

Süddeutsch Norddeutsch Küchenlatein



Die abweichenden Benennungen in der Küchensprache

(aus dem Viktoria Kochbuch/ Verfasserin Hedwig von Hohenwald von ca. 1905)

Es wird die damalige (originalgetreue) Schreibweise wiedergegeben. Kursiv geschriebene Begriffe sind Erläuterungen von mir.

süddeutsch	norddeutsch
abschmalzen	siehe Schmelzbutter
abtreiben	rühren
Almode (Gewürz)	Piment oder Jamaikapfeffer, Nelken
Amarillen	süße Kirschen
Bähen (Semmel)	nennt man auf dem Backblech im Bratofen oder einer flachen Pfanne ohne Fett gebräunte Semmelscheiben. Für süße Suppen bestreut man die Scheibchen mit Zucker und bäht sie dann.
Bavesen	gefüllte Semmeln oder Milchbrote
Beschamel	Schwitzmehl mit Milch zur Sauce gerührt
Biskot	Bisquit
Bitterpatzeln	kleine bittere Makronen
Blaukohl	Grünkohl
Bouillon	Fleischbrühe
Brandteig	abgebackener Teig
Brataine (bayrischer Ausdruck für...)	Bratpfanne
Brei	Blancmanger
Bricken (<i>Fischart</i>)	Neunaugen
Bries	Kalbsmilch, Midder

süddeutsch	norddeutsch
Bröseln	trockene geriebene Semmel, Paniermehl
Buchteln	eine Art eckiger Pfannkuchen, welche im Bratofen gebacken werden
Busserln	Baiser
Chauveau	Weinschaumsauce
Coulis	kräftige, helle Sauce
Dorschen	siehe Steckrüben
Dotter-Abguß	Eiweiß, Klar
dünsten, dämpfen	langsam in wenig Flüssigkeit braten
Dürlitzen	Korneliuskirschen
Eierhaber	Schmarrn, Schäbel
Einbrenne	Schwitzmehl
Eingesottenes	Eingemachtes
Erdäpfel	Kartoffeln
Fasch	Farce
Faumkoch	Schnee (vom Eiweiß)
Feldhühner	Rebhühner
Fisolen	grüne Schnittbohnen
Flumerie (sächsisch)	Flammerie
gebuttert (z.B. eine Semmel)	mit Butter bestrichen (gebuttert norddeutsch: aus der Sahne die Butter gezogen)
gedünstet	gebraten, langsam in wenig Flüssigkeit
Gefrornes	Eis
Germ, Gest	Hefe, Bäreme
Gerstel	Gerste
geselcht	geräuchert
gesotten	langsam in kurzer Sauce gekocht, geschmort
Grangen	Preiselbeeren, Kronsbeeren
Haberfisch	ganz kleine Fische
Häuptel-Salat	Kopfsalat
Heidenbrein	Grütze, Gerstel, Graupe ist von der Hülse befreiter Heiden
Herzkohl	Wirsingkohl
Herren-Pilze	eine Art großer Pilze
Hetschepetsch, Hüffenmark	bayrische Benennung für Hagebutten
Huchen	Salm, Lachs
Indian	Puter, Truthähne, Kalekuten
Jamaikapfeffer	siehe Almode-Gewürz
Kaken	Strunk, Wurzelende beim Gemüse
Kalbsbries	siehe Bries
Kalekuten	siehe Indian

süddeutsch	norddeutsch
Kappus	siehe Kraut
Karbanateln	Karbonaden, Koteletts
Karviol	Blumenkohl
Karamel	gebrannter Zucker
Käsematte	siehe Topfen
Kipfel	Hörnchen (ein Gebäck)
Klar	Eiweiß
Klare	Ausbackteig
Kneffs	Quenellen
Knödel	Klöße
Koch (z.B. Semmelkoch)	Speise
Komst	siehe Kraut
Krapfen	grosse Pfannkuchen
Krapferln	kleine Pfannkuchen
Kraut	Weißkohl, Kappus, Komst
Kren	Meerrettich
Kronsbeeren	siehe Grangen
Kugel (Gugel)hupf	Napfkuchen
Kukuruz	Mais
Kuttelfleck	Fleck, Kaldaunen
Lebkuchen	Pfefferkuchen
Lemonie	Zitrone
Lungenbraten	Filet vom Rind
Lungmus	Haschee
Marillen	eine kleine zu Kompott geeignete Frucht (<i>Aprikosen</i>)
Marmelade	Salse, Mus
Maschanzker	Borsdorfer Apfel, Taftapfel
Matte	siehe Topfen
Midder	siehe Bries
Moranchen	Morcheln
Nocken	abgebackene Klöße
Nockerln	Schwemmklöße
Obers, Schmetten, Rahm	Sahne
Orgeade (spr. Orschade)	ein kühler, eigentlich Gerstentrank von orge(?) Gerste
Panade	Semmelkoch (f. Koch)
Pavesen	Pofesen (siehe Bavesen)
Perizikaden	Pfirsiche
Peuschel	Gekröse
Pfanzel	siehe Schäbel
Pillaw	Haschee
Piment	siehe Almode Gewürz

süddeutsch	norddeutsch
Pitazien	feine Mandeln, die innen grün aussehen und mit nußkernartiger brauner Schale umgeben sind
Platte	flache Schüssel
Polenta	italienischer Pudding von Makkaroni
Pompe	Crème
Powidel	Pflaumenmus
Pritscheln	Bratkartoffeln von rohen Kartoffeln (Erdäpfeln)
Quenellen	Kneffs (<i>Klößchen von Fleisch- oder Fischfarce</i>)
Rahmschnee	Schlagsahne
Rahm	siehe Obers
Rannen	rote Rüben
Reindel	kleines Kochgefäß, z.B. Tiegel
Ribiseln	Johannisbeeren
Risotti	Reis auf italienische Art
Rokambole oder roggenbolle	spanische Schalotte, Knoblauch
Rohr	Bratofen
Rutte	Aalraupe oder Quappe (<i>Fischart</i>)
Salm	siehe Huchen
Salfe	siehe Marmelade
Saturey	Bohnenkraut (Thüringen)
Schäbel	Schmarn, Eierhaber
Schill	Zander
Schlampe-Schnecken (schwz. Schnecken)	eine Delikatesse in Böhmen
Schlickkrapfen	eine Art Pfannkuchen
Schlegel	Keule vom Kalb, Hammel, Schwein usw.
Schlepp	Schwanz
Schmalz	gekochte Butter (siehe Schmelzbutter)
Schmarren	eine Art gebackener Klöße
Schmelzbutter	ausgekochte Butter, sogenanntes Rindsschmalz, Schmalz (siehe Anleitungen Nr. 39)
Schmelzbutter in voller Backen	so heiße Schmelzbutter, daß das Betreffende, welches man backen will, darin schwimmt
Schmetten	siehe Obers
Schwammerl	kleine Pilze
Schweif	siehe Schlepp
Seefasan	Steinbutte
Selchfleisch	Rauchfleisch, Pökelfleisch

süddeutsch	norddeutsch
seichter Teller	flacher Teller
Skarnitzel (?)	Düte (<i>Papiertüte</i>)
Skorzoneren	Schwarzwurzeln
Soß, Sud	Sauce, Tunke
sprudeln	quirlen
spunden (z.B. Fässer zuspunden)	verschlagen
stauben, stoven	auf Gemüse oder an Fleisch etwas Mehl streuen, damit die Sauce sämiger wird
Steckrüben	Teltower Rüben, Dorschen
Strauben	Spritzkuchen
Strudel	Blätterteig
Sulze, süße, saure	Gelee, Sülze, Stand
Taft	Äpfel (siehe Maschanzker)
Tarhanya	Eiergrauen geröstet, eine Art Klöße zur Fleischgarnierung
Timbale	Sturz-Pastete
Topfen	weißer Käse, Matte, Käsematte, Quark
vergießen	an- zugießen
Wandel	eine Art Gebäck
Weichseln	saure Kirschen
Weinbergschnecken	eine Delikatesse in Böhmen, man isst sie mit Sardellensauce
Weinbeeren	Korinthen
Zibeben	Rosinen
Zuschetti	Kürbis
Zwetschen	Pflaumen

Norddeutsch	Süddeutsch
Aalraupe	Rutle (<i>Fischart</i>)
abgebackener Teig	Brandteig
abseimen	abstauben, stoven
angießen	siehe zugießen
Ausbackteig	Klare
Bärme	Germ, Gest, Hefe
Bisquit	Biskot
Blancmanger	Brei
Blätterteig	Strudel
Blumenkohl	Karviol
Bohnenkraut	Saturey
Borsdorfer Apfel	Maschanzker
Bratofen	Rohr
Baiser	Busserln (<i>richtige Zuordnung, im Original offensichtlich falsch herum</i>)
Crème	Pompe
Düte	Skarnitzel
Eierhaber	Schmarn
Eierschnee	siehe Schnee
Eingemachtes	Eingesottenes
Einlauf	Schäbel, Pflanzel
Eis	Gefrornes
Eiweiß	Dotter-Abguß, Klar
Farce	Fasch
Filet vom Rind	Lungenbraten
Flach	seicht
Flammerie	Flumerie
gedünstet	gebraten
gekocht	gesotten
Gekröse	Peuschel
Gelee	Sulze, Stand
geräuchert	geselcht
Gerste	Gerstel, Graupe
Grünkohl	Blaukohl
Hagebutten	Hüffenmark oder Hetschepetsch
Haschee	Pilaw, Lungmus
Hefe	siehe Bärme
Hörnchen	Kipfel
Johannisbeeren	Ribiseln
Kalbsmilch	Kalbsbries, Bries
Kaldaunen	Kuttelfleck
Koteletts, Karbonaden	Karbanateln
Kartoffeln	Erdäpfel
Käsematte	Topfen

Norddeutsch	Süddeutsch
Keule vom Kalb, Hammel ec	Schlegel
Kirschen, süße	Amarillen
Kirschen, saure	Weichseln
Klöße	Knödel
Kohl	Kraut
Kohlkopf	Krauthäuptel
Kopfsalat	Häuptelsalat
Korneliuskirschen	Dürlitzen
Korinthen	Weinbeeren
Kürbis	Zuschetti
Lachs	Salm, Huchen
Mais	Kukurus
Matte	siehe Käsematte
Meeretich	Kren
Morcheln	Moranchen
Mostrich	Senf
Napfkuchen	Gugelhupf (Gugelhupf)
Nelken	Almode-Gewürz, Piment, Jamaika-Pfeffer
Neunaugen (<i>Fischart</i>)	Bricken
Paniermehl	Bröseln von Zwieback oder Semmel
Pfannkuchen	Buchteln, Krapferln und Krapfen
Pfefferkuchen	Lebkuchen
Pflaumen	Zwetschen
Pflaumenmus	Powidl
Pfirsich	Perizikaden
Preißelbeeren	Grangen
Puter	Indian, Kalekuten
Quark	Topfen
quirlen	sprudeln
Rauchfleisch	Selchfleisch
Rebhühner	Feldhühner
Rosinen	Zibeben
Rüben (rote)	Rannen
Rühren	abtreiben
Sahne	Rahm, Obers, Schmetten
Salse	Marmelade
sämig machen	siehe abseimen
Sauce	Sud, Soß
Schlagsahne	Rahmschnee
Schmalz	Gänse- oder Schweinefett
schmoren	dämpfen, langsam in kurzer Sauce sieden
Schnee	Faumkoch

Norddeutsch	Süddeutsch
Schüssel	Platte
Schwanz	Schlepp, Schweif
Schwarzwurzel	Skorzonera
Schwemmklöße	Nockerln
Schwitzmehl	Einbrenne
Semmel (gerieben)	Bröseln
Spitzkuchen	Strauben
Steinbutte	Seefasan
Strunk	Kaken
Teltower Rüben	Steckrübern, Dorschen
Truthan	Indian, Kalekuten
verschlagen (Fässer)	spunden
Weinschaumsauce	Chauveau (spr. Schodoh)
Weißkohl	Kraut, Kappus, Bomst
Wirsingkohl	Herzkohl
Zander	Schill
Zitrone	Lemonie
zugießen	vergießen

