

Glossar

zu Maria Anna Bußwald : Allerneuestes Kochbuch

von Hans Zotter

abstrupfen	abstreifen	Bu. 303
Benadelsuppe	Banadel, Panatel, verkochte Semmelsuppe (Unger-Khull)	Bu. 175
Berchtram	Bertram, <i>Anthemis pyrethrum</i> (Grimm)	Bu. 97
Beschemel	Béchamel	Bu. 166
Biegelweis	stückweis	Bu. 162
Bilzling	Pilze, Herrenpilze	Bu. 39
Binad, Pinat	Penidzucker. Krünitz: Penydzucker, Kinderzucker, Zuckerpenid, <i>Saccharum penidium</i> , ist ein durch Eyweiß geläuterter, mit Kraftmehl gemischter, und zur rechten Form gebrachter oder gewundener Zucker, den man bey den Conditoren und Apothekern findet	Bu. 260, 237
Bocket	Paket?	Bu. 97
Bonakraut	Bohnenkraut, <i>Satureja hortensis</i>	Bu. 150
Botzen	Apfelbutze	Bu. 107
Brasilienholz	Farbholz, Holz eines brasilischen Laubbaumes, <i>Caesalpinia echinata</i>	Bu.
Brasilke	verschrieben aus Basilikum	Bu. 169
Bratzen	Pfoten (Biber)	Bu. 35
braune Suppe	s. Rezept S. 39	Bu. 39
Brisilk	verschrieben aus Basilikum	Bu. 151
Bury, Bori	Porree	Bu.
Carmel	Karamell	Bu. 181
Colli	Coulis, Kraftbrühe, konzentrierter Saft oder Soße von der Konsistenz eines Pürees von Gemüse, Obst, Fleisch, nicht gewürzt oder gesalzen.	
Decoct	Abkochung	Bu. 255
Dorsche	Strunk. Grimm: dorschicht kraut mit einem dicken strunk	
Eingesottenes	Fruchtbrei, Sirup, Marmelade	
Entremet	Beiessen, Zwischengericht	Bu. 153
Euterl	Eiterl, Euter, hier für Knödel	Bu.
Eyerfleckchen	Omeletten	Bu. 162
Fasankraut	Geißraute, <i>Galega officinalis</i> . Wahrscheinlich ist aber diese Pflanze hier nicht gemeint, weil sie nur als Medizinalkraut verwendet wurde.	Bu. 210

Fernambuckspäne	Rotholz; das Fernambuckholz (auch Pernambukholz) wird aus dem Kernholz einer hölzernen Liane mit einer Höhe von 10 m gewonnen, die im tropischen Amerika heimisch ist (vor allem im Norden Brasiliens und in Jamaika)	Bu.
Frierbüchse	Eisbüchse. <i>Krünitz: Die Zuckerbäcker machen im Sommer, vermittelst des in den Eiskellern aufbehaltenen Eises, in der so genannten Eisbüchse, aus verschiedenen Früchten und flüssigen Sachen, Gefrorenes oder Glaces, wovon der Art Gefrorenes gehandelt wird</i>	Bu. 281
Frikando	s. Rezept S. 160	Bu. 97, 186
geparzt	gebäht	Bu. 152
Granatin	unklar, Name einer Speise, von Granatapfel?	Bu. 186
Griliasch	Grillage	Bu. 158
Gummi arabicum	natürliches Polysaccharid, wird aus dem Pflanzensaft von Verek-Akazien (<i>Acacia senegal</i>) und Seyal-Akazien (<i>Acacia seyal</i>) gewonnen	Bu. 308
Haipel	Häuptel, Kopf (Kohl)	Bu. 133
Haspad	Hohepot, Hotchpotch, Eintopf	Bu. 117
Hirnmark	Hirnmark, aus weißer Substanz bestehender, unter der Hirnrinde liegender (Mark-)Teil des Gehirns	Bu. 127
Jonquille	Jonquille (<i>Narcissus jonquilla</i>) ist eine Pflanzenart in der Gattung der Narzissen aus der Familie der Amaryllidaceae	Bu. 289
Kalbsviertel	Kalbsbraten	Bu. 299
Kapseln	Förmchen (aus Papier)	Bu. 208
Karbonadel	Karbonade, gebratenes Rippenstück, Kotelett, aber auch Frikadell, faschiertes Laibchen	
Kindskoch	Suppe oder Brei aus Mehl, Milch, und Zucker	
knospig	klumpig	Bu. 198
Kochenillinctur	rote Purpurfarbe, Cochenille	Bu. 256
Koppen	Kapern ?	Bu. 26
Krapfenrädchen	Teigrad	Bu. 40
Kudelkraut, spanisches	Thymian	Bu.
Löser	Blättermagen des Rindes, Kutteln (Grimm)	Bu. 311
Lot	1/32 eines Pfundes = 17,5 g	
Marokanische Polackeln	jubge Poularden	Bu. 141
Marschellen	Morsellen, kleine Bissen	Bu. 268
Maß	= 4 Seidl = 1,41 l	
Maurachen	Morcheln	Bu. 310
Melon-Model	melonenförmige Model	Bu. 30
Ochsenaugen	Spiegeleier	Bu. 24
Ofnerwein	roter Wein aus der Gegend von Ofen (Krünitz)	Bu.

Ohtruben	unbekannter Fisch	Bu. 185
Ozisch	unbekannter Fisch	Bu. 185
Pantoffelholz	Kork	Bu. 279
Paradiesäpfel	Paradeiser, Tomaten	136
Pastetenblättchen	Pastetenblech	Bu. 195
Pastetenzwicker	Küchengerät	Bu. 209
Petersilienwasser	Krünitz: <i>Man pflegt endlich aus den Wurzeln sowohl, als aus dem Kraute ein Wasser zu bereiten, welches zur Fastenzeit statt der Fleischbrühe gebraucht wird. Man kocht nähmlich grüne Petersilie nebst den Wurzeln und ein paar Händen voll Erbsen in Wasser ab, und würzt die Brühe mit Muskatblüten, Ingber und etwas Salz.</i>	Bu. 14
Polackel	Poularde, gemästete, verschnittene Hühner (Unger-Khull)	Bu.
Pollin	Name einer Speise	Bu. 61
Pomeranze	Bitterorange, <i>Citrus × aurantium</i> L., Kreuzung aus Pampelmuse und Mandarine	Bu.
Presse	Braise, Suppe	Bu.149, 162
Preßwandel	Suppenwandel	Bu. 301
Quintel, Quentchen	$\frac{1}{4}$ (!) Lot (Grimm sub Quintin)	Bu.
Rack	Arrak	Bu. 245
Ramel	Kruste	Bu. 65, 166
Ranft	Rand	Bu. 217
Reißel	Reisel, Reißel, Reistel, Gekröse (Unger-Khull)	Bu. 116
Risole	Rissole, Halbmondpastete	Bu. 40
Rockenbohl	Rockenbolle	Bu. 177
Rousselet-Birnen	Reusselerbirne, fr. poires de Rousselet, französische Birnensorte	Bu. 262
Rutten	Aalrutte, Trüsche, Quappe, zool. Lota lota	Bu. 59
Saftgrün	grüne Farbe, aus Kreuzdorn-Beeren hergestellt (<i>Rhamnus</i>)	Bu.
Saliter	Salpeter	Bu. 305
Salse	Soße, Sauce. Grimm: aus mlat. ital. salsa, franz. sauce, gesalzene Brühe, dann überhaupt Brühe, tunke, beigusz, bair.-östr. saft von verschiedenen Früchten zur Dicke eines Syrups eingesotten	
Salsenplätzchen	Sirupplätzchen	
Saurach	Berberitze (Krünitz)	Bu. 254, 258
Scherrüben	Kohlrübe	Bu. 1
Schmaren	Schmarren	Bu. 200
Schmaungerl	Krusten, Leckerbissen, s. Rezept auf Seite 65	Bu. 65

Schü	Jus, der (auch : das)	
Seidl	0, 34 l	
spanisches Kudelkraut	Thymian	Bu.
Spinatäpfel	s. Rezept S. 308, zum Färben verwendet	Bu. 7, 308
Spinatopfen	Spinatmatte (auch Spinatfarbe oder Spinatgrün genannt) dient zum Färben von Speisen	Bu. 180
Spinatopfen	roher Spinat, wird gehackt, ausgedrückt, gekocht bis eine topfenähnliche Masse entsteht (s. Busswald S. 220, Rezept 120)	
Spinatopfen	Spinatmatte (auch Spinatfarbe oder Spinatgrün genannt) dient zum Färben von Speisen	Bu.
Sprinzerl	Springerl	Bu. 216
Tafelstück	Tafelspitz	Bu. 164
Taffetapfel	Apfelsorte (siehe Pfälzisches Wörterbuch) Taffet, Tafft, Taft, m., im 16. Jahrhundert entlehnt aus ital. taffetà, leichtes glattes Seidenzeug, vom persischen tâfteh (Grimm)	Bu. 233
Tartofel	Trüffel	Bu. 30
Tick	unklar, vielleicht von Diech, Schenkel, Hüfte	Bu. 80
Tortenblatt, Tortenblättchen	Backblech	Bu. 158
Tournesol	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)	
Tragan	Estragon	Bu. 187
Tragant	Pflanzengummi aus Tragantklee (Wirbelkraut) gewonnen, <i>Geliermittel</i> (s. Krünitz). <i>aus tragantum</i> (griech. <i>tragacantha</i> Bocksborn) entlehnt.	Bu.
tressieren	dressieren, zurichten	Bu. 97
Trijet	Triét, der, gebähte Semmelschnitten oder Zwieback mit Wein übergossen (Unger-Khull)	Bu. 65
Trijet	Zwieback mit Gewürzwein u. ä.	Bu.
Tuberosen	Nachthyazinthe, Knollige Nachthyazinthe (<i>Polyanthes tuberosa</i>),	Bu. 289
Unze	31, 1 g ?	Bu. 248
Verjus-Beeren	grüne, unreife Weintrauben	
Wammerl	Bauch, Bauchfleisch vom Schwein	Bu. 159
Weinschärling	Weinschierling, Weinscherling, Sauerdorn, Berberitze (Grimm)	
weiße Suppe	s. Rezept S. 186	Bu. 186

Windofen	Vorstufe zum geschlossenen, rauchfreien Küchenherd	
Wirsching	Wirsing, Grünkohl	Bu. 176