

Glossar

zu Pierre de Lune: Le Cuisinier nouveau

Paris 1660

Zusammengestellt von Hans Zotter

à la daube	gedämpft	Cuisinier 66
à la rebesque	à l'arabesque, auf arabische Art	Cuisinier 29
abatis	Eingeweide, Innereien	Cuisinier 184
abbaisse	abaisse, Pastetenteig, Pastetenboden	Cuisinier 255
accomoder	zubereiten	Cuisinier 3
aisle	Flügel, Seite	Cuisinier 38
alloütte	alouette, Lerche	Cuisinier 42
alose	Alse, Alsenfisch, Maifisch (Alosa alosa)	Cuisinier 137
aloyau	Rückenstück von einem Ochsen, Lendenbraten	Cuisinier 35
amidon	Stärke, Kraftmehl	Cuisinier 330
amoindir	verringern, vermindern	Cuisinier 18
amortir	etwas dämpfen	Cuisinier 42
anchois	Anchovis	Cuisinier 34
andouillette	zu andouille Fleischwurst, längliche Klößchen oder Würstlein von allerlei Komposition (Krünitz)	Cuisinier 229
anguille	Aal	Cuisinier 275
aplatir	plattschlagen	Cuisinier 39
apprester	apprêter, etwas zubereiten, zurecht machen	Cuisinier 3
aricot (de poitrine de mouton)	haricot de mouton = Lammgericht mit Bohnen, im vorliegenden Rezept aber mit Steckrüben	Cuisinier 219
assaisonner	würzen	Cuisinier 39
attines de veau	unklarer Name, eigentlich Zänkereien (Laveaux)	Cuisinier 221
aumar	homard, Hummer	Cuisinier 117
aygredoux	aigre-doux, süßsauer, bittersüß	Cuisinier 249
bâcher, escrevisses bachées	zudecken; hier vielleicht eine Verschreibung aus hachées gehackt	Cuisinier 277
balotin	ballotin, Roulade, Rollpastete	Cuisinier 155
barbeau	Barbe	Cuisinier 199
barbotte	barbote, Quappe, Aalraupe	Cuisinier 199
barde	Speckstreifen	Cuisinier [Bl. 3]
baston de canelle	Zimtrinde	Cuisinier 289
beatilles	Leckerbissen, die zu Pasteten oder Ragouts gegeben werden, wie Bries, Hahnenkämme, Leber, Magen, Pistazien, Trüffel, Hirschkolben	Cuisinier 240
beccard	Lachsrogner	Cuisinier 139
beignet	Obstkrapfen	Cuisinier 344

bellier	belier, Widder	Cuisinier 48
bestes-raues	rote Rüben, Rohnen	Cuisinier 340
beurre de Vamvre (Vanvre)	ungesalzene Butter aus Vanves (Vorort von Paris)	Cuisinier 356
beurre roux	rote Butter, Krebsbutter	Cuisinier 129
biche	Hindin, Hirschkuh	Cuisinier 3
bigarreau	spanische Kirschen, Herzkirschen	Cuisinier 154
bisque	Kraftsuppe	Cuisinier 29
blanchir	abbrühen	Cuisinier 68
bonnet	Mützchen	Cuisinier 50
boucher	zustopfen, verstopfen	Cuisinier 18, 184
bouroche	bourrache, Borretsch	Cuisinier 347
bout	Ende, Spitze, äußerster Teil	Cuisinier 155
boyau	Darm	Cuisinier 39
braise	Kraftbrühe, eigentlich braise = Glut	Cuisinier 218
bremme	brême, Brasse, Abramis brama	Cuisinier 125
broche	Bratspieß	Cuisinier 34
brochet	Hecht	Cuisinier 94
brunir	bräunen	Cuisinier 98
buglose	Ochsenszunge, Anchusa officinalis	Cuisinier 17
capilotade	Ragout von Fleischresten von Hühnern und anderen Vögeln (Laveaux)	Cuisinier 220
carde	Karde, Mittelstängel von Disteln und Artischocken	Cuisinier 101
cendre	Asche, sur les cendres chauds = in der heißen Asche	Cuisinier 178
cerises à oreille	„Ohrenkirschen“, Kirschen wie Ohrgehänge	Cuisinier 345
chapelure	Brotrinde	Cuisinier 24
chapon	Kapaun	Cuisinier 20
charbonnée	Rostbraten	Cuisinier 11
chauderon	kleiner Küchenkessel	Cuisinier 221
chause	Strumpf, Filtriersack	Cuisinier 344
chause	Filtriersack	Cuisinier 55
chervis, chervi	Zuckerwurzel, Sium sisarum	Cuisinier 356
cheurette	chevrette, Ricke, weibliches Reh. Hier aber für crevete, Garnele	Cuisinier 118
cheveau	junge Ziege, Zicklein	Cuisinier 150
chicorée	Zichorie, Endivie, Hindläufte = Geißfuss, Wegwarte	Cuisinier 177
chopine	Flüssigkeitsmaß, Schoppen, ca. 476 ml	Cuisinier 328
chopine	Maß, Nössel, Flasche	Cuisinier 353
choux de Milan	Wirsing, Savoyerkohl	Cuisinier 99
citrouilles	Kürbis, Wassermelone, Angurie. Nicht näher bestimmbar.	Cuisinier 154
ciué de lievre	Hasenpfeffer, s. syué de lievre	Cuisinier 191
coin, coing	Quitte	Cuisinier 345
coisne	coine, couenne, Schwarte	Cuisinier 52
collets	côtelette (?), Kotelett	Cuisinier 219
congre	Meeraal	Cuisinier 117
coquilles	Schalen (von Muscheln)	Cuisinier 116
corlis	corlieu, courlieu, Schnepfe, Brachvogel	Cuisinier 239
coudre	zuheften	Cuisinier 21
couilly	coulis, Kraftbrühe	Cuisinier 98
court-boüillon	Fischsud; Fische, welche in Wein, mit Lorbeeren,	Cuisinier 136

	Rosmarin und Gewürz gekocht werden, die sogenannte Pohnische Brühe (Laveaux)	
cousez	zu coudre, nähen, zusammennähen	Cuisinier 179
couvercle	Deckel	Cuisinier 359
creme pastissiere	Konditorcreme, Vanillecreme	Cuisinier 330
crepine de porc	crepine, Schweinenetz	Cuisinier 66
cresson	Kresse	Cuisinier 42
crever	bersten, huîtres creués sind wohl Austern ohne Schalen	Cuisinier 125
cropion	croupion, Bürzel	Cuisinier 236
croustade	Krustade, aus Pastetenteig, hier aus Brotschmolle	Cuisinier 216
crouste	croûte, Brotrinde	Cuisinier 226
cruche	Krug	Cuisinier 48
cuire	kochen, braten, backen	Cuisinier 116
cuisse	Schenkel	Cuisinier 38
cul d'artichaux (manchmal cus)	Artischockenboden. Krünitz: cul d'artichaux: Boden, Stuhl oder Kern	Cuisinier 153
darne	= dalle, Schnitt von einem Hecht (Laveaux), Steak vom Lachs	Cuisinier 201
dedans	das Innere	Cuisinier 35
degoust	degout, das Abgetropfte	Cuisinier 2
degraissé	entfettet	Cuisinier 16
delayer	zergehen lassen, durchmengen, einrühren	Cuisinier 298
deliée	klar, dünn, zart, fein	Cuisinier 287
delier	losbinden	Cuisinier 287
depouiller	abziehen, Haut abziehen	Cuisinier 2
descharner	décharner, das Fleisch von den Knochen schneiden	Cuisinier 164
desosse	entbeint	Cuisinier 20
dindonneau	kleiner Truthahn	Cuisinier 180
dresser	aufrichten, aufsetzen, anrichten	Cuisinier 98
eau de senteur	wohlriechendes Wasser, Duftwasser, Riechgeist. In der Regel wohl Rosenwasser	Cuisinier 345
écumer	abschäumen	Cuisinier 29
embrocher	auf einen Spieß stecken	Cuisinier 351
empoter	in einen Topf setzen	Cuisinier 198
empoter	einsetzen, in Töpfe setzen	Cuisinier 99
entrelarder	spicken	Cuisinier 167
envelopper	einwickeln	Cuisinier 215
epigramme	eine Speise von kleingehacktem Fleisch (Laveaux)	Cuisinier 179
escailler	schuppen, abschuppen	Cuisinier 107
eschalope	echalotte, Schalotte	Cuisinier 49
escorse, escorce	ecorce, Rinde, Schale	Cuisinier 220
escresonnaire	unklar, vielleicht scorsonère, scorzonère Schwarzwurzel	Cuisinier 349
escreuisse	ecrevisse, Krebs	Cuisinier 99
escumoire	ecumoire, Schaumkelle	Cuisinier 57
espais d'un pousse	daumendick	Cuisinier 247
espaisseur	epaisseur, Dicke, Dichte	Cuisinier 132
espanouir	epanuir, erweitern ausbreiten, aufblühen	Cuisinier 354
espatulle	Spatel	Cuisinier 354
esperlan	eperlan, Spiering, Stint, Osmerus eperlanus	Cuisinier 98

espinars	epinard, Spinat	Cuisinier 285
espine vinette	epiné vinette, Berberitze	Cuisinier 298
esplucher	éplucher, enthäuten, schälen	Cuisinier 116
esplucheures	eplucheur, säubern, reinigen, auslesen	Cuisinier 13
estamine	etamine, Haarsieb	Cuisinier 47
estomach	Magen	Cuisinier 249
estouffer	etouffer, dämpfen (eigentlich ersticken)	Cuisinier 39
esturgeon	eturgeon, Stör	Cuisinier 93
fade	abgeschmackt, unschmackhaft	Cuisinier 8
faisanteau	junger Fasan	Cuisinier 11
fan	Hirschkalb, Rehkitz	Cuisinier 8
farine d'amidon	Stärkemehl	Cuisinier 60
farine de ris	Reismehl	Cuisinier 60
farine frite	Einbrenn, Mehlschwitze, modernes Französisch: roux. Rezept: Mehl, Schmalz, Bouillon, Gewürzpaket, Zitrone, Salz, eine Scheibe Rindsbraten	Cuisinier [Bl. 3]
febue	fève, Dicke Bohnen, Pferdebohne, Vicia faba L.	Cuisinier 68
fendre, (fendés, fendez, fendez-les)	spalten, durchschneiden,	Cuisinier 159, 331
fidellis	Genueser Spaghetti. Vgl. Il cibo nella Genova medievale: http://www.balestrieridelmandraccio.it/bdm_cibo.html	Cuisinier 205
fillet de vinaigre, filet de vinaigre	ein wenig Essig	Cuisinier 36, 62
fines herbes	feine Kräuter, klassische französische Kräutermischung, die ursprünglich aus Schnittlauch, Kerbel, Petersilie und Estragon besteht, mitunter kommen noch weitere Kräuter wie Bibernelle, Basilikum, Thymian und Rosmarin hinzu.	Cuisinier 116
fisselle	ficelle, Bindfaden	Cuisinier 21
flets	flez, flet, Scholle, Flunder	Cuisinier 125
foin	Heu (bei den Artischocken)	Cuisinier 63
foing	foin, Heu. Hier: Artischockenheu	Cuisinier 356
fraize de veau	Kalbsgekröse	Cuisinier 166
fressure	Geschling, Gehänge von Schlachtvieh	Cuisinier 149
frezés = fraises	fraiser zerkrümeln	Cuisinier 294
galimafrée, gallimafrée	galimastée, Gerichte von Fleischresten	Cuisinier 219
garnulle	grenouille, Frosch	Cuisinier 272
gaudiveau	Godiveau, feine Farce aus Kalbfleisch und Fett, aus der man Klöße für Entrées formt oder Fleischgerichte bzw. Vol-au-vents garniert	Cuisinier 245
gelinotte	junge, fette Henne	Cuisinier 20
Gennes, Gènes	Genua	Cuisinier 205
gernaux, greneaux, graineaux, graneaux	grenaut, unbestimmter Fisch mit großem Kopf (Laveaux)	Cuisinier 121, 198, 265
gerreaux	unbestimmter Fisch, vielleicht Meeresbrasse. Vergleiche gernaux, greneaux	Cuisinier 228
glaise, glaissez	Glasuren, glasieren	Cuisinier 257, 54
goujon	Gründling	Cuisinier 128
goulet	Hals einer Flasche	Cuisinier 16

griue, grivelettes	Drossel, Krammetsvogel. Was die grivelettes de veau sein sollen, ist unklar, viell. Kalbsbries?	Cuisinier 160, 193
groiseilles	groseille, Johannesbeere	Cuisinier 57
guère	nicht viel	Cuisinier 294
horsin	oursin, junger Bär, Meerigel	Cuisinier 120
huguenote	eisernes oder tönernes Öfchen mit einem Topf, oder irdenes, glasiertes pfannenförmiges Kochgeschirr zum Suppenkochen	Cuisinier 132
huistre	huitre, Auster	Cuisinier 34
hure	Wildschweinkopf	Cuisinier 80
hypocras	Gewürzwein	Cuisinier 357
iouës	joue, Wange	Cuisinier 192
iusier, ieursier	gésier, Geflügelmagen	Cuisinier 193, 242, 248
jaret	jarret, Kniekehle, Hachse, Hesse, Bein	Cuisinier
jus de champignon	Champignon-Saft, als Basis für Suppen	Cuisinier 14
laittance	laite, laitance, Karpfenmilch	Cuisinier 271
lamproye	Lamprete, Flussneunauge (<i>Lampetra fluviatilis</i>)	Cuisinier 124, 171
langues de carpes	Karpfenzungen, eigentlich der Gaumen. Vgl. Krünitz	Cuisinier 123
lapin	Kaninchen	Cuisinier 248
lapreaux	lapereau, lapreau, junges Kaninchen	Cuisinier 256
lardoire	Spicknadel	Cuisinier 21
leuain	Sauerteig	Cuisinier 344
levraut, levrau	junger Hase	Cuisinier 37
lier	binden, Sauce binden	Cuisinier 137
lievre	Hase	Cuisinier 243
limande	Rotzunge, Plattfisch (<i>Microstomus kitt</i> syn. <i>Pleuronectes microcephalus</i>)	Cuisinier 117
limoner	beseitigen von Blut u. ä. bei Fischen	Cuisinier 124
linge	Leinwand	Cuisinier 49
livre	(Pariser) Pfund: 489,5 g. Das Pfund bestand aus 16 onces, zu je 8 gros, zu je 72 grains	
longe	Lendenstück, Hinterviertel, Nierenbraten	Cuisinier 4, 164
machoire	Kinnbacken, Kiefer	Cuisinier 238
macreuse	Samtente (<i>Melanitta fusca</i>), aber auch dickes Bugstück vom Rind	Cuisinier 174
manche	Ärmel, modern: Knochenende	Cuisinier 2
maquaron	Makrone	Cuisinier 200
marbrer	marmorieren, melieren	Cuisinier 288
marinade	mariniertes Gericht, Fleisch in einer säuerlichen Sauce	Cuisinier 34
marmelade	halb zerkochte Früchte mit Zucker, Brei, Quittensaft	Cuisinier 283
marmite	großer eiserner Topf	Cuisinier 195
masepain	Marzipan	Cuisinier 289
mauviettes	Art kleiner Drosseln	Cuisinier 20
menus droits	„Jagdrechte“, wozu das Maul, das kurze Wildbret, das Gekröse, die großen Geäder, die Zunge, die Ohren, und die kleinen Mehrbraten, nebst der Brust, gehören (Krünitz, sub Hirsch)	Cuisinier 70
merlan	Spiring, Stockfisch, Wittling, Merlangius merlangus	Cuisinier 122

meslé	zu mêlée, mêler mischen, vermischen	Cuisinier 229
mie	Brotschmolle	Cuisinier 40
mittoner	von Brot: einweichen und gelinde kochen	Cuisinier 31
moëse	moëlle, Mark	Cuisinier 31
moluê	molue, morue, Stockfisch, moluë fraische Kabeljau	Cuisinier 122, 134
morilles	Morchel	Cuisinier 165
mortefier	Fleisch mürbe machen, Fleisch klopfen	Cuisinier 178
mortefier	Fleisch mürbe machen	Cuisinier 34
moulle	moule, Modell, Form	Cuisinier 346
mouilles	Muscheln, Miesmuscheln	Cuisinier 116
mousseron	Knoblauchswindling (<i>Marasmius scorodonius</i>)	Cuisinier 61
moutarde de Dijon	Dijon-Senf	Cuisinier 222
muge	Harder, Mugil cephalus, Großkopf, Meeräsche	Cuisinier 123
mullet	Harder, Mugil cephalus, Großkopf, Meeräsche	Cuisinier 123
mulette	mulet, muge Meeräsche	Cuisinier 126
nageoire	Floßfeder, Flosse	Cuisinier 265
nantilles	= lentilles, Linsen	Cuisinier 315
nompaille	kleine Zuckerkörner, Streuzucker	Cuisinier 225
nompaille	kleine Zuckerkörner	Cuisinier 339
nulle	Nulles. Krünitz: „ein angenehmes Gericht von zerriebenen Eyerdottern mit Rosenwasser, Zucker und etwas Salz, wie auch eingemachten Citronenschalen, die man erst in etwas Rosenwasser zerstoßen hat, welches man mit vielem daran gethanen Puderzucker zu einem dicken Brey sieden läßt. Es hat seinen Nahmen von einem italienischen Küchenmeister, namens Nullo“	Cuisinier 299
obelon	houblon, Hopfen	Cuisinier 342
oiselle	oseille, Sauerampfer	Cuisinier 299
ostarde	outarde, Trappe	Cuisinier 237
oster	oter, wegnehmen, entfernen	Cuisinier 63
ouye	ouïe, Gehör	Cuisinier 137
oyson	junge Gans	Cuisinier 34
pacquet d'assaisonnement	Gewürzpaket: Speckstreifen, Winterzwiebel, Thymian, 2 Nelken, Kerbel, Petersilie, mit einem Faden zusammengebunden	Cuisinier [Bl. 3], 27
paisle	paillet, rosa, rotgelb	Cuisinier 354
palaurde	palourde, Gienmuschel, Teppichmuschel, Venusmuschel. Im Rezept: eine Muschelart die in der Basse Bretagne gegessen wird.	Cuisinier 119
palet de boeuf	? palet = Puck, Scheibe	Cuisinier 59
panet	panais, Bärendill, Bärwurz, Meum athamanticum (im modernen Französisch steht panais für Pastinake)	Cuisinier 348
panne de porc	Schweineschmer, Schweineschmalz	Cuisinier 38
paste brisée	pâte brisée, Mürbteig	Cuisinier 258
paste tirée	gezogener Teig, Strudelteig	Cuisinier 289
pâte bize	schwarzer Pastetenteig für Wildpasteten aus Roggenmehl	Cuisinier
pâte fine	Pastetenteig aus Weizenmehl	Cuisinier 280
pepin	Kern	Cuisinier 287

perche	Barsch	Cuisinier 137
persillade	Zurichtung mit roher Petersilie	Cuisinier 160
pierre à fuzil	Feuerstein	Cuisinier 72
pigeon de poisson	unklar, wörtlich: Taube vom Fisch, oder Graues vom Fisch	Cuisinier 132
piller	piler, zerstoßen	Cuisinier 31
pinte	Flüssigkeitsmaß, ca. 952 ml	Cuisinier 329
piquez	gespickt	Cuisinier 159
plie	Scholle, Platteis	Cuisinier 139
poëse	poêle, Pfanne	Cuisinier 195
poitrine	Brust	Cuisinier 162
poivrade	Pfeffersauce	Cuisinier 159
poivre blanc	weißer Pfeffer, geschälter Pfeffer	Cuisinier 221
popeton	poupeton, alte Zubereitung von Fleisch oder entbeintem Geflügel: gefüllt, zu einer Ballotine oder Roulade gerollt und geschmort (Larousse gastronomique)	Cuisinier 162
potage de profiteroles	Suppe mit gefülltem Weißbrot	Cuisinier 20
poupelin	Gebackenes aus Milch, Eiern, Mehl, Butter und Zucker	Cuisinier 51, 190
porceau	Schwein	Cuisinier 48
pousse	pouce, Daumen, daumenbreit	Cuisinier 245
pousse-pié	pouce-pied, Entenmuschel <i>Pollicipes pollicipes</i>	Cuisinier 120
profiteroles	Aschkuchen, mit gefülltem weißen Brot zugerichtete Suppe (Laveaux), kleine Kuchen aus Brandmasse, mit Ei bestrichen, gefüllt (Hering), Windbeutel für desserts oder als Suppeneinlage	Cuisinier 20
prunes dattes	blaue Dattelpflaume. Prune Dattes violette. vgl. Johann Kraft: Pomona Austriaca	Cuisinier 26
prunes de brignolles	Brunellen, aus Brignoles in der Provence	Cuisinier 34
prunes de l'Isle-Verte	grüne Inselpflaume. Isle verte. vgl. Johann Kraft: Pomona Austriaca	Cuisinier 318
prunes de St. Catherine	Katherinenpflaume. vgl. Johann Kraft: Pomona Austriaca	Cuisinier 26
purée claire	dünnes Erbsenpüree	Cuisinier 98
purpier	Portulak, Bürzelkraut	Cuisinier 74
quare, quarré	carré, Quadrat, Viereck	Cuisinier 155
quarteron	¼, üblicherweise ein Viertelfund, 125 g	Cuisinier 329
quarteron, carteron	Viertelfund	Cuisinier 96
raisins de Damas	Rosinen aus Damaskus, Vgl. Diderot, Encyclopedie sub raisin sec	Cuisinier 356
ramereaux	junge Ringeltaube	Cuisinier 177
ramier	Ringeltaube	Cuisinier 20
rapelure de cerf	Hirschhorn	Cuisinier 344
ratisser	abkratzen, abschaben	Cuisinier 348
ratte	rate, Milz	Cuisinier 9
rave	Rübe	Cuisinier 152
rechaux	rechaud, Feuerpfanne, Kohlebecken	Cuisinier 352
repasser	wieder in den Ofen schieben	Cuisinier 199
restaurant	restaurant, Stärkung, stärkende Arznei, Speise, Kraftbrühe	Cuisinier 16

rissole	kleine Pastete, auch <i>oreille de Parisien</i> , aus Mürb- oder Briocheteig ausgestochene, mit Salpikon aus Fleisch, Fisch, Geflügel oder Meeresfrüchten gefüllte Halbmonde, schwimmend im Fett ausgebacken	Cuisinier 341
rissoler	in Butter o. ä. anbraten	Cuisinier 15
roché	rocher, Felsen, Gebäck	Cuisinier 57, 303
rotie, rostie	geröstete Brotschnitten	Cuisinier 54
rouleau	Rolle, Rollholz	Cuisinier 98
ruëlle, rouëlle, roësle	Scheibe, ruëlle de veau dickes Fleisch an einem Kalbshinterviertel (Laveaux)	Cuisinier 21, 41, 165, 188, 220
saindoux	Schweineschmer, Scheineschmalz	Cuisinier 159
salsifis	Haferwurzel, Purpur-Bocksbart, Tragopogon porrifolius	Cuisinier 348
sarcelle	cercelle, Krickente	Cuisinier 26
sariette	sarriette, Saturei	Cuisinier 68
saugrenée	Erbsen mit Salz und Wasser	Cuisinier 358
secouer	schütteln, abschütteln	Cuisinier 352
sécouer	schütteln, abschütteln	Cuisinier 229
semence de sucre	Perlzucker, Hagelzucker	Cuisinier 318
serfeüil	cerfeuil, Kerbel	Cuisinier 54
seringue	Spritze	Cuisinier 50
seringuée	zu seringuer spritzen, seringue Spritze	Cuisinier 364
servelat	Zervelatwurst	Cuisinier 230
sibouille, siboullette	ciboule, Winterzwiebel, Lauchzwiebel, Allium fistulosum	Cuisinier 260
simier	cimier, Lendenstück, Ziemer	Cuisinier 11, 233
solle	Seezunge	Cuisinier 95
soupirail	Luftloch (in der Pastete)	Cuisinier 234
sousperse de porc	Presswurst, soppressa	Cuisinier 53
syué de lievre	Hasenpfeffer, s. ciué de lievre	Cuisinier 191
talliadins	Suppeneinlage, vielleicht tagliarini ?	Cuisinier 318
tanche	Schleie	Cuisinier 15, 95
tetine	Euter	Cuisinier 163
tige	Stengel, Stamm, Stiel	Cuisinier 347
toile de crin	Haartuch	Cuisinier 57
tornesol	tournesol, Sonnenblume, Lackmusblume, alle Arten von färbenden Pflanzen (s. Krünitz), auch Farbläppchen	Cuisinier 56
tortüe	tortue, Schildkröte	Cuisinier 175
tourte	Torte, Terrine	Cuisinier 251
traiter	handeln, behandeln, verfahren	Cuisinier 10
trancoir	hölzerner Teller	Cuisinier 308
tremper	eintunken, einweichen, benetzen	Cuisinier 195
trumeau	Ochsenkeule, Rinderkeule	Cuisinier 10
turbot	Tornbutte, Teerbutte, Plattfisch, Seefasan, Glattbutt, Scophthalmus rhombus	Cuisinier 96
venaison	Wildbret	Cuisinier 79
verjus	saurer Saft aus grünen, unreifen Trauben. Früher: Agrest	Cuisinier 2
verjus de grain	Verjus aus Granatäpfeln	Cuisinier 297
vin vermeil	Rotwein	Cuisinier 69

vinaigre à l'ail	Knoblauchessig	Cuisinier 222
vinaigre rosat	Rosenessig	Cuisinier 167
vive	Meerdrache, Pegasus draconis (s. Krünitz)	Cuisinier 139