

Erklärung einiger Kunstausdrücke,
welche übrigens größtentheils bei deren ersten Vorkommen
auch durch Anmerkungen unter dem Text gegeben sind.

	Seite
Aspic = eine Art Fleischgelée	180
Bain marie = die Art, im Wasserdampf Mehlspeisen gar zu kochen .	48
Bushel = ein Getreidemaaf von etwa $\frac{1}{2}$ Scheffel	35
Croutons = Scheiben von Weißbrod oder Semmel in beliebiger Form, welche in Butter hellgelb geröstet sind	198
Curry powder = ein indisches Pulver	12
Friars Chicken = Mönchsküchlein	7
Ketschup = eine Champignonsauce	22
Laver = eine Seepflanze, welche in Ostfriesland unter dem Namen „Queller“ vorkommt	173
Marinade = eine scharfe Brühe oder Beize	64
Paprica = die grünen Schoten des spanischen Pfeffers	24
Pie = eine englische Art von Pastete	132
Ravigote = eine Brühe von grünen Kräutern und kleinen Zwiebeln .	131
Roux, auch brown Roux = braune Butter	17
und white Roux = weiße Butter	37
Whitebait = eine kleine zarte Fischart, welche in der Themse ge- fangen wird	173

Zu bemerken ist, daß die Schreibweise „Chalotte“ für eine Art Zwiebel in der Küchensprache sehr oft wechselt, indem der Ausdruck in den älteren Kochbüchern von 1784, 1819 als „Chalotte“, später aber als „Schalotte“ vorkommt; strenggenommen ist unter „Chalotte“ die Zwiebel, unter „Charlotte“ aber eine Art Mehlspeise zu verstehen; im vorliegenden Texte ist durchgängig für erstere die Schreibweise „Chalotte“, für letztere (Nr. 595) aber der Ausdruck „Charlot“ (Charlot) beibehalten