

Glossar der abweichenden Schreibweisen und küchentechnischen Ausdrücke
zum Kochbuch der Familie Petersmann, Ebreichsdorf, Niederösterreich, um 1840
Inventarnummer ÖMV/63.707

à la mode	franz. nach der neuesten Mode, der Mode entsprechend
abtreiben	flaumig rühren, meist Butter und Eier
Abschöpffeten, Abschöpfette	Abschöpffett: von siedender oder erkalte- ter Rindsuppe abgeschöpftes Fett, das zu siedender Milch gegeben und bei mäßiger Hitze so lange stehen gelassen wird, bis die Milch verdunstet ist
abwürgen	abwirken: durchkneten
anlaufen	in heißem Fett bei schwacher Hitze leicht anrösten, bräunen oder anschwellen
Asiet, Assiete, Assiette, Aßeit	Assiette: franz. Teller, im weiteren Sinn jede Schüssel zum Auftragen einer Speise bzw. kleines Vor- oder Zwischengericht
auswaiden	ausweiden: einem geschlachteten Tier die Eingeweide entnehmen
Bäck, Beck	Geschirr oder Form zur Zubereitung von (gebackenen) Speisen
bähen	bräunen, leicht rösten, aufbacken
Beineln, Beiner	Beine: Knochen
besäe, besäet	besäen: bestreuen
Beuf	Bœuf: franz. Rindfleisch
bey	bei
beym	beim
Bris, Briß, Bries, Briesel	Bries: Thymusdrüse vom Kalb oder Lamm
briseln	bröseln
Brod	Brot
Brüse, Brüstel	Bries: Thymusdrüse vom Kalb oder Lamm
Buding	Pudding, ursprünglich von franz. boudin Blutwurst
Caprie	Kapern
Casserol, Casseroll, Casserolle, Casseroll, Casserolle,	Kasserolle: runder Kochtopf mit Deckel und Henkeln bzw. Stiel
Citrone	Zitrone
Citronensaft	Zitronensaft
Citronenschahle, Citronschalle, Citronen- schälfe	Zitronenschale

dabey	dabei
deßhab	deshalb
drey	drei
drüke	drücke
dunken	tunken: eintauchen
durchschlagen	etwas Flüssiges durch ein Sieb oder Tuch fließen lassen, um gröbere Teile abzusondern, seihen
durchtreiben	etwas Dickliches mit einem Löffel oder einem Passierholz durch ein grobes Haarsieb streichen, passieren
einmahl	einmal
einsieden	Flüssigkeiten stark einkochen, um den Wassergehalt zu verringern und den Geschmack zu intensivieren, reduzieren
Euer	Eier
Euerdötter	Eidotter
Euerglar, Euerklar	Eiklar
Euerspeis	Eierspeise
Ey	Ei
Eydöter, Eydötter, Eyerdöter, Eyertotter, Eyertötter	Eidotter
Eyer, Eyer, Eyr	Eier
Eyerklar	Eiklar
Eyerspeise	Eierspeise
eygroß	eigroß: Maßeinheit, so groß wie ein Ei
Fasch	Farce: Füllung aus gehacktem Fleisch oder Fisch und anderen Zutaten
faschirt	faschiert
Faumlöffel	Schaumlöffel zum Abschöpfen des Schaums
Fricassé	Frikassee: Eine mit Zitronensaft gesäuerte und mit mehreren Eidottern legierte helle Einmach für Fleisch- und Fischspeisen
garniret	garniert
geschlagen	geschlachtet
gesotten	gesiedet, gekocht
gestutztes Schwanzl	Teilstück des Rinderschlägels, vermutlich von der Schale bzw. vom Ortsschwanzel oder vom weißen Scherzel
gewürflicht	gewürfelt

Gewürznageln, Gewürznägeln, Gewürzt-nagel, Gewirztnälgel, Gewürztnägl	Gewürznelken
gieb, giebt, giebts	gib, gibt, gibt es
gwierlicht	zerrinnend, dünnflüssig
Happel	Häuptel: Kopf (Kraut-, Salatkopf) oder Knolle (Zwiebel-, Knoblauchknolle)
Häußel, Häußchen	Häuschen: Schneckenhaus
Helfte	Hälfte
Kälberne Vögerln	Kälberne Vögerl: gefüllte, gerollte und gebratene Fleischstücke aus der ausgelös-ten vorderen Kalbsstelze, die in Form ge-bunden an Geflügel erinnern
Kalberohren	Kalbsohren
Karpfenmilch	Karpfensperma, Milchner ist ein männli-cher Fisch
Kernfett	Nierenfett, Nierentalg
Koch	Auflauf bzw. Gekochtes, besonders Brei, Mus
Krebsschweifel	Krebsschwanz
Kronenbeeren, Kronnenbeeren	Kronsbeeren: Preiselbeeren
Kutlkraut, Kuttelkraut, Kuttlkraut,	Kuttelkraut: Thymian (Thymus vulgaris)
lammern	lämmern: vom Lamm
laße	lasse
lb, 	lb bzw. lb., Abkürzung für libra (lateinisch für Waage, Gleichgewicht bzw. das römi-sche Pfund) und für das Gewichtsmaß Pfund, 1 Wiener Pfund = 32 Lot = 560,06 g
Lorbeerblatteln, Lorbeerblätt, Lor-beerblätteln	Lorbeerblätter
Lth., Lot, Loth	Lot: Maßeinheit für das Gewicht, 1 Lot = 1/32 Wiener Pfund = 17,5 g
March, Mark	Knochenmark
Maurache, Mauroche	Morchel
Müscherl, Mischerln	Müschelchen, Diminutiv von Muschel
Muskatenblüh, Muskatenblühe	Muskatblüte, Macis bzw. Mazis: getrock-nete Samenhülle der Muskatnuss
netzen	nass machen, benetzen
Neugewürz	Piment oder Nelkenpfeffer
nöthig	nötig
Nudeltaig	Nudelteig

Obergaum, Obergaumen	Teilstück des Rinderkopfs, der obere Teil des Gaumens
Ochsenschweif	Ochsenschwanz
Ortscherzel	Teilstück des Rinderschlögels, das oberste Stück vom weißen Scherzel, auch Eckschwanzstück genannt
Pastette, Pastetten	Pastete
pfaumig, pflaumig	flaumig, weich und locker
Pfund	Wiener Pfund: Maßeinheit für das Gewicht, 1 Pfund = 32 Lot = 560,06 g
Pulard	Poulard bzw. Poularde: junge, verschnittene oder vor der Geschlechtsreife geschlachtete Masthenne
Ragau, Ragu, Ragout	Ragout: Schmorgericht aus klein geschnittenem Fleisch oder Fisch und anderen Zutaten mit Sauce
Rein, Reine, Reinel, Reindl, Reindel	Rein: flacher Kochtopf, ursprünglich mit drei Füßen
roth	rot
rother Essig	roter Essig: Essig aus Rotwein
Sadeln, Sadelln, Sadele, Sardeln, Sardellen, Sartellen, Sarteln, Sateln	Sardellen
Schaaln	Schale
schähle	schälen
Schäler	Schalen
Schambian, Schampian, Schamoian, Schanbian	Champignons
Schungen, Schunken, Schünken	Schinken
Schweif, Schweifel	Schwanz
Seidl, Seidel, Seidl, Seitel	Seidel bzw. Seitel: Maßeinheit für Flüssigkeiten, 1 Seidel = 1/4 Maß = 0,354 l
seyn	sein
Sooß, Soss	Soße, Sauce
speer	trocken, spröde
spicken	Fleisch vor dem Braten mit Speckstreifen durchziehen
Strudeltaig	Strudelteig
Taig, Taÿg	Teig
Theil, Theile	Teil, Teile
theilen	teilen
Virting, Viertig, Vierting	Vierting: Maßeinheit für das Gewicht,

	1 Vierting = 1/4 Wiener Pfund = 8 Lot = 140 g
Vögelein	Vögelchen: Kälberne Vögerl
Wandl, Wandel, Wannl, Wannel	Wandel: Blechmodel, Blechform, im übertragenen Sinn auch die darin gegarten Gerichte bzw. gebackenen Mehlspeisen
würflicht	würfelig
Zeler, Zeller, Zelleri	Sellerie
Zellerwurz	Sellerieknolle
zerschleichen	langsam zergehen lassen
Ziefel	Zwiebel
Ziererey	Verzierung
Zucker brennen	karamellisieren
Züngel	Zunge
zwey	zwei
Zwibl, Zwifl, Zwifel, Zwiefel	Zwiebel

Bearbeitung: Alexandra Wieser, Elisabeth Egger

Korrektorat: Monika Habersohn

2017-2018