

Glossar

zu

Jacob Melin : Gräzerischen Kochbuch

von Hans Zotter

Alkermes	Kermesbeeren oder -körner, Scharlachbeeren, Purpurkörner, lat. <i>Grana kermes</i> . Zum Rotfärben verwendet
Amarellen, Amrellen	Sauerkirschen, <i>Cerasus armeniacum</i>
Amuletpfanne	Omelettpfanne
Andify	Endivie
Artischockenkörner	Artischockensamen, Artischockenboden (Krünitz)
Artoffel	Trüffeln (Maier-Bruck), Kartoffel (Grimm)
Assiette	Teller, flache Schüssel, auch Zwischengericht
Bergblättel	dünnes Tortenblech
Besenreiser	als Schneebeesen verwendete Birkenreiser
Beulrieth	Beiried, Roastbeef
Bisam	Moschus, Sekret des Moschustieres
bousieren	passieren
Braise	Kraftbrühe (franz. braisé = gedämpft, geschmort)
Bricke	kleiner Fisch, muraena, auch Pricke (Grimm)
Büberlsalat	Schnittsalat (Unger-Khull)
Champion Pulver	getrocknete, pulverisierte Champignons
Confectur-Gläser	Einsiedegläser
Cremor tartari	gereinigter Weinstein, Treibmittel
Cuillige, Kouillige	Coulis, Suppenkonzentrat
Dierndel	Kornelkirschen
Doob, à la	à la daube, gedämpft
Dragum	Estragon
Eierfleckl	Eierflecken, Omelett: Mehl, Schmalz, Eier, Germ, eventuell Rosinen
Einbrenn	Mehlschwitze: Mehl, Butter, Milch. Braune Einbrenn enthält noch Zucker
Einbund	Suppeneinlage
Eingerührtes	aus Butter, Mehl, Eiern, Rahm oder Milch. Wechselnde Rezepturen.
Eingesottenes	Fruchtbrei, Kompottfrüchte, Marmelade
einwiedeln	wieden = schlagen

Eis	Zuckerglasur, Zuckerguss
Englisches Gewürz	Piment
Erbsenwasser	Erbsenbrühe
Euterl	s. Hechteneuterl
Fasch	Farce
Federspule	unterer Teil des Federkiels
Franzbrot	Semmelpastete (Krünitz)
Fritada	Frittata, Eierkuchen, Omelette
gefähter Zucker	gesiebter Zucker
gepfanzte Semmel	gebähte Semmel
Gerstel	Suppeneinlage, von Gerste (Rollgerste, Graupen) abgeleitet. Kaisergerstel aus Eiern und Rindsuppe, oder Rahm, Eiern, Mehl
Gewürz, englisches	Piment
Glaß	Glace
Glaß	Glasur
Golly, Fettengolly	Coulis, Suppenkonzentrat
Grundeln	Gründling, <i>Gobio gobio</i>
Gukumuken	Kuckenmucke, Wiesenchampignon (Unger-Khull)
Häckerling	gehäckselt Stroh
Hapel	Happel, Verkleinerung zu Haupt (Unger-Khull); hier: Krautkopf, Zwiebelknolle
Hasenhuhn	Huhn brauner Färbung (Rheinisches Wörterbuch), Haselhuhn
Haspik-Sulze	Aspik
Hechteneuterl	Hechteuter; Euter hier für Knödel. „Mit diesem Teig kannst du dir ein Euterl, Würstel oder Krebsennasen füllen, oder daraus Knöderln machen" (S. 45)
Hechtenschöberl	Schöberl ist der Name einer beliebten bäuerlichen Mehlspeise, bestehend aus zuckerhutförmig gedrehten, in Öl ausgebackenen Teigflecken (Unger-Khull)
Hirschzemmer	Hirschziemer, Rückenbraten
Indianer	Truthahn
Kanarienzucker	Zucker von den Kanarischen Inseln (Grimm)
Karbonadeln	gebratenes Rippenstück von Rind, Schwein, Schaf etc., Kotelett
Karminadel, Carminadel	faschiertes Laibchen, Frikadelle. Wohl nicht identisch mit Karbonadel.
Karpfenmilch	Karpfensperma. Milchner= männlicher Fisch

Kauli	Kohl
Kerndel	Kern, Brustkern
Kiebersalat	Schnittsalat (Maier-Bruck)
knoprig	klumpig
Kohl, wälscher	Wälschkohl, Wirsing (Grimm)
Koubissoße	S. 128, Verschreibung?
Krapfenradel	Teigrad
Kräutelwerk	Küchenkräuter (Grimm)
kreischen (Butter)	zu kreizen, kriechen, mühsam klettern (Unger-Khull)
Kreuzersemmel	Semmel im Wert eines Kreuzers, die Angaben schwanken zwischen 5 und 6 Lot Gewicht
Kromsbeeren	Kronsbeeren, Preiselbeeren
Kronawetvogel	Krammetsvogel, Wacholderdrossel (<i>Turdus pilaris</i>)
Kudelkraut	Kuttelkraut, Thymian (Unger-Khull)
Kugelhopfbeck	Gugehupfform
Lapperdon	Laperdon, Stockfisch
Löffelkraut	Löffelkraut, <i>Cochlearia officinalis</i> . Wildes Löffelkraut, <i>Ranunculus ficaria</i> , ist wegen seiner Giftigkeit sicher nicht gemeint
Lot	1/32 eines Pfundes = 17,5 g
Marmolat	Marmelade
Maß	= 4 Seidl = 1,41 l
Maurachen	Morcheln
Melaun-Model	melonenförmiges Model. In Österreich und Steiermark der melaun = die Melone (Grimm)
Menage	Verpflegung
Milchner	männlicher Fisch
mitoniren	Brot in heißer Suppe einweichen und es mit der Suppe anrichten (Krünitz)
Mollbratel	Lungenbraten
Multer	längliches, ausgehöhltes Gefäß, Trog (Grimm)
Mundmehl	feines Mehl
Murcheln	Morcheln
Muscervade	Muscavado, unraffiniertes brauner Zucker mit starkem Molassegeschmack
Nagawitz-Birne	Nagowitzbirne, alte Birnensorte aus Frankreich, vgl. http://www.arche-no-ah.at/etomite/assets/downloads/Bibliothek/Obstsortenblaetter/Birne/Nagowitz_Birne.pdf
Nößel	kleines Maß

Nudelreuterl	Nudelsieb
Ofener Wein	roter Wein aus der Gegend von Ofen (Krünitz)
Oliosuppe	Olla potrida
Pelzkirsche	Kirsche eines veredelten Baumes
Pflückhecht	das Hechtfleisch wird nach dem Kochen in fingerlangen Stücken von der Gräte gepflückt
Pfund	= 32 Lot = 560 g
Pickelhäring	gepökelter, eingesalzener Hering
Pimpinelle	Kleiner Wiesenknopf, <i>Sanguisorba minor</i>
Pofösen	Pofesen, Arme Ritter, in Fett schwimmend ausgebackene, gefüllte Brotscheiben, zu ital. pavese (aus Pavia stammend)
Pomeranzen	Orangen, häufig sind wohl Bitterorangen gemeint
Pomeranzengeruch	Orangenschalenextrakt (Pierer), Aroma
Portugesersaft	Orangensaft
Portulak	Gemüseportulak <i>Portulaca oleracea</i>
Poupeton	Poulpeton, Schüsselpastete (Krünitz) ; Sorte de ragoût composé de viande hachée recouverte de tranches de veau. (Dictionnaire de l'Acad. 1718.)
Provanzeröhl	Olivenöl
Puff	Gebäck, vgl. engl. puff pastries Blätterteigpastete
Quintel, Quentchen	$\frac{1}{4}$ (!) Lot (Grimm sub Quintin)
Rammel	Kruste
Rapunzel	Rapunzel, Name verschiedener Salatpflanzen, namentlich <i>Valeriana locusta</i> , <i>Campanula rapunculus</i> und <i>Phyteuma spicata</i>
Rapunzelknolle	Knolle der Ährigen Teufelskralle, <i>Phyteuma spicate</i>
Reibasch	Mörser, Napf
Reibekeule	Pistill. Grimm: reibekeule, ist ein von holz, serpentin oder marmor gedrehter, und unten dick zugerundeter klöppel, der in den reibasch gehört.
Reisgries	gemahlener Reis
Rockenbohl	Rockenbolle, Rocambol, <i>Allium sativum var. ophioscrodon</i>
roglicht	locker
Rohrhühnel	Rohrhuhn, Blesshuhn, <i>Fulica atra</i>
Rute	Rutte, Aalrutte, Trüsche, Quappe, <i>Lota lota</i>
Sago	geschmacksneutrales Dickungsmittel aus granulierter Stärke, ursprünglich aus dem Mark der Sago- palme (<i>Metroxylon sagu</i>),
Sahn	Obers

Salm	Lachs
Salniter	Sal nitrum, Salpeter
Salzsale	Salzsole
Schafferl	kleines Schaff
Schampion	Champignon
Scheidenmagen	Welsmagen
Schellbraten	Schälbraten (Grimm, Pierer), Rippenbraten ohne Fett
Schinkengolly	Suppenkonzentrat von Schinken
Schlei, Schleie	karpfenartiger Speisefisch, Tinca tinca
Schnittling	Schnittlauch
Schöberl	s. Hechtenschöberl
Schöps	kastrierter Schafbock, Hammel, entlehnt aus slav. (böhm.) skopec, altslav. skopiči Verschnittener, zu skopiti kastrieren (Grimm)
Schü, Schüsuppe	Jus
Schül	Schill, Zander
Schweineflaumen	Schweineflomen, Bauchwandfett des Schweines
Seidl	0, 34 l
Spanische Zwiebel	rote Zwiebel
Spanischkräutel, Spanisches Kraut	Spinat (Krünitz)
Spinattopfen	Spinatmatte (auch Spinatfarbe oder Spinatgrün genannt) dient zum Färben von Speisen
Struden	Strudel, bezeichnet <i>die zusammengedrehte Schneckenform der Speise</i> (Grimm)
Taffetapfel	Apfelsorte (siehe Pfälzisches Wörterbuch) Taffet, Tafft, Taft, m., im 16. Jahrhundert entlehnt aus ital. taffetà, leichtes glattes Seidenzeug, vom persischen tâfteh (Grimm)
Tornesol	Tournesol, Tornasolis : Farb- und Schminkläppchen, Leinenläppchen, rot gefärbt (auch Rosentuch) manchmal auch gelb, blau, violett, grün, welche zum Färben von Likören und Konditorwaren gebraucht wurden. Neben den Levantinischen gibt es auch französische (blaue) Ware (Blumenbach, W. C. W.: Handbuch der technischen Materialwaarenkunde . . . Pest 1846)
Tortenblatl	Tortenblech, s. a. Bergblättl
Ulmer Gerste	Perlgrauen aus Ulm (Krünitz)
Unmurken, Umurken	Gurken

Verlorene Eier	In heißem Wasser gegarte (pochierte) Eier
Vierting	Viertelpfund = 140 g
Wälsche Hühner	Truthühner
Wälschkohl	Wirsing
Wassersemmel	lange Semmel, aus gröberem Mehl (Unger-Khull)
Weinschärling, Weinscherling	Berberitze, Sauerdorn <i>Berberis vulgaris</i>
Weizenstengel, türkische	Misstängel
Windofen	Ofen, dessen Brand durch Luftzug vermittelt Zuglöchern verstärkt wird (Grimm)
Wurstkraut	Majoran
Zemmer, Ziemer	Rückenstück von Wild und Großvieh (Grimm)
Zirbesnüsse	Zirbelnüsse, Samen der Zirbelkiefer, Zirbe, Arve (<i>Pinus cembra</i>)
Zuckerbrot	französisches oder Wiener Zuckergebäck, s. Krünitz
zum schwachen Fluge	Flug, Kettenflug: Kochprobe von gekochtem Zucker bei einer Temperatur von 112°-113° C