

Glossar für das Interreg-Projekt ATCZ 288 „Kulinarisches Erbe“

Literatur	Bezug zu Kochbüchern
1) https://www.volkskundemuseum.at/onlinesammlungen/dokumente/Glossar_Kochbuch_86240.pdf	KB Antonia Pruckmair, 2. Hälfte d. 18. Jh.
2) Allgemeines österreichisches oder neuestes Wiener Kochbuch in jeder Haushaltung brauchbar	Franz Zelena 1831
3) Hermine Jira	Diverse
4) Glossar zum Granatapfel zusammengestellt von Hans Zotter (Hans Zotter 2014 - UNI Graz Granat_GLOSSAR.pdf) http://sosa2.uni-graz.at/sosa/druckschriften/dergedeckte-tisch/drucke/ub-sosa-graetzerischeskochbuch-glossar.pdf , zusammengestellt von Hans Zotter	Freywillig aufgesprungener Granatapfel Jacob Melin, Grätzerisches Kochbuch
5) Die Grazer Küchensprache um 1800, Hans Zotter, Kumuliertes Glossar, vorl Version Stand 2013	Jacob Melin 1818 (Grätzerisches KB), M. Anna Bußwald 1825 (Allerneuestes Kochbuch für Fleisch- und Fasttage), K. Prato 1858 (Die Süddeutsche Küche) u.a.
6) Allgemeines österreichisches oder neuestes Wiener Kochbuch	Anna Hofbauer 1825

Erstellt von MMag. Hermine Jira im Herbst 2022

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
ſ	Lat. denarius [d], Pfennig	FNW Online „Denar“.	Pruckmair, nach 1750	1)
4 Lotter	Butter, Loth?		Pruckmair, nach 1750	1)
abgeprackt	abgeschlagen		Pruckmair, nach 1750	1)
abgeschrimben abgeschriben	oben geschriebenen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 9v	5)
ablauschiert ab- lauschieren	blanchieren, brühen	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 1r	5)
abpörst	abperen, s. bör, beren	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 77v	5)
abrauchen	abdampfen, Grimm	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 30r	5)
abrüpfeln	abribbeln, abreiben	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 151	5)
abschiepen	abschuppen	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
abschleinen	entschleimen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 55r	5)
Abschrötel	Stückchen, von was immer für einer Fischgattung. Man bedient sich ihrer zum Garniren der Zuspeisen	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Abschrötl	Stückchen Fisch zum Garniren der Zuspeisen	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
abschwaibet	schweiben, schweibetzen, schwenken. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 322	5)
abspeitlen	wohl absprudeln, quirlen	H. Zotter 2013	Kochbuch 69	5)
abstrupfen	abstreifen	H. Zotter 2013	Bußwald 303	5)
abtreiben	rühren	Grimm Bd. 22, Sp. 45 „Abtreiben“.	Pruckmair, nach 1750	1)
abwürgen	durchkneten	Grimm Bd. 1, Sp. 154 „Abwirken“.	Pruckmair, nach 1750	1)
abzächen	abziehen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 89r	5)
Achtering	österreichisches Weinmaß = 4 Seidl (Pierer)	H. Zotter 2013	Kochbuch 13	5)
ächterliche Milch	unklar, nach dem Rezept im Linarer- Kochbuch, StLA Ms.1234, ist Obers gemeint, vielleicht auch zu Achtering, echter, Hohlmaß, gehörig	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 158	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Achtring	ein halber Viertel (1/4 Pfund =140g)	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 147v	5)
Ackres	Agrassl, Agraß, Stachelbeeren. Gehört zu Agrest = Verjus	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 20, 22, 23, 26	5)
Aderl	Herz		Pruckmair, nach 1750	1)
Äderl	Geäder	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 143	5)
agras Koch, ackras Koch, Aggras, Agreiß-Koch	Stachelbeeren-Koch. s. ackres	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 276, 278, 279	5)
Agras, Ageres	Ogrosl, Stachelbeere	https://bar.wikipedia.org/wiki/Ogrosl	Linzer Meixner 1822, Rosalia Neumann	3)
Agras, Agraß, Agriß, Agreißbeerl	Stachelbeeren, unreife Weinbeeren. In Österreich Agres, Agrasl, zu mlat. agresta, mhd. agraz, Brühe aus unreifen Beeren	H. Zotter 2013	Kochbuch 59, 79, 100 StLA Ms 1217, 65	5)
Agraß	Stachelbeere		Pruckmair, nach 1750	1)
Agstain	schwarzer Bernstein, Erdpech, Gagat, Unger-Khull. Vgl. Bunsman-Hopf agtstein	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 161r Ms. 1820, 209	5)
Ailerons	abgeschnittene Flügel von Hühnern, Poularden, Kapaunen oder Indianen, zu Ragouts, in Saucen, oder auch gebacken als selbstständige Speise zu verwenden	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Alcorti=confect	Konfekt aus Tragant, Zucker, Zimtgeist oder Nelkengeist	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 211	5)
Alkermessaft	Kermesbeeren-Saft	H. Zotter 2013	Prato 21, 98	5)
Alkermus	Kermesbeeren oder auch Kermesschildlaus, zum Rotfärben verwendet	Grimm Bd. 11, Sp. 592 "Kermes" und Zotter Glossar "Alkermes".	Pruckmair, nach 1750	1)
Alkermus, Allakermas, Alkermes, Alckermus, Alcermus	Alkermes, Kermesbeeren, Scharlachbeeren, Purpurkörner (Phytolacca), lat. Grana kermes. Zum Rotfärben verwendet: Oder auch die Cochenilleläuse, echte (Coccus ilicis oder Kermes vermilio PLANCHON) und unechte (Porphyrophora polonica L.). in der Regel ist ein bereits konfektionierter Farbstoff gemeint, nur bei Rezept Ms. 1820, 217 ist ausdrücklich von Beeren die Rede, s.a. Cotschinelle	H. Zotter 2013	Melin, Ms. 1967, Ms. 1963, Ms. 1820, 56, 75	5)
Äll	Aal	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 47v	5)
All füsich	Aale	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 77	5)
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“)	H. Zotter 2013	Kochbuch 100	5)
alleweil	immer	Duden Online „Alleweil“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Amarellen	im nördlichen Deutschland Glaskirschen, süßsäuerliche, große, hellrothe Kirschen	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Amarellen, Amrellen, Amereln	Sauerkirschen, Cerasus armeniacum	H. Zotter 2013	Melin; StLA Ms. 1234, 147r	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Ambrasill Mandl	Krünitz: die Ambrosien= Ambrosin= oder Ambrosiner Mandeln, L. Amygdalae ambrosinae, (unge- mein süßen und poetisch sogenannten Ambrosien = Geschmackes) welche dick und rund von Gestalt, aber am Geschmack die lieblichsten und delicates- ten unter allen sind, welche absonderlich aus Ita- lien zu uns gebracht werden	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 97, 106, 204	5)
Amolet	Omelette	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 11r, 12v	5)
Amourette	Das Rückenmark von Kälbern. Es besteht weni- ger aus Fett, als aus einer weißen dicken Substanz. Dessen Zubereitung findet man, wo die des Kalb- fleisches abgehandelt wird.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Amuletpfanne	Omelettenpfanne	H. Zotter 2013	Melin	5)
an die statt (sie- den, kochen)	bis zum richtigen Zeitpunkt, vgl. Marx Rumpolt, http://www.uni-giessen.de/gloning/tx/rumpspen. htm	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 13v, 23v, 125v	5)
Andify	Endivie	H. Zotter 2013	Melin	5)
Ändl Vögl	Enten	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 16v, 17v	5)
Andouillen	eine ohne Darm wurstartig geformte Fasje (Far- ce)	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
andupffen	anstechen	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 62	5)
angefeicht	angefeuchtet	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 1r	5)
angehen	etwas so kurz eindünsten, daß sich der Saft, oder das Fleisch, an dem Boden der Casserolle braun an- legt	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
anlaufen	rohes Fleisch, Geflügel oder auch Grünspeisen mit einem Stücke Butter in einer Casserolle über Koh- lenfeuer aufschwingen	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Anneiß	Anis		Pruckmair, nach 1750	1)
Anneiß	Anis	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
anpasirt, anpas- sirt	anpassieren = hell in Fett dünsten	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 19v, 20v, 31r	5)
Anrichtslöffel	Vorlagebesteck	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 57v	5)
Anten	Ente	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Anttres	Entrée, Vorspeise oder erster Gang	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 43v, 44r	5)
Äpfel Borsdorfer (Mischensker)	Herbst-/Winterapfel	https://www.arche- noah.at/files/steiri- scher_maschankker. pdf	diverse	3)
Apodögen	Apotheke	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 148r	5)
Aprikosen	Marillen	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Arbes	Erbsen		Pruckmair, nach 1750	1)
Arbes, Arbeß	Erbsen	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 33, Ms. 1963	5)
Arbes=Suppen	Erbsensuppe	H. Zotter 2013	Kochbuch 102, 103	5)
Arrow-Root-Mehl	Pfeilwurzelmehl, pflanzliches Bindemittel	https://de.wikipe- dia.org/wiki/Pfeil- wurz#Nutzpflanze	Die Südd. Küche, Pra- to 1898	3)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Artesoken, Arteschoken	Artischocken	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 234, 235, 304	5)
Artischockenkörner	Artischockensamen, Artischockenboden (Krünitz)	H. Zotter 2013	Melin	5)
Artitschocke		Artischocke.	Pruckmair, nach 1750	1)
Artoffel	Kartoffel	https://lexika.digitalesammlungen.de	diverse	3)
Artoffel	Trüffeln (Maier-Bruck), Kartoffel (Grimm)	H. Zotter 2013	Melin, Ms. 1820, 301	5)
Artoffeln, oder Kartoffeln	in Österreich und Bayern Erdäpfel, in Schwaben und am Rhein Grund- oder Erdbirnen, eine und dieselbe Frucht, wohl zu unterscheiden von den Topinambours, die man in Österreich Erdbirnen, am Rhein aber Erdäpfel nennt	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Asch	Äsche, Speisefisch	Grimm Bd. 1, Sp. 580 „Asch“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Asch, der	Napf, tiefe Schüssel	https://www.duden.de/rechtschreibung/Asch	Mährische Hauskost, Rybak 1845	3)
Äschen	Äsche, Thymallus thymallus	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234	5)
Aspick	siehe Glace	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Aspick	eine feste Sulz, die aus reinem geklärtem, stark eingesottenem und dann abgekühltem Fleischsaft besteht	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Aspigne	Aspik	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 41r	5)
Assiette	im engern Sinne ein Teller, im weitern, jede Schüssel zum Auftragen der Speisen	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Assiette	Teller, kleines Vor- oder Zwischengericht (österreichisch veraltet)	H. Zotter 2013	Melin, Prato 161	5)
Assiette	im strengen Sprachsinne, ein Teller, im ausgedehnteren Sinne jedes Teller bey Tafeln, deren man sich zum Auftragen der Speisen bedient	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
ätrige	aderige, geäderte	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 92	5)
au grossel	Grosseille, Johannisbeeren	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 28v	5)
au porc-frais	frische Schweinesauce	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 029v	5)
auf geschnittelt	in Schnitten, Scheiben geschnitten		Pruckmair, nach 1750	1)
aufgeloffen	aufgehen	Grimm Bd. 1, Sp. 682 „Auflaufen“.	Pruckmair, nach 1750	1)
aufpfaumen	flaumig schlagen (Obers und Eier), flaumig rühren (Butter und Schmalz)	Grimm Bd. 13, Sp. 1732 „Pflaumig“.	Pruckmair, nach 1750	1)
aufschraiden	aufspringen, aufplatzen		Pruckmair, nach 1750	1)
ausballen	etwas (Klumpen-, Ballenartiges) auspressen	FNW Online „Ausballen“.	Pruckmair, nach 1750	1)
ausbandeln	ausbeinen		Pruckmair, nach 1750	1)
ausgeleßte	von der Schale befreit		Pruckmair, nach 1750	1)
ausgraten, ausgrateln	von Gräten befreien		Pruckmair, nach 1750	1)
auslesen	auslösen, ausnehmen		Pruckmair, nach 1750	1)
aufspräcken	ausschlagen, ausklopfen	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 187	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
außschlag mell	feinstes Mehl	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 83v	5)
auswürcken	auswirken, ausarbeiten, Grimm	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 36	5)
Auszugmehl	Weizenmehl der Type 405, geringer Ausmahlgrad	https://de.wikipedia.org/wiki/Auszugsmehl	diverse	3)
Äuterl	Euter	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Ayr groß	Maßeinheit: so groß wie ein Ei	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 12v	5)
Ayr khäiß	Eierkäse, s. Unger-Khull	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 9r	5)
Ayr khreitl	Eierspeise mit Kräutern	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 11v	5)
Ayr schoten	Eierschoten, Eierkäse. s. Unger-Khull	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 9r, 132r	5)
Ayrn plädI	Eierblatt, Eierfleck	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 11v	5)
Ayterl, Eyterl	Euter	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 180, 234, 301	5)
Babe	Napfkuchen, in Österreich Gugelhupf	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Bach stöz	Backtrog	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 79v	5)
baide, baite, bate	bähen, (in Schnitten, Scheiben geschnittenes Brot oder Gebäck) leicht rösten	Duden Online „Bähen“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Baiß, Paiß	Beize, hier: Lab. Unger-Khull	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 37v	5)
baitsen	beizen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 48v	5)
bandiren	Geflügel, Wildpret u. dgl., vorzüglich aber Bratenstoffe mit Finger dicken Speckblättern, die mit Bindfäden umwunden werden, überziehen. Die Speckblätter müssen die hinlängliche Größe erhalten, damit der zu bandierende Stoff gehörig eingewickelt und bedeckt werden kann, die Bindfäden gehörig geschnürt seyn	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Bannmarch	Beinmark	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Barboni	Barben	H. Zotter 2013	Prato 168	5)
Barszcz	Borschtsch, polnisch	https://de.wikipedia.org/wiki/Borschtsch	Wr. Kochbuch, Seleskowitz 1901	3)
Baschedl	Busedeln?	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Basigot Sauce	Sauce ravigote?	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 58v	5)
Basilie	Basilikum	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 26r	5)
bate	gebähte	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 38v	5)
Batzel	kleines Häufchen		Pruckmair, nach 1750	1)
batzlweis	häufchenweise		Pruckmair, nach 1750	1)
Baudexen	eine Art Buchtel	BMNT „Buchteln“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Baulion	Boullion?	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 31v	5)
Baum Öhl, Baumöl	Olivenöl	H. Zotter 2013	Ms. 1967, Ms. 1820, 150, 284, Kochbuch 32	5)
Baumöl	Olivenöl durch Auskochen der Rückstände der 1. Pressung	https://fwb-online.de	diverse	3)
Bäuschel	das Eingeweide der Thiere, namentlich: Lunge, Herz, Milz, Magen; daher: kalbernes Bäuschel, Fischbäuschel, im nördlichen Deutschland das Gebinde	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Bäuschel	die Eingeweide der Thiere, als: Lunge, Herz, Milz, Magen	Zelena 1831	Zelena 1831	2)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Bazl, Pazl	kleine Batzen	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Bebachtwerck	Backwerk	H. Zotter 2013	Kochbuch 35	5)
Beck	Becken, flaches, schüsselförmiges Gefäß aus Ton oder Metall	FNW Online „Becken“.	Pruckmair, nach 1750	1)
beeisen	mit Zuckerglasur versehen		Pruckmair, nach 1750	1)
Bef a la modt	Boeuf à la mode	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 41r	5)
beilich	beiläufig	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Beischel	oberen Eingeweide, besonders Lunge und Herz, manchmal auch Eingeweide im Allgemeinen	Duden Online „Beuschel“.	Pruckmair, nach 1750	1)
beiteln	beuteln, schütteln		Pruckmair, nach 1750	1)
beitlen	beuteln, schütteln	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 62, 63, 66, 68	5)
Benadelsuppe	Banadel, Panatel, verkochte Semmelsuppe (Ungerkhull)	H. Zotter 2013	Bußwald 175	5)
Benadt Stein	Steinplatte für die Penat-Zubereitung. Penat = Penidium (Penidzucker) klarer gereinigter Zucker, vermischt mit Stärkemehl, in Stangenform Pierer, Penat, Zucker-Penat Grimm	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 209	5)
Berchtram	Bertram, Anthemis pyrethrum (Grimm)	H. Zotter 2013	Bußwald 97	5)
Berdram	Bertram, Anthemis pyrethrum (Grimm)	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 26r	5)
Berg Blatl	dünnes Tortenblech	Zotter Glossar „Bergblättel“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Bergblättel	dünnes Tortenblech	H. Zotter 2013	Melin	5)
Bernzucker	Lakritze	H. Zotter 2013	Prato 43	5)
besäe	bestreuen		Pruckmair, nach 1750	1)
Beschamel (Beschamelle)	Eine beliebte Sauce, die aus Schinken, Wurzeln, magerem Kalbfleisch, Zimmt und ein Paar Nelken, Butter, Mehl, Fleischbrühe und einigen harten Eyern besteht, und vor dem Anrichten durch ein Haarsieb gestrichen wird. Für Fasttage kann man dieselbe aus Milch, gelben Rüben, Sellerie, Zwiebel, Gewürznelken, Muscatblüthe und feinem Mehl bereiten, indem man davon eine Art Kindskoch verfertigt, und wenn es gut versotten ist, durch ein Sieb passiren läßt.	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Beschamel	Das gewöhnliche Milchkoch. Von gutem Obers oder Milch und Mehl, welches zusammen verkocht wird, verfertigt.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Beschemel	Béchamel	H. Zotter 2013	Bußwald 166	5)
Besen Rüttel Bessem Rüttl	Schneebesen		Pruckmair, nach 1750	1)
Besenreiser	als Schneebesen verwendete Birkenreiser	H. Zotter 2013	Melin	5)
bestechen	bestecken	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 12v	5)
besteckt	bespickt		Pruckmair, nach 1750	1)
Bettrosilwasser	Petersilienwasser	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Beulrieth	Beiried, Roastbeef	H. Zotter 2013	Melin	5)
bevolgten, nach deinem	nach deiner Meinung, Einschätzung	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 21r	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Bibergeil, -gall	Sekret des Bibers; med. Zwecke, Aphrodisiakum etc.	https://de.wikipedia.org/wiki/Bibergeil	Böhm. Universalköchin, Triwald 1885	3)
bickat	klebrich	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Biegeln, zum	Bügeln, zum	H. Zotter 2013	Prato 320	5)
biegelweis	stückweis	H. Zotter 2013	Bußwald 162	5)
Biergärben	Bierhefe	H. Zotter 2013	Kochbuch 41	5)
Bigädi	unklar, Gericht von gebratenem Truthahnfleisch, Sadellenfilets, Kapern	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 95	5)
Bigarrade	Bigarade, Oranges bigarrées, eine Art Pomeranzen (Krünitz)	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 37r	5)
Bilau	Pilav	H. Zotter 2013	Prato 107	5)
Bilzling	Pilze, Herrenpilze	H. Zotter 2013	Bußwald 39	5)
Binad, Pinat	Penidzucker. Krünitz: Penidzucker, Kinderzucker, Zuckerpenid, Saccharum penidium, ist ein durch Eyweiß geläuterter, mit Kraftmehl gemischter, und zur rechten Form gebrachter oder gewundener Zucker, den man bey den Conditoren und Apothekern findet	H. Zotter 2013	Bußwald 260, 237	5)
Binädl	wohl Binetsch, Spinat	H. Zotter 2013	Kochbuch 81	5)
Binckerl	kleiner Binkel, Bündel, Sack	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 259	5)
bing	bingen, schlagen	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 6	5)
Binoln	Pignolen, Pinienkerne		Pruckmair, nach 1750	1)
Binoly	Pignoli, Pinienkerne	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Bisam	Moschus, Sekret des Moschustieres	H. Zotter 2013	Melin	5)
Bisch, Bischerl, Pischlen	Büschel	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 79v, Ms. 1820, 142	5)
Bischkotten, Busserln	Gebäck aus leichter Biskuitmasse		Pruckmair, nach 1750	1)
bisel	bisschen		Pruckmair, nach 1750	1)
Bisque	Sammelbezeichnung für Krustentier- Cremesuppen	H. Zotter 2013	Ms. 2220	5)
biß der Zuger fliegt	Flug, Kettenflug: Kochprobe von gekochtem Zucker bei einer Temperatur von 112°-113°C	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 50	5)
Bixe	Büchse	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
blab	blau	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 29v	5)
Blamasche, Blamenget	Blancmanger	H. Zotter 2013	Ms. 1967, Ms. 1820, 147	5)
Blanc-Manger	mit Hausenblase versetzte Mandelmilch	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Blanc-manger (Blanc-Mangschäh)	Gelee, das nach der gewöhnlichen Art zubereitet, dann aber von neuem in eine Casserole gethan, mit geschälten und klein gestoßenen Mandeln und etwas Milch vermischt, und so gekocht wird. Man thut auch Gewürz, z. B. ganze Muscatblüthe, Limonienschalen und Zucker daran, und streicht es dann, wenn es genug gekocht hat, durch ein Haarsieb.	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
blanchiren (blangschiren)	Das Fleischwerk in große oder kleine Stücke hacken, und es ein Paar Stunden in reinem Wasser auswässern, das man einige Mahl wechselt. Soll das Fleisch zum Kochen gebracht werden, so setzt man es mit kaltem Wasser zum Feuer, damit es etwas erstarret. Große Stücke kann man wohl einmahl aufkochen lassen, allein kleine, zu Fricassee's, würden dadurch zu viel Kraft verlieren; man läßt sie nur bis zum Erstarren kommen, und legt sie dann in kaltes Wasser. Auch verschiedene Gartengewächse werden bey gewissen besonderen Zurichtungen blanchirt, und vorher einmahl im heißen Wasser überbrühet.	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Blanget	Blanquette, weißes Ragout von hellem Fleisch	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 46v	5)
Blanquettes	feine, wie ein Silbergulden, Münzstück große und Messerrücken dicke Schnitzchen von Kalbs- oder Lammsfleisch, von verschiedenem Wildpret, von großen und kleinen einheimischen und wilden Geflügel, oder von mannigfaltigen Gattungen Fischen, die mit allerley Saucen zugerichtet und auf eine Schüssel zierlich rangirt werden	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
blanschiren	Fleisch, Geflügel, Grünzeug oder was immer in Wasser übersieden, und dann wieder in frischem Wasser abkühlen. Das Wasser muß vorher kochen, bevor das zum Blanschiren bestimmte Product hinein gelegt wird. Alles zu Blanschirende muß offen und gäh sieden, bey Grünzeuge, als: Spinat, Kauli, Broccoli, Spargel, und auch bei Würsten wird das Wasser gesalzt, bey Fleisch, Geflügel und andern Dingen nicht. Sobald das Blanchiren gehörig vor sich gegangen ist, wird das heiße Wasser abgeseiht, und das Blanschirte in schon vorbereitetes frisches Wasser gelegt. Dadurch bekommt das Fleisch eine weiße Farbe, und das Grüne ein frisches Ansehen.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Blateln, Blatl	Blätter		Pruckmair, nach 1750	1)
Blater	Blase	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Blätl	Tortenblech	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 10	5)
Blatl, Blattl	Backblech		Pruckmair, nach 1750	1)
blatlet	blättrig		Pruckmair, nach 1750	1)
Blattern	Blasen		Pruckmair, nach 1750	1)
blattlich	blättrig		diverse	3)
blöchene Mötl	blecherne Model	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 165v, 166v	5)
blöd	zart (zu Saiblingen)	H. Zotter 2013	Kochbuch 110	5)
Blumenkohl	Carviol, in Österreich Kauli	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Blumwerch	Blumenwerk, vgl. Krünitz	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 311	5)
Blutfülle	vgl. Rezept S. 11	H. Zotter 2013	Prato 113	5)
bluzte Hiener	plutzte Hühner, s. Staindl. blutzen, plutzen = hinwerfen, beschädigen, hinfallen, Rhein. Wörterbuch	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 129r	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Bocket	Paket?	H. Zotter 2013	Bußwald 97	5)
Bogenmodel	gekrümmte Backform	H. Zotter 2013	Prato 249	5)
Bohnen	Fisolen	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Bohenschotten	Bohnschoten	H. Zotter 2013	Prato 45	5)
Bonakraut	Bohnenkraut, <i>Satureja hortensis</i>	H. Zotter 2013	Bußwald 150	5)
bör in woll, per in schen	beren, schlagen, stoßen. Schmeller 258	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 22r, 77r	5)
Bordigeßer, Por- togessen	Portugiesische Orangen	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Bordüre	eine zierliche Einfassung des Randes von, mit verschiedenen Grünspeisen, auch mit Krebsen, Crou- tons oder Backwerken belegten Schüsseln	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Borsdorfer-Äpfel	Maschanzger-Äpfel	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Boten	Boden	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 33r	5)
Böter	Betten	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 161r	5)
Botzen	Apfelbutze	H. Zotter 2013	Bußwald 107	5)
Bouillon (Builjon)	Brühe oder Suppe, welche man an Speisen gießt, um diese wohlschmeckender und kräftiger zu machen. Man bereitet sie aus einem guten Stück Rindfleisch, ein Paar Markknochen, alten Hühnern, Kalbfleisch u. dgl., das man rein gewaschen und hinlänglich gesalzen, mit ganzer Würze, als: Muscatblüthe, Pfeffer, Ingwer und Limonienschalen zusammenkochen läßt. Da man zuletzt die Brühe klar abgießt oder seihet, unterscheidet sich der Bouillon wesentlich von der Coulis, weil zu der letztern das Fleisch in der Brühe zerrührt, und dieselbe durch ein Haarsieb gestrichen werden muß.	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Bouillon	eine aus mehreren Gattungen Fleisch und Geflügel ausgekochte Kraftsuppe, die man den Speisen beymischt, um ihnen einen besseren Geschmack und Kraft zu verschaffen	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Boulis	wohl Coulis	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 33r	5)
bourgeoise, à la	auf Bürgerart	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 39v	5)
bousieren	passieren	H. Zotter 2013	Melin	5)
bradig	viell. von bradmen, dünsten (Grimm)	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Brägen (Kalbs-)	Hirn (Kalbs-)	https://de.wiktionary.org/wiki/Bregen	Was kochen wir heute 1820	3)
Braidt, brait (Karpfen)	Brät vom Karpfen (oder Hechten)	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 239, 240, 251, 283, 284, 302	5)
Braise (Bräse)	Seite 120 unter der Rubrik Eingemachtes, § 266, erklärt	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Braise, Braisesaft	Kraftbrühe (franz. braisé = gedämpft, geschmort)	H. Zotter 2013	Melin, Prato 76	5)
Braise	ein auf besondere Art zubereiteter Kraftsud von Wurzelwerk, Speck und Kernfett, womit man Geflügel und anderes Fleisch ganz und zerschnitten, ja auch grüne Speisen weich kocht	Zelena 1831	Zelena 1831	2)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
braisiren	Fleisch, Geflügel, oder verschiedenes anderes Grünes in Speck eingeschlagen, mit Zwiebel, Gewürz und Wurzelwerk weich sieden. Das Fleisch oder Geflügel wird oft auch roh ablanschirt in die Braise eingerichtet, alles mit Limoniensaft gut gewaschen, und langsam weich gesotten. Wenn das braisierte Stück aus der Braise genommen wird, legt man es auf ein weißes Tuch, oder auf reines Papier, damit das Fett vollkommen ablaufen kann.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Braith roher, Kölbernes	Kalbsbrät, rohes	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 234	5)
Braitig	von Brat, weiches Fleisch		Pruckmair, nach 1750	1)
Brandsino, Branzino	Branzino, Wolfsbarsch, Spigola maculata (Dicentrarchus punctatus) oder Branzino (Dicentrarchus labrax)	H. Zotter 2013	Prato 163, 168	5)
Brandteig	ein Teig, der sich durch feine Zubereitung, nämlich durch Einkochen über dem Feuer, von der Bereitung aller übrigen Teige unterscheidet	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Brasilienholz	Farbholz, Holz eines brasilischen Laubbaumes, <i>Caesalpinia echinata</i>	H. Zotter 2013	Bußwald 313	5)
Brasilke	verschrieben aus Basilikum	H. Zotter 2013	Bußwald 169	5)
Brat	das weiche Fleisch	Grimm Bd. 2, Sp. 308, „Brat“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Brät (Quitte)	Fleisch (Fruchtfleisch)	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 295	5)
Bratzen	Pfoten (Biber)	H. Zotter 2013	Bußwald 35	5)
Bräun Blatl	Blech zum Bräunen		Pruckmair, nach 1750	1)
braune Suppe	s. Rezept S. 39	H. Zotter 2013	Bußwald 39	5)
braysen	unklar, franz. braiser, dünsten passt nicht; hier ist in beiden Fällen überziehen mit einer Zuckerglasur gemeint	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 197, 213	5)
Breckel	Stück, Brocken		Pruckmair, nach 1750	1)
Brein Pfan	„Bräunungs-Pfanne“. Unger-Khull kennt eine Breinpfanne, in der Brein (Hirse) zubereitet wird, hier ist aber sicherlich an bräunen zu denken	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 38	5)
Brenn=offen, gläserner	Destillierkolben?	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 3	5)
Brepstling	Pröbstling, Ananas-Erdbeere, <i>Fragaria ananassa</i>	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Breß, Pröß	Braise, Kraftbrühe (franz. braisé = gedämpft, geschmort)	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Bressolles	Krönitz: Bressolles, oder Brezollles, heißen, bey den französischen Köchen, kleine, runde, dünne, in Oehl, Speck oder Butter abgeschwitzte Scheiben von Kalb- oder Hammel-Fleisch, Wild, Federvieh etc. die hernach mit allerley klein gehackten Ingredienzien als eine Art Ragout zubereitet worden sind	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 25r	5)
Breun Blätl	Blech	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 61	5)
Bricke	Pricke, Flussneunauge, <i>Lampetra fluviatilis</i> . Grimm: kleiner Fisch, <i>muraena</i> , auch Pricke	H. Zotter 2013	Melin, Prato 162	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Brie	Brühe	H. Zotter 2013	Ms. 1963, 43r	5)
Brielein	kleine Brühe	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 23	5)
Brieling, Prieling	einjähriges Schwein	H. Zotter 2013	Ms. 1963/002v	5)
Briesel, Brüssel, Brüstel	Kalbsbries, Thymus des Kalbs	Zotter Glossar „Brisl“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Brigelkrapfen, Brügelkrapfen	Baumkuchen, Zimtteig auf einer Rolle über offenem Feuer gebacken	H. Zotter 2013	Ms. 1963/037rv	5)
Brinner öpfl, Brünner öpfl	Brunnerapfel. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 133, 259	5)
Brinse	Brimsen	https://www.glossaria.net/de/kochkunst/brimsen	Die Öst. Küche, Rokitsansky 1910	3)
brinzen, prinzen	brinzen, brinzeln, anbrennen. Schmeller, I 363. Primsche, Rinde	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 77v	5)
Brioche	ein nach französischer Art erzeugtes Germgebäck	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Brisilk	verschrieben aus Basilikum	H. Zotter 2013	Bußwald 151	5)
Brisl, Brißl, Brüssel, Brüsel, Breisl, Brissel, Kalbsbrissel	Bries, Thymusdrüse des Kalbes	H. Zotter 2013	Kochbuch, Prato 11, 14; Ms. 1967, Ms. 1963, StLA Ms. 1234, 3v	5)
brit, brits	braten	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 16v, 24r	5)
brock	pflücken		Pruckmair, nach 1750	1)
Brödt	Brett	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 93	5)
Bröseln	geriebenes Brot oder Semmel	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Brüner Apfel	Winter-Apfelsorte	Arche-Noah „Oberösterreichischer Brünnerling“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Brustkern	Mittelteil der Rinderbrust, Mittelbrust	H. Zotter 2013	Prato 99	5)
brüteln	sieden, brodeln	Grimm Bd. 2, Sp. 454 „Brüteln“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Büberlsalat	Schnittsalat (Unger-Khull)	H. Zotter 2013	Melin	5)
Buchwessen	Buchweizen	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 47v	5)
Budin	Span. Pudding	Wörterbuch Deutsch-Spanisch „Budín“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Budin		https://www.lebensmittelllexikon.de/p0000890.php	diverse	3)
Bügl	Biegel, Keule	H. Zotter 2013	Kochbuch 61	5)
burren	puren?	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Bury, Bori	Porree	H. Zotter 2013	Bußwald	5)
Busedln	Suppeneinlage; Herkunft des Namens unklar	H. Zotter 2013	Ms. 1963/002r	5)
Buserl, Busserl	„kleiner Kuss“, leichtes Zuckergebäck (Mandeln, Zucker, Eier)	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Bußerl	leichtes Zuckergebäck	Zotter Glosar „Busserl“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Bußgaten Dorten	Biskottentorte	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 164v	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Butin, Buttin	Pudding, ursprünglich von boudin, Blutwurst	H. Zotter 2013	Ms. 1967, Ms. 1963/032v	5)
Butterteig	Blätterteig	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Calecutischer Hahn oder Henne	in Österreich Indian, in andern Gegenden Puter; auch, jedoch fälschlich, Auerhahn	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Canary Zuger	Kanarienzucker, Zucker von den Kanarischen Inseln. Grimm	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 104v	5)
Capra	Kapern	H. Zotter 2013	Kochbuch 104, 105	5)
Carbanada	Karbonadel, gebratene oder geschmorte Fleisch-schnitte	H. Zotter 2013	Kochbuch 61	5)
Carbonade	mürbe geklopfte Rippenstücke, vom Schwein, Kalb oder Hammel	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Carbonaden	Rippenstücke von Kälbern, Schweinen und Schöpfen, welche sehr mürbe durchgeklopft und gekocht, oder auf den Rost gebraten werden	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Cardunen	Artischockenart, Cynara cardunculus (Cardy)	https://de.wikipedia.org/wiki/Cardy	diverse	3)
Careussen	Karkasse, Gerippe	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 22r	5)
Carmanadel	vermutlich sind Karbonaden gemeint	H. Zotter 2013	Ms. 2220, Rez. 162	5)
Carmehl, Carmel	Karamell	H. Zotter 2013	Bußwald 181, Ms. 2220, 9r	5)
Carmes, à la	auf Karmeliterart?	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 1v	5)
Carnatur	Garnitur	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 41r	5)
Carré	Die von der Brust eines Kalbes oder Schweines zusammenhängenden, und in Einem Stücke abgehauenen Rippen. Bey dem Lamme heißt man sie Kernl, woraus meistens Carbonaden erzeugt werden.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Carti	Knorpel?	Duden Online „Cartilago“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Catto	Gateau, Kuchen	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 12r	5)
Caustei	Mittelmeerfische	H. Zotter 2013	Prato 166	5)
Cedrat (Citrus-medica)	Zitronat-Zitrone	https://de.wikipedia.org/wiki/Zitronatzitrone	Das neue große Linzer Kochbuch, Niederederin 1804	3)
Champion Pulver	getrocknete, pulverisierte Champignons	H. Zotter 2013	Melin	5)
Chartreuse	eine aus verschiedenen Rüben in einer Sturzform zierlich zusammengesetzte gemischte Grünspeise, und aus der Form im Ganzen auf die Schüssel gestürzt	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Christbeeren	Stachelbeeren	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Citeroni, Citroni	Zedrat-Zitrone, Zitronatzitrone, it. Cedro (Citrus medica). Daneben wird auch das sonst gebräuchliche Limoni verwendet, in Rezept 26 des Kochbuchs stehen sie nebeneinander.	H. Zotter 2013	Kochbuch 10, Ms. 1820, 8 und öfter	5)
Citroni	Zitronatzitrone	Zotter Glossar „Citeroni“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Citroni Bizl Werck	Bitzelwerk, Schnitzerei. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 85	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Citroni Kreützl, rotes, Zitroni Kreitl	viel. Artemisia abrotanum, Eberraute, Lemoni-kraut. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 154, 197	5)
Cloweln	Suppeneinlage, quenelles?	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 33r	5)
Cocolada	Schokolade		Pruckmair, nach 1750	1)
Cöder	Zetter, Zätter, wahrscheinlich ist Streuzucker gemeint, vgl. UBG Ms. 1967	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 45	5)
Coigny, à la	Coigny, Ort in Frankreich; vielleicht auch nach dem Duc de Coigny benannt. Vgl. poulet à la Coigny in Dictionnaire Portatif De Cuisine, D'Office, Et De Distillation: Contenant la maniere de préparer toutes sortes de viandes, de volailles, de gibier, de poissons, de légumes, de fruits, ... ; Ouvrage également utile aux Chefs d'Office & de Cuisine les plus habiles, & aux Cuisinieres qui ne sont ... Vincent, 1767	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 35v	5)
Colli	Coulis, Kraftbrühe, konzentrierter Saft oder Soße von der Konsistenz eines Pürees von Gemüse, Obst, Fleisch, nicht gewürzt oder gesalzen	H. Zotter 2013		5)
Compote	verschiedenes in Zucker kurz eingesottenes Obst, meistens, kalt oder warm, statt Salates zu Braten serviert	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Confect	opus dulciarium, Zuckergebacknes, Süßigkeiten. Grimm	H. Zotter 2013	Kochbuch 16, StLA Ms. 1234, 39r, 106rv, 108v, 109r	5)
Confectur-Gläser	Einsiedegläser	H. Zotter 2013	Melin	5)
Cononei-, Cononey-, Cononi-Zucker	unklar, aus Koloniezucker verschrieben?	H. Zotter 2013	Kochbuch 18, 20, 21	5)
Contierplöch	Kandier-Blech	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 198, 199	5)
continuir[en]	fortsetzen	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 174	5)
contrair	entgegengesetzt	Duden Online „Konträr“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Copaun	Kapaun	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 15r	5)
Copesi	Mittelmeerfische	H. Zotter 2013	Prato 163,166	5)
Corbetti	Mittelmeerfische	H. Zotter 2013	Prato 163	5)
Coteletten	Rippenstücke, die man auf dem Rost bratet	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Cotelettes	Karbonaden, nur auf dem Roste gebraten	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Cotschinelle	Cochenille, s. Alckermus	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 357	5)
Coulis	In Böhmen und Österreich gestoßene Suppe. Man kann dieselbe von allen Fleischgattungen, für Fasttage auch von Fischen und Wurzelwerk bereiten. Das Verfahren ist bey den Suppen angegeben.	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Coulis	eine aus Fleisch oder Fischgattungen und Wurzelwerk zusammengestoßene Suppe	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Crampampoli	Krambambuli, Likör oder Feuerzangenbowle	H. Zotter 2013	Prato 288	5)
Crapaudine (à la)	nach Krötenart, aufgeklapptes Geflügel	https://de.wikipedia.org/wiki/Crapaudine	Was kochen wir heute, 1820	3)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Crapaudine, à la	„auf Krötenart“ ist eine Vorbereitungsart für Geflügel, um es im Ganzen gleichmäßig garen zu können. Das Geflügel nimmt dabei eine flache, an eine Kröte erinnernde Form an	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 31r	5)
Creme	eine Speise, die aus Wein oder Milch mit Eydottern, Zucker, Zimmt, Limonien, Pistazien, Mandeln, Schokolade und andern Zumischungen, von denen sie sodann den Namen erhält, bereitet wird; z. B. Creme von Kirschen, Pomeranzen, Ribiseln u.s.w.	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Creme Doragne	?	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 65r	5)
Crême	Wein oder Milch, Eyerdotter, Zucker und ein Geruch Beymischung, von der sie auch ihre Benennung erhält	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Cremor tartari	gereinigter Weinstein, Treibmittel	H. Zotter 2013	Melin	5)
Cronaweth=Vögel	Krammetsvogel, Wacholderdrossel	H. Zotter 2013	Kochbuch 100	5)
croqant	knusprig, kross	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 61v	5)
Croquettes	ein aus willkürlich gewählten Bestandtheilen von Fleisch, Wildpret erzeugter, in kleiner länglicher oder runder Form in Oblaten gewickelter, dann grillirter, und in Schmalz ausgebackener Fätsche	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Crouton	in Butter geröstetes Weißbrot	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Crouton	in Butter weiß geröstetes Brot, oder in verschiedener Form im Schmalz gäh ausgebackene Semmeln	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Crudons, Crudans	Croutons	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 20r	5)
Cucummern	Umrken, Gurken	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Cuillige, Kouillige	Coulis, Suppenkonzentrat	H. Zotter 2013	Melin	5)
Cullee, à la	Coulis?	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 64v	5)
Czai	Kräutertee	H. Zotter 2013	Prato 288	5)
Dalkenmodel	Model für die Dalkenzubereitung	H. Zotter 2013	Prato 186	5)
Dalkenrein	Rein für die Dalkenzubereitung	H. Zotter 2013	Prato 173	5)
Dalkerln	Dalken, Gebäck in Form von kleinen Fladen	Duden Online „Dalken“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Dalkerln Pfann	Pfanne mit muldenartigen Ausnehmungen		Pruckmair, nach 1750	1)
dalket	teigig, dumm. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 111	5)
dämen, damen	dämpfen	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 67, 68	5)
Dampfel	mit Hefe angesetzte kleine Teigmenge, die nach dem Aufgehen mit der eigentlichen Teigmasse vermischt wird; Vorteig	Duden Online „Vorteig“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Dampfl, Dampfel	Gärteig	H. Zotter 2013	Ms. 1967, Prato 39	5)
Dariolen	Ein schmackhaftes Gebäck, das immer in nähmlicher Form vorkommt. Die dazu verwendete Fülle besteht in vielen Arten feiner Köcheln, die in der Butter stark gehalten werden. Unter den Backwerken findet man die ausgedehnte Lehre der Verfertigung.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
dauch	tauchen, kräftig schieben, drücken, pressen. Unger-Khull	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 27r	5)
Decoct	Abkochung	H. Zotter 2013	Bußwald 255	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Degel	Tiegel	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 89r, 100r	5)
degressiren	Suppen, Saucen, oder ganze Speisen von allem Schaume reinigen, und das Fett davon abschöpfen	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Deiller	Teller	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 98	5)
dempfig	dämpfig, dumpf, muffig, berauscht. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 7	5)
Dentali	Zahnbrasse, dentici	H. Zotter 2013	Prato 163	5)
Derbwöter	Derbwetter?	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 161r	5)
Dessert	feine Zuckerbäckereyen, auch Gefrornes, schönes rohes Obst, womit die Tafel entweder gleich besetzt und geziert, oder als dritte Tracht servirt wird	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Dick	Glattdick, Glatstör (Acipenser nudiventris)	H. Zotter 2013	Prato 163	5)
Diech	Schenkel, hinteres Viertel des geschlachteten Ochsen mit Schal- und Schweiförtel und Lungenbraten. Unger-Khull	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 13r	5)
Dientel (pl.)	Dirndl, Kornelkirsche	https://de.wikipedia.org/wiki/Kornelkirsche	diverse	3)
Dientl, Dirntl	Dirndl, Kornelkirschen	Duden Online „Dirndl“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Dierndel	Kornelkirschen	H. Zotter 2013	Melin	5)
dierren, dieren	dürren, trockenen	H. Zotter 2013	Ms. 1963/005v	5)
diert, dierte	gedörnte	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 72r, 73v	5)
Diertl von Mantl	Gedörntes von Mandeln?	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 172v	5)
Dimas, Dimmas, Timas	Thymian	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Diner	Mittagmahl	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Diner	Mittagmahl	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
diserliert	destilliert	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 134v	5)
Diterlein	kleine Dotter	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 18v	5)
Dockhen	Puppe; zusammengedrehtes Bündel aus Flachs oder Stroh. Unger-Khull. Docken-Milch: ein Klotz, Zapfen aus koagulierter Milch	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 37v	5)
Dögl	Tegel, Tiegel. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 21, 22, 49	5)
Donusoll	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)	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
doob, à la	à la daube, gedämpft	H. Zotter 2013	Melin	5)
Döpfel	von Topfen abgeleitet, wegen der Konsistenz		Pruckmair, nach 1750	1)
dopferlät	von Topfen abgeleitet?	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 16r	5)
dopfets Duech	rundes Tuch?	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 104r	5)
Dorsche	Strunk. Grimm: dorschicht kraut mit einem dicken strunk	H. Zotter 2013		5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Dorten Blatl	Tortenblech		Pruckmair, nach 1750	1)
Dorten Pfan	Tortenpfanne. Grimm. Krünitz	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 91 ff.	5)
Dorten Pöckhl	Tortenbecken, Tortenpfanne	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 23v	5)
Dorten=Platl	Tortenblech, Backblech	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 149	5)
Drachter, Trachtel	Trichter	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Drachterl	kleiner Trichter	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 102v	5)
Dragant	gallertartige, quellbare Substanz aus der Pflanze Tragant, Geliermittel	Duden Online, „Tragant“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Dragant, dragant	Tragant, Pflanzengummi, aus Tragantklee gewonnen, Geliermittel (s. Krünitz)	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 44r, StLA Ms. 1234, 148r	5)
Dragum	Estragon	H. Zotter 2013	Melin	5)
dressiren	Allen Gattungen zuzurichtender Gegenstände eine schöne Form geben. Bey Geflügel oder anderen Fleischstücken wird dieses durch das Zusammenziehen mittelst einer Durchziehnadel und Spagat erzwengt, welcher aber am Ende wieder herausgezogen werden muß. Grünzeug und Obst wird zu diesem Zwecke mit einem Messer zugeschnitzelt.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
driekh Glasl	trockenes Glas	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 149r	5)
driese	aufdrehen, auseinander ziehen	Grimm Bd. 2, Sp. 1408 „Drieseln“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Driet	Triet, gebähte Semmelschnitten mit Wein übergossen. Unger-Khull. Nach dem Rezept auf fol. 134v handelt es sich aber um eine Gewürzmischung mit Zucker. Vgl. Grimm: Trisenet, Tresenei; dort auch als Gewürzmischung. Bunsman-Hopf, trisanet	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 129r, 134v	5)
Drifues, Drifueß	Dreifuss	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 130v, 155r	5)
Dröscherln	eine kleinere Art der Kronawetter	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Duckente	Blässhuhn, Fulica atra	H. Zotter 2013	Prato 118	5)
Duckerl, oder Duck-Ente	Tauch-Ente, kleinere Gattung Sumpf-Enten	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Duggaten	Dukaten		Pruckmair, nach 1750	1)
dünblatl	feinblättrig		Pruckmair, nach 1750	1)
dunstsieden	Im Dunst sieden. In Sturzcasserollen, in Formen, oder in andern porzelainenen oder silbernen Geschirren sich befindende Speisen, in einer zweyten 2 Finger hoch mit Wasser gefüllten Casserolle, gut verschlossen, langsam sieden.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Dunstweichseln	Obstkonzerve, Dunstobst wird ohne Zusatz von Zucker hergestellt	H. Zotter 2013	Prato 78	5)
dupfs ein	eindrücken		Pruckmair, nach 1750	1)
Durantschen Zwöschpen	Duranze, Pfirsich, dessen Fleisch nicht vom Kern geht. Unger-Khull. Die Referenz ist aber nicht nachvollziehbar. Korabinsky: Geographisch-historisches und Produkten-Lexikon von Ungarn: Duranze = Zwetschge	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 29	5)
Durchschlag	Nudelsieb	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Dürlitzen	Kornelkirsch, Dirndl	https://de.wikipedia.org/wiki/Kornelkirsche	Die Südd. Küche, Prato 1858	3)
Dürlitzen	Kornelkirsche, Herlitz	H. Zotter 2013	Prato 45	5)
Durnasol Flöckh	Tournesol- Fleckerl	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 13	5)
Edüsch duch	Tischtuch	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 129	5)
Düten, Tüten	Tüte	H. Zotter 2013	Prato 33, 41	5)
Echallotte, à la	Schalotten	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 27v	5)
Echinés	Echiné, Rückgrat, Hochrückenstück	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 30v	5)
Ehlerons	Aileron?	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 30v	5)
Ehrenpreis	Veronica, wahrscheinlich ist der Echte Ehrenpreis (Veronica officinalis) gemeint	H. Zotter 2013	Prato 290	5)
Eierfleckl	Eierflecken, Omelett: Mehl, Schmalz, Eier, Germ, eventuell Rosinen	H. Zotter 2013	Melin	5)
Eigerührtes	eine Art Rührei, oft mit Mehl und Kräutern verfeinert	Bunsmann-Hopf S. 54, „Eingerürtes“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Ein geträuftes	ein Teig, der von feinem Mehl, Eyern und Milch ganz dünn gemacht, und in die siedende Suppe getropft wird	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
einböckeln	pökeln	H. Zotter 2013	Ms. 1963/009v	5)
Einbrenn	Mehlschwitze: Mehl, Butter, Milch. Braune Einbrenn enthält noch Zucker	H. Zotter 2013	Melin Ms. 1967	5)
Einbund	Suppeneinlage	H. Zotter 2013	Melin	5)
Eingemachtes	durch Einmachen, Einlegen in eine Lake o.Ä. haltbar gemachte Lebensmittel (besonders Obst)	Duden Online „Eingemachtes“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Eingemachtes	Eingekochtes Obst; eingemachte Suppe, helles Ragout. Siehe den Artikel bei Krünitz Einmachen (Einmachen in Zucker, in Honig, Einmachen von Fleisch und Fisch, pökeln; Fleisch einmachen: in einer kräftigen Brühe dämpfen).	H. Zotter 2013	Ms. 1967, Ms. 1820, 176	5)
Eingerichts	wahrscheinlich so viel wie Eingemachtes	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 239	5)
Eingerührtes	aus Butter, Mehl, Eiern, Rahm oder Milch, wechselnde Rezepturen	H. Zotter 2013	Melin	5)
Eingerührtes	Ragout? eingekochtes Obst, Marmelade	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Eingesodenes, Eingesottenes	Marmelade, Konfitüre etc.	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Eingesottenes	Fruchtbrei, Kompottfrüchte, Marmelade	H. Zotter 2013	Melin, Prato 191	5)
Eingetränkeltes	ein von feinem Mehle und Eyern dünn gekneteter, und dann in siedende Suppe geträufelter Teig	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
einwiedeln	wieden = schlagen	H. Zotter 2013	Melin	5)
Eis	Zuckerglasur	Grimm Bd. 32, Sp. 302 „Zuckereis“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Eis, Eiß, Eisl, Eys	Zuckerglasur, Zuckerguss, Glasur, Spiegel	H. Zotter 2013	Melin, Kochbuch, Ms. 1967, Ms. 1820, 33, 34 ff. Ms 1217, 15	5)
Eiter, Eiterl	Euter, Kalbseuter	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 041v, Ms. 1967	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Eiterl	eine Art Eierstich, Eiergelee, in Dunst gekocht, Suppeneinlage, Dorn S. 673 „Eilterl“ und auch Euter	Zotter Glossar „Eiterl“.	Pruckmair, nach 1750	1)
en etuvée	à l'étuvée, gedünstet, geschmort	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 30r	5)
ender	eher	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 17r	5)
Englischen=Taig	vgl. Englische Torte im Kochbuch der Sabine Welser (Hrsg. v. Hugo Stopp)	H. Zotter 2013	Ms. 1963/022r	5)
Englisches Gewürz	Piment	H. Zotter 2013	Melin	5)
Entre	Entrée, Vorspeise	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 58v	5)
Entrées	Speisen, zur ersten Tracht auf offenen Schüsseln zierlich angerichtet, und nur mit wenigen Saucen auf die Tafel gebracht. Darunter werden auch Fleisch, Wildpret und Geflügelspeisen, wie auch Ragouts und alle Eingemachte verstanden.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Entremet	Beissen, Zwischengericht	H. Zotter 2013	Bußwald 153	5)
Entremets	Speisen der zweiten Tracht bey Tafeln. Meistens Grünspeisen, als Spargel, grüne Erbsen, Kauli, auch von Schwämmen, Maurachen, so wie süße Milchspeisen, Sulzen und Compots.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Eod	Eodem, Lat. ebendort	Pons Online „Eodem“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Epigramm von Lamm	ein Epigramm setzt sich aus einem Kotelettstück und dressierter, herzförmig geschnittener Brust, die englisch paniert wurde, zusammen	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 51v	5)
Erbsen-Gollig	Gemüse Eintopf mit Erbsen, es gibt auch andere Eintöpfe (z.B. Fisch etc.)	https://digi.landesbibliothek.at/viewer/fulltext/AC05400714/35/		3)
Erbsenlöffel, Erbsenlöfel, Erbsen Löfel	gelochter Schöpflöffel	H. Zotter 2013	Ms. 1963, Prato 61	5)
Erbsenwasser	Erbsenbrühe, aus Gemüse bzw. Erbsen gekocht, angereichert mit Lorbeer, Safran und Muskatnuss, als Basis für Fastensuppen	H. Zotter 2013	Melin, Prato 66	5)
Erdbeer	Erdbeere	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Erdbirnen	in Österreich Topinambours, oder Erdäpfel	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
erdene, erdenes, erdenen, etertes	irdene, irdenes	H. Zotter 2013	Kochbuch 15, StLA Ms. 1234, 42r, 49r, 148v, Ms. 1820, 121	5)
erdenes Häffen	irdener Topf		Pruckmair, nach 1750	1)
Erdtrauch	Erdrauch	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 257	5)
erkecken	erdicken, erstarren	Grimm Bd. 3, Sp. 865 „Erkecken“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Eschling	Äsche, Thymallus thymallus	H. Zotter 2013	Kochbuch 73	5)
Essigmutter	Essigmutter (auch Essigkahn oder Essigpilz) ist eine gallertartige, Fäden ziehende Masse aus Essigsäurebakterien	H. Zotter 2013	Prato 309	5)
Estouffade (Stoffade)	ist Seite 121 unter der Rubrik Eingemachtes § 267, zur Genüge erklärt	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Estouffade. siehe	Stoffade	Zelena 1831	Zelena 1831	2)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
etwelch	einige	Duden Online „Etwelche“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Euter (Euterl)	Bezeichnet in der Kochkunst einen andern Gegenstand, als in naturgeschichtlicher Beziehung, nämlich: das Kalbseuter. Ein an jedem der beyden Kalbsschlegeln angewachsenes weißes Fett, das zu Faschen, Pudings, Ragouts, oder bey Zurichtung verschiedener anderer Speisen verwendet, und zu den Fleischspeisen gewählt wird.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Euterl	Eiterl, Euter, bei Bußwald für Knödel	H. Zotter 2013	Bußwald, Prato 26	5)
Euterl	s. Hechteneuterl	H. Zotter 2013	Melin	5)
Eyer	Eier		Pruckmair, nach 1750	1)
Eyerfleckchen, Eyerfleckl	Omeletten, Palatschinken, Pfannkuchen	H. Zotter 2013	Bußwald 162, Ms. 1967	5)
Eyengerstel, Eyergraupe	Geriebener Teig von Mehl und Eyern	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Eyengerstel	ein von Mehl und Eyern verfertigter und dann geriebener Teig	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Eys	Zuckerglasur. S. Eis	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Eys, Eis	Zuckerglasur aus geschlagenem Eischnee und Beigaben, z.B. div. Früchte	lt. Rezept	diverse	3)
Eyterl, Kölbernes	Kalbseuter	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 301, 307	5)
Faden	Faser	H. Zotter 2013	Prato 159	5)
fadles zusamm	zusammenfassen		Pruckmair, nach 1750	1)
fähen, gefäht	sieben, gesiebt	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Faimb	Schaum, Schnee	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 171v	5)
Faimb Löffl	Schaum Löffel	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 37v	5)
Faisch	Farce	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
faistig	fettig	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 4r	5)
Fam	Faum		Pruckmair, nach 1750	1)
Fanily	Vanille	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Fanzel	Art feines Backwerk in die Suppe	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Fanzel	eine Gattung feines Backwerk, in die Suppe zu geben	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Färbtücher	Tournesol	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
Farce (Fasche)	Seite 122 unter der Rubrik Eingemachtes, § 271, zur Genüge erklärt	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Farferl	Suppeneinlage aus Nudelteig	H. Zotter 2013	Prato 67	5)
Fasankraut	?	H. Zotter 2013	Bußwald 210	5)
Fasch	aus gehacktem Fleisch hergestellte Füllung	Duden Online „Farce“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Fasch	Farce	H. Zotter 2013	Melin, Ms. 1967	5)
Fasche (Farce)	rohes, auch gekochtes fein zusammenghacktes, und mit Fett und andern Zusätzen vermischtes Fleisch	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Faschknöderln	Knödel aus Fleischfarce	H. Zotter 2013	Prato 137	5)
Fasson	Fasan	H. Zotter 2013	Ms. 1963/068r	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Fastag	Fasttag		Pruckmair, nach 1750	1)
Faten	Faden	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 33v	5)
Fatschen	Binde	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Faumlöffl, Faumb Löffl	Schaumlöffel, vgl. Faumkelle, Faimkelle Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 110, 113, 226	5)
fäumig	schaumig	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
Federspule	unterer Teil des Federkiels	H. Zotter 2013	Melin	5)
Fehren, Ferhen, Ferchen	Förchen, Forelle (Schmeller)	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
feichts hübsch nass an	stark anfeuchten		Pruckmair, nach 1750	1)
Feigel	Veilchen	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Feigelsaft	Veilchensaft	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 1, 2	5)
Feigl, Plauen	Veilchen, oder auch Levkoje, Goldlack. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 70, 198	5)
Fenigl, Romani- schen	Fenchel, römischer	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 150, 151	5)
Ferchen	Förchen, Forelle, Grimm	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 29v	5)
Fernambuckspä- ne	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)	H. Zotter 2013	Bußwald	5)
Ferowellen	Getrocknete grüne Zwetschgen. Von verwellen? „(die rübe) wird, sobald sie das kraut etwan eines fingers lang auszer der erde stehen lässt, ein wenig verwellet oder überbrühet, die haut abgezogen und mit saltz, pfeffer, öl und essig zu einem sallat zugerichtet“. Noel Chomel (1750) 8, 491. Grimm	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 57	5)
Fetzel, fetzl	kleiner Fetzen	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 114	5)
Feurwitzl	Feuerwisch?	H. Zotter 2013	Kochbuch 36	5)
Fiesl	Füsse	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 64v	5)
finanser, à la	à la financière: Champignonköpfe, grüne Oliven, Trüffelscheiben Hahnenkämme, Hühnernierchen, kleine Geflügel- oder Kalbsklößchen	H. Zotter 2013	Ms. 2220	5)
Fineserb	Fines herbes: klassische französische Kräutermischung, die ursprünglich aus Schnittlauch, Kerbel, Petersilie und Estragon, eventuell auch Bibernelle, Basilikum, Thymian und Rosmarin besteht	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 20v	5)
friber	vorüber	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 144v	5)
flammiren	Haariges Fleisch und Geflügel über flammendes Kohlenfeuer halten und absengen. Die Kohlen müssen gäh und stark flammen, und ja nicht rauchen. Das Geflügel muß von allen Federstifeln gereinigt, und wenn man es über dem Feuer hält, mit einem Tuch rein abgetrocknet werden. Wenn es zu lang über dem Feuer gehalten wird, wird es zu braun.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Fleck	Kuttelfleck, in Streifen geschnittener Pansen von Wiederkäuern	Grimm Bd. 3, Sp. 1741	Pruckmair, nach 1750	1)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Fleck	und auch kleine viereckige Teigstücke		Pruckmair, nach 1750	1)
Fleckl	kleine viereckige Teigstücke		Pruckmair, nach 1750	1)
Fleischbarten	Barte = Axt, hier wie ein Fleischhammer eingesetzt	H. Zotter 2013	Kochbuch 88	5)
Fleißtag	Arbeitstag?		Pruckmair, nach 1750	1)
Fliehen	Flugprobe beim Zuckerkothen		Pruckmair, nach 1750	1)
Flies Papier	Löschpapier	Grimm Bd.3, Sp. 1797 „Fliespapier“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Flöcken, rothe und blaue, Flöckl, rotte	Tournesol. Farb- und Schminkläppchen, Leinenläppchen, rot gefärbt (auch Rosentuch) manchmal auch gelb, blau, violett, grün, welche zum Färben von Likören und Konditorwaren gebraucht wurden	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 6, Ms. 1820, 261	5)
Föder	Feder	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 13	5)
Fol	Folium, Lat. Blatt	Duden Online „Folium“.	Pruckmair, nach 1750	1)
fölsicht	felsig?	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 125	5)
fornieren	unterfüttern, füllen	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Föter Wilt Bräth	Federwildpret	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 63r	5)
Fozmaul	das Fleisch am Maul und an der Nase. Schmeller	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 27	5)
Frantz Contiertes	französischer Kandiszucker	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 198	5)
französischer Blätl -Taig	Blätterteig	H. Zotter 2013	Kochbuch 95	5)
Franzbrot	Semmelpastete (Krünitz)	H. Zotter 2013	Melin	5)
Fricandau	ein in größere oder kleinere Stücke zerschnittener, vorher gespickter, und dann glacirter Kalbsschlegel	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Fricandaux (Frikangdohs)	werden aus einem Kalbsschlägel, theils groß, theils klein geschnitten, und zum Garniren der Zuspeisen gebraucht	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Fricando	Teil der Kalbskeule	Duden Online „Fricandau“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Fricassee	Speise, die sich Seite 120 unter der Rubrik Eingemachtes § 265, bereits erklärt befindet	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
fricassiren	Ein Ragout, oder Eingemachtes vom Geflügel oder anderem Fleisch, oder auch eine Sauce mit abgeschlagenen Eyerdottern binden, wobey vorzüglich die gehörige Dicke zu beobachten ist. Diese hat sie, wenn sie sich an den Löffel hängt. Vor dem Fricassiren, welches immer das Letzte ist, muß jede damit zugerichtete Speise von dem Fett vollkommen gereinigt werden. Wenn die Fricassee gehörig dick angezogen hat, darf man sie nicht mehr aufs Feuer setzen.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Fridatta	Eyerfleck, Omelett, Pfannkuchen oder Eyerkuchen	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Fridatta	erscheint auch unter dem Nahmen Eyerflecken, Eyerkuchen, Pfannenkuchen und Omelette	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Fridattapfanne	Eyerkuchentiegel	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Friegando	Fricandau, Bezeichnung für die in der Keule liegende Unterschale des Kalbes oder Schweins	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 20v	5)
Frierbüchse	?	H. Zotter 2013	Bußwald 281	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Frikandellen	Firkadellen	H. Zotter 2013	Prato 133	5)
Frikando	s. Rezept S. 160	H. Zotter 2013	Bußwald 97, 186	5)
Frikasen	Gericht aus zerkleinertem hellem, gekochtem Fleisch in einer hellen, leicht säuerlichen Soße	Duden Online „Frikassee“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Fritada	Frittata, Eierkuchen, Omelette	H. Zotter 2013	Melin	5)
Fritata	Frittaten, in Streifen geschnittene Pfannkuchen oder Palatschinken		Pruckmair, nach 1750	1)
Früsel	Streifen?	Grimm Bd. 4, Sp. 203 „Friese“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Fudermäßl	ein großes Maß	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
Fühl	Fülle		Pruckmair, nach 1750	1)
Fürgesultz	offenbar ist damit die noch heiße Frucht-Latwerge gemeint	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
Fürmb	Formen	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 211	5)
Gabrie, Gapri	Kapern	Grimm Bd. 11, Sp. 184 „Kaper“.	Pruckmair, nach 1750	1)
gach, gähe	jäh, schnell		Pruckmair, nach 1750	1)
Gagumber	Cucumer, Gurke	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 95r	5)
gähes Feuer	starke Hitze		Pruckmair, nach 1750	1)
Gais-Dutten	Geißdutte. Name von Rebsorten. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 56	5)
Galanderey Koch	vgl. Mandel-Galanterie Torte bei Krünitz unter Mandeltorte, und Lucullarium http://www.ubs.sbg.ac.at/sosa/lucull/lucull382.htm	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 173r	5)
Galantine	Ein von allen Knochen und Rippen mit scharfem Messer ausgelöstes Stück Fleisch, oder Geflügel von was immer für einer Gattung; doch so, daß die Haut an keinem Orte durchgeschnitten wird. Die Hülle ist mit beliebiger Fasje voll gefüllt, an beiden äußersten Enden wieder zusammengenäht, und in die vorige Gestalt zurückgebracht. Dieses nach solcher Vorschrift behandelte Fleisch, erst weich gesotten, wird dann ausgekühlt mit klar gesulztem Aspick zierlich angerichtet.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Gallanderie	nach modisch feiner Art	Duden Online „Gallant“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Gallerte	ein gestandener Saft, der aus Fleisch und andern knorpeligen Theilen der Thiere durch das Kochen und Erkalten hervorgebracht wird; vorzüglich nimmt man dazu Füße, Ohren etc.	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Gallerte	ein aus Fleisch und andern knorpeligen Theilen verschiedener Thiere, besonders aus Ohren und Füßen gesottener Saft, der, abgekühlt, zu einer sulzartigen Substanz verdickt	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Gänsestitze	kleiner Käfig zur Gänsemast	H. Zotter 2013	Prato 318	5)
Gansgeschnarr, Ganspfeffer	in Österreich: Junges von der Gans	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Carbüre	Die Benennung des Inhalts einer französischen Suppe, der aus Brot oder Semmel, Kohl oder Reiß mit dick vermischten Parmasankäs besteht, und im Ofen gebacken wird. Die klare Suppe servirt man nebenbey.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
garniren	Eine Speise mit verschiedenen dazu schicklichen Producten der Natur verzieren. Das Gefühl des Schicklichen und Schönen kann hier allein der Leiter des Kochenden, sowohl bey der Auswahl, als bey der Aufstellung seyn.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Gaserolle	unbekanntes Obst	H. Zotter 2013	Prato 301	5)
Gateau	eine aus willkürlich gewählter Massa von Fleisch, Grün oder Mehlspeisen verfertigte Kuche	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Gatter	Gitter		Pruckmair, nach 1750	1)
Gatter, Gätter	Gitter	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 12v; StLA Ms 1217, 8, 56	5)
Gauffen	Handvoll	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
gebeitelt	beuteln, gebeutelt	H. Zotter 2013	Ms. 1963/030r	5)
gebulert	wälzen?	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 8v	5)
gedierte	gedörnte	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 31r	5)
Gedunken	Gutdünken, Ermessen		Pruckmair, nach 1750	1)
gefaht, gefät	gesiebt	Grimm Bd. 4, Sp. 2133 „Gefät“.	Pruckmair, nach 1750	1)
gefähter Zucker	gesiebter Zucker	H. Zotter 2013	Melin	5)
gefamt, gefaumt	zu Faum = Schaum	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
gefätten	gesiebten	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 3	5)
Gefehrter-Rübl	unklar; dem Text nach eine möhrenartige Rübe, Möhren kommen im Kochbuch nicht vor	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
gefießleten	gesäuberten? oder mit Füßen versehen?	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 68r	5)
gefurmet	geformt	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 133	5)
Gehacket, Gehackl	Gehacktes		Pruckmair, nach 1750	1)
Gehäckht	Gehacktes	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 82v	5)
Geis	Ziege	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
gelblete	gelblich		Pruckmair, nach 1750	1)
Gelee	Gestandener Saft von Hausenblase, die nach sorgfältigem Reinigen des aufsteigenden Schaumes, von drittelhalb Loth Hausenblase mit anderthalb Seidel Wasser so eingekocht wird, daß ungefähr nur zehn Eßlöffel voll bleiben. Gelee gibt an und vor sich keine Speise wie Gallerte, sondern wird als Zuthat in der Zuckerbäckerey und zu Früchten, als: Erdbeeren, Muscatellertrauben, Pfirsichen u. s. w. verwendet.	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Gelée	ein aus Früchten geklärter Saft, der, mit geläuteter Hausenblase zersetzt, sich auf dem Eise in Sulze verwandelt	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Geliter	Glieder	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 15r	5)
gelöflet, gelöflät	gelöffelt	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 81v. 112r	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
gelsten Khraut	unklar, Gelster = Ginster	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 97v	5)
Gemach	langsam, Duden Online „Gemach“		Pruckmair, nach 1750	1)
Gemächt	hier das Gemachte, vgl. Grimm: auch während des anmachens, z. b. in der küche: thu das gehecke (gehacktes) inn morsser czu dem gemechte der czungen. küchenmeist. b 5; grosze weinper der Wel-schen dy thu in das gemecht. [Bd. 5, Sp. 3145]. S. a. Bunsman-Hopf	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 98r	5)
gemahen Glüt-terl, auf ein	auf milder Glut	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 148	5)
gemärbelirte, das	das marmorierte	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 261	5)
Gemüse	Zuspeise	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Gemüse	Zuspeise	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Genäckh	Genick	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 76	5)
Geneusische Sar-deln	Genueser Sardellen, vgl. Krünitz unter Sardelle	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 22v	5)
Genois	Genoise, eine Art Pastete, aus Biscuit, bittern Mandeln, Eigelb, Citronenschalen u. Citronat, Rinds-mark, Rahm, Pomeranzenblüthenmarmelade und Zucker, zwischen zwei Lagen eines Teigs gebacken und glasirt, dient als Beigericht (Pierer: Universal-Lexikon). Siehe auch Krünitz	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Gepel	Kopf. Unger-Khull	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 19	5)
geparzt	in Schmalz gebacken		diverse	3)
geparzt	gebäht	H. Zotter 2013	Bußwald 152	5)
geparzt, gepfaitzt	gebäht, leicht geröstet in Schmalz	Zotter Glossar „Ge-parzt“.	Pruckmair, nach 1750	1)
geparzte Semmel	gebähte Semmel	H. Zotter 2013	Melin	5)
Gepf, Gepel	(Kohl-, Salat-) Kopf	H. Zotter 2013	Ms. 1963/010v	5)
gerammelt	rammeln, stoßen	H. Zotter 2013	Prato 180	5)
Gerb	Beize (Grimm)	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
Gerben	Germ, Hefe	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 120v	5)
Gerber Kraut	Kerbel? Schafgarbe?	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 20v	5)
Germ	Hefen	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Germ	Hefen	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Gerollte Gerste	Graupe	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Gerollte Gerste	Grauppe	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Gerstel	Suppeneinlage, von Gerste (Rollgerste, Graupen) abgeleitet. Kaisergerstel aus Eiern und Rindsuppe, oder Rahm, Eiern, Mehl	H. Zotter 2013	Melin	5)
Geruch	Geschmack	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 13	5)
Geschärb	Gescharbe. Haufe von länglichen dünnen Äpfel-, Birnen-, Mandel- oder Orangenschnitten; Abfall von gescharbten Rüben. Unger-Khull. S. a. Bunsman-Hopf	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 67v, 68r, 74r, 128v, 131r	5)
Geschiff	Gefäß (Grimm)	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
geschirte	geschürt (die Glut)	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 106, 126	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
geschmierbt	eingeschmiert	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 24r	5)
Geschnatel	Geschnittenes	Zerkleinertes, Grimm Bd. 15, Sp. 1194 „Schnatten“.	Pruckmair, nach 1750	1)
geschoben	zusammengeschoben, zu einem Hügel	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
geschwält (Mandeln)	im Wasser gar kochen	https://www.duden.de/rechtschreibung/schwellen_bauschen_quellen	diverse	3)
geschwölte	eingeweicht und geschält	Jungmair S. 263 „Schwölln“.	Pruckmair, nach 1750	1)
geselcht	geräuchert, haltbar gemacht		Pruckmair, nach 1750	1)
gesigener	durchgeseiht	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 12	5)
Gespaltl	Gußformen?	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 140v	5)
Gestatl	Grimm: gestattel, (von ital. scatola) für die Schachtel, Dose, Düte, hauptsächlich für Confect	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 147rv	5)
gestehn, laß gestehn	stocken, laß stocken	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 27r	5)
gestifelte, gestüfelte, stiftelt	In kleine Stifte geschnitten		Pruckmair, nach 1750	1)
gestöffelt	gestiftelt	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 51	5)
gestüffelt	gestuft	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 263	5)
Gesurde Lemany	Surlimoni, Zitronen, die in einer Art Beize zur Versendung gelangen. Unger-Khull	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 14v	5)
Getunken	Gutdücken	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
gewäckten	geweichten, einweichen	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 36	5)
gewaiget, geweickt	Engeweicht		Pruckmair, nach 1750	1)
gewöglät	gewellt?	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 20r	5)
gewürflete Schäler	würfelig geschnittene Zitronenschalen		Pruckmair, nach 1750	1)
Gewürz Nägel	Gewürznelken		Pruckmair, nach 1750	1)
Gewürz, englisches	Piment	H. Zotter 2013	Melin	5)
gielben	mit Safran färben	Grimm Bd. 7, Sp. 7481 „Gilben“.	Pruckmair, nach 1750	1)
gietlich	gütlich, adv. zu gut. Grimm	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 157r	5)
gilbs, gilben	mit Safran gelbfärben, vgl. Bunsmann-Hopf abgilben	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 27r, 28r, 29rv, 38v, 39v, 45r, 48v, 55rv, 57rv, 68r, 92r, 106v, 118v, 125r, 127v, 128r, 132r, 159r	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Glace (Glas)	Kurz eingekochter Fleischsaft oder Aspick, den wir Seite 10 unter der Rubrik Suppen, § 8, beschrieben haben. Auch bey der Bäckerey hat man eine Glace, die aus einem Viertelpfund Zucker, der mit Eyweiß und Rosenwasser gestoßen wird, zubereitet, indem man ihn zu Syrupsdicke kochen läßt. Wenn das Backwerk ein wenig abgekühlt ist, überstreicht man es mit dieser Glace, und läßt sie nur eintrocknen. Soll aber etwas ganz weiß überzogen werden, so schlägt man das Weiße von zwey bis drey Eyern zu Schnee, und rührt feinen, durchgeseibten Zucker, bey kleinen Händen voll, nach und nach dazu, damit es eine dicke, nicht abrinrende, sondern fest sitzen bleibende Masse werde, mit der man das Backwerk überall oder nur von oben überstreicht.	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Glace	Eine aus dick und kurz eingekochtem Fleischsaft, oder aus kurz eingegangener Bouillon bereitete Substanz. Fertig und ausgekühlt, wird sie in Zelten oft auf Reisen gebraucht. Sie ist überhaupt ein fast unentbehrliches Bedürfniß in der Kochkunst.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
glaciren	Fleisch oder andere Speisenstoffe mit zerlassener Suppe_Glace bestrichen, und im Ofen bräunen. So gibt man auch dem Obste oder andern süßen Speisen eine braune Farbe, wenn man sie dick mit Zucker bestreicht, und dann mit einer dicken eisernen erglühten Schaufel leicht überfährt. Dieß muß gäh geschehen, daß der Zucker nicht schwarzbraun wird. Gelblich ist die rechte Farbe. Das Fleisch Glace soll nicht zu dick aufgelegt werden, und seine Farbe hell seyn. Das Glaciren geschieht meistens erst beym Anrichten. Es gibt auch bey der Bäckerey ein Glace, welches aus Zucker und Eyerweiß besteht, und nur getrocknet wird.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Glas, Glaß, Glaaß	Glace	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 20v; Ms. 1967; StLA Ms. 1234, 109r; Melin	5)
Gläßl	Gläser		Pruckmair, nach 1750	1)
glaßre	glasiere	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 1r	5)
glauben	klauben, aussortieren	H. Zotter 2013	Ms. 1963/065r	5)
Gleiwen Dorten	hat nichts mit Kleien zu tun, eher mit kleiben, kleben, mit einer Kruste versehen, Krustentorte	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 127	5)
glidweiß	gliedweise	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
gliedigen	glühenden	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 76	5)
Glöger Brand Wein	Gelegerbrandwein, Hefebrandwein	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 95	5)
Glueaschen	wohl zu Glummaschen, Glühasche	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 29r	5)
Glufen, „stickhs mit einer Glufen heraus“	Glufen bei Grimm nur für Nadel	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 108v	5)
Glütl	Glut		Pruckmair, nach 1750	1)
gneut	Verschreibung, bei Staindl steht glat	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 10v	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Gobiocan	Godiveau, feine Farce aus Kalbfleisch und Fett, aus der man Klöße für Entrées formt oder Fleischgerichte bzw. Vol-au-vents garniert	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 25v	5)
Gobl Scullen	Hobelscharten	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 8r	5)
Godiweau	Godiveau, feine Farce aus Kalbfleisch und Fett, aus der man Klöße für Entrées formt oder Fleischgerichte bzw. Vol-au-vents garniert	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 33r	5)
Gold Hanel	Germteig in Form von Hähnchen, ähnlich wie „Gebackene Mäuse“		Pruckmair, nach 1750	1)
Golli, Golly, Fet-tengolly	Culli, Coulie, Coulis, Colli, Cuille: Form der Kraftbrühe, konzentrierter Fleischsaft; Suppen- und Soßenbasis (Grätzerisches Kochbuch. Hrsg. von Maier-Bruck)	H. Zotter 2013	Ms. 1963, Melin	5)
Golt Häntl, Gold Hand, Golt handl	Name eines Gebäcks	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 66v, 78v, 120v, 130r	5)
Graden	Gräten	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Graden, à la	Gratin?	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 36r	5)
Graidten	Gräten	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 239	5)
grämlicht	kremig	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 117	5)
Granatin	unbekannte Speise	H. Zotter 2013	Bußwald 186	5)
Grapfen=Rädl	Teigrad	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 247	5)
Gratin	Fasch oder gebundenes Gehäcke am Boden der Schüssel, darauf Fleisch oder Geflügelstücke, darüber wieder dasselbe Gehäcke gelegt, und alles sammt der Schüssel in einem Backofen gebracht und gesotten	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Graupen, Kraupen	geschälte, polierte Gersten- oder Weizenkörner	https://de.wikipedia.org/wiki/Graupen	Die Hausköchin, Rettig 1867	3)
grendte Milch, grendl Milch	geren, mischen Grimm. Vgl. Staindl: gerednte Milch	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 36r	5)
Grieling	Grünling, Apfelsorte. s. Grimm. Bei Unger-Khull Name einer Birnenart	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 65v	5)
grien verdortes Höfen	glasierter Häfen?	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 132r	5)
Grillasch	Grillage	H. Zotter 2013	Bußwald 158	5)
Grillade	etwas auf dem Rost Abgebratenes, z. B. Überreste eines Bratens, die man dann mit einer Sauce anrichtet	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
grillieren	Fleisch, Geflügel, oder welche sonst immer dazu taugliche Speise auf dem Roste braten. Der Rost oder Platfont muß immer rein seyn, und das Kohlenfeuer gäh, um sich nicht lange dabey zu verweilen	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
grilliren (griljiren)	auf dem Roste abbraten	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Gronabeer	Preiselbeere	Duden Online „Kronsbeere“	Pruckmair, nach 1750	1)
Grosselle	Grosseille, Johannisbeeren	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 21r	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Grötzl	vgl. Krotzen, Krötzel, innerster Teil von Kohl- oder Salatköpfen, das Herz. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 306	5)
Groyer Käse	Greyerzer (fr. Le Gruyère, ital. Groviera)	H. Zotter 2013	Prato 145, 200	5)
Grübel	Grube, Grübchen		Pruckmair, nach 1750	1)
grumb	krumm, gebogen	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 143	5)
Grundeln	Gründling, Karpfenfisch	Duden Online „Gründling“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Grundeln	Gründling, Gobio gobio	H. Zotter 2013	Melin	5)
Grüne Nuß	Johanninüsse, eingelegte unreife Früchte der Walnuss		Pruckmair, nach 1750	1)
gschwemhte Öpfel	schwemmen, backen (eigentlich im Fett schwimmen lassen), friggere nel grasso à fondo. äpfel etc. schwemmen, friggere mele etc. von backen geschwemmte äpfel, mele fritte. Grimm	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 95v	5)
gueting	gietlich, gütllich, adv. zu gut. Grimm	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 89v, 93v	5)
Gugelhupf	Napfkuchen	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Gugelhupf Beck	Gugelhupfform	Zotter Glossar „Kugelhupfbeck“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Gugelhupf	eine aus Germteig verfertigte und gebackene Mehlspeise	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Gugenvoll	Handvoll	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Gugumucken	Champignons	Grimm Bd. 11, Sp. 2520 „Kuckenmucke“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Gukumuken	Kuckenmucke, Wiesenchampignon (Unger-Khull)	H. Zotter 2013	Melin	5)
gülbe	gilben, gelb färben (mit Safran oder Gelbwurz)	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 245	5)
Gummi arabicum	natürliches Polysaccharid, wird aus dem Pflanzensaft von Veek Akazien (Acacia senegal) und Seyal-Akazien (Acacia seyal) gewonnen	H. Zotter 2013	Bußwald	5)
Gundelreben	Gundermann, Glechoma hederacea	H. Zotter 2013	Prato 50	5)
Gurken	Umurken, Cucummern	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Gurken	Umurken	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Haarbeutel	Haarbeutel: im 18. Jh. Teil der Männertoilette (Grimm), hier Haarbeutel aus Papier im übertragenen Sinne	H. Zotter 2013	Prato 158	5)
Haarenes Sieb	Haarsieb		Pruckmair, nach 1750	1)
Haarpuder	Pudierzucker. Siehe Krünitz unter Puder	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Haché, Hachis (Haschih)	Seite 121 unter der Rubrik Eingemachtes, § 269, erklärt	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Häckerling	gehäckseltes Stroh	H. Zotter 2013	Melin	5)
Hafen	Topf, Häferl, Töpfchen	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Hafen, Haffen	Geschirr, Topf	Grimm Bd. 10, Sp. 120 „Hafen“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Häfen, Häffen	Geschirr, Topf	Grimm Bd. 10, Sp. 124 „Häfen“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Hafen	Topf, Häferl (in Österreich)	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Hafendeck	Topfdeckel		Pruckmair, nach 1750	1)
Häferl	Tasse		Pruckmair, nach 1750	1)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Häferl	Tasse	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Haffen Döckh	Häfendeckel	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 10v	5)
häglich	heikel, sorgfältig	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 69	5)
Hähndeln, Henn- deln	junge Hühner	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Haiden	Buchweizen	H. Zotter 2013	Ms. 1963, Prato 55	5)
Haipel (s. Hapl)	Häuptel, Kopf (Kohl)	H. Zotter 2013	Bußwald 133	5)
Haiserln	Häuschen	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 165	5)
halbete	halbe		Pruckmair, nach 1750	1)
halbzeitig	halbreif		Pruckmair, nach 1750	1)
Halsl Gläsl, Häsl Gläsl, Halsluchte Glasel	Gläser mit engem Hals	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 8, 11	5)
Hammel	Schöps, Hammelskeule, Schöpsenschlägel	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
handig, händig	bitter	Grimm Bd. 10, Sp. 399 „Handig“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Händige	das Hantige, das Bittere	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
Hänn	Henne		Pruckmair, nach 1750	1)
Hanner Kamp	Hahnenkamm		Pruckmair, nach 1750	1)
hantig, häntig	bitter	H. Zotter 2013	Ms. 1963, StLA Ms 1217, 19; StLA Ms. 1234, 31v, 48v	5)
Hapel	Happel, Verkleinerung zu Haupt (Unger-Khull); hier: Krautkopf, Zwiebelknolle	H. Zotter 2013	Melin	5)
Happel Zwiebel	Zwiebelknolle		Pruckmair, nach 1750	1)
Harbes Duech	Härbentuch, Tuch aus Tierhaaren. Unger-Khull	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 146v	5)
hartes paar Ayer	harte Eier	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 2	5)
Hartuch, Haar- tuch	Krünitz: ein aus Pferdehaaren gewebtes Tuch. In weiterer Bedeutung in den Küchen, ein Stück Beu- tel=Tuch, gewisse Materialien zu den Speisen da- durch zu treiben	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 11v, 20r	5)
Hasche	Hachée, Faschiertes	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Haschée	Gericht aus Hackfleisch	Duden Online „Ha- schee“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Haschee	klein gehacktes Fleisch oder Fische, gewürzt und gedämpft, und mit guter Brühe aufgegossen	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Hasen Nietl	unbekanntes Gebäck	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 139r	5)
Hasenhuhn	Huhn brauner Färbung (Rheinisches Wörterbuch), Haselhuhn	H. Zotter 2013	Melin	5)
Hasenpfeffer oder Schwarzhase	in Österreich Junges vom Hasen	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Haspad	Hochepot, Hotchpotch	H. Zotter 2013	Bußwald 117	5)
Haspik-Sulze	Aspik	H. Zotter 2013	Melin	5)
Hasselhünlein	Hasenhuhn, Huhn brauner Färbung	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
Hassen=Hiendl	Hasenhuhn, Huhn brauner Färbung	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
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“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Haußen, Hausen	Fischgattung aus der Familie der Störe	Duden Online „Hausen“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Hausenblattern	Hausenblase, Schwimmblase des Hausens, Gelmittel	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Hechten	Hecht		Pruckmair, nach 1750	1)
Hechteneuterl	Hechteuter, Euter hier für Knödel „mit diesem Teig kannst du dir ein Euterl, Würstel oder Krebsennasen füllen, oder daraus Knöderln machen“ (S. 45)	H. Zotter 2013	Melin	5)
Hechtenschöberl	Schöberl ist der Name einer beliebten bäuerlichen Mehlspeise, bestehend aus zuckerhutförmig gedrehten, in Öl ausgebackenen Teigflecken (Unger-Khull)	H. Zotter 2013	Melin	5)
Hechtl	kleiner Hecht	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
Hefen	in Österreich Germ	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Hefen	Germ	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Heißl, Heusl	kleines Haus, hier Pastetenhaus, Vol-au-vent, vgl. Bunsmann-Hopf, Pastetenhafen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 112v, 113r	5)
Helfen Pein	Elfenbein	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 71	5)
Hendel, Hendl, Hünel, Hünnel	Huhn		Pruckmair, nach 1750	1)
Hert	Herd	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 16r	5)
Hertzen=Freund	im Text mit Pfefferkraut, einer Kresse (<i>Lepidium latifolium</i>) gleichgesetzt (S. 90). Bei Krünitz: Herz-Freund: Wegerich oder Waldmeister	H. Zotter 2013	Kochbuch 90	5)
herunter seigen	abschöpfen		Pruckmair, nach 1750	1)
Herzblase	Herzbeutel, Perikard, hier als Verschluss von Einsiedelgläsern	H. Zotter 2013	Prato 302	5)
Hetschebeer, Höt-schen Bötschen	Hagebutte	Duden Online „Hetschebetsch“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Hetschen	Hagebutten	H. Zotter 2013	Prato 262	5)
Hetschepetsch	Hagebutten			3)
Hetschepetsch oder Hetschen	Hagebutten	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Hetschepetsch	Hagebutten	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Hetzebec, Hecze-becz	Hagebutten	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 15r	5)
Hey Blumen	Heublumen	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 76	5)
hiert	hart, fest	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 2r	5)
hierte par Ayr, hörte bar Ayr	harte Eier. Vgl. lints par ayr	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 118v, 119r	5)
Hill	Hülle?	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 20r	5)
hils aus, hils zue, hilß zue	aushöhlen? zuhüllen?	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 2r, 57v, 83v	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
hiltzernen, hilzen, hilzers, hilziges	hölzern, hölzernes	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 121, Ms. 1234, 76r, 148v, Ms. 1217, 64	5)
Himmelthau	feinster, in Nord-Deutschland sogenannter Wiener Gries	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Himmelthau	Schwadenschwingel, Festuca fluitans. Hahnemann	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, [105]	5)
Himmelthau	die feinste Gattung Gries	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
hinein gesichen	hinein seien	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 40	5)
Hirnmark	Hirnmark, aus weißer Substanz bestehender, unter der Hirnrinde liegender (Mark-)Teil des Gehirns	H. Zotter 2013		5)
Hirschzemmer	Hirschziemer, Rückenbraten	H. Zotter 2013	Melin	5)
Hoblschaitten	Hobelscharten, ein Gebäck	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 192	5)
Hocephot (Hospot)	eigentlich gehacktes Rindfleisch mit Kastanien, doch versteht man darunter auch alle gemischten Gemüse	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Hocht	Höhe	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 29v	5)
Höffendöck	Topfdeckel, Häfendeck. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 226	5)
Holahüpen	Hohlhippen	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Holhyperl	Hohlhippen	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 212	5)
Hollahipperl, Holahüberl	Hohlhippen, röhrenförmig dünnes Gebäck		Pruckmair, nach 1750	1)
Hollowann	siehe Vol au vent	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
höllschen aus	aushöhlen		Pruckmair, nach 1750	1)
Hone Buten, Honobuten	Hagebutten (in der Überschrift ist das Wort zu Bohnen Butter verdorben)	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 10v	5)
Horn	Hirschhornmehl	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Hors d'oeuvres	Kleine kalte und warme Gerichte, als Gurken, Rettige, rothe Rüben, Oliven und Butter. Verschiedene Pastetchen, Risolen, Carbonaden, auch gebackene Hühner u.s.w. Sie werden auf Tellern angerichtet, die Tafel zur Bereicherung des ganzen Services damit besetzt, und den Gästen gleich nach der Suppe vor dem Rindfleische gereicht.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Hoschepot, (Hospot)	ein Gemenge von verschiedenen Gemüsen	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Hospot, Hospott	Hotchpotch, Eintopf	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 25v, 48r	5)
Hötschepetsch	Hagebutten	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
hübsch	sehr, äußerst		Pruckmair, nach 1750	1)
Hundts Zungen wurzen	Gewöhnliche Hundszunge (Cynoglossum officinale L.)	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 159r	5)
Hüz, gehüzt	Hitze, erhitzt	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 2	5)
im Ort	am Ende		Pruckmair, nach 1750	1)
Imber	Ingwer	Grimm Bd. 10, Sp. 2064 „Imber“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Imber	Ingwer	https://fwb-online.de/lemma/imber.s.gref	Das neue, große Linzer Kochbuch, Niederederinn 1822 ua.	3)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Imer	Ingwer	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 50r	5)
Immer, Imper	Imber, Ingwer	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Indian	Truthahn,	Grimm Bd. 10, Sp. 2111 „Indiane“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Indian	Puter, calekutischer Hahn	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Indian	Puter, kalekutischer Hahn	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Indianen	Truthühner	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 39v	5)
Indianer	Truthahn	H. Zotter 2013	Melin	5)
Ingber	Ingwer	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 30v	5)
irden	aus gebranntem Ton		Pruckmair, nach 1750	1)
irrdenes Häfen	Geschirr, Topf aus gebranntem Ton		Pruckmair, nach 1750	1)
Item	ebenso, ferner	Duden Online „Item“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Jänisch	Truthahn	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 21	5)
Janisch Leber	Truthahnleber	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Jausen	im engern Sinne Vesperbrot, im Weitern etwa auch Tafeln zwischen dem Mittags- und Nachtmahl	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
jesßen	jesen, jesten: gären	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 69	5)
Jest	Gischt, Schaum. Grimm	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 160r	5)
jesten	jesen, gären. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 10, 11	5)
Jlichando	gebratenes, geröstetes Fleisch v. Kalbsschlegel in Suppe mit Nelken, Zitronenschalen, Muskatblüte, Wein aufgekocht		Neues Lexikon der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst 1785	3)
Johanni	Johannistag, 24. Juni	Duden Online „Johannistag“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Johanns Pörl	Johannesbeeren	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 159r	5)
Jonquille	Jonquille (Narcissus jonquilla) ist eine Pflanzenart in der Gattung der Narcissen aus der Familie der Amaryllidaceae	H. Zotter 2013	Bußwald 289	5)
Jöß	unklar; Jus?	H. Zotter 2013	Kochbuch 16	5)
Joten Höchten	vielleicht: Soten Höchten, Gesottener Hecht?	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 57r	5)
Judenapfel	Zitronatzitrone	https://de.wikipedia.org/wiki/Zitronatzitrone ODER http://www.obstsortendatenbank.de/judenapfel.htm	Die öst. Küche, Rokitskansky 1910	3)
Julep, Julipp	Julep, von pers. julab, Rosenwasser	H. Zotter 2013	Kochbuch 31, Ms. 1820, 257	5)
Julipp	Sirup	Grimm Bd. 10, Sp. 2369 „Julep“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Jünett	Künette, meint hier Kastenform zum Backen		Pruckmair, nach 1750	1)
Junge einer Gans	Gänseklein	H. Zotter 2013	Prato 53	5)
Junges vom Hasen	Hasenpfeffer	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Junges von der Gans	Ganspfeffer	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Junges	Vom Geflügel. Die vom Rumpfe getrennten Vordertheile der Flügel und herausgenommenen Lebern und Mägen. Vom Hafen die Vordertheile des Körpers, als: Brust, Rippen und Schulter. Es werden vorzugsweise daraus Eingemachte bereitet.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Jungfrau=Brätl	Lungenbraten, Filet	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
Jus (Schü)	braune Kraftbrühe, deren Bereitung Seite 5 unter der Rubrik der Suppen, § 1 beschrieben ist	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Jus (Schü)	eine braune Kraftbrühe, deren Bereitung man unter der Lehre der Suppen findet	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
kack	feist, mastig	Grimm Bd. 3, Sp. 865 „Erkecken“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Kaiserfleisch	das feinste junge Schweinefleisch von den Bauchrippen, und geräuchert	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Kaiserfleischel	junges geräuchertes Schweinefleisch von der Bauchrippe	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Kaißer Fleischl	geräuchertes Bauchfleisch	Duden Online „Kaiserfleisch“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Käläräbi	Kohlrabi	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 244, 306	5)
Kalbsdandrus	Tendron, Fleischstreifen	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 60r	5)
Kalbsviertel	Kalbsbraten	H. Zotter 2013	Bußwald 299	5)
Kalbsvögerl	österreichisch für eine ausgelöste Kalbsstelze	H. Zotter 2013	Kochbuch 100	5)
Kaldaunen	Kutteln, innere Auskleidung des Magens v. Rindern, ev. Schafen	https://de.wikipedia.org/wiki/Kutteln	diverse	3)
Kanapee	eine in klein längliche Vierecke geschnittene, und gebähte Semmel, welche Stücke mit in Provençeröhl und ein wenig Essig angemachten hartgesottenen und zerdrückten Eyerdottern ein paar Messerrücken dick bestrichen, dann mit Sardellen, oder geräucherten Lachs-Filets überflochten, oder auch mit Austern belegt an der Stelle der Hors d'oeuvres auf Tellern servirt werden	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Kanarienzucker	Zucker von den Kanarischen Inseln (Grimm)	H. Zotter 2013	Melin	5)
Kaneel	Zimt, Zimtrinde	https://de.wikipedia.org/wiki/Zimt	Wienerisches bewährtes Kochbuch in sechs Absätzen. 1793	3)
Kapari, Kapary	Kapern	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Kapaun	im Alter von etwa zwölf Wochen kastrierter und gemästeter Hahn (seit 2005 in Österreich verboten)	https://de.wikipedia.org/wiki/Kapaun	div.	3)
Kapauner	Kastrierter Haushahn, Duden Online „Kapaun“		Pruckmair, nach 1750	1)
Kapillarkraut	Venushaar, Frauenhaarfarn	https://de.wikipedia.org/wiki/Venushaar	Allgemein bewehrtes Wr. Kochbuch, 1844	3)
Kapri	Kapern?	https://www.ostarri-chi.org/wort/21021/Kapri_Gabri	div.	3)
Kapseln	Förmchen (aus Papier)	H. Zotter 2013	Bußwald 208	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Karbinatl	Karbonade, Kotlett, Bratenstück	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Karbonadeln	gebratenes Rippenstück von Rind, Schwein, Schaf etc., Kotelett	H. Zotter 2013	Melin	5)
Karikander	Koriander		Das neue große Linzer Kochbuch, Niedere-derinn 1804	3)
Karmanadel Karmanadl	Faschierte Laibchen, sowie Karbonade, Rippenstück	Jungmair S. 143 "Kámanádl".	Pruckmair, nach 1750	1)
Karmin	Kermesbeeren	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Karminadel, Carminadel	Faschiertes Laibchen, Frikadelle. Wohl nicht identisch mit Karbonadel	H. Zotter 2013	Melin	5)
Kärminätl, Kär-mätl	Karminadel, vielleicht auch Karbonadel	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 52	5)
Karpfenmilch	Karpfensperma. Milchner= männlicher Fisch	H. Zotter 2013	Melin	5)
Karpfenpeuschel	Karpfenklein (Kopf, Gräte, Milchner, Rogen)	H. Zotter 2013	Prato 65	5)
Karti	Karotten		Pruckmair, nach 1750	1)
Kartoffeln oder Artoffeln	Erdäpfel in Österreich	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Kassame	Consommé, klare Suppe	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Kästen	Edelkastanien	Grimm Bd. 11, Sp. 269 „Kästenbaum“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Kästen	Kastanien	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Kästen	Castanien	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Kasterol, das	Kasserolle, die (frz. Castrol)	https://www.dwds.de/wb/Kasserol	diverse	3)
Kästl	Kästchen, Backform?	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Kastrol	Kasserolle	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Kastroll	hoher Topf mit Stiel	Duden Online „Kasserolle“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Katze	Vorratsbehältnis, vielleicht mit Gatzel verwandt	H. Zotter 2013	Prato 315	5)
Kauli	Karfiol	Grimm Bd. 11, Sp. 211 „Karfiol“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Kauli	Karfiol	http://www.steingrabben.at/index.php/kochbuch-museum/kochbuecher/75-woerterbuch-bedeutung-alter-ausdruecke.html	diverse	3)
Kauli	Blumenkohl oder Carviol	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Kauli	Kohl	H. Zotter 2013	Melin	5)
Kauli	Blumenkohl, Carviol	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Keferfiel, Kefervil	Kerbel (griech. chaerephyllon, ahd. chervila)	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Kehl-gepl	Kohlkopf	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Kehl, Kel	Kohl	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
kehrt	gehören		Pruckmair, nach 1750	1)
Kellarabi	Kohlrabi	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Kerben Teig	Gärbenteig? Germteig	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 18v	5)
Kermes Bör	Kermesbeeren, Phytolacca	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 259	5)
Kern Faisten	Rindertalg	Zotter Glossar „Kernfedern“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Kern Stärk	Speisestärke aus?		Pruckmair, nach 1750	1)
Kerndel	Kern, Brustkern	H. Zotter 2013	Melin	5)
Kernfedern, Kernfetten	Kernfett, Rindertalg, Rindernierenfett	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Kernl	siehe Carré	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Kerntl	Körner		Pruckmair, nach 1750	1)
Kesten, Kösten	Kastanien	H. Zotter 2013	Kochbuch 101, 59	5)
Keule	Schlägel, in Österreich Kalbskeule, Kalbsschlägel	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Khächt, Khäkht	Gehacktes	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 24v, 92v	5)
Khalgus, Khallus	Kaltguss. Grimm: kaltgusz, m. wol gesotten und ein kaltgusz oder laug darausz gemacht. Seuter 246v	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 82v, 133v, 145r	5)
Khechl	Köchel, kleines Koch	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 162r	5)
kheinlein	kleinweise?	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 57v	5)
Khiechl Daig	Küchlein-Teig	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 122r	5)
Khiechl Eisen	Kücheleisen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 77r	5)
Khierbes	Kürbis	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 144v	5)
Khimb	Kümmel? Unger-Khull: Küm; Kim	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 123r	5)
khinen	können	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 30r	5)
Khintl Beterin Össen	Essen für eine Wöchnerin	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 140r	5)
Khitten Werch	Quittenwerk. s. Krünitz	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 168r	5)
khlieb	spalten	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 46r	5)
khliener, khli-nest	kleiner, auf das kleinste	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 77r, 170r	5)
Khnobler	Knoblauch	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 83r	5)
KholbernFfleisch	Kalbfleisch, Kälbernes	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 24r	5)
khöllig (khnöllig)	knollig	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 77r	5)
Khonfekht	Zuckerwerk, kandierte Früchte	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 12v	5)
Khözect (?)	Dunstbirnen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 71v	5)
khreizl	kreiseln	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 10r	5)
Khrepsen Sembl	Krebsensemmel	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 98r	5)
khrings Mell	geringes Mehl?	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 82r	5)
Khrinlein	Kringel	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 53r	5)
khröspig	knorpelig, Grimm	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 31v	5)
Khuchl Zuger	Küchenzucker, grober Zucker, Grimm	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 20r	5)
khugerlät	kugelig	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 77r	5)
Khüm	Kümmel	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 198	5)
Kieberlsalat	Schnittsalat (Maier-Bruck)	H. Zotter 2013	Melin	5)
Kiechlein	Küchlein	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 11	5)
Kigerl	kleine Kugel	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Kim	Kümmel		Pruckmair, nach 1750	1)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Kim, Kimm	Kümmel	H. Zotter 2013	Kochbuch, 88, Ms. 1963	5)
Kinds Koch	Kinderbrei		Pruckmair, nach 1750	1)
Kindskoch	Suppe oder Brei aus Mehl, Milch, und Zucker	H. Zotter 2013		5)
Kitte, Kütte	Quitte	Grimm Bd. 11, Sp. 861 „Kitte“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Kitten Latwerge	Quitten-Latwerge	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Kitten Pagatus	Quittenkäse, Quittenkonfekt		Pruckmair, nach 1750	1)
klare Caffè	wohl geklärter Kaffee, s. Grimm unter klären	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 11r	5)
Klee, Brot-, Frauen-Schabitzker	Kräuter für Brotteig	https://de.wikipedia.org/wiki/Brotklee	Die Südd. Küche, Prato 1858	3)
Kleiben-Torten	hat nichts mit Kleien zu tun, eher mit kleiben, kleben, mit einer Kruste versehen, Krustentorte	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Kleyen	Kleie?		Pruckmair, nach 1750	1)
Klöße	Knödel in Österreich	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Klößler	Gläser	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 40	5)
Knofel	Knoblauch	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Knofl	Knoblauch	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
knopfet	knotig, klumpig	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
knopricht, knoprig	klumpig	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 181, Melin	5)
knospig	klumpig	H. Zotter 2013	Bußwald 198	5)
Koch	Auflauf, und auch Brei	Grimm Bd. 11, Sp. 1552 „Koch“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Koch	Auflauf, jede musartige Speise	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Kochenillentinctur	rote Purpurfarbe, Cochenille	H. Zotter 2013	Bußwald 256	5)
Kockholkhy	wahrscheinlich ungarischer Familienname viell. Kokoly oder Konkoly (= Kornrade)	H. Zotter 2013	Kochbuch 49	5)
Köhl	Kohl		Pruckmair, nach 1750	1)
Kohl Löffel	Kohlenschaufel. Grimm	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 88	5)
Kohl, wälscher	Wälschkohl, Wirsing. Grimm	H. Zotter 2013	Melin	5)
Köhlch (Kelch)	Wälschkohl, Savoyerkohl, Wersching	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Kohlrabi	Oberrüben, die obern Kohlrüben	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Kohlrabi	Kohlrüben	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Kolatschen	Golatschen, Kleingebäck, tschechisch kolač	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Kölbe	Gelbe, Eigelb	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 23r	5)
Kölch	Kohl	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 303	5)
Kölch	Kohl	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Kollaschfleisch	Besondere ungarische Zurichtung des Rindfleisches, wie unter dieser Rubrik § 166 erklärt wird	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Koppen	Kapern?	H. Zotter 2013	Bußwald 26	5)
köres	kehre es	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 150	5)
Kössele	Kesselchen	H. Zotter 2013	Kochbuch 18	5)
Kösten	Kesten, Kastanien	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 20	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Kösten, Kästen	Kastanien	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Kösten, Kesten	Kastanien, ähnliche Schreibweise in div. Sprachen (Kroatien, Südtirol, Bayern etc.)	https://www.kochwiki.org/wiki/Zutat:Marone	diverse	3)
Kosumme	Consommé, klare Suppe	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Koubissoße	S. 128, Verschreibung?	H. Zotter 2013	Melin	5)
Krach	krachen, knacken, knistern	Grimm Bd. 11, Sp. 1915 „Krach“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Krafftmehl	Stärkemehl	H. Zotter 2013	Kochbuch 24	5)
Kragen	Gekröse, Bauchfell	Grimm Bd. 11, Sp. 1961 „Kragen“ und auch	Pruckmair, nach 1750	1)
Kragen	Hals, Kehle	Grimm Bd. 11, Sp. 1956 „Kragen“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Krammetsvögel	Wacholderdrossel	https://de.wiktionary.org/wiki/Krammetsvogel	diverse	3)
Krämplen	unklarer Speisennahme; ein Krämpler ist laut Grimm ein Wollkrämpler, im übertragenen Sinne ein Zänker, Schacherer, Betrüger; Krempen steht im österreichischen für Strunk, dürrer Stamm	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Kranat	ein Topf mit Speck ausgelegt, gefüllt mit div. Zutaten (Fisch, Fleisch, Gemüse ...) oben abgedichtet und gebacken		Neues Lexikon der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst 1785	3)
Kranawedbeere	Wacholderbeere	https://digi.landesbibliothek.at/viewer/fulltext/AC05400714/429/	Meixner 1822, Neumann 1866, ua.	3)
Kraneweth Vögl, Cränäweth	Wacholderdrossel (<i>Turdus pilaris</i>)	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 16v	5)
Kräperl Suppen	unklar, vielleicht Kapernsuppe; allerdings fehlt die Zutat	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 79	5)
Kräpfel	Krapfen		Pruckmair, nach 1750	1)
Krapfenrädchen, Krapfenradl, Krapfenradel	Teigrad	H. Zotter 2013	Bußwald 40; Melin; Ms. 1963	5)
Kraten, Kräten	Gräten	H. Zotter 2013	Ms. 1963, Kochbuch	5)
Krauster (Salat)	gekrauster Winter, Endivien - Salat	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Kräutelwerk	Küchenkräuter (Grimm)	H. Zotter 2013	Melin	5)
Krebs Butter	mit zerstoßenen Krebschalen abgeschmelzte Butter	Grimm Bd. 11, Sp. 2131 „Krebsbutter“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Krebs Schwäffl	Krebsschwänze	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 180	5)
Krebs Schweiferln	Krebsschwänze		Pruckmair, nach 1750	1)
Krebseinbund	vgl. Rezept Krebsreif S. 93	H. Zotter 2013	Prato 123	5)
Krebseuter, Hechteneuterl	ist ebenfalls eine Gattung Puding, der aber unter die Zahl der Mehlspeisen gehört	Zelena 1831	Zelena 1831	2)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Krebsfarb	vielleicht Druckfehler: Krebsfarce (s. Krünitz unter Krebsfarße)	H. Zotter 2013	Kochbuch 73	5)
Krebsnase	Krebsschalen (Grimm)	H. Zotter 2013	Melin	5)
Kreide, kollische	Kölnische Kreide, Umbra. Siehe Krünitz	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
kreischen	zu kreizen, kriechen, mühsam klettern (Unger-Khull)	H. Zotter 2013	Melin	5)
Kren	Meerrettig	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Kren	Meerrettig	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Kreps Butter	Krebsbutter, Buttermischung mit fein gestossenen Krebsschalen	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Krepsen Millich	Milch, in der Krebse gekocht wurden. Vgl. Krebsmilch bei Sophie Juliane Weiler, Jakobine Weiler: Augsburgisches Kochbuch: Zweiter Theil, S. 356. Auch in Johann Rottenhöfer: Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst, Band 2 München 1866.	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 308	5)
Kreß	Gekröse, Bauchfell	Grimm Bd. 11, Sp. 2409 „Krösel“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Kreuzer Strizl Werth, eines	im Gewicht eine Kreuzer Striezels	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 92	5)
Kreuzersemmel	Semmel im Wert eines Kreuzers, die Angaben schwanken zwischen 5 und 6 Lot Gewicht	H. Zotter 2013	Melin	5)
Kreuzfleck	Kuttelfleck, Kaldaunen	H. Zotter 2013	Prato 139	5)
Krickente	Krickente, <i>Anas crecca</i>	H. Zotter 2013	Prato 118	5)
Krien	Kren, Meerrettig	H. Zotter 2013	Kochbuch 104	5)
Kronsbeeren	Kronsbeeren, Preiselbeeren	H. Zotter 2013	Melin	5)
Kronabetbeer	Wacholderbeeren	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Kronabitter oder Kronabittvögel	im nördlichen Deutschland die sogenannten Großvögel	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Kronat Apfel	Granatapfel	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Kronawethbeer	Wacholderbeeren	H. Zotter 2013	Kochbuch 116	5)
Kronawetvogel	Krammetsvogel, Wacholderdrossel (<i>Turdus pilaris</i>)	H. Zotter 2013	Melin	5)
Kronen=Böhr	Kronsbeere, Preiselbeere. Grimm	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 198	5)
Kronowith Vögel	Kranewitvögel, Wacholderdrossel, <i>Turdus pilaris</i>	H. Zotter 2013	Ms. 2220,	5)
Kröpfel	Kräpfel, kleine Krapfen	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 3r	5)
Kruste	ein aus Milchbrot nach beliebiger Idee erzeugter und mit scharfem Messer groß oder klein zierlich ausgehöhlter, in vielem Schmalze ausgebackener, und dann mit Ragouts, Salmi, Haschee u. dgl. gefüllter Form	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Kuchel Hub, Kugelhub	Gugelhupf	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 5v, 14v, 57v	5)
Kudelkraut	Thymian	Grimm Bd. 11, Sp. 2899 „Kuttelkraut“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Kudelkraut, spanisches, Kudl=graut, spanisch	Kuttelkraut, Thymian. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Melin, Bußwald, Ms. 1820, 244	5)
Kugelhopfbeck	Gugehupfform	H. Zotter 2013	Melin	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
kührnig	körnig	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
kühwarmer Milch	unverfälschte Milch, von der noch nichts abgenommen wurde. Milch, wie sie von der Kuh kommt	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
kühwarmer Milch	Milch, wie sie von der Kuh gemolken wird	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Kukurutz-Thee	Griffeltee, Tee aus dem Maisbart	H. Zotter 2013	Prato 280	5)
Kukuruz	Mais	H. Zotter 2013	Prato 288	5)
Kullaschfleisch	nach ungarischer Landessitte zubereitetes Rindfleisch. Es kommt unter dem Artikel Rindfleisch vor	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Kundelkraut	Gundelkraut	H. Zotter 2013	Kochbuch 66	5)
Künigl	Kaninchen	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Küpfel	Kipfel		Pruckmair, nach 1750	1)
Küpfelbröseln	Kipfelbrösel		Pruckmair, nach 1750	1)
Kuttelkraut	Thymian	https://de.wiktionary.org/wiki/Kuttelkraut , https://www.duden.de/rechtschreibung/Kuttelkraut	diverse	3)
Kütten Bogates	Quitten-Pogatschen, von focacia („gebackener Teig“)	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 161	5)
Kütten Käs Modl	Form für Quittenkäse	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 60	5)
Kütten Ladwari	Quitten-Latwerge, Quittenkäse	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 85, 276	5)
Kwas (Quas)	Getränk, durch Gärung aus Brot hergestellt (Kl. Russland: Sirowetz)	https://de.wikipedia.org/wiki/Kwas	Wr. Kochbuch, Seleskowitz 1901	3)
labe, lablet	laue, laulich	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 17	5)
labelte Milch	geronnene Milch	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Laberdon	eingesalzener Kabeljau	Duden Online „Laberdan“.	Pruckmair, nach 1750	1)
labicht	dickflüssig, schleimig	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
lablet, labete	lauwarm	Zotter Glossar „Labe“.	Pruckmair, nach 1750	1)
lablicht	dickflüssig	Zotter Glossar „Lablicht“.	Pruckmair, nach 1750	1)
lablicht	dickflüssig, schleimig	H. Zotter 2013	Kochbuch 19	5)
Labnus	Labnis, Erquickung, Grimm	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 263	5)
Ladwari	Latwerge	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 85	5)
Laffendl	Lavendel	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 198	5)
Laffendl gedörten	Lavendel, getrockneter	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 198	5)
Läg	Lage, Schicht		Pruckmair, nach 1750	1)
lägweis	lagenweise		Pruckmair, nach 1750	1)
lähr	leer	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 250	5)
Laibeln	Laibchen		Pruckmair, nach 1750	1)
Lamprete	Flussneunauge; geschützt	https://de.wikipedia.org/wiki/Neunaugen	Böhm. Universalköchin, Triwald 1885 ua.	3)
Lang Zägler	Apfelsorte. s. Unger-Khull	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 69v	5)
langen Schale	Oberschale, Stück von Rind	H. Zotter 2013	Prato 160	5)
langlete, langlicht	länglich		Pruckmair, nach 1750	1)
Lapin	in Österreich Küniglhase	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Lapperdon	Laperdon, Stockfisch	H. Zotter 2013	Melin	5)
Lattwerg	Fruchtmus	Duden Online „Lattwerg“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Lattwery, Ladwäri	Latwerge	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 115	5)
Latwerg	Fruchtkäse	H. Zotter 2013	Kochbuch 26	5)
Laub	Zierformen	H. Zotter 2013	Bußwald 269	5)
laub	lau	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 56v	5)
Lauberl	Blatt		Pruckmair, nach 1750	1)
laulige	laue	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 5v	5)
lauter	nur		Pruckmair, nach 1750	1)
Lazarole (Judenapfel)	Weißdorn	https://de.wikipedia.org/wiki/Azaroldorn	Die öst. Küche, Rokitsansky 1910	3)
lb	Pfund = 32 Loth = 560g	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Lb., .	Lat. libra, Pfund. 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich (vor 1856)	Meyers Online Bd. 12, S. 978 „Pfund“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Leb Spüchel	Lebkuchen	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 3r	5)
Lebzelten	Lebkuchen	Grimm Bd. 12, Sp. 471 „Lebzelte“.	Pruckmair, nach 1750	1)
legieren	binden	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 13v	5)
legiren	eine Brühe dicklicher machen, was auf dreierley Art geschehen kann; entweder mit Butter, die man platt drückt und ein wenig in Mehl umkehrt, um damit die Brühe abzurühren, oder durch ein Paar Eyerdotter, die man nach der Beschaffenheit der Speise mit süßem Rahm, Essig, Wein oder Fleischbrühe abquirlt, und endlich bey schwarzen Brühen durch Blut, wie mehrere Beyspiele angeben	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
legiren	Eine Speise binden, d. i. die mit Eyerdottern oder Blut auf dem Feuer dick machen. Es wird dabey wie bey dem Fricassiren verfahren. Nur kann das Legiren auch ohne Eyer nur mit Blut geschehen. Das zu Legierende schüttelt man unaufhörlich. Es muß zu gehöriger Dicke gelangen, darf aber nicht sieden.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
legweise	lagenweis	H. Zotter 2013	Prato 151	5)
lehn, len, lehnen	locker, lehn, weich, linde. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 191, Kochbuch 16; Ms 1217, 37; Ms. 1234, 89r, 93r	5)
leitern	aufkochen von Zucker und Wasser	Duden Online „Läuterzucker“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Lemoni	Zitrone, Citrus x limon, Kreuzung aus Citrus medica (Zitronatzitrone) und Citrus x aurantium (Pomeranze, Bitterorange)	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 8 und öfter	5)
Lemoni Blätter, runde, Lemoni Blatl	Zitronenscheiben		Pruckmair, nach 1750	1)
Lemoni Kappel	Zitronenhälfte		Pruckmair, nach 1750	1)
Lemoni Schäler	Zitronenschalen		Pruckmair, nach 1750	1)
Lemonie	Zitrone		Pruckmair, nach 1750	1)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
les aus	auslösen		Pruckmair, nach 1750	1)
Lieber	Leber		Pruckmair, nach 1750	1)
Limes	unklar, wohl Limetten (fr. und engl. lime)	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 80	5)
Limonien	Zitronen	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Limonienschäler	Zitronenschalen	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
lind	weich	Grimm Bd. 12, Sp. 1027 „Lind“.	Pruckmair, nach 1750	1)
linden, gelindet, gelündet	lind, sanft machen, weich, flüssig werden	H. Zotter 2013	Ms. 1967, Prato 34	5)
lindes Pahr Ayer, lints Par Ayr	weiche Eier, deren Kochzeit	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 114, Ms. 1234, 109v	5)
Linzen	Linsen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 91r	5)
Löfel	Löffel		Pruckmair, nach 1750	1)
Löffelkraut	Löffelkraut, Cochlearia officinalis. Wildes Löffelkraut, Ranunculus ficaria, ist wegen seiner Giftigkeit sicher nicht gemeint	H. Zotter 2013	Melin	5)
Lög, eine	Lage	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 174	5)
Löser	Blättermagen des Rindes, Kutteln (Grimm)	H. Zotter 2013	Bußwald 311	5)
Losille	Oseille, Sauerampfer	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 45v	5)
Lösser	der dritte Magen der Wiederkäuer	Grimm Bd. 12, Sp. 1196 „Löser“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Lot, Loth	1/32 eines Pfundes = 17,5 g	H. Zotter 2013	Melin; Ms. 1967	5)
Loth	1 Loth = 17,5 Gramm in Österreich (vor 1856)	Meyers Online Bd. 12, S. 978 „Pfund“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Lotregani	Mittelmeerfisch	H. Zotter 2013	Prato 166	5)
Luckhl	Loch	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 23v	5)
Lumpel	Lunge		Pruckmair, nach 1750	1)
Lumpel	Lunge	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Lumpel	Lunge	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Lumpelstrudel	Lungenstrudel	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Lumpelstrudl	Lungenstrudel	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Lungel Bratl	Lungenbraten		Pruckmair, nach 1750	1)
Lungl Khrauth	Beuschel	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 129r	5)
Lup	Lab	H. Zotter 2013	Kochbuch 117	5)
Lup	Julep, (pers. julab = Rosenwasser)	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 132r	5)
Macédoine	Frz., rohes oder gekochtes Gemüse oder auch Obst, das heiß oder kalt serviert wird	https://de.wikipedia.org/wiki/Mac%C3%A9doine	Österreichisches Universalkochbuch, Stöckl 1906	3)
Magen	Mohn	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Magen=Strützl	Mohnstriezel; im Grazer Kochbuch 1688 findet sich unter den Zutaten kein Mohn	H. Zotter 2013	Kochbuch 1	5)
Maigones, Magonis, Maconaise	Mayonnaise (nach Mahon, Hauptstadt von Menorca, angeblich Mitte des 18. Jh.)	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 20v, 41r, 43v	5)
mailich	mehlig	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 292	5)
Malaun, Melaun Model	Melaun Model, s. Grätzerisches Kochbuch. Melau-ne = Melone	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Mandel=Gescharb	Geschärb zu scharben, klein schneiden. Mandelgescherb bei Grimm	H. Zotter 2013	Kochbuch 71	5)
Mandelmodel	Ausstecher in Mandelform	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Mandscheindl	Ausstechform, Mond	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Manger	Mange, Mangrolle, Manger: hölzernes Werkzeug zum Glätten. Unger-Khull	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 166r, 167v	5)
Maran	Majoran	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 1v, 128r, 136v; StLA Ms 1217, 98	5)
marb	mürbe, weich		Pruckmair, nach 1750	1)
marb	mürbe	H. Zotter 2013	Kochbuch 92; Ms. 1963; StLA Ms 1217, 3; Ms. 1967	5)
Märbel=Stain, Marbelstain	Marmorstein, Marmorplatte	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 189, 219	5)
marben	mürben	H. Zotter 2013		5)
Marben Teig	Mürbeteig		Pruckmair, nach 1750	1)
Marcepan	Marzipan		Pruckmair, nach 1750	1)
March, Mark	Knochenmark	Grimm Bd. 12, Sp. 1618 „March“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Marchbein	Markknochen		Pruckmair, nach 1750	1)
marer, mars, marres, marbs	mürb	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 7r, 23rv, 65v, 99r	5)
Margaran	Majoran	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 282	5)
Margarant, Margaranten	Granatapfel, Malum granatum auch Majoran, vgl. Unger-Khull	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 148v, Ms. 1820, 14	5)
Margran, der	Majoran	https://grammatisch.de-academic.com/31176/Majoran	Das neue, große Linzer Kochbuch, Niederederinn 1822	3)
Marillen	Aprikosen	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Marillen	Apricosen	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Marmelade	ein von allerley Früchten, als: Pfirsichen, Zwetschen, Aprikosen, Kirschen, Ribiseln, Quitten etc., mit Zucker und Zimmt zu einer starken Gallerte gekochter Saft, dessen Bereitung im fünften Abschnitt, Seite 277, angegeben wird	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Marmelade	ein mit verschiedenen Früchten und mit Zucker versetzter sulzartiger, sehr zusammengedochter Saft	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Marmolat	Marmelade	H. Zotter 2013	Melin	5)
Marokanische Polackeln	junge Poularden	H. Zotter 2013	Bußwald 141	5)
Marschellen	Morsellen, kleine Bissen	H. Zotter 2013	Bußwald 268	5)
Marschellen, Marscheln	älterer Name eines feinen strudelförmigen Zwiegebäckes. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 169, 174	5)
Märsser	Mörser	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 40r	5)
Masaduan, Nasadoun	?	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 41rv	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Maschansger	Maschansker, steirische Apfelsorte; nach dem Ort Maschau (tschech. Maštov) in Nordböhmen, auch Borsdorfer, Renette	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Maschanzger Aepfel	Steirische Winter-Apfelsorte	Arche-Noah „Steirischer Maschanzker“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Maschanzger.	Borsdorfer-Äpfeln	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Maschanzker (Apfel)	Borsdorfer - Apfel	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Maschine	Toaster?	H. Zotter 2013	Prato 161	5)
Maß	1 Maß = 4 Seidel = 1,41 Liter, bis 1875 in Österreich	Meyers Online Bd. 14, S. 826 „Seidel“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Maß, Mäßl	Flüssigkeitsmaß, 1 Maß = 4 Seidl = 1,41 Liter	H. Zotter 2013	Kochbuch, Melin, Ms. 1967, StLA Ms. 1234, 86v, 101r	5)
Mässe, Mäst, Mäßt	Messen		Pruckmair, nach 1750	1)
Matelotte	eine von rothem Wein, Schü und kleinen Zwiebelchen erzeugte, und zur Zurichtung von Fleisch, Wildpret, Geflügel, oder Fischen zu verwendende Sauce	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Matry zany, Mätrizany	Name einer Süßspeise; vgl. Marzizoni im Admonter Kochbuch 1708, Hasitschka, Admonter Klosterkochbuch, S. 128-129	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 83v, 84r	5)
Matschansker Öpfl	Steirischer Maschansker, Familie der Borsdorfer Renetten. http://www.obstsortendatenbank.de	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 133	5)
Mattelotte	Matelote, Fischragout, eigentlich à la matelote, auf Matrosenart	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 27r	5)
Maurachen	Morchel, Speisepilz	Grimm Bd. 12, Sp. 1814 „Maurache“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Maultaschen	gefüllte Teigtaschen aus Nudelteig	Duden Online „Maultasche“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Maurachen	Morcheln	https://www.dwds.de/wb/dwb/maurache ; Deutsches Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm. Lfg. 10 (1882), Bd. VI (1885), Sp. 1814, Z. 11	diverse	3)
Maurachen	Morcheln	H. Zotter 2013	Bußwald 310, Melin, Ko., Ms. 1963; Ms. 2220, 47r, Ms. 1820, 304	5)
Maurachen	Morcheln, hier Leckerbissen	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 97	5)
Mayonaise	Eine als Salat gebräuchliche, vorher in Wasser abgesottene, und dann in Essig und Öl kalt angemachte Grünspeise. Ähnliche Salate macht man von Krebschweifchen, aus ländischen Seefischen und Austern.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Meerrettig	Kren	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Melaun	Melone	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 55r	5)
Melaun-Model	melonenförmiges Model, in Österreich und Steiermark der melaun = die Melone (Grimm)	H. Zotter 2013	Melin	5)
melbiges	einmehlen	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 300	5)
Meliszucker	gelblicher Zucker	https://www.lebensmittelllexikon.de/mo000010.php	Prato 1889	3)
Meliszucker	Krünitz: Melis, war erst der Nahme eines feinen Zuckers aus Malta, Saccharum Melitense. Hier ist wohl Farinzucker, mehlfeiner Zucker gemeint	H. Zotter 2013	Prato 44	5)
Melon-Model, s. Melaun	melonenförmige Model	H. Zotter 2013	Bußwald 30	5)
Melon, der	vermutl. großer Topf		diverse	3)
Memori Gräpfl	Gebäck aus Mandeln, Zucker, Eischnee	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 176-177	5)
Menage	Verpflegung	H. Zotter 2013	Melin	5)
Merdl	Möhren	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Meridon	Pastete (Reis-, Krebs-, Fleisch- etc.)	https://digi.landesbibliothek.at/viewer/image/279_Schiffmann/123/	diverse	3)
Meridon, Mieroton	Art gebackener Mehlspeise, deren Bereitung unter dieser Rubrik öfters beschrieben ist	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Meridon	eine gebackene Mehlspeise	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Mescherer	Mörser	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 22v	5)
Meser, Messer	Mörser	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 3r, 11r, 44r	5)
Meuen Ayr	Mai-Eier	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 169v	5)
Meyran	Majoran	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
miechtlich	miechteln, österr. für müffeln	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 6	5)
mieslet	musartig	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 155r	5)
Milchner	männlicher Fisch	Grimm Bd. 12, Sp. 2197 „Milchner“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Milchner	männlicher Fisch	H. Zotter 2013	Melin	5)
Minuth, à la	auf die Minute genau	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 36r	5)
Mischanzeräpfel	Maschanzger	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 63r	5)
Mischerl, Müscherl	Muscheln	H. Zotter 2013	Ms. 1963, Ms. 1967	5)
mitoniren	Brot in heißer Suppe einweichen und es mit der Suppe anrichten (Krünitz)	H. Zotter 2013	Melin	5)
mitoniren	Eine Speise, zugedeckt, und sehr gut verschlossen im Sude langsam anziehen, und nur sehr wenig kochen lassen. Das Feuer darf hiebey nicht gäh auf-lodern.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
mitonniren	etwas durch den Sud anziehen lassen, z. B. gebähte Semmelscheiben, über die man die Fleischbrühe kochend heiß schüttet, und dann die Schüssel zu-deckt, damit die Semmel vor dem Auftragen ganz anziehe, und nicht halb hart auf die Tafel komme	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Mitter	In der Mitte		Pruckmair, nach 1750	1)
mittlere Schüssel	mittelgroße Schüssel		Pruckmair, nach 1750	1)
mittleres Stuck	mittleres Stück		Pruckmair, nach 1750	1)
Möderl	kleine Model	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Modi Koch	Model-Koch. Vgl. Altadeliges Bayerisches Koch- und Konfektbuch von Magdalene von Portia, S. 269	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 115	5)
Modl	Pressform, meist aus Holz	Grimm Bd. 12, Sp. 2438 „Model“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Mogensammen	Mohn	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Mohlbrätl	Lungenbraten	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 21	5)
Mohlbratl, Mollbratel	Mollbratel: Lungenbraten, Lendenbraten, Filetstück; auch Mullbratel	H. Zotter 2013	Ms. 1967, Melin	5)
Molle	Schmolle	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 3r, 45r	5)
Molter	Teigmulde	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Monatrettige	Radieschen	H. Zotter 2013	Prato 122	5)
Mörssel	Mörser	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 15v	5)
Mosen	vielleicht Mörser, s. meser	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 26v	5)
Möser Rugen, Mösserrugen	Messerrücken	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 71r, 127v	5)
Mössenes Pfandl	Pfanne aus Messing,	Grimm Bd. 12, Sp. 2132 „Messing“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Mößer Khiechl	Mörserkuchen, Gugelhupf s. Grimm	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 129v	5)
Mössinges Beck	Becken aus Messing	Grimm Bd. 12, Sp. 2132 „Messing“.	Pruckmair, nach 1750	1)
moßlich	mäßig	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 15r	5)
Mötl, Motl	Model	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 158r	5)
Muelter	Multer, Holzmulde, trog für Brot, Fleisch dgl. Unger-Khull	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 79v	5)
Muette, à la	Muette, ein Jagdhaus; auf Jägerart	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 28r	5)
Multer	längliches, ausgehöhltes Gefäß, Trog (Grimm)	H. Zotter 2013	Melin	5)
Mund Semel	Semmel aus Mundmehl, aus feinstem Weizenmehl	Grimm Bd. 12, Sp. 2691	Pruckmair, nach 1750	1)
Mundmehl	feinstes Weizenmehl, woraus die Mundsemeln gebacken werden	Grimm Bd. 12, Sp. 2691 „Mundmehl“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Mundmehl	feines Mehl. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Melin, Ms. 1820, 95, 96, 187 und öfter	5)
Mundsemmel	Semmel für eine fürstliche Tafel	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Muotel Zuger	Mudelzucker?	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 30v	5)
Murcheln	Morcheln	H. Zotter 2013	Melin	5)
Murken	Gurke	H. Zotter 2013	Ms. 1963, Ms. 1967	5)
Mürkerl	kleine Gurken, Essiggurkerl	H. Zotter 2013	Prato 306	5)
Muscatzin= Letzelen	Muskatzinen, Muskatzoner Torte; siehe die Rezepte bei Krünitz. Siehe auch Pohl	H. Zotter 2013	Kochbuch 2	5)
Muscatzonen	Muskatzinen	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 201	5)
Muscervade	Muscavado, unraffinierter brauner Zucker mit starkem Molassesgeschmack	H. Zotter 2013	Melin	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Musch	Muschelform?		Pruckmair, nach 1750	1)
Müscherln	kleine Muscheln		diverse	3)
Muserl	von Muser, eiserne Schaufel. Unger- Khull	H. Zotter 2013	Prato 33, 97	5)
Muskat-Lünell	Muscat lunel (dt. gelber Muskateller, ung. Sárga-muskotály, sl. Muškát žltý) aus Tokaj	H. Zotter 2013	Prato 326	5)
Muskazindel, Muschkazin Torten	Muskatzinen, Muskatzoner Torte; siehe die Rezepte bei Krünitz	H. Zotter 2013		5)
Muskazinen	Gebäck, Pilgergebäck	https://de.wikipedia.org/wiki/Muskazine	Die öst. Küche, Rokitsansky 1910	3)
Mußcatell Pierlen	Muskateller Rosinen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 142v, 166v	5)
Mußgätl, Puschgättlen	Pugatschen? Muskatzinen?	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 85v	5)
Mußgazany	Muskatzinen, Muskatzoner Torte; siehe die Rezepte bei Krünitz. Siehe auch Pohl	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 163r	5)
Mußkatblühe	Muskatblüte, Samenmantel der Muskatnuss	Duden Online „Muskatblüte“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Nagawitz-Birne	Nagowitzbirne, alte Birnensorte aus Frankreich	H. Zotter 2013	Melin	5)
Nagel Schwammerln	Nagelschwamm, Speisepilz	Grimm Bd. 13, Sp. 269 „Nagelschwamm“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Nagel, Nägel, Nägerln	Gewürznelken	Grimm Bd. 13, Sp. 264 „Nägelein“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Nägelstup	Nägelstupp, Nelkenpulver, gemahlene Gewürznelken. (Grimm)	H. Zotter 2013	Kochbuch 60	5)
Nagerl	Gewürznelken	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Nägerl	Gewürznelke?	https://fwb-online.de/lemma/nagel.s.om	Meixner 1822, Neumann 1866	3)
Nägl Safft, Nagel	Nelkensaft	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 5	5)
Napfkuchen	Gugelhupf in Österreich	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
naßlicht	nass		Pruckmair, nach 1750	1)
Nates	hier spanische Milch, sonst lateinische Bezeichnung für Gesäß	H. Zotter 2013	Kochbuch 87	5)
Nazarethapferln	Zier- oder Wildapfelsorte, vielleicht Malus coronaria?	H. Zotter 2013	Prato 303	5)
Nihrnberger Löwzelten	Nürnbergger Lebzelten	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 85	5)
Nößel	kleines Maß	H. Zotter 2013	Melin	5)
Nudelreuterl	Nudelsieb	H. Zotter 2013	Melin	5)
Nudelsieb	eine blecherne durchlöchernte Maschine, der man sich bedient, um das Wasser vom Gemüse ablaufen zu lassen	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Nudelsieberl	großer, blechener Durchschlag, dessen man sich bedient, um das Wasser von Gemüsen etc. ablaufen zu lassen	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Nudlpfanzl	Nudeln-Pfanzelten	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
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, Nahmens Nullo	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 63v	5)
Nür Brätl, Nürn, Nürn Brätl	Nierenbraten, Nieren	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 274, Ms 1217, 75	5)
Nuß	Muskatnuss		Pruckmair, nach 1750	1)
obere Milch	Obers	H. Zotter 2013	Kochbuch 92	5)
Obergam	Gaumen, Oberkiefer des Ochsen	Grimm Bd. 4, Sp. 1578	Pruckmair, nach 1750	1)
		„Gaumen“.		
Obers	in andern Gegenden Deutschlands Sahne, Rahm, Schmetten genannt, dessen man sich zum Kaffeh bedient; das oben von der Milch Abgeschöpfte	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Obers Milch	Rahm		Pruckmair, nach 1750	1)
Obers	das oben von der Milch Abgeschöpfte, in anderen Gegenden Deutschlands: Sahne, Schmetten	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Oblat	Oblatte		Pruckmair, nach 1750	1)
Obled, Oblat	Oblate	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 86v, 87v	5)
Ochsen-Zingl Wasser	Ochsenzungenwasser. Absud von Anchusa officinalis, Ochsenzunge. Volksheilmittel gegen Herzklopfen. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 73	5)
Ochsenauge	gesetzte Eyer	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Ochsenaugen	gesetzte Eyer	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Ochsenaugen	Spiegeleier	H. Zotter 2013	Bußwald 24	5)
Ochsengaimb, Ochsenbaum (s. a. Oxengäm)	der Gaumen eines Ochsen	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 308, Ms. 1963	5)
Oertelfleisch	Tafelspitz	H. Zotter 2013	Prato 100	5)
Ofener Wein	roter Wein aus der Gegend von Ofen (Krünitz)	H. Zotter 2013	Melin	5)
Öfermundt	Affenmund, Backwerk. Schmeller, sub Aff	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 65r	5)
Ofnerwein	roter Wein aus der Gegend von Ofen (Krünitz)	H. Zotter 2013	Bußwald	5)
Ohly, Ollea (s. a. Allebatriten)	Olla potrida	H. Zotter 2013	Kochbuch 63	5)
Ohtruben	Fisch	H. Zotter 2013	Bußwald 185	5)
Olie Suppen	Olla potrida	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 48r	5)
Oliosuppe	Olla potrida	H. Zotter 2013	Melin	5)
Omelett, (fälschlich Amulett)	Eyerfleck, Pfannkuchen, Fridatta in Österreich	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Omelette	Eyerfleck, Eyerkuchen	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
On=Ays	Anis	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 198	5)
Öpfl Rätl	Apfelradel, Apfelschnitte. s. Unger- Khull	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 123r	5)
Öpflmandl, Opfl Mändl	Apfelmannl = Äpfelschlankl. Unger- Khull	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 70v, 71r	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Orade	Goldbrasse. Sparus aurata	H. Zotter 2013	Prato 166	5)
ordinari	gewöhnlich	Grimm Bd. 13, Sp. 1326 „Ordinär“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Organtin	Organdy ist ein Batist aus Baumwolle, der durch chemische Behandlung mit Schwefelsäure durchscheinend gemacht und dauerhaft gesteift wurde. Damit verwandt ist der Organza.	H. Zotter 2013	Prato 302	5)
Orlians	Orléanser Torte	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Oster Praittling	Osterbreitling, Osterfladen: kleiner weißer Laib ungesäuerten Brotes, zu Ostern bereitet. Unger-Khull	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 132r	5)
Ostera	Austern, lat. ostrea. Vgl. Bunsmann- Hopf, austrich	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 135r	5)
Oxen Zungen Blümel	Ochsenzunge, s. Ochsen-Zing	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 258	5)
Oxengäm (s. a. Ochsen gaum)	Ochsengaumen	H. Zotter 2013	Kochbuch 66	5)
Ozisch	Fisch	H. Zotter 2013	Bußwald 185	5)
Pächerl, Pöcherl	kleiner Becher	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Pachstettel	Pastete	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Pades	Päte? Brei, Paste, Teig, Pastete	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 64v, 65r	5)
Pafesen	Pafesen, halbfingerdicke Doppel- Semmelschnitten, ausgebacken und mit Ochsen- oder Rindshirn gefüllt. Unger-Khull, Bunsmann-Hopf, povese	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 68r	5)
Pagat Modl	Pressform für Quittenkonfekt		Pruckmair, nach 1750	1)
paisen, paisten	beizen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 26v, 48r	5)
Paitz	Beize, eine gewürzte Flüssigkeit zum Marinieren von Zutaten	Duden Online „Beize“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Paiz	Beize	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 23	5)
palt, balt	sobald	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 35r	5)
pämbt	unklar (wan es sich aber yber sich pämbt und hört würdt)	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 9v	5)
Pamoranschen	Pomeranzen	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
paniren	Gesottenes oder rohes Geflügel entweder ganz oder getheilt, erst in Butter oder zerschlagene Eyer tauchen, und dann geriebene Semmelbröseln oder in Mehl wälzen. Das zu Panirende muß tief in die Butter, oder in die Eyer getaucht und in die Semmelbröseln, die man oft mit Mehl vermenzt, vollkommen gewälzt werden, damit recht viel an den Stücken hängen bleibt.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Pantofelholz	Pantoffelholz, Rinde des Pantoffelbaums, Sohlenholz. Hier: dünnes Holz zum Fixieren der eingelegten Früchte. Grimm	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Pantoffelholz	Kork	H. Zotter 2013	Bußwald 279	5)
Papillote	Papier zum Servieren von Lammkeulen	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 36r, 44v	5)
Paradiesäpfel	Paradeiser, Tomaten	H. Zotter 2013	136	5)
Paragnplüe Wasser	Borrago-Blüte, Borretsch- blütenwasser. Vgl. Ochsenzunge bei Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 73	5)
Pärgä Blötern	Spargel?	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 164r	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Parsten	Borsten	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 94	5)
Pasamaner	Passamanerapfel, blass gelber Apfel gewöhnlicher Sorte. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 321	5)
Paschkonad	div. Wurzeln zusammengeschnitten?		Meixner 1822, Neumann 1866; ua.	3)
passiren	Etwas in Butter, Speck oder Schmalz anlaufen oder anschwitzen, nur das zu Passirende nicht zu lange auf dem Feuer bleiben lassen, damit es nicht verbrenne. Um übeln Geruch zu vermeiden, Sorge man für frische Butter, Fett oder Speck.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Pasteten Bach=of-fen	vgl. Krünitz, Pastetenofen	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 236	5)
Pastetenblättchen	Pastetenblech	H. Zotter 2013	Bußwald 195	5)
Pastetenzwicker	Küchengerät	H. Zotter 2013	Bußwald 209	5)
Pastötten Häferl	Pastetenhaus, Vol-au-vent. S. a. Heißl, Heusl	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 114r	5)
Paternati	Pastinaken	Grimm Bd. 13, Sp. 1493 „Pastinaken“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Patischow	Pâté chaud	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 60r	5)
Patz	Beize?		Pruckmair, nach 1750	1)
Pätz, Paitz	Beize	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 238, 244	5)
Patzel	kleines Häufchen		Pruckmair, nach 1750	1)
Paulaner Würst	Fischwürste		Pruckmair, nach 1750	1)
Paulinerisch	Pauliner-Orden; ein Paulinerkloster existierte 1708–1786 in Maria Trost bei Graz	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 284	5)
Paumboll	Baumwolle	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 356	5)
Paupiettes	Röllchen	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 19v	5)
Peischl	Lunge	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Pelz Kürschen	Pelzkirsche, Kirsche eines veredelten Baumes	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Pelzkirsche	Kirsche eines veredelten Baumes	H. Zotter 2013	Melin	5)
Pemsel	Pinsel	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
Penatwirschtl	Würstel aus Penidzucker, geläuterter mit Stärkemehl vermengter und zu Stangen geformter Zucker, s. auch benadt stein	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 188	5)
Perchtramb, Perchtrumb	Bertram, Anacyclus pyrethrum	H. Zotter 2013	Kochbuch 67	5)
Persöln	Brisolen, gedämpfte Kälberrippen, Kalbskoteletts	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 127r	5)
Perster	Borsten	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 122r	5)
Perstikhä	Pfirsich. Pfersich, Persich: der Schreiber der nachgetragenen Rezept lässt gewohnheitsmäßig das f ausfallen, vergleiche Punt, Rezept 276	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 357	5)
Pertramessig, Be-tramessig	Estragon-Essig	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Pesterlenz	Pest	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 155r	5)
Peteram, Pertram	Bertram, Anthemis pyrethrum (Grimm) vielleicht auch Estragon	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 10r, 11r	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Petersilienwasser	Krünitz: 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 nämlich grüne Petersilie nebst den Wurzeln und ein paar Händen voll Erbsen in Wasser ab, und würzt die Brühe mit Muskatblüten, Ingber und etwas Salz.	H. Zotter 2013	Bußwald 14	5)
Petersiliewasser	dünne Gemüsesuppe aus Petersilienwurzeln und Petersilienkraut	H. Zotter 2013	Prato 163	5)
Petersill Wasser	Petersilienwasser. Krünitz	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217,	5)
Pfanne (Pfandl)	ein mit langem Stiele, ohne Füße, versehenes flaches, wie eine Casserolle und aus Eisenblech verfertigtes Geschirr	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Pfanne, Pfandl	eine Art Tiegel von Eisenblech oder Messing, ohne Füße, mit langem Stiel, flacher als eine Casserole, worin man etwas geschwind über der Kohlengluth zum Sieden bringt; Oberspfandl, Einbrennpfandl etc.	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Pfäntzl, Pfantzl, Pfanzl, Pfänzl	Pfanzl, Pfanzelten	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 228, 231, 234, 235, 251, 285, StLA Ms. 1234, 46v, 93v, 100v	5)
Pfanzel	Speise aus schaumiger Butter mit Eiern, Mehl, Grieß, Semmel, Nudeln etc. süß oder mit Fleisch etc.	https://www.enzyklo.de/Begriff/Pfanzel	diverse	3)
Pfanzl, Pfanzel, Pfanzl	Eine Art Pfannkuchen	Grimm Bd. 13, Sp. 1618 „Pfänzlein“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Pfaum	Flaum, Schaum	Grimm Bd. 13, Sp. 1729 „Pflaum“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Pfaum Löffel	Schaumlöffel, flacher, sehr breiter, siebartig durchlöcherter großer Löffel mit langem Stiel	Duden Online „Schaumlöffel“.	Pruckmair, nach 1750	1)
pfaumen	schäumen	Grimm Bd. 13, Sp. 1729 „Pflaum“.	Pruckmair, nach 1750	1)
pfaumig, pflaumig	leicht und locker wie Flaum	Grimm Bd. 13, Sp. 1729 „Pflaum“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Pfeiferl von Blätterteig	Bouchée (Pasteten-Form aus Blätterteig)	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Pfenning Semerl	Semmel um einen Pfenning	Grimm Bd. 13, Sp. 1671 „Pfennigsemmel“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Pferschen	Pfirsich	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Pflämmen Ziwöben	andere Bezeichnung für Spenling, Spinling, Spilling, gelbe Pflaume, Zwerggringlotten. Vgl. Ziberl, Zibarte, Prunus domestica subsp. prisca	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 73v	5)
Pflantze=Semmel	Semmel-Pfannkuchen	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Pfanzl	Laibchen	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Pflaumen	Die Frucht, welche man im nördlichen Deutschland unter diesem Nahmen versteht, heißt im östlichen, südlichen und westlichen Deutschland, auch in der Schweiz: Zwetschken. Was man in Sachsen Zwetschken nennt, sind hier in Österreich Pflaumen.	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Pflaumen	die Frucht, welche man in Österreich und in einigen Gegenden Deutschlands Zwetschken nennt; eine ähnliche Gattung heißt man in Österreich (Pfludern)	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
pflaumig	flaumig	https://www.dwds.de/wb/dwb/pflaumig	diverse	3)
pflaumig, pflaumich	schaumig	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
pflengen	wohl eine Art Knödel, vielleicht zu Pflänzln	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 82r	5)
Pflückhecht	das Hechtfleisch wird nach dem Kochen in fingerlangen Stücken von der Gräte gepflückt	H. Zotter 2013	Melin	5)
Pfund	1 Pfund = 560 Gramm in Österreich (vor 1856)	Meyers Online Bd. 12, S. 978 „Pfund“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Pfund	= 32 Lot = 560 g	H. Zotter 2013	Melin	5)
Pickelhäring	gepökelter, eingesalzener Hering	H. Zotter 2013	Melin	5)
Picking	Pickling, Pickelhäring, geräucherter Häring	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Pickling (Pickelhäring)	geräucherter Häring	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
pier	per, pör s. bör	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 101r	5)
Pieran	Piron, Gabel. Unger-Khull, Schmeller	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 165v, 171v	5)
Pierrette, à la	unklar, auf Steinchen-Art? auf Kinder-Art?	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 36v	5)
piesen	unklar; Biesenkraut = Schnittlauch. Vgl. Bunsmann-Hopfbisen(wurz) Mangold	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 22v	5)
Pilze	Schwämme	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Pimpinelle	kleiner Wiesenknopf, Sanguisorba minor	H. Zotter 2013	Melin	5)
Pinat=Safft	Penidzucker, Penydzucker, Kinderzucker, Zuckerpenid, Saccharum penidium, ist ein durch Eyweiß geläuterter, mit Kraftmehl gemischter, und zur rechten Form gebrachter oder gewundener Zucker, den man bey den Conditoren und Apothekern findet. Krünitz	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 6	5)
Pinulle	wohl Pinoli, Pinienkerne	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 11r	5)
Pippe	Zapfhahn	H. Zotter 2013	Prato 309	5)
Pire, Püree	Püree	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 63v	5)
Pischkowitz	Biskuit	H. Zotter 2013	Ms. 2220. 14v	5)
Pisen, Pisan	Bisam, Moschus	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 11r, 25r	5)
Pißtatzi	Pistazien		Pruckmair, nach 1750	1)
Pitzling	Pilzling, Herrenpilz	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Plangette, Planget, Planguet	Blanquette, weißes Ragout von hellem Fleisch	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 37r, 64v	5)
Plateisen	Scholle, Pleuronectes platessa. (Neunteufel)	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Pläterlein	Bläschen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 76r	5)
Platern	Blasen	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 20	5)
plätlät	blättrig	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 14v	5)
Plauer Schmolten	Schmalte oder Schmelte, blauer Farbstoff, Färberbläue, von ital. smalto. Unger-Khull. Grimm	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 113, 146	5)
Pletzen	Kutteln	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 42r	5)
Pöck	Becken	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 4	5)
pöckeln	räuchern, selchen	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Pofesen	mit Hirn bestrichene, gebackene Semmelschnitten, in andern Gegenden, arme Ritter mit Elend	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Pofesen	Semmelschnitten, inwendig mit Hirn oder Haschee, oder Fasche bestrichen, und über einander gelegt gebacken	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Pofösen, Poffösen	Pofesen, Semmelschnitten, Arme Ritter, in Fett schwimmend ausgebackene, gefüllte Brotscheiben, zu ital. pavese (aus Pavia stammend)	H. Zotter 2013	Melin, Prato 144	5)
Poionrade, à la	Poivronrade, Pfefferonisauc	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 30v	5)
Polackel	Poularde, gemästete, verschnittene Hühner (Unger-Khull)	H. Zotter 2013	Bußwald	5)
Polart	Poulet, Poularde, junges Huhn	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 20v	5)
Polglein	Bälge, hier die Häute der Rosinen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 147	5)
Pomerantschen, Pomeranzen	Pomeranzen, Citrus x aurantium, Bitterorangen, seit dem 11. Jahrhundert in Europa bekannt, nicht zu verwechseln mit der süßen Varietät von Citrus x aurantium (auch C. x sinensis), die Portugeser genannt wurden	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 27 und öfter, Melin	5)
Pomeranzen	Bitterorangen		Pruckmair, nach 1750	1)
Pomeranzengeruch	Orangenschalenextrakt (Pierer), Aroma	H. Zotter 2013	Melin	5)
Pömsl, pemsl	Pinsel	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 167, 332	5)
Ponädl	Panade, Brotbrei	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 91	5)
Porcelanerne Schallen, Porzelaierne Schallen	Porzellanschalen	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 148, 152	5)
Porthugesser, Porthogessen, Bordigeßen, Portugäser Pommerantschen	süße Orangen, Citrus x aurantium. s. a. Pomeranzen, seit dem 16. Jahrhundert aus Portugal importiert	H. Zotter 2013	Ms. 1963, Ms. 1967, Ms. 1820, 105	5)
Portugesersaft	Orangensaft	H. Zotter 2013	Melin	5)
Portulak	(Wild-)Gemüse oder Gewürz	https://de.wikipedia.org/wiki/Portulak	Die öst. Küche, Rokitsansky 1910 ua.	3)
Portulak	Gemüseportulak Portulaca oleracea	H. Zotter 2013	Melin	5)
Potage	Eine Suppe, in der man das Fleisch in seiner Brühe, mit allerhand Kräutern und Wurzelwerk und untergeschnittenen Brot- oder Semmelscheiben anrichtet. In Deutschland ahmt man die Potagen nur noch durch Beyfügung der Hühner, Tauben u. s. w. in die Suppe nach.	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Potage (Potasch)	eine Suppe, wohinein man das Rindfleisch sammt seiner Brühe, allerley Wurzeln und unterschnittene Brote oder Semmelscheiben gibt, und dazu auch oft Hühner, Poularde und Tauben fügt	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Pottung	Bottich	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Potzen	Kerngehäuse	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
Potzen, Botzen	Kerngehäuse		Pruckmair, nach 1750	1)
Poularde	eine verschnittene fette, junge Henne	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Poularde	eine verschnittene fette, junge Henne	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Poupeton	Poulpeton, Schüsselpastete (Krünitz); Sorte de ragoût composé de viande hachée recouverte de tranches de veau. (Dictionnaire de l'Acad. 1718.)	H. Zotter 2013	Melin	5)
Powidel	ein von Zwetschen (Pflaumen) eingesottener dicker Mus	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Powidl	der von Zwetschken (Pflaumen) dick eingesottene Mus, dem dann zuletzt noch im Backofen eine festere Consistenz gegeben wird	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Praitling	Breitling, s. Osterbreitling	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 132r	5)
präslen, presle	prasseln	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 254, 237	5)
preiläth, preilät	breiig	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 69v, 70v	5)
Prein Khernlein	Hirsekörner	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 40r	5)
Preinblatl	Name eines Küchengeschirrs. Unger- Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 178	5)
premslein	brutzeln	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 49r	5)
Pren=Zeig, erdenen Pren=Zeig mit einen glösernen Köpf	Brennzeug, Gerätschaft zum Schnapsbrennen. Grimm	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 19	5)
Pres, Preß, Presse	Braise, Suppe, säuerliche Würzbrühe zum Dämpfen von Fleisch; braisieren: In der Brühe dämpfen	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 20v, 060v, 64r; Bußwald 149, 162	5)
Preßwandel	Braise-Wanne?	H. Zotter 2013	Bußwald 301	5)
Pretling	Brätling, Speisepilz		Pruckmair, nach 1750	1)
preulät	bräunlet, bräunlich	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 13v	5)
Pricke	Bricke, Flussneunauge, Lampetra fluviatilis	H. Zotter 2013	Prato 95	5)
Prielein	Brühlein, kleine Brühe	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 1r	5)
Prießelpier, Paislpier	Preiselbeeren	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 155r	5)
prinslet	siehe brinzen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 80v	5)
Prischl, Brischl	Gekröse (Karpfen)	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 239, 240	5)
Prisel, Prisl, s. a. Brißl	Bries	H. Zotter 2013	Ms. 1963, Ms. 1967, Ms. 1820, 180, 234, 301	5)
Prisollen	Brisole, Brisolette. Knödelchen aus Hackfleisch	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 304	5)
prit, priten	brate, braten	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 91v, 92v	5)
Prockel, Pröckel	Stück, Brocken		Pruckmair, nach 1750	1)
pröckhlät, pröckhlert	bröckelig	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 23v, 68v	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Profiterolle	kleine ausgehöhlte, mit was, immer für Fasch, auch mit Salbigon gefüllte und in Schmalz ausgebackene Semmellaibchen	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Prokedl, Pro-schedl	Brokkoli	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Prosn Koch	Bröselkoch?	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 116	5)
Prötl	Brett	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 118r	5)
Prötlein	kleines Brett	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 38r	5)
Provanzer Öhl, Provanzeröhl	Olivenöl	H. Zotter 2013	Ms. 1963; Melin	5)
Provencer Öl	Olivenöl 1. Kaltpressung	http://www.zeno.org/Brockhaus-1911/A/Oliven%C3%B6l ; siehe auch Lueger-1904: Olivenöl Meyers-1905: Olivenöl Pierer-1857: Olivenöl	diverse	3)
Prye	Brühe	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 286	5)
Pschau Ösen	Schauessen. Vgl. Bunsman-Hopf, (be)schauessen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 109v	5)
Pudding, Budin	gekochte oder gebackene Mehlspeise	https://www.lebensmittellexikon.de/p0000890.php	diverse	3)
Puff	Gebäck, vgl. engl. puff pastries Blätterteigpastete	H. Zotter 2013	Melin	5)
Pugatschen	Pogatschen (Weißbrot), Poganzen (gefüllter Kuchen) (Pohl)	H. Zotter 2013	Kochbuch 49	5)
Pülsling, Büßling	Steinpilz	Duden Online „Pilzling“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Pußcaten, Pußgaten, Dorten, Puschgättlen, Mußgätl	Pugatschen, Pogatschen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 85r, 158r, 164v	5)
Puter	calekutischer Hahn, in Österreich Indian	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
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“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Quarantino	Italienische Maissorte	H. Zotter 2013	Prato 307	5)
Quarck	weißer Käse	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Quenelles	Knödelchen, Klößchen	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 41r	5)
Quintel	¼ (!) Lot (Grimm sub Quintin)	H. Zotter 2013	Kochbuch, Me	5)
Rack	Arrak	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Radls ab	Rillenrand formen	BMNT „Schlickkrappen“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Raf	Reifen	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 45r	5)
Räffel	Reifen	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 22	5)
Ragout (Raguh)	Seite 122 unter der Rubrik Eingemachtes, § 270, erklärt	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Ragout	Eingemachtes	Zelena 1831	Zelena 1831	2)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Ragu	Schmorgericht aus klein geschnittenem Fleisch mit würziger Sauce	Duden Online „Ragout“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Ragu Mellé	gemischtes Ragout	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 41v	5)
Rahm	die dicke gelbliche Fettigkeit, welche von der sauer werdenden Milch sich oben aufsetzt	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Rahm	eine dicke gelbliche Fettigkeit, welche sich oben aufsetzt, wenn die Milch sauer zu werden anfängt	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
rähr	rar, freundlich, artig, gesellig, brauchbar, zweckmäßig. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 202	5)
Raifel, Raifl	Reifler, Veltliner; Unger-Khull. Lexer: raifel = rainval. Grimm: sub reinfal: das wort steckt wol auch im namen mehrerer rebsorten: in Steyermark ranful, ranfel, ranfler, ranfoliza, ranfolna, ranfolina. Krünitz: Proseckerreinfall eine Weinsorte aus der Gegend von Triest	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 44v	5)
raifflicht:Weis	streifenweise	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 138	5)
raifflichten	streifig	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 211	5)
Rakl	viell. von racler abkratzen, Rakel = Blechstreifen, zum Abkratzen, auch Hohlmaß	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Rämb	Rahm	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 11	5)
Ramel, Rammel	Kruste	H. Zotter 2013	Bußwald 65, 166; Prato 181, Melin, Ms. 2220, 17v, 41r	5)
Ramf	Rand		Pruckmair, nach 1750	1)
ramlet	begehrlich, üppig?	Grimm Bd. 14, Sp. 80 „Rammlich“.	Pruckmair, nach 1750	1)
ramlet, rammerlt	rahmig, aufgelöst	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Rampft, Rampftel, Ranfft	Rand, Saum, Ranft, Rampft. Unger- Khull. Rinde, Kruste. Grimm	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 219, 227, 311, Bußwald 217	5)
Ramulade	eine gewürzte, meistens kalt über Fleisch, Wildpret, Geflügel oder über Fische zu gebende Brühe	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
rangiren	entweder eine Speise zierlich auf die Schüssel anrichten, oder mehrere Speisen, und alles, was zur Tafel gehört, so zu stellen, und zu reihen, daß es wohlgefällig ins Auge fällt	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
ranschieren, dranschieren	arrangieren	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 42r	5)
Rapunzel	Rapunzel, Name verschiedener Salatpflanzen, namentlich Valeriana locusta, Campanula rapunculus und Phyteuma spicata	H. Zotter 2013	Prato 95, Melin	5)
Rapunzelknolle	Knolle der Ährigen Teufelskralle, Phyteuma spicate	H. Zotter 2013	Melin	5)
Rasch	Rost, Grill?	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 52	5)
räß, räß	Schärfe, Würzigkeit. Von alemann. räß = scharf, würzig (Pohl), raß, scharf, resch	H. Zotter 2013	Kochbuch 14, StLA Ms. 1234, 85r	5)
Rast	Rost	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 283, 284	5)
Ratafia	Wein, alkohol. Getränk	https://de.wikipedia.org/wiki/Ratafia_(Wein)	diverse	3)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Rätl	Rädchen, Teigrad	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 11r	5)
rauket	raunket? voller Krusten. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 159	5)
Ravigotte, à la	s. Sauce ravigote	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 34v	5)
rechtschaffen	richtige Beschaffenheit haben	Grimm Bd. 14, Sp. 427 „Rechtschaffen“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Reckhasten	unklar, vielleicht roehrkasten, [Regen]-Wasserkasten, vgl. Bunsman-Hopf	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 160r	5)
Reduction	eine Gattung Suppe, die zur Verstärkung der Speisen dient	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
reduiren	Eine Suppe oder Sauce so lang einsieden, und vom Fett reinigen, bis sie vollkommen klar und etwas stärker und kürzer wird. Die Suppe oder Sauce darf aber beym Sieden nicht überlaufen.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
reglet	roglet	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 59	5)
regulieren	auf bestimmte Weise gestalten		Pruckmair, nach 1750	1)
Reibasch	Mörser, Napf	H. Zotter 2013	Melin	5)
Reibbrot	altbackenes, fein geriebenes Weißbrot	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Reibekeule	Pistill. Grimm: reibekeule, ist ein von holz, serpentin oder marmor gedrehter, und unten dick zugerundeter klöppel, der in den reibasch gehört	H. Zotter 2013	Melin	5)
Reiden	Zimtreiden	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 94	5)
Reif	Ringform		Pruckmair, nach 1750	1)
Reimb	Reim, Reif. Grimm	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 67	5)
Rein	lange Bratpfanne mit hohem Rand	Jungmair 1989, S. 223 „Rein“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Rein, à la, Suppen	Soupe à la Reine, Geflügelsuppe	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 41r	5)
Rein, Reindl, Reintl	Rein	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 46v	5)
Reindel	oder Stollhäferl, dreyfüßiger Tiegel	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Reindl	kleines, tiefes Kochbehältnis (siehe Bräter)		Pruckmair, nach 1750	1)
Reindl	ein auf drey Füße gestellter entweder irdener, oder eiserner Tiegel	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Reisgries	gemahlener Reis	H. Zotter 2013	Melin	5)
Reismeridon	Reisring	H. Zotter 2013	Prato 145	5)
Reißel	Reisel, Reißel, Reistel, Gekröse (Unger-Khull)	H. Zotter 2013	Bußwald 116	5)
Reitblumen	Schneeballen? Reiterbeere = Viburnum opulus. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 258	5)
Reiter, Reiterl	Durchschlag, kleines Sieb	H. Zotter 2013	Kochbuch, StLA Ms 1217, 13, 64; StLA Ms. 1234, 143r	5)
Renmag	Labmagen. Renne = Lab. Grimm	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 139v	5)
resch	scharf gebacken, knusprig	Duden Online „Resch“.	Pruckmair, nach 1750	1)
reßlat, rößeln, resßlet	röslet, rosig, rosa werden. Oder: feinrößlig Brot = gut zu kauen, s. Pfälzisches Wörterbuch	H. Zotter 2013	Ms. 1967, StLA Ms 1217, 38	5)
Resteron	wird wie Consommé bereitet, nur kommen Repphühner, Fasanen, Haushühner und mehr Kalbfleisch dazu	Zelena 1831	Zelena 1831	2)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Reühndl	Reindel	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 117	5)
Reuter	Sieb	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Ribeisen	Reibeisen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 100v, 105rv	5)
Ribisel, Ribesl	Johannesbeeren	H. Zotter 2013	Kochbuch, Prato 77	5)
Ribiseln	Johannisbeeren	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Ribiseln	Johannisbeeren	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Rienel, Riemel	Riemchen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 23r, 23v	5)
Rigerl	Riegel	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Rigl Dorten	vgl. Rieglkrapfen. Unger-Khull	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 8r	5)
Riibeisen, Rib Eisen, Ribaysen	Reibeisen	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 16, 201	5)
Rindschmalz	zerlassene, abgefäumte, ungesalzene Butter, die, nachdem sie wieder fest geworden, sich länger aufbewahren läßt	Anna Hofbauer, 1825, https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-662-32672-5_2	Hofbauer, 1825	6)
Rindschmalz	zerlassene abgefäumte ungesalzte Butter, die sich auf diese Weise nach wieder erhaltener Consistenz länger aufbewahren läßt	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
rindt	rund	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 148r	5)
Rinter	Rinde	Grimm Bd. 14, Sp. 962 „Rinde“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Ris de veau	Bries, Kalbsbries	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 43v, 45v	5)
Risole	Rissole, Halbmondpastete	H. Zotter 2013	Bußwald 40	5)
Risolen	kleines, gefülltes Backwerk, dem man mit dem Backrädchen verschiedene, willkürliche Figuren gibt, und dessen man sich als Nebenspeise bedienen kann	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Riß	Reis; Ritze	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Rissolen, Risolen	Fleischtascherl; (auch kl. Stritzel mit Gewürzen, Mandeln, Rosinen)	https://en.wikipedia.org/wiki/Rissole	Wienerisches bewährtes Koch-Buch in sechs Absätzen, 1793; Neue Wr. Kochschule, Stocklin 1798	3)
Rissolen	ein kleines gefülltes Backwerk, das gewöhnlich die Rolle einer Nebenspeise übernimmt und auch unter den Backwerken abgehandelt ist	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Ritschirt	Ritschert, Eintopf, Gerstbrein; slow, ričet	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Rittersporn, weisen oder plauen	Rittersporn, Delphinium oder Consolida. Merkwürdige Zutat, da beide Arten giftig sind	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 200	5)
Robatel	wohl Roulade	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Rocambole	italienischer Knoblauch	https://www.syringapflanzen.de/rocambole-italienischer-knoblauch-pflanze.html ; http://www.zeno.org/Zeno/o/Suche?q=Rocambole&k=Bibliothek	diverse	3)
roch	roh	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
rochlich, roglich	locker		Pruckmair, nach 1750	1)
Rockenbohl	Rockenbolle, Rocambol, <i>Allium sativum</i> var. <i>ophioscorodon</i>	H. Zotter 2013	Bußwald 177, Melin	5)
Rogers Schindl Brot	Scheibe Roggenbrot	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 17v	5)
rogle, rogl, rüglen, roglich, roglert	rogel, locker, beweglich, nicht fest, mürbe, flaumig, leicht. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 116, Kochbuch, Melin, Ms. 1963, StLA Ms. 1234, 76r, 78rv, 81r, 130v	5)
Rogner	Weiblicher Fisch, der Rogen enthält	Duden Online „Rogner“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Rohrbein	Röhrenknochen	H. Zotter 2013	Prato 138	5)
Rohrhühnel	Rohrhuhn, Blesshuhn, <i>Fulica atra</i>	H. Zotter 2013	Melin	5)
Rohrhühner	Wasser oder Teichhühner	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Rolletel, Rorätl	Rouletten; Rouladen, gefüllte Fleischrollen	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Rombo	Steinbutt, italienisch	https://www.italien.de/essen-trinken/steinbutt	Wienerisches bewährtes Koch-Buch in sechs Absätzen, 1793	3)
Ronivo	Meeresfisch	H. Zotter 2013	Prato 163	5)
Rosat Zuger	Grimm: rosei, m., mhd. rōsât, ein gemisch von zucker, rothem sandelholz und zimmt, womit der milchreis bestreut wird	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 143r	5)
Röselkrapfen	dünn ausgewalzter Teig wird in Rosenform gelegt	https://www.kochjournal.at/rezepte/rezept.php?id=2380&rezept=	Wienerisches bewährtes Koch-Buch in sechs Absätzen, 1793; Neue Wr. Kochschule, Stocklin 1798	3)
Rosen Marin	Rosmarin	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 258	5)
Rosin Weinpier	Rosinweinbeere, Rosin. Unger-Khull	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 147r	5)
Rosoglio, Rosolie, Rosoly, Roßolli	Rosolio, Rosenlikör (ital.). Krünitz: Rossoli, Rossolis, Rosoglio, Rosoli, ein feiner von den Italienern erfundener Liqueur, der von der Pflanze Rossolis (Sonnentau) die nebst andern Kräutern, Gewürzen etc. Ros solis, Sonnentau, über die Brandwein abgezogen wird. In Ms. 1820 Orangen- bzw. Anislikör, Muskatnusslikör	H. Zotter 2013	Prato 96, 98, 187, 236; Ms. 2220, 13v, 56r, Ms. 1820, 355	5)
rößlet, rößlicht, röslicht	rosig	Grimm Bd. 14, Sp. 1234 „Röslich“.	Pruckmair, nach 1750	1)
rotte Flöckl	Tournesol	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 261	5)
rotten Sandl	rotes Sandelholz	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 60	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Rouletten	Dünn geschnittene Scheiben vom frischen Fleische, die, wenn sie zerschnitten sind, mit Farce belegt, mit Gewürzen bestreut, zusammengerollt, mit Zwirn umwunden, und auf verschiedene Weise zubereitet werden. Gewöhnlich werden sie an dünne hölzerne Spießchen gesteckt, die man an den Bratspieß bindet, worauf sie unter Butterbegießung gebraten, und als Nebengericht auf die Tafel gebracht werden.	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Rouletten	dünn geschnittene, mit Fasche belegte zusammengerollte, und mit Bindfaden umwundene Scheiben von frischem Fleische, das dann auf verschiedene Weise zugerichtet werden kann	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Rousselet-Birnen	Reusselerbirne, fr. poires de Rousselet, französische Birnensorte	H. Zotter 2013	Bußwald 262	5)
Rübbisel	Ribisel, Johannisbeeren	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Rübeisen	Riebeisen, Reibeisen	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
ruche ihn an	mit Geschmack versehen? Von „Gruch“, Geruch, Geschmack		Pruckmair, nach 1750	1)
Ruemb	Rüben	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 70r	5)
Rug, Rugen	Rücken	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 13v, 58v, 116v	5)
Rühreyer	Eyerschmalz, Eyerspeise, gerührte Eyer	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Rumel-Sulzen	Ingwer, Pfeffer, Zitrone, Nelken, Safran, Hausenblase; hier Süßspeise, Sulz ist heute jedoch meist pikant	https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/Fleisch/Fleischprodukte/sulz_presswurst.html	Wienerisches bewährtes Koch-Buch in sechs Absätzen, 1793 ua.	3)
Rumel=Sultz	Herkunft des Namens unklar	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
Rute, Rutten	Rutte, Aalrutte, Trüsche, Quappe, Lota lota	H. Zotter 2013	Melin; Bußwald 59; Kochbuch; Ms. 1963; StLA Ms. 1234, 57v	5)
Saagu, Sago	Sago, geschmacksneutrales Dickungsmittel aus granulierter Stärke, ursprünglich aus dem Mark der Sagopalme (Metroxylon sagu)	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, [105]; Melin	5)
Sadeln, Sardeln	Sardellen		Pruckmair, nach 1750	1)
säen	streuen		Pruckmair, nach 1750	1)
Saftgrün	grüne Farbe, aus Kreuzdorn-Beeren hergestellt (Rhamnus)	H. Zotter 2013	Bußwald	5)
Sagsisch Salath	Sächsischer Salat	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 47r	5)
Sahn	Obers	H. Zotter 2013	Melin	5)
Sahne	Obers	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Salary	Sellerie	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 30v	5)
Salatiere	Schüssel, deren man sich zum Salatanmachen und Auftragen bedient	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Saliter, Salniter	Sal nitrum, Salpeter	H. Zotter 2013	Bußwald 305, Ms. 1963, Melin	5)
Salm	Lachs	H. Zotter 2013	Melin	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Salmi	Ragout aus Wildgeflügel Fleisch mit Wein und div. Gewürzen	https://de.wikipedia.org/wiki/Salmis	Neue Wr. Kochschule, Stocklin 1798	3)
Salmi, Salmy	Krönitz: Salmi, ein Ragout von gebratenem Federwildpret	H. Zotter 2013	Prato 127; Ms. 2220, 4v	5)
Salpikon, Salpicon	Kleinragout, in sehr kleine Würfel geschnittenes Fleisch oder Gemüse	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 11v	5)
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	H. Zotter 2013		5)
Salse	(salzige) Tunke (veraltet)	https://www.duden.de/rechtschreibung/Salse	diverse	3)
Salsen	Sauce, Soße. Hier für Fruchtbrei verwendet	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 89	5)
Saluer	Salbei. Salver Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 270	5)
Salvalati Wurst	schnittfeste Rohwurst	Duden Online „Zerelatwurst“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Salvet	Serviette	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
Salvett	Serviette	Grimm Bd. 14, Sp. 1704 „Salvette“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Salzen	Salse, hier Marmelade. (Saft von verschiedenen Früchten zur Dicke eines Sirups eingesotten, Grimm Bd. 14, Sp. 1702 „Salse“)		Pruckmair, nach 1750	1)
Salzsale	Salzsole	H. Zotter 2013	Melin	5)
Sandl, rotten	Sandelholz, rotes	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 60	5)
Sanikel	Wald-Sanikel. <i>Sanicula europaea</i>	H. Zotter 2013	Prato 290	5)
Sartellen, Sarteln, Sartelen	Sardellen	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 237, 239, 243, Ms. 1967; StLA Ms 1217, 95	5)
Satory	Saturei	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 32r	5)
Satto, Gatto	Gateau, Kuchen	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 52r	5)
Sauce (Sohse)	jede Brühe, die über eine gekochte, gebratene oder eingemachte Speise angerichtet wird. Trägt man diese Brühe besonders auf, so bedient man sich dazu einer Sauciere oder Sohs - Schale	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Sauce a la Supren	Sauce suprême, Velouté, Samtsauce	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 42r	5)
Sauce bachique a la Ravigott	bacchantische Sauce, ravigoter = stärken, aufmuntern, vgl. Sauce ravigote	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 21	5)
Sauce ravigote	klassische französische Sauce	H. Zotter 2013	Ms. 2220	5)
Sauce Relevie	Sauce relevée, pikante Sauce	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 19v	5)
Sauce	Jede Brühe, die beim Anrichten über eine gekochte oder eingemachte Speise gegossen wird. Will man eine solche Sauce abgesondert auf die Tafel geben, bedient man sich dazu einer Sauciere.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Saucischen	kleine Bratwürste zum Belegen der Gemüse	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Saucischen	kleine Bratwürste zur Garnierung der Gemüse	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
sauerschlächting	sauer (verstärkt), vgl. Grimm schlächting	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 292	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Saulat, Salve	Salbei	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 1r, 136v	5)
Saurach	Berberitze (Krünitz)	H. Zotter 2013	Bußwald 254, 258	5)
Scampi	Garnelen	H. Zotter 2013	Prato 168	5)
Schaden	Schaidfisch, Flusswels	Grimm Bd. 14, Sp. 2411 „Scheiden“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Schädten	Krebsscheren?	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 31	5)
Schafferl	kleines Schaff	H. Zotter 2013	Melin	5)
Schaiden	Wels	H. Zotter 2013	Prato 163	5)
Schalörtel	Schalörtel: Oberschale, Blumenstück, Kugel oder Zapfen	H. Zotter 2013	Prato 49	5)
Schampion	Champignon	H. Zotter 2013	Melin	5)
Schäpsserner Schlögl	Schöps, kastrierter Schafbock, Hammel	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Scharben	Krauthobel	H. Zotter 2013	Prato 311	5)
Scharl	kleine Schere	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 207	5)
Scharlach, Scharlach Potzen	Wein-Rose. Rosa rubiginosa, Rosa eglanteria. Hier werden die Hagebutten verwendet	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 46	5)
Schaschetl	Blättermitteltaschen mit Fleischfülle; Herkunft des Wortes unklar	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Schato	Chaudeau. Von Chaud Eau (warmes Wasser), ist ein süßer Weinschaum aus Eigelb, Zucker und Weißwein, der im Wasserbad bzw. einer Bain-Marie zubereitet wird	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Schatrese	Chartreuse	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 44r	5)
Schauffel, mit heißen glasieren	der Zucker wird mit einer heißen Schaufel gebrannt	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 17r, 18v	5)
scheibling, scheibliges	rund	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 8v, 32v	5)
Scheiden, Schaiden, der	Wels, Silurus glanis	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
Scheidenmagen	Welsmagen	H. Zotter 2013	Melin	5)
Scheifflein	Schäuflein	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 152v	5)
Schellbraten	Schälbraten (Grimm, Pierer), Rippenbraten ohne Fett	H. Zotter 2013	Melin	5)
Schenbor, Karpfen a la	Chambord, Carpe à la, gefüllter Karpfen	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 43v	5)
Scherbet(t)	Sorbet	https://de.wikipedia.org/wiki/Sorbet	Die öst. Küche, Rokittansky 1910	3)
Scherrüben	Kohlrübe	H. Zotter 2013	Bußwald 1	5)
Scherzel	ein Stück Brot. Grimm	H. Zotter 2013	Prato 99	5)
schickliches Kastrol	passender Topf	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 57v	5)
schieb	schiepen, schuppen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 47r	5)
schied, schiede	schütten		Pruckmair, nach 1750	1)
Schiefl, Schiefel, Schifftel	dünnes, kleines, viereckiges Stück, kleine Pfefferkuchen	Grimm Bd. 15, Sp. 104 „Schifftel“.	Pruckmair, nach 1750	1)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Schieftl	Schiftel, dünnes, kleines, viereckiges Stück, kleine Pfefferkuchen	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
schielweis	schollenweise	Grimm Bd. 15, Sp. 10. „Schiel“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Schien	Jus, braune Kraftbrühe	Breunlich/Haas S. 167 „Schü“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Schiepen	Schuppen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 53r	5)
Schiepen	Schuppen	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 22	5)
schiepen, abschiepen	schuppen	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Schiessel	Schüssel		Pruckmair, nach 1750	1)
schieten	schütten	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 144v	5)
Schifel Teig	Schiefer, Splitter, Blätterteig	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 3v	5)
Schiffleisch	Jus-Fleisch	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 26r	5)
Schifteln	Grimm: in Oberdeutschland ein dünnes, kleines, viereckiges Stück	H. Zotter 2013	Prato 220	5)
Schindl Brot	Scheibe Brot	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 18r	5)
Schinkengolly	Suppenkonzentrat von Schinken	H. Zotter 2013	Melin	5)
schir, schier	schüren		Pruckmair, nach 1750	1)
schitter	schütten	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 144	5)
Schlafröck	ein Überzug von Butterteig, über Geflügel, Obst u. dgl.; Enten im Schlafröck, Apfel im Schlafröck u.s.w.	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Schlafröck	ein Butterteig, womit man Geflügel und Obst, gleich wie in einem Schlafröck einhüllt	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Schlägel	Keule	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Schlägel	(Keule). Die beyden Hinterschenkel eines Kalbes, eines Schöpses oder andern Thieres	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Schlei, Schleie, Schlein	karpfenartiger Speisefisch, Tinca tinca	H. Zotter 2013	Melin, StLA Ms. 1234, 58r	5)
Schlein	Schleie, Karpfenfisch	Grimm Bd. 15, Sp. 613 „Schlein“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Schlickkräpfel	Suppeneinlage, Ravioli	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Schlickkräpfel, Schlück Kräpfel	aus Nudelteig hergestellte Teigtaschen	BMNT „Schlickkräpfel“.	Pruckmair, nach 1750	1)
schlie	verschrieben aus schiep?	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 48r	5)
Schliemb	Schliem, Haut, Schale (Grimm)	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
Schließel	Schlüssel		Pruckmair, nach 1750	1)
Schlunk	Schlund	Grimm Bd. 15, Sp. 837, „Schlunk“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Schlußbein	Schlüsselbein	H. Zotter 2013	Prato 12	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Schmankerl	Leckerbissen; süßes Gebäck in Tütenform	http://www.zeno.org/Zeno/o/Suche?q=Schmankerl&k=Bibliothek;Lexikoneintrag zu »Schmankerl« . Meyers Großes Konversations-Lexikon, Band 17. Leipzig 1909, S. 882.	diverse	3)
Schmaren	Schmarren	H. Zotter 2013	Bußwald 200	5)
Schmau(n)kerl, Schmaungerl	Schmankerl, Leckerbissen. Schmeler: Schmänkelein, Schmankerl, was vom Brei oder Mus ans Geschirr anbrät, Kruste. Schmankerl-Koch, Gebäck, das aus lauter Krusten besteht. Nach Pohl süßes Gebäck aus sahnigem Eierteig; in den Rezepten 84 und 236 aus Milch und Mehl, in Bußwald Rezept auf S. 65	H. Zotter 2013	Ms. 1967, Bußwald 65; Prato 181	5)
Schmetten	Schlagobers; Sahne, Rahm (Smetana)	https://de.wiktionary.org/wiki/Schmetten	diverse	3)
Schmetten	Obers	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Schminkbohnen	junge, grüne Fisolen	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Schmoln	Krume		Pruckmair, nach 1750	1)
Schmolten, plau	Schmalte oder Schmelte, blauer Farbstoff, Färbereibläue, von ital. smalto. Unger-Khull. Grimm	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 113, 146	5)
Schneekeserl	Schneekessel	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 51v	5)
Schnepfe	Sumpfvogel		Pruckmair, nach 1750	1)
Schnepfen Koth	Schnepfeninnereien	Duden Online „Schnepfendreck“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Schnepfenkoth	Schnepfendreck, Schnepfeninnereien	H. Zotter 2013	Prato 113	5)
Schnidl	Schnitten, Scheiben		Pruckmair, nach 1750	1)
Schnitlich, Schnittling	Schnittlauch	H. Zotter 2013	Ms. 1963, Melin	5)
Schnittling	Schnittlauch	Grimm Bd. 15, Sp. 1357 „Schnittling“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Schnittling	Schnittlauch	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Schnittling	Schnittlauch	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Schnitz	kleines Stück		Pruckmair, nach 1750	1)
schnitzelweis	in Schnitten	Grimm Bd. 15, Sp. 1358 „Schnitz“.	Pruckmair, nach 1750	1)
schnurffen, schnurpfen	schnurfen, schrumpfen. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 42, 326	5)
Schöberl	eine Art feiner Mehlspeise für Suppen	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Schöberl	s. Hechtenschöberl	H. Zotter 2013	Melin	5)
Schöberl	eine aus Semmeln, oder Mehl oder Fleisch zusammen gesetzte und in die Suppe einzukochende Speise	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Schöps	Hammel	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Schöps	kastrierter Schafbock, Hammel, entlehnt aus slav. (böhm.) skopec, altslav. skopiči Verschnittener, zu skopiti kastrieren (Grimm)	H. Zotter 2013	Melin	5)
Schöps	Hammel	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Schöpßener Schlägel	Lammkeule		Pruckmair, nach 1750	1)
schräet, auseinander, s. a. zerschräen	schræjen (mhd.), spritzen, triefen, stieben, sprühen, lodern. Lexer	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 278	5)
Schrauffen	Schraube; gemeint ist der Haken, auf dem der Pinatzucker auf gehangen wird	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
schrembs	gshremms, schief, quer	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 141, 142	5)
schrepfe ihm zwerchs an	gleichmäßige Einschnitte zum Kürzen der Gräten, schröpfen	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 22	5)
Schretfleisch	Schrotfleisch	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 25v	5)
schriken	schrecken	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
schröpfen	einschneiden	Grimm 15, Sp. 1769 „Schröpfen“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Schrott Fleisch	Schrotfleisch, zerteiltes Schweinefleisch	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 33v, 36v	5)
Schü, Schüsuppe, Schisuppen, Schie	Jus, der (auch: das)	H. Zotter 2013	Melin, Ms. 1967	5)
Schubloch	Ofenloch	H. Zotter 2013	Prato 12	5)
Schül	Schill, Zander	H. Zotter 2013	Melin	5)
Schunken	Schinken		Pruckmair, nach 1750	1)
schwachkoch	unklar	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 72r	5)
schwaib, schwaiben	schwemmen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 34r, 49v	5)
Schwämme	Pilze, Champignons	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Schwanzel	Hieferschwanzel (Rose)	H. Zotter 2013	Prato 49	5)
schwar es niter	beschwere es nieder	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 129v	5)
schwärs mit einen Stein	beschwere es mit einem Stein	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 45	5)
schwarzer Zucker	unraffiniertes Zucker? Bei Zenker, Vollständige theoretische-practische Anleitung zur feineren Kochkunst S. 12, wird schwarzer Zucker als Schokoladezucker bezeichnet	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 27	5)
Schwebel Geist	Schwefelspiritus	Grimm Bd. 15, Sp. 2395 „Schwefelgeist“.	Pruckmair, nach 1750	1)
schweibs	schweiben, schweibetzen, schwenken. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 325	5)
Schweif	Schwänze		Pruckmair, nach 1750	1)
Schweiförtel	Schweifstück von der Schwanzwurzel des Rindes. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Prato 98, 99	5)
Schweinflaumen	Schweinflomen, Bauchwandfett des Schweines	H. Zotter 2013	Melin	5)
Schweiß	Blut	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
schwölen	einweichen und schälen	Jungmair S. 263 „Schwölln“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Schysupen	Jus	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Sechterl	kleines, hölzernes Küchengefäß, mit dem man aus dem Wasservorrath schöpft und nachgießt	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Seich Pfan, Seich Pfänlein, Seich Pfäntl	Siebpfanne	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 106v, 124r, 158r	5)
seichen, durchseichen	sieben	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
seichen, seigen, seigs ab, seüchen, seücht man herab	abseihen		Pruckmair, nach 1750	1)
Seichpfänlein	kleines Sieb	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
seicht	niedrig		Pruckmair, nach 1750	1)
Seidel, Seidl, Seitel, Seidl	0,3525 l oder gerundet 0,354 l	H. Zotter 2013	Prato 54; Melin; Kochbuch; Ms. 1967	5)
Seidl, Seidel, Seidl, Seitel	1 Seidel = 0,354 Liter, bis 1875 in Österreich	Meyers Online Bd. 14, S. 826 „Seidel“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Seig Duch, Seigtuch	Seih-Tuch	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 30, 327	5)
selchen	räuchern	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
selchen	räuchern	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Selchfleisch, geselchte Würstel, Selchkuchel	geräuchertes Fleisch, Würste, Rauchküche	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Sembl Mollen	Semmelschmolle	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 3r	5)
Sennef	Senf		Pruckmair, nach 1750	1)
serviren	m engern Sinne anrichten, im weitem bey der Tafel bedienen	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
serviren	die Speisen an den ihnen nach ihrer Gattung geziemen den Platz auf die Tafel setzen, und in eben dieser Rangordnung nach üblicher Sitte den Gästen überreichen, damit Jeder von allen Speisen etwas erhält, und Keiner ganz übergangen	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
seyerleth	säuerlich	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 66r	5)
Sfoglio	Plattfisch, Butt	H. Zotter 2013	Prato 168	5)
Sieberl	kleines Sieb	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Siebner	Alte österreichische Silbermünze im Wert von sieben Kreuzern	Grimm Bd. 16, Sp. 804 „Siebener“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Sill	Petersilie?	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 136v	5)
Silsam	Sesam?	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 154v	5)
Sipel	Süppel, Süppchen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 17v, 123r	5)
Sitlein	ein kleiner Sud, kurz sieden lassen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 52r, 55v, 58v, 74v	5)
Siw	Sieb	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 134	5)
Skarnitzeln	Stanitzel, „Tüte“	https://nestroy.at/nestroy-stuecke/61_anverwandten/anverwandten.pdf	Die öst. Küche, Rokitansky 1910, Prato 1898 ua,	3)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Skozoner (Wurzel)	Schwarzwurzel	https://www.lebensmittellexikon.de/schoo18o.php	Meixner 1822, Neumann 1866, ua.	3)
Slamandis, à la	Salamander, ein flaches Brenneisen zum Gratinieren oder Bräunen von Speisen	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 65v	5)
soden	sieden		Pruckmair, nach 1750	1)
Sohn	Sonne	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 134r	5)
Souper	Nachtmahl, Abendtafel	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Souper	Abendmahl	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Souttéé, Seottée de faissans	sautéé, gebraten. sautéé, Braten	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 43v, 45r	5)
souverain	Franz. hoheitlich	Wörterbuch Deutsch	Pruckmair, nach 1750	1)
Söz Khiechln	Setzküchlein	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 111v	5)
Spagat Krapferl	Gebäck, mit Spagat geformt	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Spagat, Spaget	Bindfaden		Pruckmair, nach 1750	1)
Spail	Speil, Splitter, Sporn	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Spanische Milch	Milch mit einer Decke aus süßem Eischnee	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
Spanische Weichseln	Amarellen. Prunus cerasus	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 49	5)
Spanische Zwiebel	rote Zwiebel	H. Zotter 2013	Melin	5)
Spanischen Saueramper	Spanischer Sauerampfer, spanischer Ampfer s. Zedler	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 164r	5)
Spanischer Saueramper	Schildampfer, Rumex scutatus. S. Hahnemanns Apothekerlexikon	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 164r	5)
Spanisches Kudelkraut	Thymian	H. Zotter 2013	Bußwald	5)
Spanischkräutel, Spanisches Kraut	Spinat (Krünitz)	H. Zotter 2013	Melin	5)
Spann	Spanne, natürliches Längenmaß, etwa 20 bis 25 cm, d. h. der Abstand von der Spitze des Daumens bis zur Spitze des kleinen Fingers bei gespreizter Hand	Duden Online „Spanne“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Sparherd	Grimm: sparherd, m. herd, der so eingerichtet ist, dasz nur wenig heizmaterial gebraucht wird	H. Zotter 2013	Prato 260	5)
spat	spät		Pruckmair, nach 1750	1)
speer	trocken, spröde	Grimm Bd. 16, Sp. 2059 „Speer“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Speil	dünnes Holzstäbchen	Duden Online „Speil“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Speil	Splitter	H. Zotter 2013	Prato 10, 12	5)
Speile	Spalte	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
speilen zu	Holzstäbchen durchstecken und damit verschließen		Pruckmair, nach 1750	1)
Spenat	Spinat		Pruckmair, nach 1750	1)
Spenat	Spinat	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 112	5)
Spenat Topfen	Spinatmatte, Spinatfarbe	Zotter Glossar „Spenat Topfen“.	Pruckmair, nach 1750	1)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Spemat Topfen	Spinatmatte	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 63v	5)
Spenfärl	Spanferkel	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
Spenling	Zwetschgen-Sorte. Prunus domestica, Subsp. Pomariorum. Gelber Spilling	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 73v	5)
sper	spör, dürr, hart, ausgetrocknet. Grimm	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 330	5)
Spinatäpfel	s. Rezept S. 308, zum Färben verwendet	H. Zotter 2013	Bußwald 7, 308	5)
Spinattopfen	Spinatmatte (auch Spinatfarbe oder Spinatgrün genannt) dient zum Färben von Speisen (s. Buswald S. 220, Rezept 120)	H. Zotter 2013	Bußwald 180, Melin, Prato 21, 46	5)
spinnig	fadenziehend		Pruckmair, nach 1750	1)
Spizl	Spieß, Spießchen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 70v	5)
Spizling	Apfelsorte	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 69v	5)
Spönadl	Spennadeln, Stecknadeln	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
spör	dürr, hart	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
sprieße	spritze	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
sprilen, sprielen, sprülen, sprüllen	sprüdeln, quirlen	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Springerl	Traditionelle Anisplätzchen aus einem Eierschaumteig. Bildgebäck. Kommt entweder von einem beliebten Motiv, einem Reiter (Springer) oder, was sehr viel wahrscheinlicher ist, vom Aufspringen (Aufgehen) beim Backen.	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Sprinzerl	Gebäck aus Zucker, Mehl, Eiklar	H. Zotter 2013	Bußwald 216	5)
spritel	sprudeln	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 33, 98	5)
spriteln	quirlen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 120v	5)
sprüdle, sprüdeln, sprudls	verquirlen		Pruckmair, nach 1750	1)
Spuel	Spule, Spindel	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
Stanezel	Stanitzel (ital. scartoccio), hohler Kegel, Tüte	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Stangltorte	Torte mit Teiggitter?	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Stanitzen	Starnitz, Stanitzel, Tüte. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Prato 33	5)
stär	starr	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 4, 61	5)
steck ihn an	auf einen Spieß stecken		Pruckmair, nach 1750	1)
Steibl	Steubl? Stäubchen	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
steigent	gärig	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 50, 330	5)
steinig (Kartoffel)	wahrscheinlich ist „fleckig“ gemeint „steinig“ ist aber mit dieser Bedeutung lexikalisch nicht nachweisbar	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 301	5)
Steinl	kleiner Stein		Pruckmair, nach 1750	1)
ster	sterr, starr. Schmeller	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 34v	5)
sterben, der Zucker ehender stirbt	vgl. Das Hauslexikon: Vollständiges Handbuch praktischer Lebenskenntnisse für alle Stände von Gustav Theodor Fechner, Seite 320: ... durch langes Kochen wird der Zucker dunkler und stirbt auch ab	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 151, 152	5)
Stille	Stiele	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 3v	5)
stirckher	stärker	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 21v	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Stoffade	Estouffade. Geklopftes gesalztes, mit Mehl oder Bröseln bestreutes, in gebräunter Butter oder in Speck geröstetes, und mit guter Schü oder mit anderem Saft aufgekochtes Geflügel, oder anderes Fleisch	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
stolp	stülpen		Pruckmair, nach 1750	1)
Stöppel	Verschluss		Pruckmair, nach 1750	1)
Störck	Stärke	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 2	5)
Storione	Stör	H. Zotter 2013	Prato 166	5)
Stoss	beim Federvieh: Schwanz	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 31r	5)
straffel-weis	streifenweise	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 113	5)
strähen, sträen	streuen		Pruckmair, nach 1750	1)
Stranitzen	Stanitzel, „Tüte“	http://www.boari.de/woerterbuch/stranitzen.htm , https://www.bayrisches-woerterbuch.de/stranitzen-die-stanitzel/	Österr. Mehlspeisküche, M. Giehl 1914	3)
Straubenträchterl	Trichter zum Teig-Eintropfen	H. Zotter 2013	Kochbuch 38	5)
Strietzel, Butter Stritzel Butter	Stück in wulstartiger, häufig ovaler Form	Grimm Bd. 19, Sp. 1612 „Strietzel“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Strietzl, Stritzel	längliche Backware, manchmal geflochten	Jungmair S. 284 „Strietzl“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Struden	Strudel, bezeichnet die zusammengedrehte Schneckenform der speise (Grimm)	H. Zotter 2013	Melin	5)
Strukel	Strukel, gekochter slowenischer Topfenstrudel	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Strüzerl	Strietzel, längliches Germgebäck in Zopfform	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Stup	Stupp, Staub, Pulver. Grimm	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 2r	5)
stupen	stuppen, etwas verstreuen, s. Grimm. Hier ist wohl würzen mit Gewürzpulver (z. B. Zimt o. a.) gemeint	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 131r	5)
stupfen	anstechen		Pruckmair, nach 1750	1)
Stürtzel	Deckel	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
Stürtzkaströl	Kasserolle zum Stürzen	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 53r	5)
stutzen	kürzen		Pruckmair, nach 1750	1)
Sübel, Sübl, Siwl	kleines Sieb	H. Zotter 2013	Kochbuch, Ms. 1820, 22	5)
substanzias, das es substanzias wird	damit es dick wird	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Sud aufthuen, Südl aufthuen	aufwallen lassen	Grimm Bd. 20, Sp. 913 „Sud“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Suhr	Sur, Salzsole	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
Sulater	vielleicht Salamander, ein flaches Brenneisen zum Gratieren oder Bräunen von Speisen	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 50r	5)
Sulz Sack, Sulz-sack	Haarsieb	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 10, 12, 69, Ms. 2220, 55v	5)
sulzen	einkochen, einmachen	Grimm Bd. 20, Sp. 1059 „Sulz“.	Pruckmair, nach 1750	1)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
sulzen, sich	gerinnen	Grimm Bd. 20, Sp. 1059 „Sulz“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Summer Wenten	Sonnwend	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 107v	5)
supat	suppig	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Supenessig	brauner Essig	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Suppel	Suppe		Pruckmair, nach 1750	1)
suptili	subtil	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 43r	5)
Surlemoni	Surlimoni. Zitrone, die in einer Art Beize zur Versendung gelangt. Unger- Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 237	5)
Tafelstück	Tafelspitz	H. Zotter 2013	Bußwald 164	5)
Tafett Aepfel	Winter-Apfelsorte	Arche-Noah „Weißer-Winter Taffetapfel“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Taffetapfel	Apfelsorte (siehe Pfälzisches Wörterbuch), Taffet, Tafft, Taft, m., im 16. Jahrhundert entlehnt aus ital. taffetà, leichtes glattes Seidenzeug, vom persischen tâfteh (Grimm)	H. Zotter 2013	Bußwald 233, Melin	5)
Taffetöpfl	Taffet-Apfel. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 321	5)
Taich	Teich, Damm. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 110	5)
Talken, Talkerl	Dalken, Germteigkuchen, tschech. vdolky	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 52v; Ms. 1967	5)
Täller	Taler	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Tampfl	Dampfel, Sauerteig	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Tandrons, Kalbs-	Tendron, Fleischstreifen	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 41r	5)
Tartofel	Trüffel	H. Zotter 2013	Bußwald 30	5)
Tegel	Tiegel, Gefäß, Lehm, Ton etc. Unger- Khull	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 95v	5)
Tembl, Tembal	Timbales (von franz. timbales für „Kesselpauken“), Becherpasteten	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 61r	5)
Tendron	Brustkern, der vorzüglichste Theil der Kalbsbrust. Die zusammengefügtten Rippen bilden vier Finger dicke, mit Fleisch unterwachsene Knorpeln, die sich von dem schmalen Brustbeine, und von den Brustrippen leicht abschneiden lassen.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Terrine	Suppentopf, das Geschirr, in welchem die Suppe nicht gekocht, sondern aufgetragen wird	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Terrine	Suppentopf, das Geschirr, in dem die gekochte Suppe auf die Tafel gebracht wird	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Thamm	Daum, Dunst	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Thulapana	Tulpen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 109v	5)
Tiegel	in Österreich Reindl oder Stollhäferl	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Timas, Thimas, Times, Dimas	Thymian	H. Zotter 2013	Ms. 1967, Ms. 1963, StLA Ms 1217, 20	5)
Timbale	Pasteten(form)	https://de.wikipedia.org/wiki/Pastete	diverse	3)
Tintlbern	Dirndlbeeren, Kornelkirsche	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Töckl	Deckel	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 306	5)
Tögl	Tiegel	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
Tögl, Tägl	Tegel, Lehm, zähe Speise	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 3v	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Tonina	Thunfisch	H. Zotter 2013	Prato 163, 166	5)
Topf	Hafen	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Töpfel, Tröpfel	Topfen	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
Topinambur	Wurzelgemüse; auch Erdartischocken etc. genannt	https://de.m.wikipedia.org/wiki/Erdartischocke	Die öst. Küche, Rokitsansky 1910 u.a.	3)
Tornesol, 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)	H. Zotter 2013	Melin	5)
Torten Blatl	Tortenblech		Pruckmair, nach 1750	1)
Tortenblatt, Tortenblatl, Tortenblättchen	Tortenblech, Backblech, s. a. Bergblättl	H. Zotter 2013	Melin, Bußwald 158	5)
Tortlett	Kleiner Tortenboden, der mit Obst belegt, mit Creme gefüllt oder auch mit pikanten Füllungen versehen werden kann	Duden Online „Tortelett“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Tost, Tosten	Büschel, Zotte (Grimm), hier vielleicht in der Bedeutung Schnitte	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 42r	5)
Trachant, Tragant	Tragant	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 115, 118, 211, 314	5)
Trachter	Trichter	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 244	5)
Trachter Strauben	Trichter Strauben	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Trachterl	Trichter	Grimm Bd. 21, Sp. 1006 „Trachter“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Trächterl	Trichter	H. Zotter 2013	Kochbuch 42	5)
Tragan	Estragon	H. Zotter 2013	Bußwald 187	5)
Tragand, Tragant, Dragant	Pflanzengummi aus Tragantklee (Wirbelkraut) gewonnen, Geliermittel (s. Krünitz). aus tragantum (griech. tragacantha Bocksdorn) entlehnt	H. Zotter 2013	Ms. 1967, Kochbuch 23, Bußwald, StLA Ms 1217, 14	5)
tranchiren	die Kunst, alles Fleisch, vorzüglich Geflügel nach anatomischen Regeln zu zergliedern und zu zerschneiden	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
transchiren	alle Fleisch-, Fisch- und Geflügel-Gattungen, und andere feste Speisen mit einem Messer zierlich und nach den Regeln der Tranchir-Kunst in Stücke zerlegen	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
tresiren, tressieren	dressieren, zurichten	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 13r, Bußwald 97	5)
Tribl	Träubl, Träubchen. Unger-Khull: Träupel, Träuperl	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 135	5)
Tricker	Trockner, Bodenraum zum Trocknen, Trücker, Trückerboden Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 136	5)
Triefel, Trifelsoß	Trüffel, Trüffelsauce	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 48r; Ms. 1967	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Trieglie	Triglia, Rotbarbe oder Rote Meerbarbe (<i>Mullus barbatus</i>)	H. Zotter 2013	Prato 166	5)
triftern	hin und her werfen, schütteln, durcheinanderbringen (Grimm)	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Trijet, Triet, Triett	Triet, Besoffene Liesl, Durstiger Bauer. Gebähte Semmelschnitten mit Wein übergossen. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Bußwald 65, Ms. 1963; Prato 95	5)
trimel weiß	„trümmchenweise“, in kleinen Stücken	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 20	5)
Trücker brödt	Trockenbrett	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 43	5)
Trücker Kasten	Trockenkasten	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 138, 159, 198, 224	5)
Trücker Statt	Trockenplatz, vgl. Trockenkasten	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 198	5)
Trüg	Trück? Trockenheit, Dürre. Unger- Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 43	5)
Tuberosen	Nachthyazinthe, Knollige Nachthyazinthe (<i>Polyanthes tuberosa</i>)	H. Zotter 2013	Bußwald 289	5)
dück	dick	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 25r	5)
Turan	Turrón, Torrone. Das vorliegende Rezept beinhaltet keine Mandeln	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 190	5)
Türkischer Bund, Türkenbund	Zierknoten	H. Zotter 2013	Ms. 1963, Ms. 1967	5)
Türkischer Weizen	Mais, Kukuruz; auch Buchweizen	http://www.pflanzenforschung.de/biosicherheit/basisinfo/122.fremdeskorn-tuerkischerweizen.html	Die öst. Küche, Rokittansky 1910	3)
Turnesol, Durnesoll	Tournesol	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 56, 314	5)
überbrennen	abbrühen, oberflächlich rösten	Grimm Bd. 23, Sp. 148 „Überbrennen“.	Pruckmair, nach 1750	1)
überlegs	belege es		Pruckmair, nach 1750	1)
überschwöls	überschwellen, übergehen, gemeint ist wohl kurz aufkochen	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 291	5)
Ulmer Gerste	Perlgrauen aus Ulm (Krünitz)	H. Zotter 2013	Melin	5)
Umerthumb-Mehl	Mehl zum Wälzen des Oinatzuckers = Stärkemehl	H. Zotter 2013	Kochbuch	5)
umbstriten	umrühren	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 145r	5)
Umerdumb	Umundummehl, feines Mehl zum Wälzen. Unger-Khull. Vgl. Grazer Kochbuch 1688, Rezept 21. Umerthumb-Mehl	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 148r	5)
umkehren	wenden		Pruckmair, nach 1750	1)
Umurken	Gurken, Cucummern	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
unfaist	unfettig, rein. Grimm	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 11	5)
Ungarisch Repphendl	Gallerte von Ochsenfüßen mit Essig und Öl	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Ungarisches Repphühnel	eine Galerte von Ochsenfüßen, dazu Limonien, Essig und Öl gegeben wird	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Ungewehr	Ingwer	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 145r	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Unmurke, Um-orge	Curke	Grimm, Bd. 24, Sp. 1194 „Unmurke“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Unmurken, Umurken	Curken	H. Zotter 2013	Melin	5)
untergreifen	befüllen, zwischen Haut und Fleisch	Grimm Bd. 24, Sp. 1588 „Untergreifen“.	Pruckmair, nach 1750	1)
unterschie	unten, untenan, darunter		Pruckmair, nach 1750	1)
Unze	31, 1 g (Apothekergewicht)	H. Zotter 2013	Bußwald 248	5)
vergernt	vergoren	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 142r	5)
vergilts, vergulden	vergolde es	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 31v, 32rv, 94r	5)
Verjus-Beeren	grüne, unreife Weintrauben	H. Zotter 2013		5)
Verlorene Eier	In heißem Wasser gegarte (pochierte) Eier	H. Zotter 2013	Melin	5)
Verlorene Eyer	Rohe Eyer mit einem Eßlöffel voll Essig vermischt, in siedendes Wasser eingeschlagen, oder eingekocht, und gäh einen Sud aufwallen gelassen. Wenn das Eyweiß den Eyerdotter überzogen hat, gibt man es in ein nebenstehendes frisches Wasser, und zieht es schnell wieder heraus; auf welche Art es zu jedem beliebigen Gebrauch dient.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Verlorenes Hühnel	ein in die Suppe einzukochende Mehlspeise, nämlich: von fein würfelig geschnittenen Semmeln und rohen, abgeschlagenen Eyern; wovon das Weitere in der Lehre von den Suppen gesagt wird	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
verpapt	verklebt	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 26v	5)
Vestale, à la	auf Vestalinnenart, vgl. oefs a la Vestale in Nouveau dictionnaire de cuisine: d'office et de patisserie ...Von Charles Yves Cousin Cousin d'Avallon	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 39v	5)
Vicebohnen oder Schminkbohnen	junge, grüne Fisolen	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Victoälliän	Viktualien	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 161r	5)
Vierding, Viertelng	¼ Pfund = 140g	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 22, Kochbuch, Melin, Ms. 1967	5)
Viertelng	Vierter Teil (¼) eines Pfundes, 1 Pfund = 560 Gramm in Österreich (vor 1856), ¼ = 140 Gramm	Grimm Bd. 26, Sp. 339 „Viertelng“ und Meyers Online Bd. 12, S. 978 „Pfund“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Ville	Filet	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 20v	5)
vireget	viereckig	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 21, 22	5)
Vögerl	Eidotter	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 85	5)
Vogl	Eidotter	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 101r	5)
Vogl Speiß	klein gehackte Eier. Unger-Khull. verweist auf das Grazer Kochbuch 1686, der Hinweis führt aber ins Leere. Vögerl = Dotter	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 9v, 124r	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Vol au vent	Ein Pastetengebäck, dessen Eigenschaft diese französische Benennung, zu deutsch (Windflüge) ganz richtig bezeichnet, weil es sich im Backofen leicht wie Wind erhebt, und wenigstens sechsmal so hoch erhoben, als es hineingebracht wurde, heraus kommt. Es besteht aus fein blättrigem Butterteig, und erscheint hoch und durchsichtig auf der Tafel.	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Volavant, Volavan	Vol-au-vent, sind hohe, runde, mit Ragout gefüllte Pasteten aus Blätterteig. Oft wird auch allein die Teighülle so benannt	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 43v, 63r	5)
Volpina	Füchslin, Meeresfisch: Mugil cephalus, Großkopfmeeeräsche	H. Zotter 2013	Prato 163	5)
Vormaul	Sammelausdruck für alle fleischigen Teile der Schnautze des Rindviehes. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Prato 154, 155	5)
wäch	weich	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 27	5)
wacken, waicken	einweichen		Pruckmair, nach 1750	1)
Wadschinken	Wadenstücke von den rückwärtigen Rinderbeinen, zum Aspik-Kochen geeignet (Nr. 23)	H. Zotter 2013	Prato 21, 49, 50, 157	5)
Waffen	Waffeln		Pruckmair, nach 1750	1)
Waffen Krapfen	Waffeln	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Waffen Krapfen Eißen	Waffeisen	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 47	5)
walgen	ausrollen		Pruckmair, nach 1750	1)
Walger	Nudelholz		Pruckmair, nach 1750	1)
Walger	Nudelholz	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
wälisch	fremdländisch, besonders romanisch, südländisch	Duden Online „Welsch“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Waller	das Aufwallen einer siedenden Flüssigkeit	Grimm Bd. 27, Sp. 1298 „Waller“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Wälsche Hühner	Truthühner	H. Zotter 2013	Melin	5)
Wälsche Nuß	Walnuß, hier als Maßeinheit	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 76r	5)
Wälschkohl	Wirsing	H. Zotter 2013	Melin	5)
Waltrauch	Waldrauch, wilder Weihrauch, bestehend aus Harzkörnern, die Ameisen in ihren Haufen getragen haben. Unger-Khull	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 161r	5)
Wammerl	Bauch, Bauchfleisch vom Schwein	H. Zotter 2013	Bußwald 159	5)
Wandel	kleine wannenförmige Backform sowie darin gebackene kleine Kuchen oder Krapfen	Grimm Bd. 27, Sp. 1557 „Wandel“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Wandeln	eine Art feiner Mehlspeise	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Wandl, Wandel	Blechmodel, übertragen auch die darin gegarten Gerichte	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Wanneln	eine Art feine Mehlspeise	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Wäsbén Nöst	Wespennest	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 182	5)
Wasserhühner	Teich- oder Rohrhühner	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Wassersemmel	lange Semmel, aus gröberem Mehl (Unger-Khull)	H. Zotter 2013	Melin	5)
Wax	Wachs		Pruckmair, nach 1750	1)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Weiche	Trog zum Einweichen	Grimm, Bd. 28, Sp. 484 „Weiche“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Weichseln	saure Kirschen	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Weidling	große, weite Schüssel	Grimm Bd. 28, Sp. 1306 „Weitling“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Weidling	ein Küchengeschirr, tiefe Schüssel, deren man sich zum Anrühren feiner Teige u. s. w. bedient	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Weidling	Weitling, große Rührschüssel	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 14	5)
Weidling	eine Art Küchengeschirr, in Form einer tiefen Schüssel, worin man feine Teige u. dgl. abrührt	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Wein Härtl	Krankenkost aus Eiern, Milch, Wein und Semmel-schnitten	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 140r	5)
Weinbeerl, Wein-bel	Rosinen		Pruckmair, nach 1750	1)
Weinberl	Rosine	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Weindlinger	Weinler, Weinling. Apfelsorte, auch Türkenapfel. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 321	5)
Weinschadling, Weinschärling, Weinscherling	Weinscharling, Berberitzen, Sauerdorn, Berberis vulgaris. Unger- Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 45, Koch-buch 32, Melin	5)
Weinschärling	Berberitze	Zotter Glossar „Wein-schärling“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Weinschärling	Berberitze	https://de.wiki-pedia.org/wiki/Gew%C3%B6hnliche_Berberitze#Trivialnamen	Meixner 1822, Neu-mann 1866	3)
weiße Suppe	s. Rezept S. 186	H. Zotter 2013	Bußwald 186	5)
Weixel	Weichsel, Sauerkirsche		Pruckmair, nach 1750	1)
Weizenstengel, türkische	Maisstängel	H. Zotter 2013	Melin	5)
Wepsten Nest	eine Art Gugelhupf mit Rosinen	Grimm Bd. 29, Sp. 612 „Wespennest“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Wertheimer	Werthheimer Wein, einer der bekanntesten Fran-kenweine, von denen im großen Handel nur noch der Würzburger vorkommt (Krünitz)	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 21v	5)
Westphälinger Schunken	Westfälischer Schinken		Pruckmair, nach 1750	1)
wiedeln	wieden = schlagen	H. Zotter 2013	Ms. 1963, Ms. 1967; StLA Ms 1217, 87	5)
Wiermb, Wierm-be	Wärme	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 77v, 79v, 137r, 142r	5)
Windofen	Ofen, dessen Brand durch Luftzug vermittelst Zug-löchern verstärkt wird (Grimm), Vorstufe zum ge-schlossenen, rauchfreien Küchenherd	H. Zotter 2013	Melin	5)
wirg	Breitdrücken	Grimm Bd. 27, Sp. 2017 „Wargeln“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Wirsching	Wirsing, Grünkohl	H. Zotter 2013		5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Wögl	Wecken	H. Zotter 2013		5)
wohlenen	wollenen	H. Zotter 2013		5)
wöls	wälze es?	H. Zotter 2013		5)
Wüder	Wider. Name eines Germgebäcks mit Rosinen, ähnlich dem Gugelhupf. Unger-Khull	H. Zotter 2013		5)
Wudin	Pudding	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
würge[n]	wirken, kneten	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 255	5)
Wurstkraut	Majoran	H. Zotter 2013	Melin	5)
wütels	wiedel es = schlage es	H. Zotter 2013	Kochbuch 76	5)
Wutzel	Bündelchen, Büschchen, Flocke, Wulst. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 142	5)
wutzeln	hin und her rollen	Grimm Bd. 30, Sp. 2556 „Wutzeln“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Wuzel	Wutzel, kleines Schwein, Krapfen. Österreichisch wuzeln: rollen, drehen	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
X, Xr	Kreuzer	H. Zotter 2013	Ms. 1963, Ms. 1967, Ms. 1820, 248, 252	5)
Xr	Kreuzer	Grimm Bd. 11, Sp. 2190 „Kreuzer“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Zebeladi:Würost	Zerelatwurst (von italienisch cervellata) auch Cervelat-, Serelatwurst bzw. Safaladi (österreichisch, veraltet), ist eine schnittfeste Rohwurst	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Zecherl Knoblach	Knoblauchzehe		Pruckmair, nach 1750	1)
zeitig	reif		Pruckmair, nach 1750	1)
zeitig	reif	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 55r; StLA Ms 1217, 64, Ms. 1820, 10	5)
Zedel, Zettel, Zettl	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.	Pruckmair, nach 1750	1)
Zeller	Sellerie		Pruckmair, nach 1750	1)
Zeller	Sellerie	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Zeller	Sellerie	H. Zotter 2013	Ms. 1967; Ms. 2220, 40v	5)
Zeller Kindl	Selleriestangen, Sellerieblätter?		Pruckmair, nach 1750	1)
Zeller	Sellerie	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Zelten, Zeltl, Zelttl	Zelten, kleiner, flacher Kuchen, kleines Laibchen	Grimm Bd. 31, Sp. 625 „Zelten“.	Pruckmair, nach 1750	1)
zeltlet	in der Art von Lebzelten geschnitten	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 132v	5)
Zemmer, Zemmet	Rückenstück vom Wild	Grimm Bd. 31, Sp. 1114 „Ziemer“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Zemmer, Ziemer	Rückenstück von Wild und Großvieh (Grimm)	H. Zotter 2013	Melin	5)
Zerbelätj Würost	Zerelatwürste	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 314	5)
zermilten	zermahlenen	H. Zotter 2013	Kochbuch 74	5)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
zerschleichen	zergehen, zerfallen	Grimm Bd. 31, Sp. 759 „Zerschleichen“.	Pruckmair, nach 1750	1)
zerschleichen	Butter langsam zergehen lassen (Pohl)	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
zerschräen, zerschräden	schrägen (mhd.), spritzen, triefen, stieben, sprühen, lodern, Lexer	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 122, 126, 322	5)
zerschricken	zerschrecken, zerspringen	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 67	5)
zerspriellen	verquirlen, s. spriellen	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Zettel	Zelten	H. Zotter 2013	Ms. 2220, 2r	5)
Zetter, Zedter	Zatter, zettern = klein schneiden, verschiedene Bedeutungen. Faser, Zweiglein, kleine Traube, Johannisbeerträubchen. Kommt nur bei den Tortenrezepten vor, in Ms 1963 auch mit dem Attribut roter Zetter. Es handelt vermutlich um roten Streuzucker.	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Ziege	Geis in Österreich	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
ziegs ab	abziehen, schälen		Pruckmair, nach 1750	1)
Zimet, Zimmet	Zimt		Pruckmair, nach 1750	1)
Zmeträrn, Zimetrehrn	Zimtrinde, Zimtstange	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 2r	5)
Zimment	Aichmaß, Blechgefäß. Grimm. Bei Krünitz dem Seidel gleichgestellt (Tirol), = 0,3538 l	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 10, 11	5)
Zindäller	Zinnteller	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 72	5)
Zines Schisl	Zinnschüssel	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 73r	5)
Zinnene Schüssel	Schüssel aus Zinn		Pruckmair, nach 1750	1)
Zirbesnüsse, Zirbs=Nüssl, Zirbß Nisßl, Zirwes Nisßl	Zirbelnüsse, Zirbelkerne, Samen der Zirbelkiefer, Zirbe, Arve (Pinus cembra)	H. Zotter 2013	Melin, Ms. 1820, 115, 246, 290	5)
Zirbesnüssel	Zirbelnüsse, Samenkerne der Fruchtzapfen der Zirbelkiefer	Grimm Bd. 31, Sp. 1575 „Zirbelnus“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Zirwers Niesl, Zürmbes Nit	unklar, Zirbelnüsse?	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 90r, 92v	5)
Ziserln	Kichererbsen	H. Zotter 2013	Ms. 1963	5)
Zitronen	Limonien (Anm.: oft Synonym)	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Zitroni Kreitl, Citroni Kreutl	viel. Artemisia abrotanum, Eberraute, Lemonikraut. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 154, 197	5)
Ziwebe	Zibebe, große getrocknete Rosinen, Korinthe	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)
Ziweben	Zibeben, Trockenbeeren vom Rebstock mit Kernen	Grimm Bd. 31, Sp. 875 „Zibebe“.	Pruckmair, nach 1750	1)
Zögerl	Zeherl, eine kleine Zehe (Ingwer)	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 241	5)
Zucker-Pinat	Penidzucker, gedrehter, gezogener Zucker	H. Zotter 2013	Kochbuch 21	5)
Zuckerbrot	französisches oder Wiener Zuckergebäck, s. Krünitz	H. Zotter 2013	Melin	5)
Zuckerrosrath	Rosenzucker, Genuss- und auch Abführmittel aus Zucker und Rosensaft	Grimm Bd. 32, Sp. 310 „Zuckerrosat“.	Pruckmair, nach 1750	1)
zügiger Teich	geschmeidiger Teig	Grimm Bd. 32, Sp. 428 „Zügig“.	Pruckmair, nach 1750	1)

Ausdruck/Begriff	Erklärung	Quelle / Autor:in	Verwendet in	Zit. nach
Zuguläte	Schokolade	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 38	5)
zum schwachen Fluge	Flug, Kettenflug: Kochprobe von gekochtem Zucker bei einer Temperatur von 112°-113°C	H. Zotter 2013	Melin	5)
Zünschißel	Zinn-Schüssel	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 2	5)
Zuspeise	Gemüse	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
Zuspeise	Gemüse	Zelena 1831	Zelena 1831	2)
Zweifls Knopf	Zweiflknopf. Unger-Khull. Zweifelsknopf. Grimm. Verwickelter Knoten, Zweifachknoten	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 262	5)
Zwerchfinger	Fingerbreite. Unger-Khull	H. Zotter 2013	Ms. 1820, 6	5)
zwerchs	quer. Unger-Khull	H. Zotter 2013	StLA Ms 1217, 22	5)
Zwespe, die	Zwetschke	https://grammatisch.de-academic.com/55686/Zwetschke	diverse	3)
Zwespen	Zwetschgen	H. Zotter 2013	Kochbuch 32; StLA Ms. 1234, 123v	5)
Zwetschen	Zwetschken		Pruckmair, nach 1750	1)
Zwetschken	im nördlichen Deutschland Pflaumen	Anna Hofbauer, 1825	Hofbauer, 1825	6)
zwierlen	verquirlen	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 12r	5)
Zwiffel Khnöpfel	Zwiebelblüte? Grimm	H. Zotter 2013	StLA Ms. 1234, 8r	5)
Zwiflhapl, Zwifelhäpl, Zwifelh=Häuptel	Zwiebelknolle	H. Zotter 2013	Kochbuch 14, Ms. 1963	5)
zwirken	zerwirken	H. Zotter 2013	Ms. 1967	5)