

Glossar für das Rezeptbuch ÖMV/86.240 (2. Hälfte 18. Jahrhundert, Niederösterreich, Antonia Pruckmair), alphabetisch geordnet nach:
„Vokabel“, Bedeutung, Quelle¹.

„**Abgeprackt**“, Abgeschlagen.
„**Abtreiben**“, Rühren, Grimm Bd. 22, Sp. 45 „Abtreiben“.
„**Abwürgen**“, Durchkneten, Grimm Bd. 1, Sp. 154 „Abwirken“.
„**Aderl**“, Herz.
„**Agraß**“, Stachelbeere.
„**Alkermus**“, Kermesbeeren oder auch Kermesschildlaus, zum Rotfärben verwendet, Grimm Bd. 11, Sp. 592 „Kermes“ und Zotter Glossar „Alkermes“.
„**Alleweil**“, Immer, Duden Online „Alleweil“.
„**Anneiß**“, Anis.
„**Arbes**“, Erbsen.
„**Artitschocke**“, Artischocke.
„**Asch**“, Äsche, Speisefisch, Grimm Bd. 1, Sp. 580 „Asch“.
„**Aufgeloffen**“, Aufgehen, Grimm Bd. 1, Sp. 682 „Auflaufen“.
„**Auf geschnittelt**“, In Schnitten, Scheiben geschnitten.
„**Aufpfaumen**“, Flaumig schlagen (Obers und Eier), Flaumig rühren (Butter und Schmalz), Grimm Bd. 13, Sp. 1732 „Pflaumig“.
„**Aufschraiden**“, Aufspringen, Aufplatzen.
„**Ausballen**“, Etwas (Klumpen-, Ballenartiges) auspressen, FNW Online „Ausballen“.
„**Ausbandeln**“, Ausbeinen.
„**Ausgeleßte**“, Von der Schale befreit.
„**Ausgraten**“, „**Ausgrateln**“, Von Gräten befreien.
„**Auslesen**“, Auslösen, Ausnehmen.

„**Baide**“, „**Baite**“, „**Bate**“, Bähnen, (in Schnitten, Scheiben geschnittenes Brot oder Gebäck) leicht rösten, Duden Online „Bähnen“.
„**Batzel**“, Kleines Häufchen.
„**Batzlweis**“, Häufchenweise.
„**Baudexen**“, Eine Art Buchtel, BMNT „Buchteln“.
„**Beck**“, Becken, flaches, schüsselförmiges Gefäß aus Ton oder Metall, FNW Online „Becken“.
„**Beeisen**“, Mit Zuckerglasur versehen.
„**Beischel**“, Oberen Eingeweide, besonders Lunge und Herz, manchmal auch Eingeweide im Allgemeinen, Duden Online „Beuschel“.
„**Beiteln**“, Beuteln, Schütteln.
„**Berg Blatl**“, Dünnes Tortenblech, Zotter Glossar „Bergblättel“.
„**Besäe**“, Bestreuen.
„**Besen Rüttel**“, „**Bessem Rüttl**“, Schneebesen.
„**Besteckt**“, Bespickt.
„**Binoln**“, Pignolen, Pinienkerne.
„**Bischkotten Busserln**“, Gebäck aus leichter Biskuitmasse.
„**Bisel**“, Bisschen.
„**Blateln**“, „**Blatl**“, Blätter.
„**Blattern**“, Blasen.
„**Blatl**“, „**Blattl**“, Backblech.
„**Blatlet**“, Blättrig.
„**Brat**“, Das weiche Fleisch, Grimm Bd. 2, Sp. 308, „Brat“.

¹ Vokabel ohne schriftliche Quellenangabe verwendet die Autorin des Glossars im alltäglichen niederösterreichischen Dialektsprachgebrauch.

„**Braitig**“, Von Brat, weiches Fleisch.
„**Bräun Blatl**“, Blech zum Bräunen.
„**Breckel**“ Stück, Brocken.
„**Briesel**“, „**Brüßeln**“, „**Brüstel**“, Kalbsbries, Thymus des Kalbs, Zotter Glossar „Brisl“.
„**Brock**“, Pflücken.
„**Brüner Apfel**“, Winter-Apfelsorte, Arche-Noah „Oberösterreichischer Brünnerling“.
„**Brüteln**“, Sieden, Brodeln, Grimm Bd. 2, Sp. 454 „Brüteln“.
„**Budin**“, Span. Pudding, Wörterbuch Deutsch-Spanisch „Budín“.
„**Bußerl**“, Leichtes Zuckergebäck, Zotter Glosar „Buserl“.

„**Carti**“, Knorpel?, Duden Online „Cartilago“.
„**Citroni**“, Zitronatzitrone, Zotter Glossar „Citeroni“.
„**Cocolada**“, Schokolade.
„**Contrair**“, Entgegengesetzt, Duden Online „Konträr“.

„**8**“, Lat. denarius [d], Pfennig, FNW Online „Denar“.
„**Dalkerln**“, Dalken, Gebäck in Form von kleinen Fladen, Duden Online „Dalken“.
„**Dalkerln Pfann**“, Pfanne mit muldenartigen Ausnehmungen.
„**Dampf**“, Mit Hefe angesetzte kleine Teigmenge, die nach dem Aufgehen mit der eigentlichen Teigmasse vermischt wird; Vorteig, Duden Online „Vorteig“.
„**Dientl**“, „**Dirntl**“, Dirndl, Kornelkirschen, Duden Online „Dirndl“.
„**Dorten Blatl**“, Tortenblech.
„**Dragant**“, Gallertartige, quellbare Substanz aus der Pflanze Tragant, Geliermittel, Duden Online „Tragant“.
„**Driese**“, Aufdrehen, Auseinander ziehen, Grimm Bd. 2, Sp. 1408 „Drieseln“.
„**Duggaten**“, Dukaten.
„**Dupfs ein**“, Eindrücken.
„**Dünblatl**“, Feinblättrig.
„**Döpfel**“, Von Topfen abgeleitet, wegen der Konsistenz

„**Eingemachtes**“, Durch Einmachen, Einlegen in eine Lake o. Ä. haltbar gemachte Lebensmittel (besonders Obst), Duden Online „Eingemachtes“.
„**Eigerührtes**“, Eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert, Bunsmann-Hopf S. 54 „Eingerührtes“.
„**Eis**“, Zuckerglasur, Grimm Bd. 32, Sp. 302 „Zuckereis“.
„**Eiterl**“, Eine Art Eierstich, Eiergelee, in Dunst gekocht, Suppeneinlage, Dorn S. 673 „Eiterl“. Und auch Euter, Zotter Glossar „Eiterl“.
„**Eod.**“, Eodem, Lat. ebendort, Pons Online „Eodem“.
„**Erdenes Häffen**“, Irdener Topf.
„**Erkecken**“, Erdicken, Erstarren, Grimm Bd. 3, Sp. 865 „Erkecken“.
„**Etwelch**“, Einige, Duden Online „Etwelche“.
„**Eyer**“, Eier.

„**Fadles zusamm**“, Zusammenfassen.
„**Fam**“, Faum.
„**Fasch**“, Aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung, Duden Online „Farce“.
„**Fastag**“, Fasttag.
„**Feichs hübsch nass an**“, Stark anfeuchten.
„**Fleck**“, Kuttelfleck, in Streifen geschnittener Pansen von Wiederkäuern, Grimm Bd. 3, Sp. 1741 „Fleck“. Und auch kleine viereckige Teigstücke.
„**Fleckl**“, Kleine viereckige Teigstücke.
„**Fleißtag**“, Arbeitstag?
„**Fliehen**“, Flugprobe beim Zuckerkothen.

„**Flies Papier**“, Löschpapier, Grimm Bd.3, Sp. 1797 „Fliespapier“.
„**Fol.**“, Folium, Lat. Blatt, Duden Online „Folium“.
„**Fricando**“, Teil der Kalbskeule, Duden Online „Frikandeau“.
„**Frikasen**“, Gericht aus zerkleinertem hellem, gekochtem Fleisch in einer hellen, leicht säuerlichen Soße, Duden Online „Frikassee“.
„**Fritata**“, Frittaten, in Streifen geschnittene Pfannkuchen oder Palatschinken.
„**Früsel**“, Streifen?, Grimm Bd. 4, Sp. 203 „Frieze“.
„**Fühl**“, Fülle.

„**Gabrie**“, „**Gapri**“, Kapern, Grimm Bd. 11, Sp. 184 „Kaper“.
„**Gach**“, „**Gähe**“, Jäh, schnell.
„**Gähes Feuer**“, Starke Hitze.
„**Gallanderie**“, Nach modisch feiner Art. Duden Online „Galant“.
„**Gatter**“, Gitter.
„**Gedunken**“, Gutdünken, ermessen.
„**Gefahrt**“, „**Gefät**“, Gesiebt, Grimm Bd. 4, Sp. 2133 „Gefät“.
„**Gehacket**“, „**Gehackl**“, Gehacktes.
„**Gelblete**“, Gelblich.
„**Gemach**“, Langsam, Duden Online „Gemach“.
„**Gepfarzt**“, „**Gepfaitzt**“, Gebäht; Leicht geröstet in Schmalz, Zotter Glossar „Gepfarzt“.
„**Geschnatel**“, Geschnittenes, Zerkleinertes, Grimm Bd. 15, Sp. 1194 „Schnatten“.
„**Geschwölte**“, Eingeweicht und geschält, Jungmair S. 263 „Schwölln“.
„**Geselcht**“, Geräuchert, haltbar gemacht.
„**Gestifelte**“, „**Gestüfelte**“, „**Stiftelt**“, In kleine Stifte geschnitten.
„**Gewaiget**“, „**Geweickt**“, Eingeweicht.
„**Gewürflete Schäler**“, Würfelig geschnittene Zitronenschalen.
„**Gewürz Nägel**“, Gewürznelken.
„**Gielben**“, Mit Safran färben, Grimm Bd. 7, Sp. 7481 „Gilben“.
„**Gläßl**“, Gläser.
„**Glüt**“, Glut.
„**Gold Hanel**“, Germteig in Form von Hähnchen, ähnlich wie „Gebackene Mäuse“.
„**Gronabeer**“, Preiselbeere, Duden Online „Kronsbeere“
„**Grundeln**“, Gründling, Karpfenfisch, Duden Online „Gründling“.
„**Grübel**“, Grube, Grübchen.
„**Grüne Nuß**“, Johanninüsse, eingelegte unreife Früchte der Walnuss.
„**Gugelhupf Beck**“, Gugelhupfform, Zotter Glossar „Kugelhupfbeck“.
„**Gugumucken**“, Champignons, Grimm Bd. 11, Sp. 2520 „Kuckenmucke“.

„**Haarenes Sieb**“, Haarsieb.
„**Häferl**“, Tasse.
„**Hafen**“, „**Haffen**“, Geschirr, Topf, Grimm Bd. 10, Sp. 120 „Hafen“.
„**Hafendeck**“, Topfdeckel.
„**Häfen**“, „**Häffen**“, Geschirr, Topf, Grimm Bd. 10, Sp. 124 „Häfen“.
„**Halbete**“, Halbe.
„**Halbzeitig**“, Halbreif.
„**Handig**“, „**Händig**“, Bitter, Grimm Bd. 10, Sp. 399 „Handig“.
„**Hanner Kamp**“, „Hahnenkamm“.
„**Hänn**“, Henne.
„**Happel Zwiebel**“, Zwiebelknolle.
„**Haschée**“, Gericht aus Hackfleisch, Duden Online „Haschee“.
„**Haußen**“, **Hausen**, Fischgattung aus der Familie der Störe, Duden Online „Hausen“.
„**Hausen Blatter**“, Aufbereitete Innenhaut der Schwimmblase des Hausens und anderer Störe, die zum Klären von Wein, als Appreturmittel und als Klebstoff verwendet wird, Duden Online

„Hausenblase“.
„**Hechten**“, Hecht.
„**Hendel**“, „**Hendl**“, „**Hünel**“, „**Hünnel**“, Huhn.
„**Herunter seigen**“, Abschöpfen.
„**Hetschebeer**“, „**Hötschen Bötschen**“, Hagebutte, Duden Online „Hetschebetsch“.
„**Hollahipperl**“, „**Holahüberl**“, Hohlhippen, röhrenförmig dünnes Gebäck.
„**Höllschen aus**“, Aushöhlen.
„**Hübsch**“, Sehr, äußerst.

„**Imber**“, Ingwer, Grimm Bd. 10, Sp. 2064 „Imber“.
„**Indian**“, Truthahn, Grimm Bd. 10, Sp. 2111 „Indiane“.
„**Item**“, Ebenso, ferner, Duden Online „Item“.
„**Irden**“, Aus gebranntem Ton.
„**Irrdenes Häfen**“, Geschirr, Topf aus gebranntem Ton.

„**Johanni**“, Johannistag, 24. Juni, Duden Online „Johannistag“.
„**Julipp**“, Sirup, Grimm Bd. 10, Sp. 2369 „Julep“.
„**Jünett**“, Künette, meint hier Kastenform zum Backen.

„**Kack**“, Feist, mastig, Grimm Bd. 3, Sp. 865 „Erkecken“.
„**Kaißer Fleisch**“, Geräuchertes Bauchfleisch, Duden Online „Kaiserfleisch“.
„**Kapauner**“, Kastrierter Haushahn, Duden Online „Kapaun“.
„**Karmanadel**“, „**Karmanadl**“, Faschierte Laibchen, sowie Karbonade, Rippenstück, Jungmair S. 143 „Kámanádl“.
„**Karti**“, Karotten.
„**Kästen**“, Edelkastanien, Grimm Bd. 11, Sp. 269 „Kästenbaum“.
„**Kastroll**“, Hoher Topf mit Stiel, Duden Online „Kasserolle“.
„**Kauli**“, Karfiol, Grimm Bd. 11, Sp. 211 „Karfiol“.
„**Kehrt**“, Gehören.
„**Kerntl**“, Körner.
„**Kern Faisten**“, Rindertalg, Zotter Glossar „Kernfedern“.
„**Kern Stärk**“, Speisestärke aus?
„**Kim**“, Kümmel.
„**Kinds Koch**“, Kinderbrei.
„**Kitte**“, „**Kütte**“, Quitte, Grimm Bd. 11, Sp. 861 „Kitte“.
„**Kitten Pagatus**“, Quittenkäse, Quittenkonfekt.
„**Kleyen**“, Kleie?
„**Koch**“, Auflauf, und auch Brei, Grimm Bd. 11, Sp. 1552 „Koch“.
„**Köhl**“, Kohl.
„**Krach**“, Krachen, knacken, knistern, Grimm Bd. 11, Sp. 1915 „Krach“.
„**Kragen**“, Gekröse, Bauchfell, Grimm Bd. 11, Sp. 1961 „Kragen“ und auch
„**Kragen**“, Hals, Kehle, Grimm Bd. 11, Sp. 1956 „Kragen“.
„**Kräpfel**“, Krapfen.
„**Krebs Butter**“, Mit zerstoßenen Krebsschalen abgeschmelzte Butter, Grimm Bd. 11, Sp. 2131 „Krebsbutter“.
„**Krebs Schweiferln**“, Krebsschwänze.
„**Kreß**“, Gekröse, Bauchfell, Grimm Bd. 11, Sp. 2409 „Krösel“.
„**Kudelkraut**“, Thymian, Grimm Bd. 11, Sp. 2899 „Kuttelkraut“.
„**Küpfel**“, Kipfel.
„**Küpfelbröseln**“, Kipfelbrösel.

„**Laberdon**“, Eingesalzener Kabeljau, Duden Online „Laberdan“.
„**Lablet**“, „**Labete**“, Lauwarm, Zotter Glossar „Labe“.

- „**Lablicht**“, Dickflüßig, Zotter Glossar „Lablicht“.
- „**Laibeln**“, Laibchen.
- „**Langlete**“, „**Langlicht**“, Länglich.
- „**Lb.**“, „**lb.**“, Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich (vor 1856), Meyers Online Bd. 12, S. 978 „Pfund“.
- „**Lattwerg**“, Fruchtmasse, Duden Online „Latwerg“.
- „**Lauberl**“, Blatt.
- „**Lauter**“, Nur.
- „**Läg**“, Lage, Schicht
- „**Lägweis**“, Lagenweise.
- „**Leitern**“, Aufkochen von Zucker und Wasser, Duden Online „Läuterzucker“.
- „**Lebzelten**“, Lebkuchen, Grimm Bd. 12, Sp. 471 „Lebzelte“.
- „**Lemonie**“, Zitrone.
- „**Lemoni Blätter, runde**“, „**Lemoni Blatl**“, Zitronenscheiben.
- „**Lemoni Kappel**“, Zitronenhälfte.
- „**Lemoni Schäler**“, Zitronenschalen.
- „**Les aus**“, Auslösen.
- „**Lieber**“, Leber.
- „**Lind**“, Weich, Grimm Bd. 12, Sp. 1027 „Lind“.
- „**Löfel**“, Löffel.
- „**Lösser**“, Der dritte Magen der Wiederkäuer, Grimm Bd. 12, Sp. 1196 „Löser“.
- „**Loth**“, 1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich (vor 1856), Meyers Online Bd. 12, S. 978 „Pfund“.
- „**4 Lotter Butter**“, Loth?
- „**Lumpel**“, Lunge.
- „**Lungel Bratl**“, Lungenbraten.
- „**Marb**“, Mürbe, weich.
- „**Marben Teig**“, Mürbeteig.
- „**Marcepan**“, Marzipan.
- „**March**“, „**Mark**“, Knochenmark, Grimm Bd. 12, Sp. 1618 „March“.
- „**Marchbein**“, Markknochen.
- „**Maschanzger Aepfel**“, Steirische Winter-Apfelsorte, Arche-Noah „Steirischer Maschanzker“.
- „**Maß**“, 1 Maß = 4 Seidel = 1,41 Liter, bis 1875 in Österreich, Meyers Online Bd. 14, S. 826 „Seidel“.
- „**Mässe**“, „**Mäst**“, „**Mäßt**“, Messen.
- „**Maulrachen**“, Morchel, Speisepilz, Grimm Bd. 12, Sp. 1814 „Maurache“.
- „**Maultaschen**“, Gefüllte Teigtaschen aus Nudelteig, Duden Online „Maultasche“.
- „**Milchner**“, Männlicher Fisch, Grimm Bd. 12, Sp. 2197 „Milchner“.
- „**Mitter**“, In der Mitte, mittel.
- „**Mittlere Schüssel**“, Mittelförmige Schüssel.
- „**Mittleres Stuck**“, Mittleres Stück.
- „**Modl**“, Pressform, meist aus Holz, Grimm Bd. 12, Sp. 2438 „Model“.
- „**Mössinges Beck**“, Becken aus Messing, Grimm Bd. 12, Sp. 2132 „Messing“.
- „**Mössenes Pfannndl**“, Pfanne aus Messing, Grimm Bd. 12, Sp. 2132 „Messing“.
- „**Mund Semel**“, Semmel aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl, Grimm Bd. 12, Sp. 2691
- „Mundmehl“.
- „**Mundmehl**“, Feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemmeln gebacken werden, Grimm Bd. 12, Sp. 2691 „Mundmehl“.
- „**Musch**“, Muschelform?
- „**Mußkatblühe**“, Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss, Duden Online „Muskatblüte“.
- „**Nagel**“, „**Nägel**“, „**Nägerln**“, Gewürznelken, Grimm Bd. 13, Sp. 264 „Nägelein“.
- „**Nagel Schwammerln**“, Nagelschwamm, Speisepilz, Grimm Bd. 13, Sp. 269 „Nagelschwamm“.
- „**Naßlicht**“, Nass.

„**Nuß**“, Muskatnuss.

„**Obergam**“, Gaumen, Oberkiefer des Ochsen, Grimm Bd. 4, Sp. 1578 „Gaumen“.

„**Obers Milch**“, Rahm.

„**Oblat**“, Oblatte.

„**Ordinari**“, Gewöhnlich, Grimm Bd. 13, Sp. 1326 „Ordinär“.

„**Im Ort**“, Am Ende.

„**Pagat Modl**“, Pressform für Quittenkonfekt.

„**Paitz**“, Beize, eine gewürzte Flüssigkeit zum Marinieren von Zutaten, Duden Online „Beize“.

„**Patz**“, Beizen?

„**Paternati**“, Pastinaken, Grimm Bd. 13, Sp. 1493 „Pastinaken“.

„**Patzel**“, Kleines Häufchen.

„**Paulaner Würst**“, Fischwürste.

„**Pfanzl**“, „**Pfanzel**“, „**Pflanzl**“, Eine Art Pfannkuchen, Grimm Bd. 13, Sp. 1618 „Pfänzlein“.

„**Pfaumen**“, Schäumen, Grimm Bd. 13, Sp. 1729 „Pflaum“.

„**Pfaum**“, Flaum, Schaum, Grimm Bd. 13, Sp. 1729 „Pflaum“.

„**Pfaumig**“, „**Pflaumig**“, Leicht und locker wie Flaum, Grimm Bd. 13, Sp. 1729 „Pflaum“.

„**Pfaum Löfel**“, Schaumlöffel, flacher, sehr breiter, siebartig durchlöcherter großer Löffel mit langem Stiel, Duden Online „Schaumlöffel“.

„**Pfenning Semerl**“, Semmel um einen Pfenning, Grimm Bd. 13, Sp. 1671 „Pfennigsemmel“.

„**Pfund**“, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich (vor 1856), Meyers Online Bd. 12, S. 978 „Pfund“.

„**Piñatzi**“, Pistazien.

„**Pomeranzen**“, Bitterorangen.

„**Potzen**“, „**Botzen**“, Kerngehäuse.

„**Pretling**“, Brätling, Speisepilz.

„**Prockel**“, „**Pröckel**“, Stück, Brocken.

„**Pülsling**“, „**Bülßling**“, Steinpilz, Duden Online „Pilzling“.

„**Qtl.**“, „**Quintl**“, 1 Quentchen = 4,375 Gramm in Österreich (1 Loth = 4 Quentchen) Grimm Bd. 13, Sp. 2354 „Quentchen“, Meyers Online Bd. 12, S. 978 „Pfund“.

„**Radls ab**“, Rillenrand formen, BMNT „Schlickkrapfen“.

„**Ragu**“, Schmorgericht aus klein geschnittenem Fleisch mit würziger Sauce, Duden Online „Ragout“.

„**Ramf**“, Rand.

„**Ramlet**“, Begehrlich, üppig? Grimm Bd. 14, Sp. 80 „Rammlich“.

„**Rechtschaffen**“, Richtige Beschaffenheit haben, Grimm Bd. 14, Sp. 427 „Rechtschaffen“.

„**Regulieren**“, Auf bestimmte Weise gestalten.

„**Reif**“, Ringform.

„**Rein**“, Lange Bratpfanne mit hohem Rand, Jungmair 1989, S. 223 „Rein“.

„**Reindl**“, Kleines, tiefes Kochbehältnis (siehe Bräter).

„**Resch**“, Scharf gebacken, knusprig, Duden Online „Resch“.

„**Rinter**“, Rinde, Grimm Bd. 14, Sp. 962 „Rinde“.

„**Rochlich**“, „**Roglich**“, Locker.

„**Rogner**“, Weiblicher Fisch, der Rogen enthält, Duden Online „Rogner“.

„**Rößlet**“, „**Rößlicht**“, **Röslicht**, Rosig, Grimm Bd. 14, Sp. 1234 „Röslich“.

„**Ruche ihn an**“, Mit Geschmack versehen? Von „Gruch“, Geruch, Geschmack.

„**Sadeln**“, „**Sardeln**“, Sardellen.

„**Säen**“, Streuen.

„**Salvalati Wurst**“, Schnittfeste Rohwurst, Duden Online „Zervelatwurst“.

„**Salvett**“, Serviette, Grimm Bd. 14, Sp. 1704 „Salvette“.

„**Salzen**“, Salse, hier Marmelade. (Saft von verschiedenen Früchten zur dicke eines Sirups)

eingesotten, Grimm Bd. 14, Sp. 1702 „Salse“.)
 „**Schaden**“, Schaidfisch, Flusswels, Grimm Bd. 14, Sp. 2411 „Scheiden“.
 „**Schied**“, „**Schiede**“, Schütten.
 „**Schiefl**“, „**Schiefel**“, **Schiffel**, Dünnes, kleines, viereckiges Stück, kleine Pfefferkuchen, Grimm Bd. 15, Sp. 104 „Schiffel“.
 „**Schielnweis**“, Schollenweise, Grimm Bd. 15, Sp. 10. „Schiel“.
 „**Schien**“, Jus, braune Kraftbrühe, Breunlich/Haas S. 167 „Schü“.
 „**Schiessel**“, Schüssel.
 „**Schir**“, „**Schier**“, Schüren.
 „**Schlein**“, Schleie, Karpfenfisch, Grimm Bd. 15, Sp. 613 „Schlein“.
 „**Schlickkrapfel**“, „**Schlück Krapfel**“, Aus Nudelteig hergestellte Teigtaschen, BMNT „Schlickkrapfen“.
 „**Schließel**“, Schlüssel.
 „**Schlunk**“, Schlund, Grimm Bd. 15, Sp. 837, „Schlunk“.
 „**Schmoln**“, Krume.
 „**Schnepfe**“, Sumpfvogel.
 „**Schnepfen Koth**“, Schnepfennereien, Duden Online „Schnepfendreck“.
 „**Schnidl**“, Schnitten, Scheiben.
 „**Schnittling**“, Schnittlauch, Grimm Bd. 15, Sp. 1357 „Schnittling“.
 „**Schnitz**“, Kleines Stück.
 „**Schnitzelweis**“, In Schnitten, Grimm Bd. 15, Sp. 1358 „Schnitz“.
 „**Schröpfen**“, Einschneiden, Grimm 15, Sp. 1769 „Schröpfen“.
 „**Schunken**“, Schinken.
 „**Schwebel Geist**“, Schwefelspiritus, Grimm Bd. 15, Sp. 2395 „Schwefelgeist“.
 „**Schweifel**“, Schwänze.
 „**Schwölen**“, Einweichen und schälen, Jungmair S. 263 „Schwölln“.
 „**Schöpßener Schlägel**“, Lammkeule.
 „**Seicht**“, Niedrig.
 „**Seidl**“, „**Seidel**“, „**Seitl**“, „**Seitel**“, 1 Seidel = 0,354 Liter, bis 1875 in Österreich, Meyers Online Bd. 14, S. 826 „Seidel“.
 „**Sennef**“, Senf.
 „**Siebner**“, Alte österreichische Silbermünze im Wert von sieben Kreuzern, Grimm Bd. 16, Sp. 804
 „Siebener“.
 „**Seichen**“, „**Seigen**“, „**Seigs ab**“, „**Seüchen**“, „**Seücht man herab**“, Abseihen.
 „**Soden**“, Sieden.
 „**Souverain**“, Franz. hoheitlich, Wörterbuch Deutsch-Französisch „Souverain“.
 „**Spagat**“, „**Spaget**“, Bindfaden.
 „**Spann**“, Spanne, natürliches Längenmaß, etwa 20–25 cm, d. h. der Abstand von der Spitze des Daumens bis zur Spitze des kleinen Fingers bei gespreizter Hand, Duden Online „Spanne“.
 „**Spat**“, Spät.
 „**Speer**“, Trocken, Spröde. Grimm Bd. 16, Sp. 2059 „Speer“.
 „**Speil**“, Dünnes Holzstäbchen, Duden Online „Speil“.
 „**Speilen zu**“, Holzstäbchen durchstecken und damit verschließen.
 „**Spenat**“, Spinat
 „**Spenat Topfen**“, Spinatmatte, Spinatfarbe, Zotter Glossar „Spenat Topfen“.
 „**Spinndig**“, Fadenziehend.
 „**Sprüdle**“, „**Sprüdeln**“, „**Sprudls**“, Verquirlen.
 „**Steck ihn an**“, Auf einen Spieß stecken.
 „**Steinl**“, Kleiner Stein.
 „**Stolp**“, Stülpen.
 „**Stöppel**“, Verschluss.
 „**Strähen**“, „**Sträen**“, Streuen.
 „**Strietzl**“, „**Stritzel**“, Längliche Backware, manchmal geflochten, Jungmair S. 284 „Strietzl“.
 „**Strietzel Butter**“, „**Stritzel Butter**“, Stück in wulstartiger, häufig ovaler Form, Grimm Bd. 19, Sp. 1612

„Striezel“.

„**Stupfen**“, Anstechen.

„**Stutzen**“, Kürzen.

„**Sud aufthuen**“, „**Südl aufthuen**“, Aufwallen lassen, Grimm Bd. 20, Sp. 913 „Sud“.

„**Sulzen**“, Einkochen, Einmachen. Grimm Bd. 20, Sp. 1059 „Sulz“.

„**Sulzen, sich**“, Gerinnen, Grimm Bd. 20, Sp. 1059 „Sulz“.

„**Suppel**“, Suppe.

„**Tafett Aepfel**“, Winter-Apfelsorte, Arche-Noah „Weißer Winter-Taffetapfel“.

„**Torten Blatl**“, Tortenblech.

„**Tortlett**“, Kleiner Tortenboden, der mit Obst belegt, mit Creme gefüllt oder auch mit pikanten Füllungen versehen werden kann, Duden Online „Tortelett“.

„**Trachterl**“, Trichter, Grimm Bd. 21, Sp. 1006 „Trachter“.

„**Überbrennen**“, Abbrühen, oberflächlich rösten, Grimm Bd. 23, Sp. 148 „Überbrennen“.

„**Überlegs**“, Belege es.

„**Umkehren**“, Wenden.

„**Unmurke**“, „**Umorge**“, Gurke, Grimm, Bd. 24, Sp. 1194 „Unmurke“.

„**Untergreifen**“, Befüllen, zwischen Haut und Fleisch, Grimm Bd. 24, Sp. 1588 „Untergreifen“.

„**Unterschie**“, Unten, untenan, darunter.

„**Vierting**“, Vierter Teil ($\frac{1}{4}$) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich (vor 1856), $\frac{1}{4}$ = 140 Gramm.

Vierting-Varianten, „ **$\frac{1}{4}$ =ting**“, „ **$\frac{1}{4}$. ting**“, „ **$\frac{1}{4}$:ting**“, „ **$\frac{1}{4}$ ting**“, „ **$\frac{1}{2}$. Vierting**“, „ **$\frac{3}{4}$:ting**“,

Ein Vierting ist der vierte Teil ($\frac{1}{4}$) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich (vor 1856), Grimm Bd. 26, Sp. 339 „Vierting“ und Meyers Online Bd. 12, S. 978 „Pfund“.

„**Wacken**“, „**Waicken**“, Einweichen.

„**Waffen**“, Waffeln.

„**Walgen**“, Ausrollen.

„**Walger**“, Nudelholz.

„**Wälisch**“, Fremdländisch, besonders romanisch, südländisch, Duden Online „Welsch“.

„**Waller**“, Das Aufwallen einer siedenden Flüssigkeit, Grimm Bd. 27, Sp. 1298 „Waller“.

„**Wandel**“, Kleine wannenförmige Backform, sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen, Grimm Bd. 27, Sp. 1557 „Wandel“.

„**Wax**“, Wachs.

„**Weiche**“, Trog zum Einweichen Grimm, Bd. 28, Sp. 484 „Weiche“.

„**Weinschärling**“, Berberitze, Zotter Glossar „Weinschärling“.

„**Weixel**“, Weichsel, Sauerkirsche.

„**Weidling**“, Große, weite Schüssel, Grimm Bd. 28, Sp. 1306 „Weitling“.

„**Weinbeerl**“, „**Weinbel**“, Rosinen.

„**Wepsten Nest**“, Eine Art Gugelhupf mit Rosinen, Grimm Bd. 29, Sp. 612 „Wespennest“.

„**Westphäliger Schunken**“, Westfälischer Schinken.

„**Wirg**“, Breitdrücken, Grimm Bd. 27, Sp. 2017 „Wargeln“.

„**Wutzeln**“, Hin und her rollen, Grimm Bd. 30, Sp. 2556 „Wutzeln“.

„**Xr**“, Kreuzer, Grimm Bd. 11, Sp. 2190 „Kreuzer“.

„**Zecherl Knoblach**“, Knoblauchzehe.

„**Zeitig**“, Reif.

„**Zeldel**“, „**Zettel**“, „**Zetl**“, „**Coccolada**“, Zelten, kleiner, flacher Kuchen, kleines Laibchen, Grimm Bd. 31, Sp. 625 „Zelten“. Im 18. Jh. wurden die Schokoladezutaten vermengt und zum Aushärten auf Papier gestrichen, Ö1 „Schokolade“.

„Zelten“, Zeltl“, „Zelttl“, Zelten, kleiner, flacher Kuchen, kleines Laibchen, Grimm Bd. 31, Sp. 625 „Zelten“.
„Zeller“, Sellerie.
„Zeller Kindl“, Selleriestangen, -blätter?
„Zemmer“, „Zemmet“, Rückenstück vom Wild, Grimm Bd. 31, Sp. 1114 „Ziemer“.
„Zerschleichen“, Zergehen, zerfallen, Grimm Bd. 31, Sp. 759 „Zerschleichen“.
„Ziegs ab“, Abziehen, Schälen.
„Zimet“, „Zimmet“, Zimt.
„Zinnene Schüssel“, Schüssel aus Zinn.
„Zirbesnüssel“, Zirbelnüsse, Samenkerne der Fruchtzapfen der Zirbelkiefer, Grimm Bd. 31, Sp. 1575 „Zirbelnusz“.
„Ziweben“, Zibeben, Trockenbeeren vom Rebstock mit Kernen, Grimm Bd. 31, Sp. 875 „Zibebe“.
„Zügiger Teich“, Geschmeidiger Teig, Grimm Bd. 32, Sp. 428 „Zügig“.
„Zuckerrosath“, Rosenzucker, Genuss- und auch Abführmittel aus Zucker und Rosensaft, Grimm Bd. 32, Sp. 310 „Zuckerrosat“.
„Zwetschen“, Zwetschken.

Quellen:

Wörterbücher Online Ausgaben:

Deutsches Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm 1854-1961 Online Ausgabe

Direktlink: <http://woerterbuchnetz.de/cgi-bin/WBNetz/wbgui_py?sigle=DWB> (Mai 2018).

Zitation: Grimm Bd., Sp. „Vokabel“.

Duden 2018 Online Ausgabe

Direktlink: <<https://www.duden.de/woerterbuch>> (Mai 2018).

Zitation: Duden Online „Vokabel“.

Frühneuhochdeutsches Wörterbuch 2017 Online Ausgabe

Direktlink: <<https://fwb-online.de/>> (Mai 2018).

Zitation: FNW Online „Vokabel“.

Meyers Konversationslexikon 1885-1892 Online Ausgabe

Direktlink: <<http://www.retrobibliothek.de/retrobib/stoebern.html?werkid=100149>> (Mai 2018).

Zitation: Meyers Online Bd., S. „Vokabel“.

Pons Latein-Deutsch Wörterbuch 2018 Online Ausgabe

Direktlink: <<https://de.pons.com/%C3%BCbersetzung/latein-deutsch>> (Mai 2018).

Zitation: Pons Online „Vokabel“.

Wörterbuch Deutsch-Französisch 2018 Online Ausgabe

Direktlink: <<https://defr.dict.cc/>> (Mai 2018).

Zitation: Wörterbuch Deutsch-Französisch „Vokabel“.

Wörterbuch Deutsch-Spanisch 2018 Online Ausgabe

Direktlink: <<https://dees.dict.cc/>> (Mai 2018).

Zitation: Wörterbuch Deutsch-Spanisch „Vokabel“.

Weitere Quellen:

Arche-Noah 2018

Österreichische Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung
Direktlink: <<https://www.arche-noah.at/>> (Mai 2018).
Zitation: Arche-Noah „Vokabel“.

Breunlich/Haas 2004

Maria Breunlich und Helga Haas, Karpfen, Krebs und Kälbernes. Ein bürgerliches Kochbuch aus der Barockzeit, Wien 2004.
Zitation: Breunlich/Haas S. „Vokabel“.

Bunsmann-Hopf 2003

Sabine Bunsmann-Hopf, Zur Sprache in Kochbüchern des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit. Ein fachkundliches Wörterbuch, Würzburg 2003.
Zitation: Bunsmann-Hopf S. „Vokabel“.

Dorn 1827

Anna Dorn, Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch, Wien 1827.
Zitation: Dorn S. „Vokabel“.

Jungmair 1989

Otto Jungmair, Zur oberösterreichischen Volksmundart, 4. Auflage, Linz 1989.
Zitation: Jungmair S. „Vokabel“.

Ö1 macht Schule 2018

Gemeinschaftsprojekt zwischen dem Radio Österreich 1 (Ö1), dem Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung und der Pädagogischen Hochschule Wien.
<<https://www.oe1macht.schule/>> (Mai 2018).
Zitation: Ö1 „Vokabel“.

Österreichisches Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus 2018

Direktlink: <<https://www.bmnt.gv.at/>> (Mai 2018).
Zitation: BMNT „Vokabel“.

Zotter 2013

Hans Zotter, Die Grazer Küchensprache um 1800. Ein Beitrag zur Österreichischen Küchensprache, Kumuliertes Glossar, Online PDF, 2013.
Direktlink: <<http://sosa2.uni-graz.at/sosa/druckschriften/dergedeckteTisch/pdf/kulmen4.pdf>> (Mai 2018).
Zitation: Zotter Glossar „Vokabel“.