

## Erklärung einiger in der Fein- u. Zuckerbäckerei gebräuchlichen Fachausdrücke.

- Blandhieren** heißt: Etwas in Wasser weich kochen, oder in kochendes Wasser bringen, um es weich werden zu lassen; da es sehr viele Früchte giebt, die nicht kochen dürfen.
- Deforieren** heißt: Gebäck, Torten, Pasteten u. s. w. mit kleinem Backwerk als Brezelchen, Schnecken, Mandelbögen, Blätterteig oder Marzipanröschen, künstlichen oder Zuckerblumen verzieren und ausschmücken.
- Dressieren** heißt: Einen Gegenstand, Figur u. dgl. auf Papier, Blech, Oblaten oder größeres Backwerk mit der Spritze aufsetzen. — Backwerke, Kuchen Pasteten, Biskuit oder Konfekt dressieren heißt: dieselben aus den dazu bestimmten Teigen oder Massen formen.
- Durchpassieren** heißt: Gewisse Flüssigkeiten oder Säfte durch ein Haarsieb gießen oder reiben.
- Filtrieren** heißt: Flüssigkeiten, wie Obstsäfte, Gelee-Masse, Zuckersäfte und sonstige Flüssigkeiten durch Filz, Leinwand, Löschpapier oder Tuch ablaufen lassen, damit das Unreine zurück bleibt.
- Garnieren** heißt: Mittelfst Spritzglasur oder sonstiger feiner Masse als Schaum zc.; oder zerschnittenen eingemachten Früchten, Gelee oder Bohnen u. s. w. ein Backwerk, Torte u. dgl. verzieren und verschönern.
- Glasieren** heißt: Entweder gewöhnliches Backwerk, Torte, Früchte zc. mit einer Glasur aus Zucker und schmeckender Flüssigkeit überziehen, oder aber von Eiweiß und Zucker mittelfst Spritzen und Pinsel beliebige Figuren anfertigen.
- Gelee** heißt: Eine Abkochung von gezuckertem Fruchtfaft.
- Konfekt** heißt: Süßes Backwerk oder Zuckerwaren.
- Kristallisieren** heißt: Wenn der Zucker so stark wird, daß er in dem Gefäße, in welchem er ist, sich am Boden so wie