

machen der Fische in Butter, Bouillon &c. erzeugt wird, Fischfond. Man bedient sich desselben zur Verbesserung der Fischsaucen.

Fritüre nennt man die Butter, das Fett oder Del, worin Fische, Hühner u. s. w. ausgebacken werden. (Siehe Nr. 20.) Die ausgebackenen Sachen selbst heißen ebenfalls Fritüres.

Fümet, wörtlich übersetzt: „angenehmer Geruch.“ Man wendet diesen Ausdruck vorzugsweise an, um dadurch den eigenthümlichen, nicht unangenehmen Geruch des Wildprets und wilden Geflügels, welches einige Zeit gehangen und an Frische verloren hat, zu bezeichnen.

Garniren bedeutet, angerichtete Speisen mit den dazu gehörigen Beilagen und Verzierungen belegen und ausschmücken.

Garnitur nennt man die Sachen, mit welchen man die Speisen belegt und verziert.

Gemischtes Gewürz besteht aus weißem Pfeffer, engl. Gewürz, Nelken, Muskatnuß, Muskatblüthen, Lorbeerblättern, getrocknetem Thymian und Basilikum. Man nimmt von jedem dieser Gewürze und Kräuter $\frac{1}{2}$ Loth, von weißem Pfeffer und Muskatnuß 1 Loth, stößt Alles ganz fein, siebt es durch und verwahrt es in einem wohlverschlossenen Glase zum Gebrauch.

Gewürz. Unter dieser Benennung versteht man gemeiniglich Nelken, Pfeffer und englisches Gewürz.

Glace heißt die zu einem flüssigen Syrup eingekochte Fleischbrühe. Dieselbe ist jeder guteingerichteten Küche unentbehrlich. — Auch giebt es eine Zuckerglace. Diese besteht aus der Mischung von feingestoßenem Zucker mit Eiweiß, Citronensaft, Wasser &c.

Glaciren heißt das Ueberziehen des Fleisches, mancher Gemüse, Fische &c. mit Fleischglace mittelst eines Pinsels; — Kuchen und Torten werden mit der Zuckerglace überzogen und bestrichen. Mehlspeisen glacirt man, indem man sie mit feingestoßenem Zucker überstreut und eine glühende Schaufel so lange darüber hält, bis der Zucker geschmolzen und blank geworden ist.

Gratiniren heißt, Speisen, besonders solche, welche von Farce bereitet sind oder einen Ueberzug von Semmel, Käse &c. haben, in gelinder Ofenhitze leicht backen, so daß sie unten und oben eine leichte bräunliche Kruste erhalten.

Grillade. Gekochtes oder gebratenes Fleisch oder Geflügel &c., welches in Stücke geschnitten, mit geschmolzener Butter und geriebener Semmel, oder mit einer Mischung von geschmolzener Butter und Ei und geriebener Semmel panirt und auf dem Roste gebraten wird.

Grilliren, auf dem Roste über Kohlenfeuer zu schöner hellbrauner Farbe braten.

Haschiren heißt, mit dem Wiegemeßer hacken.