebeln, Sauerampfer, Erbsen, u. s. w. durchzutreiben.

Fines herbes, sind fein gehackte Schalotten, Petersilien, Schnittlauch und grüne Zwiebeln.

Flambiren, heißt den Pfann vom Geflügel auf einem starken Kohlenfeuer leicht sengen, damit man die Stupfeln gut herausziehen kann.

Gelée, ist eine kräftige Brühe oder Gallerte, die man entweder kalt oder warm gebrauchen kann.

Glaciren, heißt gespickte Ragouts, wie z. B. Fricandeau, gespickte Rüdlein u. s. w. mit einer guten hellen Gallerte, die man fast leimartig einkochen läßt, beschreiben. In der Pâtisserie heißt es auch mit stark eingekochtem Syrup beschreiben.

Grosses pièces, sind die großen Stücke mit denen man die Suppe aushebt, wie z. B. Aloyau, Rostbœuf, aller Arten große Fische, oder große Gemüse-Platten, die man gut garnirt; oder im zweyten Gang große Braten, kalte Pasteten, Daubes, oder auch Galantines.

Hors-d'œuvres, ist das was man gewöhnlich zum Rindfleisch servirt, als: Butter, Senf, Rettig, rothe Rüben, Meerrettig, Melonen, Sardellen, geräucherter Lachs, &c. Auch gibt es warme, wie z. B. kleine Pastetchen, Würste, Hammels-Nieren, &c.

Liaison, ist ein Mittel welches man anwendet um weiße Saucen und besonders Fricassée dicker zu machen; man nimmt dazu 2 oder mehr Eyerdotter, verrührt sie mit etwas Rahm, Jus und ein wenig Essig oder Citronen-Saft.

Limoniren, (siehe Blanchiren).

Panniren, heißt mit geriebenen Brosaamen bestreuen, daß man es hernach entweder auf dem Rost braten oder backen kann.

Passiren, heißt eine Sauce durch ein Tamis oder Etamine schütten, oder Fleisch in heißer Butter etwas verdämpfen lassen.

Plafond, ein glattes Torten-Beden.

Poêle, ist eine Braise (siehe Braise), auch wird sie so angewandt.

Ravigotte, besteht aus Estragon, Pimpernell, Körbelkraut, etwas grünen Zwiebeln oder Schnittlauch.

Relevée, ist die große Platte womit man die Suppe aufhebt.

Sautoire, ist eine flache Casserole auf welcher man klein geschnittene Geflügel-Brüßlein oder auch Kalbfleisch und Kalbsleber schnell zubereiten kann.

Speckbarde, ist ein breites, ganz dünn geschnittenes Stückchen Speck, das man auf Geflügel oder Wildpret bindet.

Tamis, ist ein Haarsieb, durch welches man die Brühe siebt; auch hat man seidene; dann gibt es noch gröbere, durch die man das Hammel- und Kalbfleisch, oder auch Fischfleisch durchtreibt: diese nennt man Tamis à Quenelles.

Trouffiren, heißt dem Geflügel eine artige und angenehme Form geben, und es zum braten zubereiten.

Velouté, ist die Haupt-Sauce der weißen, wie das Coulis unter den braunen.