

Pfannen das Anbrennen des Bratensahes nur durch die allergrößte Aufmerksamkeit vermeiden läßt, so giebt man den kupfernen, gut verzinneten Bratpfannen, oder auch solchen, die von starkem verzinneten Eisenblech angefertigt sind, den Vorzug. — In irdenen Bratpfannen brät es sich sehr gut, doch sind diese Pfannen in scharfer Hitze dem Zerspringen leicht ausgesetzt.

Neue irdene oder steinerne Töpfe wässere man vor dem Gebrauche einen halben Tag in warmem Salzwasser. Eine größere Dauerhaftigkeit sollen solche Töpfe dadurch erlangen, wenn man sie, nachdem sie vollkommen ausgetrocknet sind, auf der Außenseite mit Speckschwarte gut bestreicht.

Was man bei der Bereitung der Speisen zu rühren hat, rühre man nur in irdenen, porzellanenen und gläsernen Gefäßen; was in verzinneten kupfernen Gefäßen längere Zeit gerührt wird, erhält eine graue Farbe.

Erklärung

einiger Kunstausdrücke.

Attachiren. Wenn Fleisch, Gemüse &c. auf dem Feuer so kurz einkocht, daß es sich auf dem Boden des Geschirres braun ansetzt, ohne anzubrennen, so nennt man es attachirt.

Bain-marie nennt man ein Bad von heißem Wasser, in welches man Gefäße mit Speisen stellt, um sie darin gar zu machen oder warm zu erhalten. Vorzüglich eignet sich das Bain-marie zur Erwärmung der Saucen, Ragouts und Gemüse, welche darin heiß werden, ohne eine Haut zu bilden, anzubrennen oder zu gerinnen. Verschiedene Mehlspeisen &c. werden mit dem Wasserbade in den Ofen gesetzt, wenn sie von unten keine Farbe nehmen sollen.

Barden. Dünne Speckplatten, mit welchen man das zum Braten oder Kochen bestimmte Geflügel &c. belegt und die man durch umgewickelten Bindfaden befestigt.

Bardiren heißt, eine Sache mit dünnen Speckplatten belegen.

Blanchiren. Siehe den ersten Abschnitt Nr. 2 oder das Register.

Blind abbacken heißt, Pasteten, kleine Kuchen &c. abbacken, ohne sie mit ihrem wahren Inhalte gefüllt zu haben, welcher erst dann hineingethan wird, nachdem sie gebacken sind. Damit diese Pasteten &c., welche entweder aus freier Hand, oder mit Hilfe kupferner oder blecherner Formen dressirt werden, beim Backen die ihnen gegebene Form behalten, füllt man sie vor dem Einsetzen in den Ofen mit