



Zweytes Register.

Ueber die unbekanntten Oesterreichischen Wörter.

U.

Ungeröhrlet: zerrühret.
abgemacht: durcheinander gerühret.
abspitteln: querlen.
absincken: abtropfen.
abgestrichener Fisch: abgeschuppter Fisch.
abraumen: den Nam von der Milch nehmen.
abschröcken: kalt Wasser unter etwas gießen.
Agresbeer: Stachelbeer.
Arbeschäbl: Erbeshüllen.
aufgüpfen: aufhäufen.
eyerne Kipfel: m. bes Eyerbrod.

B.

Balgen: zwingen, pressen.

Basternat: Pastinaken.
Bäuschel: Ingeweid, nämlich Magen, Leber, Lunge, ohne Pries, Galle und Nieren. Bey Fischen begreift es das ganze Ingereisch, ohne Galle.
Beculleinwand: Beuteltuch.
Beutlen: schütteln.
Beyl: Spuntloch.
Biergermb: Bierhefe.
Blatter: Blase.
Bolen: Saamenhüllen.
Bödenlein: Tortenplatten, eisern Blech mit Griffen.
Bogene: gebogen.
Bogen: Buzen, Gröps, Hüllen, darinn die Kerne liegen, es heist auch so viel als junge Sprossen.

Bratig: fleischigt.

Zweytes Register.

Bräs: Fleisch ohne Wein.	Cronabethbör: Watholberbeer.
Brandſchmalz: was vom Backen übrig bleibt.	Cronabethvögel: Krausmetsvögel.
Bräckeln: ſauft aufkochen.	D.
Brein: Griß, Grieß.	Diendel: Mehlbeeren, Camulien.
Breinblät: Bratpfanne, eifern Blech mit einem Rand.	Dutlfärkel: Spanferken.
Bregenhecht: junge abgefottene Hechte, der Name kommt von der Figur, weil man den Schweif in den Rachen ſteckt.	E.
Briggen: Brücken, Fiſche.	Emer: Eymer hält 40 Desterreichiſche Maas.
Burgelkraut: Portulac.	Eſchling: Aſchen, Fiſche.
C,	Eyerschrügen: Art Meſſeln in Böhmen.
Cameelſtroh: Reiſſſtroh	F.
Callmaß: Callmuß.	Faimb: Schaum.
Cavri: Cappern.	fainig abwüteln: zu Schaum ſchlagen, querlen.
Cauli fiori: Blumenkohl.	Faß: ſehr, heftig.
Caſtraun: Schöpß, Hammel.	Faiſch: Blut.
Cefali: Cievalo, Meerfiſch.	Genichl: Fenchel.
Callarabi: Kohlruben.	Gehren: Forellen.
Creugbutter: Wird in Majo in der Creugwoche gemacht, und kommt in kein Waſſer.	Früchtbohnen: Felgbohnen, Wolfsbohnen, Lupinus.
	Sezl: leinene Luchlein.
	Sicken: Reiben.
	Fiſchobli: allerley Fiſche in einer Schüffel.
	Flax: Flechſe.

Fleiſch

Zweytes Register.

Fleischbraten: Fleisch-
hackerbell.

G.

Gauffel: beede Händ
voll.

Germb: Hefen.

Gerben: -Item.

gerecheln: in Ordnung
bringen.

geselcht: geräuchert.

gestuht: gestreuet.

Geschos: junge Spross-
sen.

geschmacher: wohlge-
schmackter.

Gestabl: Schachtel.

Gewürblet: in die Run-
de formirt.

Gfätterrübl: kleine
Rüben von scharfen
Geschmack, der Name
kommt von den Ort
Fatta bey Regenspurg.

Ghäckl: haché, Ghä-
cke.

Gleyerbrandwein: He-
senbrandwein.

Gleimb: nährlich, klein.

Gipfel: zwey kleine
Hand voll.

S.

Sachel: Sied, Spreu.

Sandig: Bitter.

Säpel: Häuptlein.

Sasenmusch: Bocksb-
brod, formentum hir-
cinum.

Sausenkopf: Ingeweib
des Hausen.

Seydenmehl: von Buchs-
weisen, Heydel.

Seydekorn: Buchwel-
hen.

Sirschenfaisch: Blut.

Sirschgestamb: Sirsch-
geweyh.

Sirsch: Sirkorn mi-
lium.

Sirschenbrein: Sirk-
korn, so zum Essen
tauglich.

Sobelschaiten: Hobel-
späne.

Sollerpogen: Hollun-
berkeim.

Suefplötschen: Suf-
peltischen, Hedyllarum,
ferrum equinum.

Sormanndl: Samander-
lein, Chamædrus,
Calamandrina.

Sünerdarm: Vogel-
kraut. Gänßkraut,
alline Morfus gallinæ.

T.

Timbör: Hnbeer. wet-

Timmermal: jezū
len.

Zweytes Register.

- | | |
|--|---|
| <p>Johannesblüh: Gäng-
blum, Bellium majus.</p> <p>Jungfernbratl: nüt
man vom Fleisch so
inwendig am Nuck-
grad sitzt, bey Hir-
schen, Reh oder Ha-
sen. Von Rindfleisch
heißt es Lungenbratl.</p> <p style="text-align: center;">K.</p> <p>Pefferwiltkraut: Kör-
belkraut,</p> <p>Raul Verschlingstein:
ist ein Kopf eines
Kohlverschlings</p> <p>Rim, Rüm: Rimmel.</p> <p>Knoppert: knopfigt.</p> <p>Flecken: zureichen, ge-
nug seyn.</p> <p>Kleiben: Kleyen.</p> <p>Kleppen: Kletten.</p> <p>Koch: Brey, Ruß.</p> <p>Köhlkregel: Köhlherz-
lein.</p> <p>Kohl-Procul: der Nach-
trieb aus den Köhl-
stengeln, wenn der
Kohl schon einmal
abgeschnitten worden.</p> <p>Korb: die Gurgel und
was dran hängt, das
Geschlimd.</p> <p>Kösten: Castanten, Ma-
ronen.</p> | <p>Kornsacher: die Blät-
ter an den Kornbal-
men, wenn das Korn
schoßt.</p> <p>Kren: Meerrettig.</p> <p>Krimseln: Brodfrum-
men.</p> <p>Kvämpel: Klauen.</p> <p>Kräß: Geträse.</p> <p>Krapfen: Pfannkuchen
Hefentüchlein, ist ge-
füllt Gebäckenes.</p> <p>Kühn: Kinn.</p> <p>Kürnig: fest, hart.</p> <p>Kuchelzucker: Spelß-
zucker.</p> <p style="text-align: center;">L.</p> <p>Laimb: Leimen, Thon,
Erde.</p> <p>Landsafran: Oesterrei-
chischer Safran.</p> <p>Lablecht: laulich.</p> <p>Lebzeltten: Pfefferkue-
chen, Lebkuchen.</p> <p>Linden: rösten.</p> <p>Lungelbratl: von Rind-
fleisch was inwendig
am Nuckgrad sitzt.</p> <p style="text-align: center;">M.</p> <p>Macaronen: Spanische
Nudeln.</p> <p>Mangolt: Art von Spt-
nat mit rothen auch
gelben Stänckeln.</p> <p style="text-align: right;">Mändl:</p> |
|--|---|

Zweytes Register.

Mändl: Männlein.
Mandelgeschärb: Sauce von Mandeln.
marb: mürb.
Margaranten: Granatapfel.
Marschallen: Morfellen Schnitten.
Mauskagen: Mandelgebäckenes.
Maurachen: Morcheln Pfiffer.
Mejolicaschalen: Art Porzellan.
Mehlbigen: mit Mehl bestreuen.
Mehlrüben: gelbe Rüben.
Mies: Moos.
Muschkanger: Borsdorfer.
N.
Nußhöpel: grüne Nußschalen.
O.
Ochsenhäut: Gaumen, wird aus dem Rachen geschnitten.
Ollea: Suppen von allerhand Kräutern und Fleisch.

P.

Panätel: aufgekochte Suppe von Brod und Wasser.
Pästelkraut, Beer: Erbsel, Pieselbeersanrach, Oxicantha Galeni.
Päuschel; Jugeweid von Rauschel.
Pästl: Zelten, Ruchlein.
Pfänzl: Ruchlein.
Pickig: anklebend.
Plutzer: Melonen.
Pogen: Knospen, Krim.
Pöperl: Art von Salat.

R.

Rämel: Scharre von Brey. item: was vom Brey über den Tegel oder Pfanne in die Höhe kocht.
Raitung: Rechnung.
Rauch: rein.
Ranrüben: rothe Rüben.
Räß: von scharfen Geschmack.
Rein, Reinel: Tegel, Topf mit drey Füßen.

Rein:

Zweytes Register.

Reinfahren: Artemisia Dioscoridis. Art Bey- fuß.	Scheerrübel: Steck- rüben.
Reinancken: Gangfisch aus dem Bodensee.	Scheeren: Art Fische.
Reif: Rand, item: De- ckel von Blech.	Scheismolten: wilbe Molten, Atriplex sylvestris:
Reitern: Sieb.	Schimplcht: schma- licht.
Reifmesser: Schützer, Bandmesser.	Schmächtig: übel rie- chend.
Reih: unterste Weiche.	Schmeckete: was Ge- ruch giebt.
Ribesbörl: Johannes- beer.	Schmolen: Brosam.
Riglen, rügeln, rütteln.	Schniffel: Schnitte.
Roßl: Locker, nicht fest.	Schütter: geraumlich.
Rundsemmel: weiß Brod, etwa 12 Loth am Gewicht.	Schlegel: Hintervier- tel.
Rutten: Ual Raupen, Ruppen, Art Fische.	schrieken: auffspringen.
Rupfene Leinwand: grobe Leinwand.	schrems: seitwärts.
S.	schwelen: in Wasser weichen.
Salzziegerlein: Salz- saß.	Seitl: das 4te Theil einer Maas.
Salve: Salben.	Sechtelschaff: Wanne mit einem Stöpfel zum Wasser ablaufen.
Salliter: Salpeter.	Siller: Zellery.
sanftig: gemach.	Sonnabendgürtel: Sonnenwendgürtel, Beyfuß, artemisia.
Sauerrampfel: Sau- er teig	Spendling: gelbePflau- men.
Schäller: Schalen, Schelfen.	Seyhpfann: Seyher.
Schärffen: abstreiffen.	Spenadeln: Steckna- deln (Klufen)
Scheiden: Art Fische.	

Sper:

Zweytes Register.

Sper: rauh, hart.	U.
Speilen: ausspannen.	Überkühlen: abkühlen.
Spältlein: Schnitten, Scheiben.	überbrennt: aufgewalt
Spagat: Bindfaden.	ungestammt: ungedros-
Spuhl: Rührlöffel, Querholz.	schén.
Standner: groß Was- sergefäß.	V.
Stäbeln: glühenden Stahl in etwas ablöschén.	Valtrian: Baldrian.
Stammenhonig: Ho- nigseim.	W.
Stoß: Steiß.	Wayb von Krebsen: Scheeren.
Stat: gemacht, leise.	Wändl: Wanne, Schaff hölzern Wassergefäß.
Stub: was zerstoße- nes.	Walger: Rundholz, Würtholz.
Stuppen: was zerstreu- en.	Weinschälringbör: Erb- sehn, berberes.
Strügel: Model-Form.	Weidling: Milchtopf, so oben weiter.
Sur: saure Brüh, so austropft oder sich auspresst.	Z.
T.	zerklüben: zerspaltén.
Tämpfel: Sauertalg. it. dicker gepresster oder geronnener Saft.	zerschunden: aufge- sprungen.
Thimuß: welscher Que- del, Thimian.	zermilt: zermahlen.
Topfen: Molcken, ge- ronnene Milch.	zermatschen: zerstoßen
Trachter: Triechter.	zerschrickén: zersprün- gen.
Triet: Trisaneth.	Zügel: Ziegelstein.
	Zunderstein: Schmid- schlacken.
	Züfersuppen: Brüh von Zuckererbsem.

