

- Coquille* = Muschelschale.  
*Corail* = die grüne Masse im Hummerkörper. (Mark, Koralle).  
*Cornet* = Spritzhörnchen.  
*Courtbouillon* = Fischbrühe. S. 275.  
*Crépinette* = Netzwürstchen.  
*Croquant* = krustig.  
*Croustade* = Krustenkästchen. S. 74, 213.  
*Croûton* = gebackene Brotschnitte. S. 71, 102.  
*Dariole-Form* = kleines Förmchen zu Törtchen.  
*Daubière* = Spezialgeschirr für Schmorgerichte.  
*Dauphine-Masse* = Kartoffelmasse. S. 722.  
*Déglacage* = Ablöschung. *Déglacieren* = ablöschen.  
*Demiglace*. S. 12.  
*Dressieren* = anrichten.  
*Dressiersack* = Spritzsack.  
*Duchesse-Masse* = Kartoffelmasse. S. 722.  
*Duxelles*. S. 18. *Duxelles-Sauce*. S. 71.  
*Emincieren* = kleinblättrig schneiden.  
*Escalopieren* = in kleine Schnitzel schneiden.  
*Espagnole* = braune Grundsauce. S. 11.  
*Estouffade* = brauner Fond. S. 5.  
*Etamine* = Sehtuch.  
*Farce* = Füllsel. *Farcieren* = füllen, mit Farce bestreichen.  
*Filet* = bei Schlachtfleisch = Lende, bei Geflügel = Brustschnitte oder Brüstchen, bei Fischen = die längs der Gräte abgelösten Schnitten.  
*Fines herbes* = feine Kräuter.  
*Flambieren* = absengen.  
*Fleuron* = Blätterteigschnittchen.  
*Foncieren* = den Boden belegen, auslegen. *Foncierteig* = Auslegeteig. S. 738.  
*Fond* = Flüssigkeit, welche beim Kochen, Dämpfen oder Braten der Fleisch- oder Fischstücke usw. zurückbleibt und den Saft und Geschmack der in ihr gekochten Sachen in sich aufgenommen hat. Auch die Grundbrühe zu Suppe, Sauce usw. Ferner der Boden einer Schüssel, Form usw.  
*à Fond kochen* (zum Fond kochen) = ganz einkochen.  
*Frangipane* = Panade mit Eigelb und Butter. S. 63.  
*Fritüre* = Backfett, Schmelzbutter.  
*Fumet* = Essenz.  
*Galantine* = Rollpastete. S. 666.  
*Garnieren* = umlegen, verzieren, belegen, Füllen von Gegenständen, Einlegen von Kräutern in die Fonds usw.  
*Garnitur* = Beilage, Umlage, Einlage in Suppen, Saucen usw. Füllung. Serie der Garnituren S. 81.  
*Génoise* = eine Art Biskuitmasse. S. 740.  
*Glace* = Fleisch- oder Fischextrakt, Bouillonkuchen, Bouillontafel. S. 8.  
*Glacieren* = überglänzen. Das Bepinseln der Speisen mit Glace oder das im letzten Stadium des Garwerdens stattfindende Uebergießen mit ihrem Fond, um ihnen dann in der Ofenhitze Glanz zu geben. Auch das Ueberziehen mit Zuckerguß.