

# Glossar

Objekttyp: **Chapter**

Zeitschrift: **Quellen und Forschungen zur Bündner Geschichte**

Band (Jahr): **36 (2018)**

PDF erstellt am: **23.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## 5 Glossar

<i>absīge<sup>n</sup></i>	abseihen.
<i>allzin</i>	<i>alzen</i> : immer fort, immer noch (Lexer, S. 4).
<i>Ambra Grisa</i>	graue Substanz aus dem Verdauungstrakt von Pottwalen.
<i>Amermehl</i>	Stärkemehl; Ammelen-Mélw (Id. 4, 218).
<i>Aqua vitae</i>	mittellateinisch: Branntwein, Schnaps. <i>Aqua vitae anisata</i> : auf der Grundlage der Heil- und Gewürzpflanze Anis hergestellter Branntwein.
<i>Arbais</i>	Erbsen, <i>pisum sativum</i> oder Bohnen, <i>phaseolus</i> (Id. 1, 429).
<i>Bachschmalz</i>	braune Butter (Bachanke), welche in der Pfanne, darin man etwas gekocht hat, zurückgeblieben ist und weiter gebraucht werden kann.
<i>Balneum Mariæ</i>	beheizbares Wasserbecken, in dem Schöpfgerichte warmgehalten werden.
<i>bas/pas</i>	besser, stärker (Id. 4, 1650).
<i>beschlossen</i>	volle Beeren aufweisen, kompakt von der Weintraube (Id. 9, 717 unten).
<i>beie<sup>n</sup></i>	bähen, leicht rösten; <i>beit</i> , <i>gebeit</i> : geröstet.
<i>Bein-Schüblig</i>	modern als Churer Beinwurst bekannt, eine Knochen- oder Knorpelwurst (Id. 16, 1566).
<i>bickû dillien</i>	vgl. Picadillo.
<i>bis auff sin stet</i>	bis zum richtigen Zeitpunkt (Id. 11, 1700 Mitte).
<i>Bitten</i>	rundes, brotartiges Gebäck (Id. 4, 1855); vgl. <i>Pitten</i> .
<i>blewe<sup>n</sup></i>	schlagen, bläuen.
<i>blöd Gesicht</i>	schwache Augen.
<i>blos</i>	unvermischt (Id. 5, 156 unten).
<i>Blutzger</i>	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).
<i>Bratmarren</i>	Bratkastanien, Marroni (Id. 4, 353), vgl. auch <i>Marre<sup>n</sup></i> .
<i>Bressen</i>	Bresselen ist ein Gebäck aus Bresse (vgl. Id. 5, 789), vielleicht ähnlich wie die Bricelets.
<i>Brunnen</i>	Quelle.
<i>Bütel</i>	spezielles Sieb, Mehlbeutel (Id. 4, 1920 Ziffer 1c).

<i>Cholera</i>	krankhafte Reizbarkeit (Id. 3, 237), von griech. <i>χολέρα</i> , schon früh im deutschen Sprachraum eingeführt, cholerisches Gemüt (ausführlich Grimm 11, 1616); hat nichts mit der durch verunreinigtes Wasser verursachten Infektionskrankheit zu tun.
<i>Claret</i>	Würzwein zur Blutreinigung, ähnlich wie <i>Hypocras</i> .
<i>Curadenti</i>	eigentlich ital. <i>curare i denti</i> = Zähne pflegen.
<i>Delschbirli</i>	Die Mehlbeeren ( <i>sorbus</i> , Vogelbeeren) sind in der Schweiz auch als Delsch-Birli bekannt (Id. 4, 1501).
<i>dewe<sup>n</sup></i>	verdauen.
<i>diglecht(ig)</i>	gehört zu <i>ge-dige<sup>n</sup></i> = fest, zäh (Id. 12, 1120) und nicht zu <i>dicklecht</i> = dicklich (wie z.B. in Rezept 294).
<i>Dragant</i>	s. <i>Tragant</i> .
<i>einmal</i>	auch <i>ëmmel</i> : Adverb zur Verstärkung: doch, sicherlich, freilich, gewiss, jedenfalls (Id. 4, 146).
<i>Eiter-Chuttle</i>	mit gehacktem Fleisch gefüllte und gekochte kleine Fladen (Id. 3, 575).
<i>Erbselelsaft</i>	Erbsele sind Berberitzen (Sauerdorn); Erbselelsaft ist zudem eine Bezeichnung für einen sehr sauren Wein (Id. 7, 365).
<i>errinne<sup>n</sup>, ersige<sup>n</sup></i>	abtropfen lassen.
<i>ertige</i>	trocken, zäh, von <i>er'tigen</i> (Id. 12, 1127, in Graubünden verbreitet).
<i>erwellen</i>	aufwallen lassen, blanchieren.
<i>fähen</i>	( <i>vachen</i> ), gerinnen (Id. 1, 717 II).
<i>fer</i>	fern, weit. Vgl. Id. 1, 912 «fërr»; hat etymologisch kein -n.
<i>feüllen</i>	Die beim Buttersieden zurückbleibende Hefe (Fäule) ausscheiden (Id. 1, 767).
<i>Fischmünz</i>	Pfeffermünze, <i>mentha pip.</i> (Id. 4, 349 oben); Bachminze, <i>mentha aquatica</i> (Grimm 3, 1687); vgl. auch MARZELL, Deutsche Pflanzennamen 3, 142.
<i>Forela</i>	Gebräuchliche Bezeichnung für Forelle in Graubünden, während es im alem./schwäb. Raum eher <i>Förhana</i> heisst.
<i>Frauenkraut</i>	schwierig, eindeutig zu identifizieren; es könnte sich um Beifuss ( <i>artemisia vulgaris</i> ) handeln, das als Gewürzpflanze zu fetten Fleischgerichten verwendet wurde. Es könnte sich jedoch auch um Gartenmelisse, Ackerminze oder Ähnliches handeln.

<i>frei, frī</i>	Die ursprüngliche Bedeutung des Adjektivs ist die gleiche wie heute. Interessanter ist die Bedeutung des Adverbs (vor anderen Adjektiven oder Adverbien), z.B. bei <i>frei lind, frei stark, frei wohl</i> im Sinne von «ziemlich, recht, gar» (Id. 1, 1259 unten).
<i>Fugaschen</i>	Focaccia, ligurisches Fladenbrot aus Hefeteig, knapp fingerdick mit Vertiefungen; rätorom. ⟨fugascha, fuatscha⟩ (DRG 6, 650–652) oder: Fagâschi (Chur), im Wesentlichen das Gleiche wie <i>Bitten</i> .
<i>Fugkäs</i>	Eine Fugge ist eine junge Henne, die zum ersten Mal Eier legt (nach Grimm nur im Toggenburg gebräuchlich). Das Wort <i>Fugkäs</i> oder <i>Fugkes</i> ist schwer zu interpretieren. Es könnte analog zu Fleischkäse ein Fuggenfleisch-Käse gemeint sein.
<i>Gangfisch</i>	Blaufelchen oder Albelen (Id. 1, 1100).
<i>Gäß</i>	Vermutlich Gäsch: Schaum (Grimm 4, 1431).
<i>Gauflete</i>	beide Hände voll, mit beiden hohlen Händen zusammen (Id. 2, 128).
<i>Gebrech</i>	die obere, unebene Fläche nach unten (Id. 5, 314 Ziffern I/II).
<i>gerecht</i>	Ist das Ergebnis des Kochens <i>gerecht</i> , so ist es von der rechten Beschaffenheit, also gut und tauglich (Id. 6, 224 oben).
<i>geschweisst</i>	in heisser Butter gedämpft oder geröstet, vor allem bei Zwiebeln (Id. 9, 2222).
<i>gesottnen win gilbe<sup>r</sup></i>	Vgl. Id. 1b, 162: wīn, Ziffer 3aε2. gelb färben.
<i>gleim</i>	fest, dicht (Grimm 7, 9294f).
<i>Glogge<sup>r</sup>stund</i>	entspricht einer vollen ganzen Stunde (Id. 11, 1069 unten).
<i>grol</i>	grull; hier: körnig, klumpig (Id. 2, 730).
<i>Guettel</i>	Guet-Teil (Id. 12, 1518).
<i>ein halbs</i>	meist eine halbe Mass eines Getränks (Id. 2, 1164 oben).
<i>Hausenblase</i>	getrocknete Schwimmblase des Hausen (Beluga, eine Störart), dient vor allem zur Klärung von Wein.
<i>Hefel</i>	Hefe ( <i>Hebel</i> in Graubünden); kann auch Sauerteig bedeuten (R 212).
<i>Heff(e)n</i>	Töpfe (Grimm 10,121); hier eher: Hüte.
<i>Hëpf</i>	Hefenbranntwein, sonst auch <i>Hepfenbräntz</i> genannt (Id. 2, 1491 Ziff. 2).

<i>Hipen, Hippen</i>	Oblaten-Röhrchen; dünner, zusammengerollter Oblatenkuchen (Grimm 10,1552).
<i>hoffenlich</i>	behutsam, vorsichtig, sorgfältig, vgl. Id. 2, 1037 Ziffer 2: hofelich.
<i>Hypocras</i>	stark gewürzter roter Gewürzwein mit meist teuren Gewürzen.
<i>jüren</i>	jähren, gären; <i>verjoret</i> : vergärt (Grimm 10, 2239); als Nebenform auch <i>jäsen</i> (Id. 3, 74).
<i>Kapunen</i>	puddingartiges Gemengsel von gehacktem Fleisch, Eiern und Gewürzen, in ein Spinat- oder Mangoldblatt gewickelt (Id. 3, 401).
<i>karig</i>	ge-härig, kärig; haarig (Id. 2,1512).
<i>kech</i>	dicht, fest, steif; bei Obst: (noch) hart (Id. 3, 121, Bedeutung 5.a)
<i>Kernemehl</i>	Dinkelmehl in Graubünden.
<i>Kesse, Kessi</i>	Kessel.
<i>Kläre</i>	Wäschestärke ( <i>Chläri</i> ) zum Appretieren.
<i>klocke<sup>n</sup></i>	klopfen, schlagen ( <i>chloke<sup>n</sup></i> ); in der Ostschweiz und Graubünden verbreitet (Id. 3, 641 f).
<i>Kranz</i>	Gedärm junger Kälber, Gekröse (Id. 3, 838).
<i>Kreen</i>	Meerrettich (Grimm 11, 2167).
<i>Krieche</i>	Kriechenpflaume oder Haferpflaume, <i>prunus domestica</i> subsp. <i>Insititia</i> (Id. 3, 785).
<i>krische<sup>n</sup></i>	rösten (laut Grimm 11, 2331 bairisch), unsichere Deutung.
<i>Läubli</i>	Laub in künstlerischer Nachbildung von der Grösse der Buchsblätter (Id. 3, 955).
<i>Leg, Legi</i>	Schicht, Lage (Id. 3, 1196).
<i>Leibbrett</i>	Brett, auf dem das zum Laiben geformte Brot liegt (Id. 13, 1919).
<i>leibe<sup>n</sup></i>	zu einem Laib formen.
<i>leiminen</i>	aus Ton, Ziegelstein (Id. 3, 1268).
<i>Leinstle</i>	von Liste für Weiche, Bauchwand, Zwerchfell, auch das betreffende Stück Fleisch (Id. 3, 1473).
<i>Lempe</i>	Wamme, Fetthaut vom Hals des Rindviehs (Id. 3, 1275 unten).
<i>leutern</i>	reinigen, läutern (Grimm 12, 387).
<i>lind</i>	weich, gargekocht (Id. 3, 1315–1316).
<i>Luganighetta</i>	ist eine Tessiner Spezialität einer spiraligen Wurst, ganz anders als eine ital. <i>Luganiga</i> .

<i>Luncken Würst</i>	Lungenwürste sind eine Spezialität des Bündner Rheintals (Id. 16, 1564).
<i>Malelein</i>	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.
<i>marb</i>	oder <i>murb</i> : mürbe, lind, weich, essbar (Id. 4, 429–430).
<i>Massholder</i>	Feldahorn oder Spitzahorn (Id. 2, 1187); Massholderholz gilt als hart.
<i>melbe<sup>n</sup></i>	in Mehl wälzen; <i>melbig</i> : voll Mehl.
<i>Most</i>	unvergorener Traubensaft.
<i>nächwäs</i>	bedeutet 1. gründlich, 2. genau, sorgfältig (Id. 16, 1854); in der Ostschweiz und im Vorarlberg verbreitet, ostalemannisch.
<i>nitsich gehen</i>	absteigen.
<i>obsich gehen</i>	aufsteigen (Id. 2, 33).
<i>Patten</i>	dünne Fladen, Teigblätter, wie indisch <i>chapati</i> , mexikanisch <i>tortilla</i> , engl. <i>wrap</i> .
<i>pflennen</i>	flämmen (Id. 1, 1197); ‚gelb brennen‘ beim Einkochen von Früchten, also schmoren, rösten.
<i>Pianck, Pianckh</i>	Blancmanger, massa bianca, Mandelsulz, ein Gelee aus gesüsster Mandelmilch.
<i>plütsche<sup>n</sup></i>	auf ein Brett, auf einen Tisch oder an eine Gefässwand schlagen.
<i>Pollen</i>	Pulle, Schöpfgefäß (Id. 4, 1171k).
<i>Polpetten</i>	kleine Hackfleischkugeln, kleine ‚Hamburger‘.
<i>Piccadillo</i>	spanisches und lateinamerikanisches Gericht mit gehacktem Fleisch.
<i>Pitten</i>	Kuchen oder rundes Gebäck in Graubünden (Id. 4, 1855); rätorom. ‚petta‘.
<i>Prickhen</i>	Pricken, Neunaugen.
<i>Prüelein</i>	Brühe, Sauce.
<i>Püti, Bütti</i>	offenes Holzgefäß für Flüssigkeiten und Trauben; v.a. in der Bündner Herrschaft gut belegt (Id. 4, 1912).
<i>Quart</i>	1 Quart misst ungefähr 3 Liter (Id. 5, 1306 unten).
<i>Quärtli</i>	ein Viertel einer alten Mass (Id. 5, 1306 oben).
<i>Quendel</i>	Synonym für Thymian, Küchenkraut und Arzneipflanze mit ätherischen Ölen.
<i>rächen</i>	ranzig riechen, stinken (Id. 6, 92).

<i>Rainfal</i>	Vom Weinautor Johann Rasch (1540–1612) stammt der Vers: «Der Rainfal ist allweg der best, vor allen süßen Weinen gewest.»
<i>Reibtopf</i>	Mörser, steinerner oder metallener Topf, in dem etwas zerrieben wird; laut Grimm 14, 572 eher im schwäbisch/bairischen Raum verbreitet.
<i>Riebütz risen</i>	von Riebs, Riebsel = Johannisbeeren (Grimm 14, 909). <i>g<sup>r</sup>riset</i> = gesprenkelt (Id. 6, 1368), vielleicht auch = zittern, brutzeln.
<i>rösch</i>	rasch, hurtig, behend (Id. 6, 1465).
<i>Rütli</i>	Diminutiv von Rüt, Raute als geometrische Figur (Id. 6, 1796).
<i>Scharwillade</i>	entspricht sachlich nicht genau einem Cervelat, erinnert in diesem Rezept eher an die bairische Hirnwurst, die man auch Gelbwurst nennt (mit safranisierten Därmen).
<i>Schërbete</i>	Haufe von reichlich aufgetragenen billigen Speisen (Id. 8, 1235).
<i>Schmalz</i>	in der Regel eingesottene Butter; gelegentlich auch Schweinefett.
<i>Schmër</i>	rohes tierisches Fett, vor allem an den Eingeweiden (Id. 9, 976).
<i>schope<sup>n</sup></i>	(hinein-)stopfen, stossen (Id. 8, 1021 unten).
<i>Schwadenfenchel</i>	auch Grashirse, flutender Schwaden, <i>glyceria fluitans</i> , wird wie Hirse verwendet; vgl. MARZELL, Deutsche Pflanzennamen 2, 719ff, bes. 723.
<i>Schwëbelring</i>	Schwefel in Ringform zum Schwefeln der Fässer, z.B. Rezept 168 (Id. 6, 1096).
<i>seltsam</i>	Ist eine Speise <i>seltsam</i> , so ist sie nicht etwa «sonderbar, merkwürdig», sondern vielmehr «köstlich, auserlesen, von seltener Art» (Id. 7, 874 oben).
<i>Sigelloch</i>	Spundloch, laut Id. nur in Appenzell und Graubünden gebräuchlich; in Thurgau: <i>Spunte<sup>n</sup>loch</i> (Id. 3, 1038).
<i>Spanisch Teig</i>	vermutlich Blätterteig (Id. 5, 985).
<i>Spitzbeere</i>	Berberitze, Sauerdorn, <i>Berberis vulgaris</i> (Id. 4, 1473).
<i>Spunden</i>	Verschlusszapfen, meist oben im Fass; im bündnerischen Sprachgebiet gut belegt.
<i>Spusenmus</i>	Brautmus (Id. 4, 494).
<i>stabel</i>	Eisen, Stahl (Id. 10, 1197).
<i>Stinh</i>	von ital. stinco, die Haxe des Schweins.

<i>Storax</i>	Harz von Storaxbäumen und Amberbäumen (Id. 11, 1247).
<i>stosse<sup>n</sup></i>	trüb werden durch aufsteigende Hefe (Id. 11, 1612 B1a β1).
<i>Stuchentüechle</i>	dünne feine Leinwand (Id. 10, 1320, Ziffer 1b).
<i>Stüfat</i>	Stufato, Fleischeintopf.
<i>stürzi<sup>n</sup></i>	blechern, z.B. Model.
<i>Tragant</i>	pflanzliches Bindemittel für Farbstoffe.
<i>Triët</i>	<i>auch Dreiät</i> , früher in der Heilkunde verwendetes (pulverförmiges) Aroma, häufig auf Brotscheiben gestreut (Id. 14, 41); möglicherweise auch Triax oder Theriak, altes Medikament von komplizierter Zusammensetzung (Id. 14, 40). – Triët ist auch eine gebähte, mit Wein übergossene Gebäckschnitte (Grimm 22, 490).
<i>tröle<sup>n</sup></i>	wälzen.
<i>verschume<sup>n</sup></i>	den Schaum abschöpfen (Id. 8, 780).
<i>versperre<sup>n</sup></i>	verriegeln, mit Riegelhölzern verschliessen.
<i>verspriesse<sup>n</sup></i>	verschliessen mit dünnen, biegsamen Stäbchen (Id. 10, 943).
<i>ein Walz tun</i>	aufwallen lassen; walzen = wallen, wellen (Id. 15, 1712).
<i>wane<sup>n</sup></i>	rütteln.
<i>welch</i>	feucht, eingeweicht (Id. 15, 1453 mit Belegen aus Graubünden).
<i>welge<sup>n</sup></i>	wälzen, rollen, durchkneten (Grimm 28, 1372).
<i>Witi ha</i>	Platz haben (Id. 16, 2311).
<i>zennger</i>	zenger oder zanger: kräftig, scharf (Grimm 31, 227).
<i>Zinggen</i>	unteres Bruststück (Id. 10, 1837 unten).
<i>Zitwen</i>	Zitwer(wurzel) oder Curcuma aus der Familie der Ingwergewächse.
<i>Zügger ganndl</i>	wohl Kandiszucker (Grimm 32, 305).
<i>Zwerchfinger</i>	Die Breite eines Fingers als Masseinheit (Id. 1, 864).
<i>Zwerchhand</i>	eine Handbreite oder eine Handspanne (Id. 2,1395; Grimm 32,1090).