Zeitschrift: Quellen und Forschungen zur Bündner Geschichte

Herausgeber: Staatsarchiv Graubünden

Band: 36 (2018)

Artikel: Ein schön Kochbuch 1559 : das älteste deutschsprachige Kochbuch der

Schweiz

Autor: Letsch, Walter

Kapitel: 5: Glossar

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-939141

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 30.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

5 Glossar

absigeⁿ abseihen.

allzin alzen: immer fort, immer noch (Lexer, S. 4).

Ambra Grisa graue Substanz aus dem Verdauungstrakt von Pottwalen.

Amermehl Stärkemehl; Ammelen-Mëlw (Id. 4, 218).

Aqua vitae mittellateinisch: Branntwein, Schnaps.

Aqua vitae anisata: auf der Grundlage der Heil- und Ge-

würzpflanze Anis hergestellter Branntwein.

Arbais Erbsen, pisum sativum oder Bohnen, phaseolus (Id. 1, 429). Bachschmalz braune Butter (Bachanke), welche in der Pfanne, darin man etwas gekocht hat, zurückgeblieben ist und weiter

gebraucht werden kann.

Balneum Mariæ beheizbares Wasserbecken, in dem Schöpfgerichte warm-

gehalten werden.

bas/pas besser, stärker (Id. 4, 1650).

beschlossen volle Beeren aufweisen, kompakt von der Weintraube

(Id. 9, 717 unten).

beieⁿ bähen, leicht rösten; beit, gebeit: geröstet.

Bein-Schüblig modern als Churer Beinwurst bekannt, eine Knochen-

oder Knorpelwurst (Id. 16, 1566).

bicků dillien vgl. Picadillo.

bis auff sin stet bis zum richtigen Zeitpunkt (Id. 11, 1700 Mitte). rundes, brotartiges Gebäck (Id. 4, 1855); vgl. Pitten.

bleweⁿ schlagen, bläuen. blöd Gesicht schwache Augen.

blos unvermischt (Id. 5, 156 unten).

Blutzger Geringe bündnerische Scheidemünze, eingeführt als halber

Plappart; ein Gulden zählte 35 Plappart oder 70 Blutzger. Die ältesten Blutzger wurden schon im 16. Jahrhundert geprägt, die frühesten im Bistum Chur datieren von 1623

(Id. 5, 299f; DRG 2, 403).

Bratmarren Bratkastanien, Marroni (Id. 4, 353), vgl. auch Marreⁿ. Bressen Bresselen ist ein Gebäck aus Bresse (vgl. Id. 5, 789), viel-

leicht ähnlich wie die Bricelets.

Brunnen Quelle.

Bütel spezielles Sieb, Mehlbeutel (Id. 4, 1920 Ziffer 1c).

Cholera krankhafte Reizbarkeit (Id. 3, 237), von griech. χολέρα,

schon früh im deutschen Sprachraum eingeführt, cholerisches Gemüt (ausführlich Grimm 11, 1616); hat nichts mit der durch verunreinigtes Wasser verursachten Infek-

tionskrankheit zu tun.

Claret Würzwein zur Blutreinigung, ähnlich wie *Hypocras*.

Curadenti eigentlich ital. curare i denti = Zähne pflegen.

Delschbirli Die Mehlbeeren (sorbus, Vogelbeeren) sind in der Schweiz

auch als Delsch-Birli bekannt (Id. 4, 1501).

dewen verdauen.

diglecht(ig) gehört zu *ge-dige*ⁿ = fest, zäh (Id. 12, 1120) und nicht zu

dicklecht = dicklich (wie z.B. in Rezept 294).

Dragant s. Tragant.

einmal auch *ëmmel*: Adverb zur Verstärkung: doch, sicherlich,

freilich, gewiss, jedenfalls (Id. 4, 146).

Eiter-Chuttle mit gehacktem Fleisch gefüllte und gekochte kleine Fladen

(Id. 3, 575).

Erbselensaft Erbselen sind Berberitzen (Sauerdorn); Erbselensaft ist

zudem eine Bezeichnung für einen sehr sauren Wein

(Id. 7, 365).

abtropfen lassen. errinneⁿ, ersigeⁿ

trocken, zäh, von *er 'tigen* (Id. 12, 1127, in Graubünden ertige

verbreitet).

erwellen aufwallen lassen, blanchieren. fāhen (vachen), gerinnen (Id. 1, 717 II).

fer fern, weit. Vgl. Id. 1, 912 «fërr»; hat etymologisch kein -n. feüllen

Die beim Buttersieden zurückbleibende Hefe (Fäule)

ausscheiden (Id. 1, 767).

Fischmünz Pfeffermünze, mentha pip. (Id. 4, 349 oben); Bachminze,

mentha aquatica (Grimm 3, 1687); vgl. auch MARZELL,

Deutsche Pflanzennamen 3, 142.

Forela Gebräuchliche Bezeichnung für Forelle in Graubünden,

während es im alem./schwäb. Raum eher Förhana heisst.

Frauenkraut schwierig, eindeutig zu identifizieren; es könnte sich um

> Beifuss (artemisia vulgaris) handeln, das als Gewürzpflanze zu fetten Fleischgerichten verwendet wurde. Es könnte sich jedoch auch um Gartenmelisse, Ackerminze oder

Ähnliches handeln.

frei, frī Die ursprüngliche Bedeutung des Adjektivs ist die gleiche

wie heute. Interessanter ist die Bedeutung des Adverbs (vor anderen Adjektiven oder Adverbien), z.B. bei *frei lind*, *frei* stark, frei wohl im Sinne von «ziemlich, recht, gar» (Id. 1,

1259 unten).

Fugaschen Focaccia, ligurisches Fladenbrot aus Hefeteig, knapp fin-

gerdick mit Vertiefungen; rätorom. (fugascha, fuatscha) (DRG 6, 650–652) oder: Fagâschi (Chur), im Wesentli-

chen das Gleiche wie Bitten.

Fugkás Eine Fugge ist eine junge Henne, die zum ersten Mal

Eier legt (nach Grimm nur im Toggenburg gebräuchlich). Das Wort *Fugkás* oder *Fugkes* ist schwer zu interpretieren. Es könnte analog zu Fleischkäse ein Fuggenfleisch-Käse

gemeint sein.

Gangfisch Blaufelchen oder Albelen (Id. 1, 1100).

Gåβ Vermutlich Gäsch: Schaum (Grimm 4, 1431).

Gauflete beide Hände voll, mit beiden hohlen Händen zusammen

(Id. 2, 128).

Gebrech die obere, unebene Fläche nach unten (Id. 5, 314 Ziffern

I/II).

gerecht Ist das Ergebnis des Kochens gerecht, so ist es von der

rechten Beschaffenheit, also gut und tauglich (Id. 6, 224

oben).

geschweisst in heisser Butter gedämpft oder geröstet, vor allem bei

Zwiebeln (Id. 9, 2222).

gesottnen win Vgl. Id. 1b, 162: wīn, Ziffer 3aɛ2.

gilbeⁿ gelb färben.

gleim fest, dicht (Grimm 7, 9294f).

Gloggeⁿstund entspricht einer vollen ganzen Stunde (Id. 11, 1069 unten).

grol grull; hier: körnig, klumpig (Id. 2, 730).

Guettel Guet-Teil (Id. 12, 1518).

ein halbs meist eine halbe Mass eines Getränks (Id. 2, 1164 oben).

Hausenblase getrocknete Schwimmblase des Hausen (Beluga, eine

Störart), dient vor allem zur Klärung von Wein.

Hefel Hefe (Hebel in Graubünden); kann auch Sauerteig bedeu-

ten (R 212).

Heff(e)n Töpfe (Grimm 10,121); hier eher: Hüte.

Hëpf Hefenbranntwein, sonst auch Hepfenbräntz genannt (Id. 2,

1491 Ziff. 2).

Hipen, Hippen Oblaten-Röhrchen; dünner, zusammengerollter Oblaten-

kuchen (Grimm 10,1552).

hoffenlich behutsam, vorsichtig, sorgfältig, vgl. Id. 2, 1037 Ziffer 2:

hofelich.

Hypocras stark gewürzter roter Gewürzwein mit meist teuren Ge-

würzen.

jüren jähren, gären; verjoret: vergärt (Grimm 10, 2239); als

Nebenform auch jäsen (Id. 3, 74).

Kapunen puddingartiges Gemengsel von gehacktem Fleisch, Eiern

und Gewürzen, in ein Spinat- oder Mangoldblatt gewi-

ckelt (Id. 3, 401).

karig ge-hārig, kārig: haarig (Id. 2,1512).

kech dicht, fest, steif; bei Obst: (noch) hart (Id. 3, 121, Bedeu-

tung 5.a)

Kernemehl Dinkelmehl in Graubünden.

Kesse, Kessi Kessel.

Kläre Wäschestärke (Chläri) zum Appretieren.

klockeⁿ klopfen, schlagen (chlokeⁿ); in der Ostschweiz und Grau-

bünden verbreitet (Id. 3, 641 f).

Kranz Gedärm junger Kälber, Gekröse (Id. 3, 838).

Kreen Meerrettich (Grimm 11, 2167).

Krieche Kriechenpflaume oder Haferpflaume, prunus domestica

subsp. *Insititia* (Id. 3, 785).

krīscheⁿ rösten (laut Grimm 11, 2331 bairisch), unsichere Deutung. Läubli Laub in künstlerischer Nachbildung von der Grösse der

Buchsblätter (Id. 3, 955).

Leg, Legi Schicht, Lage (Id. 3, 1196).

Leibbrett Brett, auf dem das zum Laiben geformte Brot liegt (Id. 13,

1919).

*leibe*ⁿ zu einem Laib formen.

leiminen aus Ton, Ziegelstein (Id. 3, 1268).

Leinstle von Liste für Weiche, Bauchwand, Zwerchfell, auch das

betreffende Stück Fleisch (Id. 3, 1473).

Lempe Wamme, Fetthaut vom Hals des Rindviehs (Id. 3, 1275

unten).

leutern reinigen, läutern (Grimm 12, 387). lind weich, gargekocht (Id. 3, 1315–1316).

Luganighetta ist eine Tessiner Spezialität einer spiraligen Wurst, ganz

anders als eine ital. Luganiga.

Luncken Würst Lungenwürste sind eine Spezialität des Bündner Rheintals

(Id. 16, 1564).

Malelein Es könnte sich hier (Rezepte 50 und 88) um eine Kurzform

von Marillelein, also kleinen Aprikosen handeln. Alternativ könnte es sich auch um Magdalenen, eine Birnensorte,

handeln.

marb oder murb: mürbe, lind, weich, essbar (Id. 4, 429–430).

Massholder Feldahorn oder Spitzahorn (Id. 2, 1187); Massholderholz

gilt als hart.

*melbe*ⁿ in Mehl wälzen; *melbig*: voll Mehl.

Most unvergorener Traubensaft.

nāchwäs bedeutet 1. gründlich, 2. genau, sorgfältig (Id. 16, 1854);

in der Ostschweiz und im Vorarlberg verbreitet, ostale-

mannisch.

nitsich gehen absteigen.

obsich gehen aufsteigen (Id. 2, 33).

Patten dünne Fladen, Teigblätter, wie indisch chapati, mexika-

nisch tortilla, engl. wrap.

pflennen flämmen (Id. 1, 1197); (gelb brennen) beim Einkochen

von Früchten, also schmoren, rösten.

Pianck, Pianckh Blancmanger, massa bianca, Mandelsulz, ein Gelee aus

gesüsster Mandelmilch.

plütsche" auf ein Brett, auf einen Tisch oder an eine Gefässwand

schlagen.

Pollen Pulle, Schöpfgefäss (Id. 4, 1171k).

Polpetten kleine Hackfleischkugeln, kleine (Hamburger).

Piccadillo spanisches und lateinamerikanisches Gericht mit gehack-

tem Fleisch.

Pitten Kuchen oder rundes Gebäck in Graubünden (Id. 4, 1855);

rätorom. (petta).

Prickhen Pricken, Neunaugen.

Prüelein Brühe, Sauce.

Püti, Bütti offenes Holzgefäss für Flüssigkeiten und Trauben; v.a. in

der Bündner Herrschaft gut belegt (Id. 4, 1912).

Quart 1 Quart misst ungefähr 3 Liter (Id. 5, 1306 unten).

Quärtli ein Viertel einer alten Mass (Id. 5, 1306 oben).

Quendel Synonym für Thymian, Küchenkraut und Arzneipflanze

mit ätherischen Ölen.

rächen ranzig riechen, stinken (Id. 6, 92).

Rainfal Vom Weinautor Johann Rasch (1540–1612) stammt der

Vers: «Der Rainfal ist allweg der best, vor allen süßen

Weinen gewest.»

Reibtopf Mörser, steinerner oder metallener Topf, in dem etwas

zerrieben wird; laut Grimm 14, 572 eher im schwäbisch/

bairischen Raum verbreitet.

Riebůtz von Riebs, Riebsel = Johannisbeeren (Grimm 14, 909). rĭsen

 g^{e} riset = gesprenkelt (Id. 6, 1368), vielleicht auch = zittern,

brutzeln.

rösch rasch, hurtig, behend (Id. 6, 1465).

Rütli Diminutiv von Rūt, Raute als geometrische Figur (Id. 6,

1796).

Scharwillade entspricht sachlich nicht genau einem Cervelat, erinnert

in diesem Rezept eher an die bairische Hirnwurst, die man

auch Gelbwurst nennt (mit safranisierten Därmen).

Schërbete Haufe von reichlich aufgetragenen billigen Speisen (Id. 8,

1235).

Schmalz in der Regel eingesottene Butter; gelegentlich auch Schwei-

nefett.

Schmër rohes tierisches Fett, vor allem an den Eingeweiden (Id. 9,

976).

schopen (hinein-)stopfen, stossen (Id. 8, 1021 unten).

Schwadenfenchel auch Grashirse, flutender Schwaden, glyceria fluitans, wird

wie Hirse verwendet; vgl. Marzell, Deutsche Pflanzen-

namen 2, 719ff, bes. 723.

Schwebelring Schwefel in Ringform zum Schwefeln der Fässer, z.B.

Rezept 168 (Id. 6, 1096).

seltsam Ist eine Speise seltsam, so ist sie nicht etwa «sonderbar,

merkwürdig», sondern vielmehr «köstlich, auserlesen, von

seltener Art» (Id. 7, 874 oben).

Sigelloch Spundloch, laut Id. nur in Appenzell und Graubünden

gebräuchlich; in Thurgau: *Spunteⁿloch* (Id. 3, 1038).

Spanisch Teig vermutlich Blätterteig (Id. 5, 985).

Spitzbeere Berberitze, Sauerdorn, Berberis vulgaris (Id. 4, 1473). Spunden

Verschlusszapfen, meist oben im Fass; im bündnerischen

Sprachgebiet gut belegt.

Brautmus (Id. 4, 494). Spusenmus stabel Eisen, Stahl (Id. 10, 1197).

Stinh von ital. stinco, die Haxe des Schweins. Storax Harz von Storaxbäumen und Amberbäumen (Id. 11,

1247).

stosseⁿ trüb werden durch aufsteigende Hefe (Id. 11, 1612 B1a

β1).

Stuchentüechle dünne feine Leinwand (Id. 10, 1320, Ziffer 1b).

Stüfat Stufato, Fleischeintopf. stürziⁿ blechern, z.B. Model.

Tragant pflanzliches Bindemittel für Farbstoffe.

Triēt auch Dreiät, früher in der Heilkunde verwendetes (pulver-

förmiges) Aroma, häufig auf Brotscheiben gestreut (Id. 14, 41); möglicherweise auch Triax oder Theriak, altes Medikament von komplizierter Zusammensetzung (Id. 14, 40). – Triet ist auch eine gebähte, mit Wein übergossene

Gebäckschnitte (Grimm 22, 490).

*tröle*ⁿ wälzen.

verschumeⁿ den Schaum abschöpfen (Id. 8, 780). versperreⁿ verriegeln, mit Riegelhölzern verschliessen.

verspriesseⁿ verschliessen mit dünnen, biegsamen Stäbchen (Id. 10,

943).

ein Walz tun aufwallen lassen; walzen = wallen, wellen (Id. 15, 1712).

waneⁿ rütteln.

welch feucht, eingeweicht (Id. 15, 1453 mit Belegen aus Grau-

bünden).

welgeⁿ wälzen, rollen, durchkneten (Grimm 28, 1372).

Wīti ha Platz haben (Id. 16, 2311).

zennger zenger oder zanger: kräftig, scharf (Grimm 31, 227).

Zinggen unteres Bruststück (Id. 10, 1837 unten).

Zitwer (wurzel) oder Curcuma aus der Familie der Ingwer-

gewächse.

Zügger ganndl wohl Kandiszucker (Grimm 32, 305).

Zwerchfinger Die Breite eines Fingers als Masseinheit (Id. 1, 864).

Zwerchhand eine Handspanne (Id. 2,1395;

Grimm 32,1090).