

*Godiveau.* S. 67.

*Gratinieren* = überkrusten. Durch Ofenhitze oder glühende Schaufel (Salamander) auf dem betr. Gericht eine Kruste herstellen. S. 403.

*Grill* = Bratrost. *Grillieren* = auf dem Rost braten, rösten. S. 405.

*Hachis* = Gehäck.

*Halbzuckerkirsche* = cerise mi-sucre = in leichtem Zucker eingemachte Kirsche.

*Hâtelet* = Zierspießchen.

*Hollandaise* = holländische Sauce. S. 31.

*Infusion* = Aufguß.

*Jülienne* = feinstreifig geschnitten. S. 103.

*Jüs* = Fleischsaft, Bratensaft, brauner Fond.

*Kache* = russische Buchweizen-Grütze. S. 71.

*Karkasse* = Gerippe, Rumpf.

*Klarifizieren* = klären, abklären.

*Kolorieren* = Farbe nehmen lassen, färben.

*Legieren* = binden. Das Binden, Verdicken oder Abrühren der Suppen, Saucen usw. mit irgendeinem Bindemittel.

*Liaison* = das zum Legieren bestimmte Präparat.

*Macédoine* = ein Gemisch von Gemüsen oder Früchten. S. 194.

*Macerieren* = beizen, marinieren.

*Maintenon-Masse.* S. 72.

*Marinade* = die zum Marinieren dienende Flüssigkeit.

*Marinieren* = beizen. Das Legen des Fleisches, der Fische usw. in eine nach Vorschrift hergestellte Flüssigkeit, um ihnen Geschmack zu geben und sie vor Verderben zu schützen.

*Markieren* = einordnen, aufsetzen.

*Marmite* = Fleischtopf, Suppentopf.

*Maskieren* = bedecken, überziehen.

*Matignon.* S. 72.

*Meringue* = Schaumzuckermasse, Meringelmasse. S. 744.

*Mignonnette* = feingestoßener Pfeffer.

*Mijotieren* = langsam auf schwachem Feuer schmoren lassen.

*Mirepoix.* S. 72.

*Montieren* = aufschlagen, heben, aufbauen.

*Mousselinetuch* = feines Nesseltuch zum Passieren.

*Nappieren* = überziehen, überstreichen.

*Orgeat* = Mandelmilch.

*Pain* = Brot. *Pain froid* = kaltes Schaubrot.

*Panade.* S. 62.

*Panieren* = das Eintauchen der Fleisch- oder Fischstücke usw. in Ei und dann in geriebenes Brot (englische Art) oder auch nur in Brot oder eine andere Masse.

*Papillote* = Papierhülle.

*Paprizieren* = mit Paprika würzen.

*Parieren* = zurichten. Das Beschneiden der Fleischstücke usw. und dann Abschneiden des überflüssigen Anhängsels.

*Parüren* = Abfälle, die durch das Parieren entstehen.

*Passieren* = durchstreichen, seihen.