

E r k l ä r u n g

einiger in diesem Buche vorkommenden, vielleicht einigen Lesern und Leserinnen nicht ganz verständlichen Worte.

Blanchiren ist soviel als: Verwellen, Schöpfen.

Coulis, ist eine durchgeseihete Kraftbrühe von Kalbfleisch, Hühnern, Krebsen, Gartenfrüchten.

Gar, Gahr heißt, wenn eine Speise genug gekocht, gebacken &c. ist.

Jus, Brühe überhaupt, oder insonderheit die Quintessenz, die aus verdampftem Kalbfleisch, Rindfleisch, Hühnern, und dergleichen bereitet wird.

Kanne, ist ein Maas, welches zwey Pfund Wasser, oder andere flüssige Sachen, oder ein Pfund Mehl enthält.

Klöschen, Knöpflein, Knödlein.

Krumen, Brofsamen.

Mannelade ist ein von allerley Baumfrüchten mit Zucker und Gewürz zu einer starken Gallerte gekochter Saft, oder halb feucht angemachter Teig.

Mitonuiren, heißt die Suppe einkochen lassen.

Mösel, Seidlein, halbes Maas, oder Kanne.

Profiterolen, sind kleine Knöpflein von Kalbfleisch und Eiern, mit etwas Mehl und Butter.

Quirken, heißt, mit Rütchen schlagen. Quirl ist eigentlich ein lang, schlank, von Holz geschnitztes, mit langen Zaken versehenes Instrument, womit man die Gemüser und Suppen in den Töpfen untereinander mischt.

Reibasch, ist ein runder und tiefer, hart gebrannter irdener Topf, worinn man etwas mit einem hölzernen oder steinernen Stösel reibt.

Semmel, Becken, von Weizenmehl gebacken.

Tiegel, Dreyfuß, Stollhafen, Stollkachel.