

Einleitung.

Erklärung

mehrerer in der Kochkunst üblicher Wörter,
Benennungen und Abkürzungen, sowie der
vorkommenden Fremdwörter.

Angehen, anpassiren, heißt: etwas in Butter, Fette
oder Schmalz anlaufen, anschwitzen, schnell dünsten,
als: Zwiebeln, Kräuter u. dgl. nicht lange auf dem
Feuer lassen, daß es nicht gelb wird oder gar verbrennt.
Blanchiren, auch abblanchiren. Fleisch, Geflügel,
Gemüse oder was immer in Wasser überfieden und
wieder in frischem Wasser abkühlen. Das Wasser muß
vorher kochen, bevor das zum Blanchiren bestimmte
Produkt hineingelegt wird. Alles zu Blanchirende muß
offen und gäh sieden, bei Gemüse, als: Spinat, Kohl,
Carviol, Spargeln, auch bei Würsten wird das Wasser
gesalzen, bei Fleisch, Geflügel und anderen Dingen
nicht. Sobald das Blanchiren gehörig vor sich ge-
gangen ist, wird das heiße Wasser abgeseiht und das
Blanchirte in schon vorbereitetes frisches gelegt; dadurch
bekommt das Fleisch eine weiße Farbe und das Grüne
ein frisches Ansehen.