

jedoch aber der Kümmel weggelassen, siehe Bier-
suppe mit Kümmel.

C o r i n t h e n oder kleine Rosinen müssen klar
und reinlich aussehen, von außen trocken und nicht
mit vielen Stielen, Steinchen und andern Dingen ver-
mischt sein. Sind sie von außen wie candirt, haben
sie ein feuchtes, schmieriges Ansehen, so hat sich
ihre Süßigkeit aufgelöst und geht bei ihrer Reinigung
verloren.

C o u r t b o u i l l o n. Es wird Wurzelwerk, Zwie-
beln, Charlotten und, wem es beliebt, auch etwas
Knoblauch in Stücke geschnitten, Lorbeerblätter und et-
was ganzes Gewürz als, Nelken, Pfeffer &c. hinzu-
gethan, weißer Wein, oder Wasser und Essig darauf
gegossen und Fische oder Fleisch hierinne gar gekocht.

C r o q u a n t. So werden sehr hart gebackene
Sachen benannt.

C r o u t o n s. So heißen die goldgelb gerösteten
Semmelschnitte, welche man unter mancherlei Spei-
sen z. B. gebratene Lerchen oder Krammetsvögel legt.

D.

D r e h e n, **T o u r n i r e n** (Kunstausdr. bei dem
Kochen) heißt: eine Speise, damit sie weder kochte noch
anbrenne, auf dem Feuer langsam drehen.

D r e s s i r e n (Kunstausdr. b. dem Kochen) heißt:
einer Sache, wie z. B. Geflügel, Fischen u. s. w. eine
schöne Form geben. Siehe Ausnahmen des Ge-
flügels.

D ü n n b i e r s u p p e, siehe C o f e n t.

)