

Fachausdrücke und praktische Winke

Abbacken, abbrennen, abgebackener Teig: Fett, Flüssigkeit und Gewürz aufkochen. Mehl oder Grieß in die siedende Flüssigkeit schütten und den Teig so lange rühren (abbrennen), bis er zu einem Kloß geworden ist und sich vom Topfboden löst (abbackt). Eier erst unterziehen, wenn der Teig etwas abgekühlt ist.

Abbrühen, blanchieren: Nahrungsmittel mit kochendem Wasser begießen oder kurz kochen, abgießen und bis zur Weiterverarbeitung in kaltes Wasser legen. In der neuzeitlichen Küche werden die Nahrungsmittel nicht mehr blanchiert, weil ihnen dadurch wertvolle Stoffe entzogen werden. Für Krankenkost ist zuweilen ein Abbrühen von streng schmeckendem Kohl angebracht. Besser ist in solchen Fällen das Dämpfen. Dadurch werden die unangenehmen Geruchs- und Geschmacksstoffe entfernt, aber die wertvollen, wasserlöslichen Bestandteile erhalten.

Abdämpfen: Nach dem Abgießen der Kartoffeln den Topf noch einige Minuten ohne Stürze auf nicht zu heißer Herdstelle stehen lassen. Dann die Kartoffeln leicht schütteln, um sie noch besser abzudämpfen und damit noch mehliger zu machen. Werden sie nicht sofort aufgetragen, dann ein Tuch über den Topf breiten, das den Dampf aufnimmt, und darauf erst die Stürze decken. Die Kartoffeln bleiben dadurch trocken.

Abschäumen: Schaum entfetten, der beim Kochen von Brühe, Fleisch, Obstsaft, Obstmus und Zucker entsteht. Zum Abschöpfen einen Schaumlöffel verwenden. Der Schaum ist unansehnlich, enthält aber Nährstoffe. Er kann deshalb gebundenen Suppen oder Marmeladen zugefügt werden.

Abschmecken: Dem gar gemachten Gericht durch geringe Mengen bestimmter Würzstoffe (Salz, Zucker, Essig u. a.) die letzten geschmacklichen Feinheiten geben, um dadurch Mängel beim vorausgegangenen Würzen auszugleichen.

Abschrecken: Siedendheiße Kochgut mit kaltem Wasser begießen oder darin eintauchen. Gekochte Eier werden einige Minuten in kaltes Wasser gelegt; das geronnene Eiweiß zieht sich dadurch zusammen und die Schale löst sich besser ab. Teigwaren auf ein Sieb schütten, mit kaltem Wasser übergießen, damit sie sich nicht zusammenballen. Frisch gekochter Kaffee setzt sich schnell, wenn ein wenig kaltes Wasser übergegossen wird.

Abziehen / Legieren: Flüssige Speisen durch Zugabe von Ei verfeinern. Eigelb oder das ganze Ei mit etwas abgekühlter Suppe oder Tunke verquirlen und kurz vor dem Anrichten mit der Suppe oder Tunke verrühren. Die Speisen dürfen nach dem Legieren nicht mehr kochen, weil das Ei sonst in Flöckchen gerinnt. Mandeln abziehen: Mit kochendem Wasser brühen, die gelockerte Schale durch Fingerdruck ablösen.

Aspik, Fleischgelee: Heiß flüssig, erkaltet eine schnittfeste, durchsichtige Masse, die säuerlich abgeschmeckt worden ist, entsteht durch längeres Kochen von Schwarten, Knochen und Knorpeln der Schlachttiere und Gräten, Knochen und Haut von Fischen. Besonders gut gelieren die Brühen von Kopf, Füßen und Schwarten des Schweines sowie von Kalbsknochen und Schweinsknochen. Fisch- und Geflügelbrühen muss meist etwas Gelatine oder Aspikpulver zugesetzt werden. Gemüsebrühen enthalten keinen Leimstoff; sie bekommen Festigkeit durch Zusatz von Gelatine. Auf 1 Liter Flüssigkeit werden im Sommer 40 g Gelatine gebraucht; im Winter genügen 30 g. Die Brühe mit Essig, Zitrone oder Wein, mit Salz und auch mit Fleischextrakt abschmecken, durchseihen und über die Einlagen gießen. Um dem Aspik eine gelbbraune Farbe zu geben, in der Brühe einige Zwiebelschalen mitkochen oder etwas Zuckerfarbe zusetzen.

Auflauf: In einer feuerfesten Form überbackene salzige oder süße Speise, die in der Form zu Tisch gebracht wird.

Ausbacken: Garmachen in siedendem Fettbad auf dem Herd, am besten in einem breiten Topf. Das Backgut muss in heißem Fett schwimmen. Es hat den richtigen Hitzegrad, wenn ein hineingelegtes Stückchen Teig sofort schwimmt und sich bräunt oder wenn um einen in das Fett gehaltenen Quirlstiel Bläschen aufsteigen. Sollte sich nach einiger Zeit das Fett stark bräunen, muss etwas frisches Fett hinzugegeben werden. Keine feuchten Nahrungsmittel in das Backfett geben; sonst spritzt das Fett und schäumt stark, läuft dabei leicht über, so dass Brand- und Verbrennungsgefahr besteht. Im Topfe brennendes Fett durch rasches Auflegen des Deckels löschen, übergelaufenes durch Bedecken der Flamme mit Asche oder feuchten Tüchern. Niemals aber mit Wasser zu löschen versuchen!

Backen: Garmachen in der heißen, trockenen Luft der Backröhre oder in besonderen Backgeräten. Damit Kuchen und anderes Backwerk beim Stürzen aus der Form oder beim Hinunterschieben vom Blech nicht anhängen, werden Formen mit flüssiger Butter oder mit Öl ausgepinselt, Backbleche mit fettigem Papier abgerieben, die Formen leicht mit Grieß, Semmelbröseln oder mit Mehl bestreut. Für Biskuitmasse wird der eingefettete Boden noch mit einem Stück Butterbrotspapier ausgelegt, das in der Größe des Bodens zugeschnitten und ebenfalls mit Butter bestrichen ist. Ersparnis von Backbutter ist möglich durch Zugabe von geriebenen gekochten Kartoffeln zu Backpulver-, Hefe- und Mürbeteig. Noch warme Bleche säubern durch Abreiben mit Papier und Salz oder Ablösen der Krusten durch Bedecken mit feuchtem Tuch. Dann trocken abreiben und leicht einfetten.

Beizen: Siehe marinieren.

Blanchieren: Siehe abbrühen.

Binden: Stippen, Tunken und Gemüse mit Mehl sämig machen. Salzige Suppen und Tunken mit kalt angerührtem Weizen- oder Roggengemehl oder mit einer Mehlschwitze (Einbrenne), Obstsuppen und süße Tunken mit kalt angerührtem Stärkemehl, Bratentunken mit Kartoffel- oder Weizenmehl verdicken, Gemüse mit Einbrenne oder kalt angequirltem Weizen- oder Roggengemehl sämig machen. Ist das Gemüse aber mit sehr wenig Flüssigkeit zubereitet worden, dann lässt es sich auch durch Bestäuben mit Mehl binden. Das Gericht nochmals kurz durchröhren und kochen.

Blauen: Den ausgenommenen, gewaschenen Fisch mit kochend heißem Essigwasser übergießen, damit er die gewünschte Blaufärbung bekommt. 10 Minuten ziehen lassen und in das siedende Kochwasser legen.

Brandteig: Siehe abbacken

Braten: Garmachen in heißem Fett in der Bratpfanne auf dem Herd oder in der Bratröhre. Bratfleisch in der Pfanne nicht mit Gabel oder Messer anstechen, sondern nur mit Löffel wenden, damit kein Saft ausläuft. Bei Pfannengerichten lässt sich Fett sparen durch Ausstreichen des Tiegels mit der Schnittfläche einer halben, in Fett getauchten Zwiebel.

Bräunen: Siehe rösten.

Dämpfen: Garmachen durch Wasserdampf. Das Kochgut, damit es nicht mit dem Wasser in Berührung kommt, auf einen Durchschlag legen, der über einem Topf mit siedendem Wasser hängt, oder Dämpfer verwenden.

Dressieren: Zubereitetes Geflügel in eine ansprechende Form bringen, heißt in der Küchensprache dressieren. Die Flügel werden am ersten Gelenk abgeschnitten, die Stümpfe auf den Rücken gebogen, die Beine am Kniegelenk abgeschnitten. Mit einer Pack- oder Dressiernadel, in die ein dünner Bindfaden gezogen ist, wird von der linken Keule aus quer durch den Rumpf und durch die rechte Keule gestochen, der Faden dann auf dem Rücken des Tieres verknotet. Den Hals unter einen Flügel stecken.

Dünsten: Ein Garmachen im eigenen Saft bei milder Hitze, mit oder ohne Zugabe von wenig Fett oder Wasser. Geeignet besonders für Gerichte mit kurzer Garzeit und für Nahrungsmittel mit hohem Wassergehalt, z. B. Fisch, Tomaten.

Einbrenne: Zu unterscheiden sind helle und dunkle Einbrenne, auch Mehlschwitze genannt. Helle Einbrenne: Fett und Mehl zu gleichen Teilen nehmen. Das Fett zerlassen, das Mehl hineinschütten, rühren, bis es zartgelb ist. Unter ständigem Rühren nach und nach kochende Flüssigkeit zufügen. Es muss immer erst die zugegossene Flüssigkeit glatt gerührt sein, bevor neue zugegeben wird. *Dunkle Einbrenne:* 1 ½-mal so viel Mehl wie Fett verwenden. In dem stark erhitzen Fett das Mehl so lange rühren, bis es hellbraun ist. Auffüllen wie helle Einbrenne.

Einweichen: Die Rinde von Semmel, Brot usw. dünn abschälen oder mit dem Reibeisen abreiben. Die Semmel dann in Stücke schneiden, in kaltem Wasser gut durchweichen und mit sauberen Händen oder in einem gebrühten Säckchen so trocken wie möglich auspressen.

Eischnee: Siehe schlagen.

Entfetten: Abschöpfen des überflüssigen Fettes von Bratentunken, Fleischbrühen und Suppen. Das Fett mit einem Löffel vorsichtig abheben und dann erst die Suppen und Tunken binden.

Färben: Färbung von Speisen lässt sich auf verschiedene Weise erzielen. Suppen und Tunken werden braun durch einige Tropfen Ersatzkaffee. Mehlspeisen, Krems und Zuckerguss ebenfalls durch starken Kaffee, aber auch durch Kakao oder Schokolade. Ferner dient Zuckerfarbe zur Braufärbung, darf aber nur tropfenweise verwendet werden, damit die Speisen keinen bitteren Geschmack annehmen. Zur Herstellung von Zuckerfarbe wird Zucker in einem Topf über gelindem Feuer so lange gerührt, bis er dunkelbraun wird. Dann Wasser zugießen und den Zucker gut durchkochen. Die Farbe in fest verkorktem Fläschchen aufbewahren. Rotfärbung lässt sich durch den Saft roter Rüben erreichen (diese raspeln, mit wenig Wasser kochen, auspressen) oder durch Holunderbeersaft oder aufgelöste rote Gelatine. Süßspeisen nehmen eine rosa Farbe an durch einige Tropfen Himbeer-, Johannisbeer- oder Kirschsaft. Gelbe Tunken werden durch Zugabe von Eidotter oder Eifarbe oder gelöstem Fleischextrakt erzielt. Grüne Farbe gibt Spinatsaft (Spinatblätter fein wiegen und den Saft durch ein Läppchen ausdrücken). Im Handel sind auch giftfreie Speisefarben erhältlich.

Farce: Fülle für Fleischstücke, Geflügel, Fisch, Gemüse, Kartoffeln. Verschiedene Zutaten, wie fein gehacktes Fleisch, Pilze, eingeweichte Semmel, gerührte Butter, Eier, Gewürze, Kräuter, werden zu einer Kloßmasse vermischt, die so fest sein muss, dass sie nach dem Garmachen nicht zerfällt.

Filtern, filtrieren: Flüssigkeiten durch ein Leinen- oder Flanellsäckchen (Obstsafte) oder durch einen mit Filtrierpapier ausgelegten Trichter (Kaffee) oder durch ein Sieb, das ebenfalls mit Filtrierpapier oder Stoff ausgelegt ist (Brühe), ein- bis zweimal langsam durchgießen. Die Bestandteile, die die Flüssigkeit getrübt haben, bleiben im Filter zurück. Fette Flüssigkeiten müssen heiß gefiltert werden.

Fleckentfernung: Je schneller ein in der Tischwäsche entstandener Fleck behandelt wird, desto größer ist die Möglichkeit der Entfernung. Bei weißer, kochbarer Tischwäsche lassen sich Bleichmittel wie verdünntes Chlorwasser (Rau de Javelle), Wasserstoffperoxyd und Schwefeldampf anwenden, die aber bei bunten Stoffen die

Farbe angreifen würden. Es ist vorteilhaft, das Stück Stoff mit dem Fleck über eine Schüssel zu legen und ihn dann mit dem Reinigungsmittel zu bearbeiten. Flecke von fettiger Tunke mit heißem Seifen-Salmiakwasser auswaschen. Obstflecke mit Essig-, Borax- oder Salmiakwasser begießen, damit zunächst der Farbstoff herausgespült wird. Aus kochbaren Stoffen die Flecke dann mit einem Bleichmittel völlig entfernen, nachwaschen, mit Essigwasser spülen. Bei Rasenbleiche fällt das Spülen mit Essigwasser fort. Rotweinflecke über eine Schüssel spannen, mit Salz bestreuen, mit Wasser begießen oder in Essigwasser legen. Bei weißer Tischwäsche ein Bleichmittel anwenden. Kaffee-, Kakao-, Teefflecke mit kaltem Wasser ausspülen, mit Seifen-Salmiakwasser waschen, wenn möglich bleichen. Seng- und Brandflecke mit kaltem Wasser anfeuchten und mit einem Bleichmittel behandeln. Bei Wachs- und Paraffinflecken das anhaftende Wachs oder Paraffin mit einem Messer abheben, dann unter und über den Fleck Löschpapier legen und die Wachsreste herausbügeln, das Stück mit heißem Seifen-Salmiakwasser waschen. War das Wachs farbig, dann ein Bleichmittel anwenden.

Frikassee: Helles Fleisch, gekocht und geschnitten, angerichtet in einer hellen Tunke, die mit Zitronensaft oder mildem Essig abgeschmeckt ist.

Garmachen: Siehe ausbacken, backen, braten, dämpfen, dünsten, grillen, kochen, rösten, schmoren, sieden, überbacken, ziehen. Durch das Garmachen wird ein Nahrungsgut für den Genuss vorbereitet. Bisweilen reihen sich bei der Herstellung eines Gerichtes mehrere Garmachungsarten in, verschiedener Reihenfolge aneinander, z. B. bei fettem Braten: Kochen, Braten, Schmoren.

Garziehen: Siehe ziehen.

Gelatine: Feine gereinigte Leimstoffe, die in dünne Tafeln gepresst oder in Pulverform in den Handel kommen. Gelatine ist ohne Geschmack und Geruch, ist farblos ("weiß") oder rot gefärbt. Blatt- oder tafelförmige Gelatine kalt waschen, in wenig heißer Flüssigkeit gut auflösen und am besten unter Rühren durch ein Sieb in die Speise geben. Gelatinepulver kalt anrühren, in der heißen Flüssigkeit verquirlen und noch einmal aufwallen lassen. Gelatine darf nicht kochen, da sie dann an Bindekraft verliert. Für 1 Liter Flüssigkeit sind zum Steifen im Sommer 40 g, in der kalten Jahreszeit 30 g Gelatine zu rechnen.

Gelee: Kalte, durchsichtige Speise, sauer oder süß. Pikante Gelees mit Brühen von Fleisch, Fisch oder Gemüse herstellen. Zu süßen Gelees werden Fruchtsäfte, Weine oder Liköre verwendet. Zum Steifen wird Gelatine gebraucht. Reine Fruchtgelees entstehen durch starkes Einkochen der Fruchtsäfte mit viel Zucker. Sulz: Nicht durch Zucker gestiftetes Gelee.

Glasieren: überziehen von Gerichten oder Backwerk, um der Oberfläche Glanz zu geben. Fleisch und Fisch, auch Geflügel werden noch warm mit der stark eingekochten und mit Stärkemehl gebundenen Tunke bestrichen. Backwaren bekommen nach dem Backen eine Zuckerglasur oder werden vor dem Backen mit Milch, verquirltem Eigelb, Zucker- oder Salzwasser bestrichen.

Grillen: In trockener Hitze bei direkter Flammenbestrahlung Fleisch und Wurst auf eingefetteten Roststäben gar machen.

Hefeprobe: Die Treibfähigkeit wird geprüft, indem ein Stückchen Hefe in warmes Wasser gegeben wird. Steigt die Hefe, dann ist sie treibfähig.

Klären, Läutern: Trübe Flüssigkeiten (Fleischbrühe, Fruchtsaft, zerlassene Butter, Honig, Zucker) werden durch Aufkochen und Filtern oder durch Abschäumen geklärt. Mit Eiweiß, das die unreinen Stoffe aufnimmt, lässt sich Fleischbrühe klären. Für 1 Liter Brühe 1 Eiweiß zu leichtem Schaum schlagen, die gewaschene, gut zerdrückte Eierschale und 1 Eßlöffel Wasser hinzufügen, alles in die lauwarme Brühe geben, erhitzen und dabei mit dem Schneebesen tüchtig schlagen. Nach dem Kochen bleibt die Brühe an heißer Stelle stehen, bis das Eiweiß geronnen und nach oben gestiegen ist. Es setzt sich dann auf der Oberfläche eine graue Eiweißmasse ab, unter der die helle Brühe zu sehen ist. Danach die Flüssigkeit vorsichtig ein- bis zweimal durch ein gebrühtes Tuch gießen, das in ein Sieb gelegt worden ist. Trübe Fruchtsäfte aufkochen, mit dem Schaumlöffel abschäumen und filtern. Butter in einer Kasserolle auf leichtem Feuer kochen, bis sie nicht mehr kreischt, und dann vom Feuer ziehen. Nach einigen Minuten hat sich das Salz zu Boden gesetzt. Nun den Schaum abschöpfen, die Butter behutsam von dem Bodensatz abgießen und erkaltet in einem zugebundenen Steintopf kühl und trocken aufbewahren. Zucker, der geläutert werden soll, ist in kaltem Wasser zu lösen und darin langsam zum Kochen zu bringen. Den sich bildenden Schaum mit den unreinen Beimischungen entfernen.

Kochen, Sieden: Garmachen in reichlich Wasser, das Kochgut muss mindestens bedeckt sein. An kochende Speisen kein kaltes, sondern stets nur heißes Wasser zugießen. Hülsenfrüchte kochen schneller weich, wenn auf 1 Liter Wasser 1 Messerspitze Natron gegeben wird. Erst salzen, wenn die Erbsen, Bohnen oder Linsen gar sind.

Kochkiste: In einer Kochkiste können vorgekochte Speisen gar gemacht und für längere Zeit warm gehalten werden. In eine Kiste mit passendem Deckel eine Lage Holzwolle, Heu oder geknülltes Papier drücken, einen fest schließenden Topf hineinstellen, den Raum zwischen Topf und Kistenwand fest ausstopfen und den Topf wieder herausnehmen. Um der Polsterung Halt zu geben, kann sie mit Stoff überzogen werden. Sobald der Topf mit dem noch kochenden Inhalt eingesetzt worden ist, ein Kissen oder eine Decke obenauf legen und den Deckel der Kochkiste schließen. Ersatz der Kochkiste: Fester Pappkarton oder um den Topf mehrere Bogen Zeitungspapier einzeln schlagen. Den so verpackten Topf auf ein Kissen stellen und eine Decke darüber legen. Diese Methode hat mancherlei Vorteile (Heizstoffersparnis, das Essen kann nicht anbrennen, hält sich lange heiß, aber ihre Nachteile dürfen nicht unterschätzt werden. Durch lang dauerndes Kochen und Heißhalten wird die Nahrung entwertet.

Gemüse, Obst, Kartoffeln sind wichtige Vitaminträger und gehören darum nicht in die Kochkiste. Dagegen eignen sich alle Nahrungsmittel, die ein langsames Ausquellen verlangen (so Grieß, Grütze, Graupen, Hülsenfrüchte). Kochkistenessen durch frische Kräuter, die kurz vor dem Anrichten zugefügt werden, oder durch Salate oder frisches Obst aufwerten.

Kräuterbündel: 1 Stengel Petersilie, je 1 Zweiglein Melisse und Thymian oder Majoran oder 1 Blättchen Liebstöckel.

Läutern: Siehe klären.

Legieren: Siehe abziehen.

Marinieren, Beizen: Einlegen von Fleisch (roh oder gekocht), von Fisch, Geflügel und Wild in eine saure Brühe. Die Nahrungsmittel werden dadurch schmackhafter und für einige Zeit haltbar. Einfache Marinade besteht aus Essigwasser, das mit geschnittener Zwiebel, mit Wurzelwerk und einer Gewürzdosis aufgekocht wird. Dunkles Fleisch wird gern in eine Beize von Sauer- oder Buttermilch eingelegt, die dann zur Bereitung der Tunke Verwendung finden kann. Zu bratende Fischstücke sind 1 Stunde vorher mit Zitronensaft oder Essig zu beträufeln, vor dem Panieren abzutrocknen und zu salzen.

Mehlschwitze: Siehe Einbrenne.

Panieren: Einhüllen von kleineren Fleisch-, Fisch- oder Gemüestücken die zu braten oder zu backen sind, in Mehl, Ei und Semmelbrösel. Es darf erst kurz vor dem Braten paniert werden, da sonst die Panade abfällt.

Passieren: Durchstreichen von Tunken, Suppen, gekochten Gemüsen Obst, Breien, Beeren usw. durch ein Haarsieb.

Reiben: Roh geriebene Kartoffeln verfärben sich nicht, sondern bleiben weiß, wenn sie bis zur Verarbeitung mit Mehl bedeckt werden. Frisch gekochte Kartoffeln lassen sich nicht reiben; sie müssen durchgepresst werden. Reste abgeriebener Zitronenschale können durch Abreiben des Reibeisens mit Mehl entfernt werden.

Rösten: Bräunen von Nahrungsmitteln bei starker Hitze und ohne Flüssigkeit. Es kann ohne Fett in der Pfanne unter fortgesetztem Wenden (Braunmehl, Kaffee), aber auch unter Zugabe von Fett (Zwiebel, Wurzelwerk, Semmelwürfel) erfolgen

Schälen: Nach Entfernen der Schale verfärben sich Kartoffeln, Obst und helle Gemüsesorten nicht, wenn sie sofort mit einem feuchten Tuche bedeckt oder in kaltes Wasser gelegt werden. Bei besonders empfindlichem Obst (nicht voll ausgereiften Birnen und Äpfeln) und Gemüse (Schwarzwurzel, Sellerie) kann dem Wasser ein wenig Essig zugesetzt werden. Die dünne Haut von Haselnüssen wird entfernt. Wenn die Kerne auf einem Blech in die warme Ofenröhre gelegt werden. Die Haut platzt und lässt sich mit einem Tuche abreiben. In der gleichen Weise werden Schalen und Haut von den Maronen (essbaren Kastanien) gelöst.

Schlagen: Eischnee entsteht, wenn in das Eiweiß durch längeres Schlagen Luft hineingeschleudert wird. Zunächst das Weiße vom Eigelb behutsam trennen, hierauf mit 1Eßlöffel Wasser und 1Prise Salz oder Zucker (dadurch wird der Schnee schneller steif) in einer Porzellanschüssel (nicht in einem Aluminiumtopf, der den Schnee grau färben würde) mit Gabel oder Schneebesen schlagen, bis das Eiweiß so fest geworden ist, dass es sich schneiden und stürzen lässt. Erst unmittelbar vor Gebrauch bereiten, weil es sonst wieder flüssig wird und sich nicht noch einmal schlagen lässt. Eischnee wird mit einem Löffel unter die Speisen und Teige gezogen (nicht gerührt), um sie zu lockern. Kuchenteige bei der Zubereitung, Tunken während des Kochens, gekochten Brei unter Beigabe von Flüssigkeit schlagen.

Schmoren: Das zu schmorende Nahrungsmittel (Fleisch, Fisch, Gemüse) zuerst in sehr heißem Fett ringsum rasch anbraten. Es bildet sich dabei eine Kruste, die das Auslaufen von wertvollem Saft verhindert. Dann wenig kochendes Wasser zusetzen. Ist es verdampft, wieder ergänzen und dies 3 bis 4mal wiederholen. Danach das inzwischen gebräunte Schmorgericht mit so viel Flüssigkeit auffüllen, dass es knapp bedeckt ist und in fest verschlossenem Topf bei milder Hitze gar werden lassen.

Schneiden: Braten vor dem Aufschneiden erst etwas abkühlen lassen, damit der im Inneren siedende Fleischsaft beim Anschneiden nicht herausläuft. Fleisch immer quer zur Faser schneiden und ein sehr scharfes Messer verwenden. Frisches Backwerk zweckmäßig mit einem Sägemesser schneiden. Bei nassem Kuchen, Torte und Pudding die Messer- schneide anfeuchten.

Schuppen: Fische gegen den Strich, also vom Schwanz nach dem Kopf zu mit einem Messer oder Fischschupper von den Schuppen befreien.

Sengen: Geflügel ist nach dem Rupfen zu sengen, damit kleine Haare und Reste von den Federn verschwinden. An einem Bein und dem entgegengesetzten Flügel festhalten und über Gas- oder Spiritusflamme rasch hin und her wenden. Mit einem Messer nachputzen.

Sieden: Siehe kochen.

Spicken: Mageres Fleisch soll durch Beigabe von Speck einen kräftigen Geschmack erhalten und saftiger werden. Den Speck, der möglichst kalt sein muss, in Streifen (etwa 3 cm lang, ¼ cm dick) schneiden und zwar gleichlaufend mit der Speckfaser, um ein Zerreißen zu vermeiden. Einen Speckstreifen in die Spicknadel legen, diese in das Fleisch einstechen die Faser des Fleisches etwa 1 Finger breit auf die Nadel nehmen und den Speckfaden durchziehen, der dann oben und unten gleich lang aus dem Fleisch hervorsteht soll. In dieser Weise fortfahren, bis je nach der Größe des Bratens eine oder mehrere Reihen von Speckstreifen durchgezogen sind. Anwendung dieses Verfahrens besonders bei Wildrücken und -keule, Lende, Rinderbraten, Kalbsbraten. Fehlt eine Spicknadel, dann mit spitzem, scharfem Messer einstechen und den Speckfaden oder -keil in den Schlitz schieben. Ein anderes Verfahren findet vorzugsweise bei Wiegebraten und Klopsen Anwendung: Aus fingerdicken Speckscheiben Dreiecke schneiden. Ein spitzes Messer in das Fleisch stechen, das Messer nach oben drücken und hinter ihm das Speckstück einschieben. Fleisch, Geflügel und Fisch können auch mit dünnen Speckscheiben belegt und diese mit gebrütem Heftgarn befestigt werden. Das Fleisch bleibt dadurch unverletzt und verliert keinen Saft.

Stürzen: Pudding, Sülze und Aspik lassen sich unbeschädigt stürzen, wenn die Masse am Rande mit einem Messer gelockert und dann die Form kurz in heißes Wasser getaucht wird. Platte oder Teller vorher mit kaltem Wasser abspulen, denn ist die Speise beim. Stürzen an die Seite geraten kann sie auf dem feuchten Teller mühelos in die Mitte gleiten.

Tranchieren: Zerlegen von Fleisch mit Hilfe von scharfem Messer und am besten zweizinkiger Gabel. Zum Zerteilen von Geflügel wird außerdem die Geflügelschere verwendet. Fisch wird mit Messer und Löffel in Portionen geteilt.

Trennen: Um Eigelb vom Eiweiß zu trennen, die Eischale der Mitte a einem Tassenrand oder mit dem Messerrücken leicht ansschlagen und mit den Fingern vorsichtig auseinander brechen. Das Dotter muss dann über einer Schüssel so lange von einer Schalenhälfte in die andere gleiten, bis alles Eiweiß in die Schüssel abgeflossen ist und in der Schale nur das Eigelb zurückbleibt. Sollen mehrere Eier getrennt werden, muss das für jedes weitere Ei über einem anderen Gefäß geschehen, damit nicht ein verdorbenes Ei das schon getrennte Eiweiß unbrauchbar macht.

Überhacken: Durch Kochen, Dämpfen oder Dünsten gar gemachte Nahrungsmittel nach weiterer Zubereitung noch in der Röhre überbacken.

Wurzelwerk: Es besteht aus je 1 Stück Möhre, Sellerie, Porree, Kohlrabi, Petersilienwurzel oder Pastinak und 1 Zwiebel. Wurzelwerk wird verwendet beim Kochen von Fleischbrühe, Suppen und Fisch. Es kann auch klein geschnitten und angebraten werden, bevor es ausgekocht wird.

Würzen: Im Gegensatz zum Abschmecken erfolgt das Würzen vor Beginn oder während des Garmachungsvorgangs. Es sind die so genannten Würzstoffe (Salz, Essig, Zucker u. a.) von den eigentlichen Gewürzen zu unterscheiden, die sämtlich pflanzlichen Ursprungs sind und sich in heimische und ausländische Gewürze gliedern. Eine Gewürzmischung (Gewürzdosis) besteht aus 2 Gewürzkörnern, 4 Pfefferkörnern, 1 Gewürznelke und 1 Stück Lorbeerblatt. Diese Mischung wird beim Kochen von Knochen- und Fleischbrühe, bei Herstellung von Marinaden, Zubereitung von Fisch, Ragout oder Frikassee gern verwendet.

Ziehen: Bestimmte Gerichte, z. B. ganze, nicht zu große Fische, werden in sehr heißer, jedoch nicht kochender Flüssigkeit gar gemacht, um ein Zerplatzen zu vermeiden. Klößchen verschiedenster Art (besonders die aus Eischnee) können auf der Suppe gar ziehen, für die sie als Einlage gedacht sind. Ein ähnliches Garziehen findet in der Kochkiste statt. Nach einem kurzen Ankochen des Gerichtes kann es in der Kochkiste völlig gar ziehen. Gut geeignet für Getreideerzeugnisse (Grütze, Graupen, Flocken, Teigwaren) und Hülsenfrüchte.

Zitrone, Apfelsine: Verwendet werden in der Küche Saft und Schale. Im ersten Fall wird die Frucht halb durchgeschnitten und der Saft am besten mit einer Zitronenpresse ausgepresst und durch ein Sieb gegossen, damit die Kerne zurückbleiben. Zitronen- und Apfelsinenschalen vor dem Verbrauch sauber abreiben. Dann die gelbe, äußere Schale mit dem Reibeisen oder einem Stück Zucker abreiben oder aber mit scharfem Messer oder mit Kartoffelschäler ganz dünn abschälen. Das weiße Unterfutter der Schale schmeckt bitter und wird deshalb nicht mit abgerieben oder abgeschält. Die gelben Schalen können aufbewahrt und später zum Würzen verwendet werden: Entweder das Abgeriebene mit Zucker vermischen und in einer Glasbüchse aufheben oder die Schale mit Würfelszucker abreiben und diesen in einer verschlossenen Büchse aufbewahren oder die fein gewiegte Schale mit Zucker vermischen und ebenso verfahren oder die abgeschälte frische Schale in eine Büchse mit Zucker legen, damit dieser nach einigen Tagen den Zitronen- oder Apfelsinengeschmack angenommen hat oder schließlich die abgeschälte Schale trocknen.