

Die Kunst des Kochens

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **41 (1968)**

Heft 7

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-517922>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Kunst des Kochens

Ein bekanntes Sprichwort sagt, dass viele Köche den Brei verderben. Diese Behauptung wird wohl da und dort ihren gerechtfertigten Grund haben. Die guten Kochkenntnisse des Fouriers stiften selten Schaden — ungenügendes Interesse dagegen fördert kaum eine gute Haushaltsführung. Immer wieder wird darauf hingewiesen, dass eine zufriedenstellende Truppenverpflegung nicht zuletzt der Erfolg guter Zusammenarbeit zwischen Fourier und Küchenchef sei. Der gegenseitige Wille allein genügt leider nicht. Vorbild, Auftreten und Persönlichkeit des Rechnungsführers bedeuten die natürlichen Grundlagen. Wenn diese Voraussetzungen noch mit Fachkenntnissen ergänzt werden, so darf am Erfolg kaum gezweifelt werden.

Nachstehend sind einige Fachausdrücke definiert, die auch dem Fourier dann und wann gute Dienste leisten können:

<i>Abwellen</i>	ein Nahrungsmittel in kleinen Portionen in viel kochendem Wasser einige Male überwallen lassen.
<i>Anbrühen</i>	ein Nahrungsmittel mit siedendem Wasser übergießen, z. B. Tee, Kaffee.
<i>Blanchieren</i>	Abbrühen von Gemüse, Kartoffeln. Kaltes Aufsetzen von Fleisch, Knochen, Geflügel usw., zum Siedepunkt bringen, mit kaltem Wasser abkühlen.
<i>Bordure</i>	Einfassung, Rand.
<i>Bouillon</i>	Absud von Fleisch, Geflügel oder Gemüse.
<i>Braisieren</i>	Schmoren, dämpfen in wenig Flüssigkeit.
<i>Bridieren</i>	Binden von Geflügel, Fleisch oder Wild.
<i>Brunoise</i>	Gemüse, in kleine Würfel geschnitten.
<i>Canapés</i>	belegte Röstbrotsschnitten.
<i>Caramel</i>	gebrannter Zucker.
<i>Chapelure</i>	getrocknetes Brot oder Semmeln zum Panieren.
<i>Chaud-froider</i>	kalte, fertige Fleischspeisen mit Sauce chaud-froid überziehen.
<i>Chemisieren</i>	Ausgießen einer Form mit Gelée oder Ausstreichen einer Eisbombe mit Speiseeis.
<i>Chiffonnade</i>	Sauerampfer oder Kopfsalat, in Streifen geschnitten.
<i>Ciselieren</i>	Anbringen kleiner Einschnitte, um, besonders bei Fischen, rasches Durchbraten zu ermöglichen.
<i>Clarifier</i>	eine Flüssigkeit klären, läutern (klarifizieren).
<i>Concasser</i>	Grohhacken von Tomaten.
<i>Coquille</i>	Muschelschale, Schneckenhäuschen.
<i>Croquant</i>	knusperig.
<i>Croutons</i>	geröstete Brotwürfel oder -scheiben.
<i>Dämpfen</i>	ein Nahrungsmittel durch Dampfeinwirkung gar werden lassen. Gedämpft wird: <ul style="list-style-type: none">– im eigenen Saft, mit oder ohne Fettzugabe.– mit Fett und wenig Flüssigkeitszugabe. Es ist die gebräuchlichste Dämpfart und fast bei allen Gemüsearten möglich.– ohne Fett, mit wenig Flüssigkeitszugabe. Bei den meisten Gemüsearten möglich, für Diätzwecke geeignet.– auf dem Sieb, mit Wasser bis zum Siebeinsatz. Sehr schonende Dämpfart, für junge, zarte Gemüse, z. B. Spinat, Bohnen, Erbsli, Kartoffeln.
<i>Déglacer</i>	ablöschen (deglacieren).
<i>Dégraisser</i>	entfetten (degraisieren).
<i>Emincieren</i>	Fleisch oder Gemüse in feine, dünne Blättchen schneiden.

<i>Farcieren</i>	Füllen von Fleisch, Geflügel usw.
<i>Flambieren</i>	Abbrennen von Haar und Flaum bei Geflügel. Begiessen mit Cognac, Whisky oder Rum und überflammen.
<i>Fond</i>	Grundbrühe für Suppen, Saucen usw.
<i>Friture</i>	Backöl oder Backfett, die darin gebackene Speise, z. B. Pommes frites.
<i>Glacieren</i>	Süßspeise: mit Zuckerglasur überziehen; Gemüse: eindämpfen, bis gekochter Saft das Gemüse überglänzt; Fleisch: mit dem eigenen Saft übergiessen, bis das Fleisch erglänzt.
<i>Gratinieren</i>	Überbacken, im heissen Ofen überkrusten.
<i>Grillieren</i>	auf dem Rost (Holzkohlenglut) braten oder in der Grillpfanne.
<i>Julienne</i>	in Streifchen geschnittenes Fleisch, Gemüse usw.
<i>Lier</i>	Sämigmachen von Saucen oder Suppen mit Eigelb, Rahm oder Maizena (le-gieren, binden).
<i>Liaison</i>	Bindung (mit Eigelb oder Rahm).
<i>Marinieren</i>	beizen, in Marinade (Gewürzsauce) einlegen.
<i>Marinade</i>	Flüssigkeit zum Marinieren.
<i>Marmite</i>	Fleisch- oder Suppentopf.
<i>Melieren</i>	mischen.
<i>Nappieren</i>	gleichmässig mit Sauce oder Gelee übergiessen.
<i>Parieren</i>	Zurechtschneiden.
<i>Parures</i>	Abfälle, die durch das Parieren entstehen.
<i>Passieren</i>	Brühen, Saucen, Suppen und andere Flüssigkeiten durch ein Tuch oder ein Sieb passieren.
<i>Pochieren</i>	Eier aufschlagen, in kochendem Wasser mit Essig kochen. Fleisch oder Fisch mit wenig Fond langsam gar werden lassen.
<i>Poelieren</i>	in der Braisière in Butter schmoren (Geflügel).
<i>Reduzieren</i>	Flüssigkeit einkochen lassen, vermindern.
<i>Roux</i>	Mehlschwitze.
<i>Royale</i>	Eierstich.
<i>Saignant</i>	blutend, nicht durchgebraten.
<i>Sautieren</i>	Stück von Fleisch oder Geflügel in der Pfanne schnell anbraten. Kartoffeln und Gemüse in Butter schwenken, rösten.
<i>Schmoren</i>	ein Nahrungsmittel durch Anbraten und schwaches Kochen gar werden lassen.
<i>Tranchieren</i>	in Stücke oder Scheiben schneiden.
<i>Vol-au-vent</i>	Blätterteigpastete mit Deckel.
<i>Zeste</i>	abgeriebene oder dünn abgeschnittene Schale von Zitronen oder Orangen.