

# Glossar zu dem Grazer Kochbuch 1688

Hans Zotter

abspeiteln	wohl absprudeln, quirlen
Achtering	österreichisches Weinmaß = 4 Seidl (Pierer)
Agriß, Agreß-Koch, Agreßbeerl	Stachelbeeren, unreife Weinbeeren. In Österreich Agres, Agrasl, zu mlat. agresta, mhd. agraz, Brühe aus unreifen Beeren
Allebatriten	Olla potrida, kastilischer Eintopf. Wörtlich „verfaulter Topf“ (vom Spanischen pudrir, „verfaulen, verwesen“), stammt aber in Wirklichkeit von dem mittelalterlichen spanischen Ausdruck olla poderida („mächtiger Topf“).
Arbes=Suppen	Erbsensuppe
Baumöl	Olivenöl
Bebachtwerck (35)	Backwerk
Biergärben	Bierhefe
Binädl	wohl Binetsch, Spinat
blöd	zart (zu Saiblingen)
Brißl	Bries, Thymusdrüse des Kalbes
Bügl	Biegel, Keule
Capra	Kapern
Carbanada	Karbonadel, gebratene oder geschmorte Fleischschnitte
Citeroni	Zitrone, vielleicht ist die Zitronatzitrone gemeint, Cedre. Daneben wird auch das sonst gebräuchliche Limoni verwendet, in Rezept 26 stehen sie nebeneinander
Confect	Zuckergebackenes
Cononei-, Cononey-, Cononi-Zucker	unklar, aus Koloniezucker verschrieben?
Cronaweth=Vögel	Krammetsvogel, Wacholderdrossel
Eis	Glasur
erdene	irdene
Eschling	Äsche, Thymallus thymallus
Faisch	Farce
Färbtücher	Tournesol
fäumig	schaumig
Fehren, Ferhen, Ferchen	Förchen, Forelle (Schmeller)

Feurwitzl	Feuerwisch?
Fleischbarten	Barte = Axt, hier wie ein Fleischhammer eingesetzt
französischer Blätl-Taig	Blätterteig
Fudermäßl	ein großes Maß
Fürgesultz	offenbar ist damit die noch heiße Frucht-Latwerg gemeint
Gauffen	Handvoll
Gefehrter-Rübl	unklar; dem Text nach eine möhrenartige Rübe. Möhren kommen im Kochbuch nicht vor
Gerb	Beize (Grimm)
Geschiff	Gefäß (Grimm)
glidweiß	gliedweise
Händige	das Hantige, das Bittere
Hasselhünlein	Hasenhuhn, Huhn brauner Färbung
Hechtl	kleiner Hecht
Hertzen=Freund	im Text mit Pfefferkraut, einer Kresse ( <i>Lepidium latifolium</i> ) gleichgesetzt (S. 90). Bei Krünitz: Herz-Freund: Wegerich oder Waldmeister
Jöß	unklar; Jus?
Julep	Erfrischungsgetränk
Jungfrau=Brätl	Lungenbraten, Filet
Kalbsvögerl	österreichisch für eine ausgelöste Kalbsstelze
Kesten, Kösten	Kastanien
Kim	Kümmel
Kockholkhy	wahrscheinlich ungarischer Familienname viell. Kokoly oder Konkoly (= Kornrade)
Kössele	Kesselchen
Kraftmehl	Stärkemehl
Kräten	Gräten
Krebsfarb	vielleicht Druckfehler: Krebsfarce (s. Krünitz unter Krebsfarbe)
Krien	Kren, Meerrettich
Kronawethbeer	Wacholderbeeren
Kundelkraut	Gundelkraut
lablicht	dickflüssig, schleimig
Latwerg	Fruchtkäse
lehn	locker
Lup	Lab
Magen=Strützl	Mohnstriezel; im Grazer Kochbuch 1688 findet sich unter den Zutaten kein Mohn
Mandel=Geschärb	Geschärb zu scharben, klein schneiden. Mandelgescherb bei Grimm
marb	Mürbe

Mäßl	Maß, = 4 Seidel = 1, 41 Liter
Maurachen	Morcheln
Meyran	Majoran
Muscatzin= Letzelten	Muskatzen, Muskatzoner Torte; siehe die Rezepte bei Krünitz. Siehe auch Pohl.
Nägelstup	Nägelstupp : Nelkenpulver, gemahlene Gewürznelken. (Grimm)
Nates	hier spanische Milch (87), sonst lateinische Bezeichnung für Gesäß
obere Milch	Obers
Ohly, Ollea (Allebatriten)	Olla potrida
Oxengäm	Ochsengaumen
Pemsel	Pinsel
Perchtramb, Perchtrumb	Bertram, Anacyclus pyrethrum
Plateisen	Scholle, Pleuronectes platessa. (Neunteufel)
Potzen	Kerngehäuse
Pugatschen	Pogatschen (Weißbrot), Poganzten (gefüllter Kuchen) (Pohl)
Quintel	$\frac{1}{4}$ (!) Lot (Grimm sub Quintin)
Räß	Schärfe, Würzigkeit. Von alemann. räß = scharf, würzig (Pohl)
Reiterl, Reiter	Sieb
Ribesl	Johannesbeeren
rogl, rüglen	roglicht, locker
Rumel= Sultz	Herkunft des Namens unklar
Rutten	Aalrutte, Trüsche, Quappe, Lota lota
Salvet	Serviette
Scheiden, Schaiden, der	Wels, Silurus glanis
Schliemb	Schliem, Haut, Schale (Grimm)
Schrauffen	Schraube; gemeint ist der Haken, auf dem der Pinatzucker auf gehangen wird
Schweiß	Blut
Seichpfänlein	kleines Sieb
Seidl	0, 35 Liter
Spanische Milch	Milch mit einer Decke aus süßem Eischnee
Spenfärl	Spanferkel
Spönadl	Spennadeln, Stecknadeln
spör	dürr, hart
Spuel	Spule, Spindel
Stürtzel	Deckel
Sübel	kleines Sieb
Suhr	Sur, Salzsole
Tögl	Tiegel
Töpffel, Tröpfel	Topfen
Trächterl	Trichter

Tragant	Pflanzengummi aus Tragantklee gewonnen, Geliermittel (s. Krünitz)
Umberthumb-Mehl	Mehl zum Wälzen des Pinatzuckers = Stärkemehl
Vierling	$\frac{1}{4}$ Pfund = 140g
wehirmiren	
Weinscherling	Berberitz, Sauerdorn
wütels	wiedel es = schlage es
zermilten	zermahlenen
Zucker-Pinat	Penidzucker, gedrehter, gezogener Zucker
Zwespen	Zwetschgen
Zwiffel=Häupel	Zwiebelknolle