

Leseprobe „Allerley & Geräucherter Zwetschgenbaum“

Allerley
&
Geräucherter
Zwetschgenbaum

Eine nahrhafte Wörterweide

Sylvia Koch

...

Schmeckt es?

Wer weiß, was eine Speise enthält, ist eher geneigt, sie zu goutieren, als wenn ihm Name und Zutaten fremd sind. Was der Bauer nicht kennt, das mag er halt nicht. Jedenfalls nicht essen. Um dies festzustellen, brauchen wir uns nicht in weltweite Ferne zu begeben. Denn schon eine Reise durch Deutschland bietet delikate Erlebnisse, manchmal gar Abenteuer. Beispielsweise dann, wenn in unserem Garten kein Geräucherter Zwetschgenbaum wächst oder wir niemals Labskaus gesehen, gar verkostet haben. Alsbald kommen wir vor lauter Fragen gar nicht mehr zum Essen! Warum denn enthält Leberkäse in Bayern weder Leber noch Käse? Wonach schmecken Witwenküsse und Quällmänner? Und wieso tummeln sich Katzenzungen und ein Kalter Hund auf der Speisekarte?

Die nahrhafte Wörterweide „Allerley & Geräucherter Zwetschgenbaum“ beantwortet all diese Fragen, indem sie der namentlichen Herkunft unserer Leibspeisen nachspürt. Einzelnes spricht für sich selbst. Doch woher manch andere Benennung stammt, lässt sich mitunter nur vermuten. Dort, wo weder das Aussehen eines Gerichts noch seine Zubereitung

uns Klarheit verschaffen, helfen etymologische Wörterbücher sowie Sammlungen von Dialektwörtern weiter. Verblüffendes und Merkwürdiges, Vertrautes und Neues bekommen wir somit zu hören, zu löffeln und zu schmecken. Sehr oft stoßen wir auf längst vergessene oder umgedeutete altdeutsche Wörter. Auf Wortwurzeln, die wir sonst nur noch in Orts-, Flur- und Familiennamen finden, in Kose- wie auch in Schimpfwörtern.

Spannend ist das, unterhaltsam und amüsant. Nahrhaft sowieso. Und obendrein köstlich.

Eigner Herd ist ...

... Goldes wert. Dem Gaumenkitzler indes gehört die kulinarische Welt. Derweil Herd- und Backströmungen friedlich unsere Erde umkreisen, werden Kochideen gutnachbarlich über Grenzen hinweg ausgetauscht. Sie machen Halt in anderen Ländern, verweilen und manchmal bürgern sie sich ein.

Beigel, Bagel, Brezel

Manche Speisen kehren zurück, doch werden sie nicht wiedererkannt. Wie das Beigel, welches bei uns als nordamerikanischer Bagel firmiert. In Österreich ist das Kringel, intern Beugerl gerufen, mittlerweile gar einem Kipfel gleichgestellt. Falsch, weil dieser herkömmlich etwas Längliches darstellt, und deshalb: schade drum!

Schauen wir uns seine Zubereitung an, wird schnell deutlich: Das Beigel ist eindeutig ein Verwandter der Laugenbrezel. Beide werden aus Hefeteig geknetet und zum Strang gerollt, das eine danach zum Kringel gebeugt und die Brezel verschränkt und verschlungen. Die geformten Gebäckstücke dämpfen vor dem Backen über heißem Natronwasser, Beigel wahlweise auch im Zuckernebel. Wichtigster Unterschied zwischen

beiden ist, dass der Runde hernach gefüllt wird. Klassisch mit Frischkäse und geräuchertem Lachs, ansonsten mit allem, was schmeckt. Denn im Gegensatz zur gelaugten Brezel gibt es ihn in zahlreichen Geschmacksvarianten von süß bis pikant, ja sogar fischig.

Buchstäblich ist der Kreisel eigentlich ein Bäugel, denn solch ein Ding namens Baug stand noch im Mittelalter als Begriff für Spange oder Ring. Namensgebend für die Brezel erscheint das gewundene Ärmchen, welches vom lateinischen Brachiolum übrigblieb. Mutmaßlich gehörte es einstmals einem meditierenden Mönch. Oder inspirierten die Bizeps seiner (sicherlich völlig grundlos) aufgebrachten Ehefrau den Bäcker zur Form? Legendär umwoben ist, ob die Brezel eine verrutschte Acht oder ein verunglückter und letzten Endes trotzdem gut gelungener Schnörkel sei. Schließlich diente ihr Vorgänger als Ringbrot, das sich um ein Teigkreuz schloss und fürs Abendmahl vorgesehen war. Wohl daher heißt die Brezel in mehreren Sprachen Kringel. Da die Verschlungene letztlich dem Buchstaben B ähnelt, avancierte sie obendrein zum Zunftzeichen der deutschen Bäckerinnung.

Erwähnt sei noch, dass neben dem Beigel auch a pretzel nach Übersee auswanderte. Warum aber geriet nur das deutsche Beigel daheim ins

Abseits? Womöglich wollte man es vergessen, hatte es doch vor allem in der jüdischen Küche seinen Platz.

Inzwischen ist das Beigel heimgekehrt: mit neuem Namen und in alter Tradition. Im Übrigen dürfte damit auch klar sein, dass ein Bagel nichts mit dem vierpfotigen Beagle oder gar dessen geschwungener Rute zu tun hat.

Willkommen zu Haus und in der Welt

Der Einfluss der englischen Sprache auf unseren Alltag ist vergleichbar mit dem des Lateinischen in der Zeit, als die römischen Legionäre in den Norden ausschwärmten, sowie mit dem des Französischen während der Kreuzzüge und seit dem 17. Jahrhundert. Überdies findet speziell an den willkürlich gezogenen staatlichen Grenzen stetig ein vielfältiger Austausch statt. All das schlägt sich in unserer Sprache nieder. Und zu Tisch. Am Namen von mancherlei Speisen erkennen wir auch Generationen später noch ihre Herkunft.

Bäbe und Abgerührte

Die Bäbe ist ein Abkömmling der polnischen Babka, einem kleinen Napfkuchen. Darüber hinaus erkennen wir in ihr eine slawische Großmama, die sicher viele, viele süße Stücke herzustellen weiß. Dass eine Bäbe gebacken wird, findet sich wortgetreu auch in ihrem sächsischen Alias Buchtel, tschechisch Buchta, wieder. All die Rühr- heißen außerdem Stürzkuchen, allzeit sind sie Abgerührte. Das Abrühren ist in alten Kochbüchern eine unabkömmliche Küchentechnik. Dabei werden Soßen, Knödel, Teige, Cremes und vieles mehr vermischt und verschlagen, um ein homogenes Gemenge zu erzielen.

Eine Bäbe wird zumeist als Backpulverteig angesetzt, seltener mit Hefe als Triebmittel. Sie backt in Rundformen mit einem Mitteleinsatz. Das ist eine raffinierte Methode, die Ofenwärme zielsicher zu leiten und den Teig überall gleichmäßig durchzubacken. Sonst könnte es passieren, dass der Kuchen außen gar ist, innen aber teigig bleibt. Diesen Zustand beschreibt der Volksmund mit schliff, datschig, taaget, dääsch. Klietsch, klunnschig oder klantschig. Fein, dass es dessen ungeachtet trotzdem schmeckt.

Baiser

Die Spanische Windbäckerei kommt angeblich aus Meiringen in der Schweiz, weshalb sie gelegentlich Meringel, französisiert Meringue heißt. So genannt, erobert sie die süße Welt: Russen mögen Merenga, Schweden Maräng. Für Türken heißt sie Beze, für Niederländer Schuimgebakje. Geklärt ist der Ursprung der Schleckerei längst nicht, schließlich haben auch die verdächtigsten Haslitaler keine Erklärung für den Eiweißüberschuss in ihren Backstuben.

Der zuckersüße Baiser verdient so liebevolle Kosenamen wie Schäumchen, Kuss und Schmätzchen. Bise, das original französische Luftküsschen, trägt hier offensichtlich seinen Teil bei. Wer wann warum den locker-leichten Eischneeluftikus zur Spanischen Windbäckerei überredete, auch das ist – leider – nicht belegt.

Böfflamott

Das Böfflamott ist ein in Bayern, darüber hinaus in Brandenburg und Württemberg beliebter Rinderbraten. Das in Rotwein, Cognac und Gewürzen gebeizte Fleisch wird geschmort und in einer Rotweintunke, begleitet von Blaukraut und Knödel, aufgetischt. Der französische Urahn des Mahls beruft sich auf Bœuf à la mode.

Curry

Bei Curry denken wir an ein Gewürzpulver, aber auch an das Gericht. Engländer brachten es aus Südindien mit. In der dort gesprochenen Sprache Malayalam bezeichnet Kari eine Soße, die zum Essen gereicht wird. Dabei sind zunächst keine bestimmten Geschmacksträger vorgeschrieben. Ganz sicher aber zuhauf enthalten, schließlich gilt Indien so zweifel- wie beispiellos als ein Land der Gewürze. Nicht minder als eines der Farben. Dies spiegelt sich in der Soße wider, denn aufgrund der reichhaltigen Möglichkeiten gibt es Kari verschiedener Couleurs. Zum Gewürz bestimmt, mischt Curry sich aus mehreren Zutaten, oft sind Kurkuma, Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer, Senfsaaten und roter Chili, außerdem Muskat, Zimt oder Pfeffer enthalten. Kari für vegetarische Gerichte ist nicht scharf, gleichwohl aromatisch.

Fissél

Fissähl nennen Saarländer ihr sehr dünnes Baguette, was sich von der französischen Ficelle, einem Bindfaden, ableitet. Der entscheidende Unterschied besteht darin, dass sich eine Schnur nicht so einfach unter den Arm klemmen lässt.

Und la baguette? Sie ist im Französischen stets etwas Schlankes. Sei es ein Stab, eine Gerte, ein

Taktstock. Ein Esstübchen oder eben das Stangenbrot.

Flammeri und Pudding

Das Wort Flammeri ist keltischen Ursprungs und kam übers Englische zu uns, worin es einen Hafermehlbrei dar- oder Humbug anstellt. Wenn auf unserem Herd Flammeri aufwallt, freuen Leckermäuler sich auf eine Süßspeise. Hierfür wird Stärkemehl oder Grieß in Milch oder Fruchtsaft mit Zucker und Gewürzen aufgekocht. Vor dem Verzehr kühlt der Brei aus, damit er aus seiner Form gestürzt werden kann. Wer meint, so beschrieben einen Pudding zu bereiten, vergisst, dass dieser althergebracht im heißen Wasserbad gart. Er kommt gekühlt oder in noch warmem Zustand auf den Tisch und ist gesüßt, doch auch herzhaft begehrt. Gleichwohl scheren sich einschlägige deutsche Produzenten nicht darum, dass ihrem Puddingpulver eigentlich ein Flammeri entwischt. Ja, so ein Humbug!

Immerhin importierten wir auch den Pudding aus dem englischen Wortschatz. Die Sache an sich entwickelten die Franzosen, die einstmals eine Art Wurst in einen Tierdarm oder Leinensack packten, deshalb Boudin riefen, und diesen Wulst in heißem Dampf garten.

Indem der Pudding inzwischen sogar unsere Idiome bereichert, zeigt sich, dass er in deutschen Landen wirklich heimisch wurde. Denn sofern jemand nicht grad Pudding in den Armen hat, kann er so richtig auf selbigen hauen. Es ist überdies möglich, regional sogar üblich, einmal um den Pudding zu gehen, um einen kurzen Spaziergang zu machen.

Fondant und Marshmallow

Süß und klebrig präsentiert sich aufgelöster und anschließend gekneteter Zucker. Seine französische Herkunft ist unüberhörbar. Fondre wie schmelzen steckt denn nicht nur im beschriebenen Fondant, sondern auch im Fondue.

Wird die Zuckermasse mit einem Geliermittel versetzt, dann entwickelt sie sich zum Marshmallow, das wir hierzulande dem Mäusespeck gleichsetzen. Anfangs war es Schleim aus dem Eibisch, der dem Süßzeug Dicke und Namen gab: Marsh Mallow ist die englische Bezeichnung der Sumpf-Malve.

...

Labskaus

Verächtliche Zungen behaupten, Labskaus sei etwas Pampiges aus Essensresten. Nun ja, ein visueller Appetitanreger ist es ... nicht immer. Nichtsdestotrotz lässt ein Blick auf die Zutatenliste den Wunsch aufkommen, Seemanns Lieblingspeise wenigsten kosten zu wollen. Letztendlich handelt es sich um ein vielversprechendes Gemisch aus gekochten Kartoffeln, Pökel-, gekochtem oder gebratenem Rindfleisch, aus Roter Bete und Matjes- oder Salzhering. Ist alles zusammen durch den Fleischwolf gedreht, bekommt es eine Würze aus Pfeffer, Thymian und Muskat. Die Masse wird kuppelartig auf dem Teller angerichtet und reichlich garniert mit rohen oder glasig gedünsteten Zwiebelringen, marinierten Rote-Bete-Scheiben, Gewürzgurken und einem Spiegelei obenauf.

Labskaus erfunden zu haben, wird nordeuropäischen Seefahrern zugeschrieben, die sich auf ihren langen Reisen vorzugsweise von Gepökelttem und gesalzenem Fisch ernähren mussten und den matschigen Mischmasch liebten. Es ist also keineswegs und notgedrungen ein Resteessen. Auf der Suche, den Namen zu deuten, stoßen wir auf Labberdan, welches im Niederdeutschen gedörrten Stockfisch,

insbesondere gesalzene Kabeljau, benennt. Auch eine Kause findet sich im maritimen Alltag, und zwar als Ring oder Bügel. Ist damit schon die Wortherkunft geklärt? Es ist vielleicht ein Schnipselchen oder das Ende eines Fadens. Denn berücksichtigen wir, dass auf den Seelenverkäufern von einst Blaujacken aus vieler Herren Länder fuhren, so können wir den Namen des Pamps als Konglomerat aus niederdeutschen, angelsächsischen und normannischen, sicher auch baltischen Elementen annehmen. Letztlich geht es beim Labskaus um eine deftig-kräftige Speise für seetüchtige Kerle. Ach, was heißt Kerle? Haudegen, Kaventsmänner. Flegel und Tölpel. Mannsvolk, das arm und verzweifelt, heldenhaft oder verrückt genug war, von der höllischen Seefahrt leben zu müssen. Ergänzend sei angemerkt, dass der Kerl und sein Leumund sich fortgesetzt wandeln, dies auszuloten ist eine Wissenschaft für sich.

Inzwischen variieren des Labskaus' Beigaben und Zubereitungsarten von Küste zu Küstenstrich und jede Bucht an Nord- und Ostseestrand schwört auf ihr Originalrezept. Zankapfel zwischen den Pöten ist die Zugabe von Fisch und Pökel oder nur Fleisch oder nur Flossenschwinger, ob die Zutaten durchgedreht

werden oder salatartig aufgetürmt. Oder ob Labskaus nicht doch ein Eintopf sei. Dabei kann es gar kein Originalrezept geben, änderten sich schließlich die verfügbaren Zutaten von Pott zu Schiff, von Fahrt zu Hafen – wir erinnern uns: Labskaus ist des Seebären Freud. Wichtig war dazumal, das Essen in leicht kaubarem Zustand aufzutischen. Bestimmt waren die Zähne der Fahrensleute seefest, indes nicht die standhaftesten. Falls überhaupt noch vorhanden.

Scouser, der Spitzname für die Bewohner der Seefahrerstadt Liverpool, die scouse schnarren, leitet sich von Lobscouse ab. Den Spitznamen eingehandelt haben sie sich dem Vernehmen nach, weil sie sich so oft, so gerne und nichts anderes als Labskaus einverleiben würden. Am liebsten aufgewärmt. Oder haben die Liverpooler etwa zu viel mit irgendwelchen Kerlen gemein?

...

Ratatouille

Seit das Schicksal des Nagetiers Rémy trickreich verfilmt wurde, macht sein Lieblings-Rattenfraß Karriere. Es ist aber auch ein feines Fresserchen, solch ein Ratatouille! Ursprünglich stammt es aus der französischen Provence, wo die

passenden Kräuter gleich neben Auberginen und Zucchini wachsen. Dort isst man Ratatuljo als gerührtes Gemüseragout.

Wem das edle Rattenmenü den Appetit verschlägt, den mag trösten, dass auch Musiker ein Lied klagen könnten über kuriose Querschläger. Ein Potpourri beispielsweise ist manchmal weder Ohren- noch anderer Schmaus, denn kochkünstlerisch hätten wir es mit einem arg verdorbenen Eintopf zu tun.

Wein

Wie alle sehr alten Wörter ist der Begriff für Wein im gesamten indoeuropäischen Sprachraum universal verständlich und als vergorener Traubensaft erkennbar.



Im Wein liegt Wahrheit. Denn er löst die Zunge des Genießenden, dem, sollte er sich zu viel des Guten gönnen, alsdann die Gedanken nebst Manieren entgleiten, um zu entgleisen. Dabei spielt es keine Rolle, ob er Rot- oder Weißwein süffelt. Die Farbe des Weines hängt nicht von der Rebsorte ab. All diese Säfte sind hell. Werden jedoch rote Trauben mitsamt der Schale vergoren, gehen deren Gerb- und Farbstoffe in die Maische über und färben sie.

...

Nahrhaftes Verzeichnis

Aachener Printe	84	Bereweck	67
Abgerührte	18	Bettelmann	140
Ackerbohne	74	Beulches, Beutelchen	141
Allerley	39	Bibbermann	81
Allgutkraut	95	Biberzähne	58
Amerikaner, Ammi	85	Biftekiy	27
Ammonplätzchen	86	Bitzler	60
Arme Ritter	138	Black'n'White	86
Aschloß	86	Blämbe, Bleml	35
Asphaltschinken	87	Blümchenkaffee,	
Ausgeschöpfte	87	Bliemschnkaffee	33
Ausgezogene	88	Blumenkohl	59
Bäbe, Babka	18	Bodensehkaffee	33
Bäckeoffe	88	Bodzelkuh	89
Bäckerbraten	25	Böfflamott	19
Bäckerofen	88	Bohne, Große	74
Bagel	15	Botzamoggala	90
Baguette	20	Braunkohl	98
Baiser	19	Bregenwurst	97
Ballke	26	Bremer Klaben	67
Bambelbrü	35	Bremser	60
Bamberger Hörnchen	57	Brezel	15
Bärendreck	47	Brisoletten	25
Baßkatuffeln	11	Bröselteppich	59
Bauchstächala	118	Bruunkohl	98
Bauernfrühstück	9	Buchtel	18
Baumkuchen	129	Buchteln	90
Baumwollsuppe	58	Bulette	26
Bauntzn	63	Butterschnitzel	26
Baunzerla	118	Butzelkühle	89
Bauraseckele	119	Butzenwurst	89
Beamtenripperl	107	Buwespitze	119
Beefsteak	24	Cauliflower	59
Beffstegg	26	Champignon	77
Beigel	15	Cholent	147
Beischerl	50	Chuttlä	48

Leseprobe „Allerley & Geräucherter Zwetschgenbaum“

Cornflake	54	Federweißer	60
Croissant	58	Fette Henne	95
Curry	20	Feuerwehrmarmelade	
Damenschenkel	10		135
Dampferl	63	Fiksling	76
Dampfnudeln	63	Finferlo	76
Darmfeger	61	Fingerle	118
Dessertpreußen	77	Fissél	20
Dibbelabbes	146	Flaaschgräbbelcher	26
Dimfl	63	Flaki	49
Dippedotz	146	Flammeri	21
Dippeckuchen	146	Flammkuchen	93
Döbbekuchen	146	Flauzen	48
Dradiwix	119	Flecklsuppe	49
Düppesckuchen	147	Fleischküchle	25
Eclair	68	Fleischpflanzerl	25
Edelrolle, Harzer	52	Fliegenbeinsöße	48
Egerling	77	Flott	113
Eier, Pochierte	38	Flubbes	35
Eierflaumbrühe	58	Fondant	22
Eierflockensuppe	58	Footlappens	67
Eiernagl	76	Fotzelschnitte	139
Eierschecke	59	Fraaß	56
Eierschwamm	76	French Toast	139
Einback	90	Freundschaftsbrot	65
Einlaufsuppe	58	Friemelelaat	131
Eischwerkuchen	91	Frikadelle, Frikandel	
Eisenkuchen, Eiserkuchen			26
	103	Frikassee	41
Erdschwein	92	Froschsülze	81
Erröt. Mädchen	10	Frostknolle	22
Exkurs: Gebildbrot	85	Frotteehandtücher	48
Exkurs: Hermann	64	Früchtebrot	66
Exkurs: Kochkiste	104	Fummel, Meißner	69
Exkurs: Kohl-und-Pinkel-		Furzwolle	55
Fahrt	98	Fußlappengemüse, Fuß-	
Exkurs: Spätzle vs. Nudeln		lappemies	56
	126	G'räuchada Zwetschga-	
Falscher Hase	26	baama	61
Faschiertes Laberl	26	Gahlhienl	76
Federkohl	98	Galuschel	76

Leseprobe „Allerley & Geräucherter Zwetschgenbaum“

Garus	49	Grits	54
Gebildbrot	85	Großer Hans	122
Gebügeltes	94	Groter Klump	122
Gebischeldes	94	Grünkohl	97
Geigenknöpfles	39	Grütze	54
Geisterspucke	81	Gschdembelde Gäle Riewe	
Gelbe Rübe	96		96
Gelberla	77	Gschloder	35
Gelbling	76	Gschwellti	11
Gelbhörchen	76	Gstaubter	60
Gelinge	50	Gugelhupf	62
Gelüngs	50	Gulasch	23
Gemüse	94	Guter Heinrich	95
Gemüseauster	95	Haarige Knöpfe	63
Gequellte	11	Haas un Gans	11
Geräucherter Zwetschgen- baum	61	Haawe-Dommbnuudele	63
Germ	63		63
German Sushi	116	Hackels, Hackus	135
Germkuchen	115	Hackemolli, Hackepeter	135
Geschlinge	50	Hackfleischbratling	24
Geschwollene	61	Haferwurzel	95
Gespicktes Schwesternfleisch		Hähm	64
	10	Hammelmöhre	95
Gest	64	Happenpappen	142
Gestempelte Gelbe Rübe		Harzer Edelrolle	52
	96	Hase, Falscher	26
Gestreifte Hose	50	Hefe	63
Gestrumpptes, Gestromtes		Hefedunker	90
	127	Heringshack	100
Gewiegtsknießl	26	Hermann	64
Glibber	81	Herrenpilz	76
Glötzääach	71	Herrn, Naggede	118
Gnocchi	37	Hieb	64
Golabki	68	Hirschhornsalz	85
Gombes	55	Hobblbobbl	143
Greefleich	81	Hochzeitssuppe	39
Grete, Griefßige	142	Hoorische Knepp	63
Griefßkoch	104	Hoppelpoppel	142
Griese Grete	142	Hörnla, Bambercher	57
Grillette	26	Hosenknöpfe	65

Leseprobe „Allerley & Geräucherter Zwetschgenbaum“

Hüdel	64	Klecksekuchen	102
Hullerchen	118	Klemmkuchen	103
Hutzel	66	Kletzen	66
Hutzelwasser	35	Klump, Groter	122
Inster	48	Klütje	64
Jäälchen	76	Knäutele, Würzburger	82
Jan im Hemd, Jan in de Sak	122	Knauze	103
Jeistaspucke	81	Knepp, Hoorische	63
Jelb-Ehrchen	76	Knieküchle	88
Jesöff	35	Knieste	135
Jungfern, Versoffene	12	Knipp	143
Kaldaunen	49	Knöpfe, Haarige	63
Kalter Hund	50	Koch	103
Kalverküüse	72	Köfte	27
Kälvertäng	72	Kohlroulade	67
Karbonadl	26	Köjelhopf	62
Karfenadl, Karmandel,		Kolätsch	48
Karnatel	26	Kolatsche	102
Karfiol	59	Kompott	28
Kartäuserklöße	140	Köttbullar	27
Kartoffelsalat	100	Kougelhupf, Kouglof	62
Käsekohl	59	Krauskohl	98
Kassler	101	Krauthaube, Krauts-	
Katzengeschrei, Katza-		häubchen	104
gschroa	54	Krenfleisch	81
Katzenzunge	67	Kreppsohle	53
Keftedes, Keftedakia	27	Krimmelekoche	131
Keksekuchen	50	Kritjekak	48
Kellerkuchen	50	Krömpelskucha	131
Kesselgulasch	24	Kropperhannes	105
Kesselsknall	147	Kufta	27
Ketchup	27	Kumst	54
Kichererbse	27	Kunsthafen-Fleisch,	
Kidneybohne	72	Kunnschdhäwwelfleesch	105
Kindtaufschüssel	11	Kuttelfleck	49
Kipfel	15	Laberl, faschiertes	26
Kirschenmichel	140	Labskaus	28
Klaben, Bremer	67	Lachsschinken	106

Leseprobe „Allerley & Geräucherter Zwetschgenbaum“

Lakritze	47	Moppen	116
Lángos	93	Mpifteki	27
Latsch	33	Muckefuck	32
Laubfrösche	67	Muurejubbel	128
Lauer	34	Nackerte	61
Leberkäse	107	Naggede Herrn	118
Lebkuchen	72	Napfhupf	62
Leckerzweig	47	Neuer	60
Leichenfinger	52	Nidel	112
Liebesknochen	68	Nocken	36
Lillerkaffee	36	Nockerl	37
Lorke	34	Nonnenbrötchen	140
Lührlibrüh	35	Nudeln	126
Lukullus	50	Obers	111
Lüll	35	Obst	94
Lure	36	Ochsenaug	71
Mädchen, Errötendes		Ochsengurgel	124
	10	Ochsenzähne	72
Marinade	31	Ofennudel	91
Marshmallow	22	Olmützer Quargel	52
Marzipan, Münchener /		Pagodenförmiger Blumen-	
Würzburger	126	kohl	71
Mehlbüdel	122	Pain perdu	139
Mehlbütt	64	Palme, Friesische /	
Mehlkloß, Großer	122	Lippische / Oldenburger	
Mehlpütt	122		98
Mehlsäcke	69	Pälzer Saumaache	113
Meißner Fummel	69	Pannfisch	143
Meringel	19	Pastaschutta	38
Mett	135	Pastete, Thüringer	146
Micken	91	Pastinake	95
Milchauflauf	109	Pellkartoffeln	11
Minarettblumenkohl		Perlonkaffee	33
	71	Pfälzer Saumagen	113
Mohnklößchen, Schlesische		Pfannenfisch	143
	111	Pfefferkuchen	72
Mohnpielen	110	Pferdebohne	74
Möhren-Untereinander		Pfiffer, Pfifferling	76
	128	Pflastersteine	72
Moorwurzel	95	Pinkel	97
Moos	98	Pinkenwurst	97

Leseprobe „Allerley & Geräucherter Zwetschgenbaum“

Pinnchen	9	Rohrnudel	91
Plärre, Plörre	35	Rollmops	115
Plunder	73	Romanesco	71
Plurksch	33	Römerbraten	107
Pochierte Eier	38	Rostige Ritter	140
Pofesen	139	Rotwein	44
Pölltüften	11	Rullekes	103
Pompuschkin	90	Rupfhauben	74
Poor Knights	139	Russischer Zupfkuchen	
Potage-Klößchen	38		137
Potpourri	42	Sahne	111
Pottasche	85	Saitenwurst, Saidewürschtle	
Potthucke	147		116
Printe	84	Salat	42
Pritsch	35	Saltze	123
Prött	36	Salzburger Nockerl	37
Prügelkuchen	130	Salzekuchen	93
Pudding	21	Salzgurkensuppe	144
Puffbohne	74	Saubohne	74
Punsch	40	Sauce	123
Puulerfeln	11	Sauerfleisch	117
Pyramidenblumenkohl		Saumagen, Pfälzer	113
	71	Saumeise, Waldvierteler	
Quällmänner	11		114
Quargel, Olmützer	52	Sauser	60
Quatre Quarts	92	Schabefleisch	135
Rabanadas	139	Schälapern	11
Ragout	41	Schales	146
Rahm	111	Schalet	147
Ranzenstecher	119	Schalkadoffl	11
Ratatouille	41	Schaufel, Schäufele	75
Rauscher	61	Schäumchen	19
Regenwürmer	52	Scheiterhaufen	145
Reherl, Rehfüßerl, Rehling		Scheps	35
	77	Scherbelkuchen	86
Reindling	114	Schiffala	75
Ribbelkuchen	131	Schinkenbegräbnis	145
Ribbes	33	Schlachtplatte	54
Ritter, Arme	138	Schlackenkohle	75
Riwwelkuuche	131	Schleiferlkaffee	35
Rodonkuchen	62		

Leseprobe „Allerley & Geräucherter Zwetschgenbaum“

Schlesische Moh'kließla		Solberfleisch	75
	111	Soleier	122
Schlipfkrapfen	117	Soljanka	144
Schlotterbrühe	58	Soße	123
Schlunziger Kartoffelsalat		Spagatkrapfen	123
	100	Spatzen, Spätzle	124
Schlutzkrapfen	117	Spießkuchen	130
Schmant	111	Spitzbuwe	119
Schmetten	112	Springer	126
Schmunzelbrühe	33	Spundkäse	78
Schmutzkartoffeln,		Stampftopf, Stampott	
Schmuttkartoffeln	117		127
Schneiderflecken	75	Stangerlfisch	128
Schnitz-und-Schnitz	105	Stare	125
Schnitzel, Wiener	59	Steckenfisch, Steckerlfisch	
Schnurkrapfen	123		128
Schobberla	118	Steinpilz	76
Schorfwurst	53	Stippgrütze	148
Schorle	119	Stockbrote	128
Schtiereaug	71	Stoppelgans	130
Schtreiserla-Goung	131	Strählskuchen	131
Schuhsohle	53	Strangolapreti	37
Schupfnudeln	118	Strasslakucha	131
Schupfwärgel	119	Straube	78
Schurle, Schurlemurle		Streuselkuchen	131
	119	Striewili	78
Schusterpastete	146	Striezel	79
Schüttchen	79	Strohsemmel	131
Schüttelbrot	120	Strohwein	132
Schwällmännische	11	Strozzapreti	37
Schwamm, Schwämmli		Strudel	133
	76	Strumpfsohle	80
Schwarzer Peter	50	Stumpemus	128
Schweinsohr	77	Sturm, Stürmer	60
Schwenkbraten	121	Stürzkuchen	18
Schwestern, Versoffene		Süßer	60
	13	Süßstängel	47
Schwesternfleisch,		Swattsuer	54
Gespicktes	10	Taamnudel	63
Schwumm	76	Tafelspitz	80
Serviettenkloß	122	Tarte flambée	93

Leseprobe „Allerley & Geräucherter Zwetschgenbaum“

Tassenkuchen	91	Weckschnere	139
Tatar	134	Weiber, Zottelige	14
Tellersülze	117	Wein	43
Thüringer Pastete	146	Weißwein	44
Tjälknöl	22	Welfenspeise	82
Tollatsch	135	Wentelteefjes	139
Topfhocker	146	Wickelklöße	136
Topfkuchen	146	Wiegebraten	26
Topflappen	146	Wiener Tafelspitz	80
Torrijas	139	Wildspargel	95
Tote Oma	53	Windbäckerei, Spanische	19
Töttchen	50	Wirsing-Untereinander	128
Tropfsuppe	58	Witwenkartoffeln	13
Tscholent	147	Witwenkuss	13
Türmchenblumenkohl	71	Wurstebrei	53
Uhles	147	Würzburger Knoten	82
Urzelkraut	54	Zappkauken	48
Verkehrsunfall	53	Zebrakuchen	50
Versoffene Jungfern	12	Zenderling	61
Versoffene Schwestern	13	Zettelkabis	55
Wackelpeter	81	Zottelige Weiber	14
Wackelpudding	81	Zottelsuppe	82
Waffel	103	Zuchthauslumpen	55
Waldgeißbart	95	Zupfkuchen	136
Waldvierteler Saumeise	113	Zwetschgenbaum,	
Wampenstecher	119	Geräucherter	61
Weckewerk	148	Zwieback	90
		Zwirlsuppe	58