

Schnepfe, Feldhühner, Haselhühner ꝛc.

Die Brüste werden herausgelöst, der Länge nach zerschnitten und wieder zwischen die Schlegel gesetzt, damit dieselben ihre natürliche Lage zurückhalten.

Kleine Vögel wie

Die Lerche, Krammetsvogel, Wachtel ꝛc.

werden ganz servirt.

Anmerkung. Noch ist zu bemerken, daß jeder dieser angegebenen Gegenstände, wie zwar schon beim Roastbeef angeführt worden, bevor sie zu Tisch kommen, mit einem Löffel voll von ihrem eigenen Saft begossen werden müssen.

Erklärungen der verschiedenen im Werke vorkommenden fremden Ausdrücke.

- Blanchiren** d. h. Fleisch, Geflügel, Reis oder Gemüse in kochendem Wasser eine Zeitlang fortwallen lassen, dann solches wieder abschütten und mit kaltem Wasser abkühlen.
- Degraissiren**, d. h. Abfetten.
- Dressiren**, d. h. einer Sache ein schöneres Aussehen geben z. B. Geflügel, Pasteten, oder auch anrichten.
- Flambiren**, d. h. Geflügel über Spiritus-, Papier- oder Holzkohlen-Feuer halten, damit sich die feinen Härchen absengen.
- Garniren**, d. h. verzieren.
- Glasiren**, d. h. etwas ein glänzendes Aussehen geben.
- Grilliren**, d. h. auf dem Roste braten.
- Hachiren**, d. h. fein hacken.
- Legiren**, d. h. eine Suppe oder Sauce mit Eigelb, welches unter oder mit Rahm, Milch oder Wasser verrührt worden, binden.
- Liaison** d. h. die Verbindung einer Sauce oder Suppe mit Eigelb (Bindemittel).
- Paniren**, d. h. Cotelettes in verschlagenem oder geriebenem Weißbrod oder fein gestoßenem Cracker umwenden.
- Pariren**, d. h. einen Gegenstand z. B. Fleisch ꝛc. in nette Form zustutzen.
- Passiren**, dieses Wort hat in der Küche zweierlei Bedeutung; entweder heißt es soviel als eine Suppe, Sauce ꝛc. durch ein Sieb oder Tuch seihen, oder auch Zwiebel, Kräuter ꝛc. in Butter auf dem Feuer leicht rösten lassen.
- Tranchiren**, d. h. Zerlegen.