

**Erklärung**  
der  
**technischen und fremdsprachlichen Ausdrücke.**

Die hinter zahlreichen Erklärungen stehenden Zahlen bezeichnen die Seiten, auf denen  
noch weiteres über das betreffende Wort gesagt ist.

- Absorbieren* = aufsaugen.  
*Aiguillettes* = streifenartige Stücke von Fleisch usw.  
*Allemande* = deutsche Sauce. S. 13.  
*Aromaten* = Würzgegenstände.  
*Arrow-root* = Pfeilwurzelmehl.  
*Aspik* = Geleegericht, Gallertgericht. S. 76.  
*Bain-marie* = Wasserbad.  
*Baiser* = Eischaum-Nocken, Meringel, Meringue.  
*Bardieren* = mit Speck belegen, umbinden. S. 672.  
*Barquettes* = Schiffchen.  
*Béchamel* = Béchamel-Sauce. S. 14.  
*Biscotte* = Zwieback.  
*Blanchieren* = abbrühen, abwällen. S. 402.  
*Bol-Form* = englische Puddingform.  
*Bordüre* = Einfassung, Schüsselrand. S. 70.  
*Bouchées* = kleine Törtchen, Mundbissen.  
*Bouquet garni* = Kräutersträußchen.  
*Braisière* = Geschirr zum Braisieren, dämpfen.  
*Braisieren* = dämpfen, schmoren. S. 392.  
*Bread-Crumbs* = geröstete Brotkrumen.  
*Bridieren* = binden, zusammenbinden.  
*Brioche* = Apostelkuchen (Teig S. 739).  
*Brunoise* = würfelig geschnittenes Gemüse. S. 103.  
*Canapé* = belegte Röstbrotschnitte.  
*Canneliert* = gerieft.  
*Cassolette* = kleines Töpfchen.  
*Cassonade* = Farinzucker.  
*Chapelure* = geriebene Brotrinde oder Semmel zum Panieren.  
*Chemisieren* = überziehen, auspolstern.  
*Chiffonnade* = in Jülienne (streifig) geschnittener und in Butter gedämpfter  
Sauerampfer und Kopfsalat zu gleichen Teilen. S. 101.  
*Chinois* = Spitzsieb.  
*Ciselieren* = Einschnitte machen.  
*Cocotte* = ein neues Anrichtegeschirr.  
*Condé-Masse* = rohe Pralinmasse. S. 745.