

Hier finden Sie eine Liste der Bedeutung verschiedenster Ausdrücke aus alten Kochbüchern in alphabetischer Reihenfolge:

!!!Diese Liste wird ständig erweitert!!!



**AGREST, AGRAS** mittelalterliche Gewürz-Sauce, hergestellt aus unreifen Weintrauben oder anderem Obst

**ALANT**(auch ALLET) Gewürzpflanze(Inula Helenium)

**ANTIFI, ANTIVI** Alte Bezeichnung für Endivien-Salat

**AUFKLIBEN** einen Sprung bekommen, Risse bekommen, aufspringen(wird heute noch verwendet: "Holz klieben")

**AYR** Mittelalterliche Schreibweise für Eier

**BARIS KERALIN** (Paris Körner) Cardamon, Cardamomum

**BEDELIN** Boden (z.B. Tortenboden,....)

**BEDERLING, BETTERLING** Petersilie

**BLUTSTERZ** auch **BLUTTOMMERL** (Steiermark) genannt. Ein aus frischem Schweineblut(oder Gänseblut) hergestelltes Gericht, welches mit Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne im Rohr gebacken wird und noch heiß serviert sofort genossen wird.

**HEIDENMEHL**(Manchmal auch Haidenmehl geschrieben) - **BUCHWEIZENMEHL** Dieser Ausdruck wird auch heute noch in Südösterreich verwendet. Spezialität daraus ist der "Heidensterz".

**KARBONADE(N)** - **SCHNITZEL** Ein aus dem Karree geschnittenes nicht ganz zentimeterdickes Fleischstückl. In manchen Regionen Deutschland wird diese Bezeichnung auch heute noch verwendet.

**KAULI** - **KARFIOL** Manchmal auch als Karviol in älteren KB zu finden. Zurückzuführen ist diese Bezeichnung auf die Verwandtschaft des Karfiols mit anderen Kohlsorten.

**KRAMMETSVÖGEL** - **WACHOLDERDROSSEL** Bis zum Beginn des 20. Jhdt. ein viel verwendeter Vogel in der Küche. Krammet=Wachholder. Im Südburgenland spricht man heute noch von "Krannerwecken"(Wacholderbusch).

**LIMONI** - ZITRONEN

**MAURACHEN** - Heute sagt man MORCHEL zu diesem Pilz. Sehr häufig anzufinden in alten Kochbüchern, da dieser Speisepilz in früheren Zeiten nicht so selten und teuer wie heute war. Wurde in Suppen und Saucen verwendet, ebenso wie heute!

**SCHILL** - (Auch unter Donau-Schill zu finden) ZANDER od. FOGOS(Ungarn) Eine alte Bezeichnung, die auch heute wieder in der Gastronomie Verwendung findet.



**SCHMAND** - auch SCHMANT, SCHMETTEN genannt. Bezeichnung für "Sauerrahm" in Deutschland und Schweiz. Entspricht unserer "Creme fraiche"(vergorene Sahne). Kommt aus dem tschechischen Wort "Smetana", was übersetzt Milchrahm heißt. von diesem Wort leitet sich auch das Wort Schmetterling ab(engl. Butterfly), da man diesem Tier früher eine Vorliebe für Milchprodukte nachsagte.

**ZIBEBEN** -ROSINEN Aus dem arabischen(Zibiba). Die getrocknete Weintraube.