

	<b>Oude termen gebruikt in oude kookboeken</b>
cijfers)	
3 p. h. of 3 t. h.	3 per/ten honderd = 3 procent
<b>A)</b>	
alcali (bakpoeder)	Ammoniumbicarbonaat (alcali) is een rijsmiddel. Dit krachtig bakpoeder wordt meestal gebruikt voor het maken van speculaas, eierkoeken, maar kan ook gebruikt worden voor wafels, crackers en ander gebak.  Tijdens het bakken (= ontleden) kan er ammoniak geur vrijkomen.
Ammelaken	(verouderd) grote doek die over een tafel wordt uitgespreid als bescherming of versiering
Aspic	een – doorgaans hartig – gerecht, meestal op basis van rund- en varkensvlees of vis, omhuld door of gepresenteerd in heldere gelei die met bouillon is bereid.
ast	droogkast met warme lucht. wordt nog steeds gebruikt om hop na het plukken in 3 tot 4 uur te drogen
<b>B)</b>	
Bijtende saus	saus met zuur = citroen of azijn
(bak) buisvorm	meestal een tulbandvorm met middenbuis.  Echter kan ook een appeltaart springvorm bedoeld worden
botermelk	Vlaamse hoevekarnemelk/botermelk is een bijproduct van hoeveboter.  Door een lichte pasteurisatie en een gecontroleerde verzuring van één dag verkrijgt het product zijn volle smaak
Bouillie (vlees)	runder soepvlees. Ook doorregen vlees van de rib of uit de buik van het rund wordt gebruikt.
Breedsel	Al wat dient om op het brood te smeren
broodsuijker, broodsuyker, broodsuiker	suiker die geschraapt of geraspt werd van een kegelvormig suikerbrood, de meest gangbare vorm waarin vroeger de geraffineerde rietsuiker op de markt kwam.
<b>C)</b>	

caoutchouc	Rubber ring of elastiekje
chapelure	Paneermeel, is een bijproduct uit de beschuit-industrie, in de vorm van fijne kruimels.
carmin = carmine = Karmijn, of eigenlijk karmijnzuur	is een organische, dierlijke, kleurstof. De kleurstof heeft E-nummer E120. Een naar paars zwemende rode kleur, ook bekend onder de naam cochenillerood
cerealine	ook bekend als moutvlokken, was een 19e-eeuws Amerikaans graanproduct en het eerste droge ontbijtvoedsel in de Amerikaanse detailhandel. Verdwenen na opkomst van gesuikerde maïsvlokken = Kellogs Corn Flakes
Cipier	kalfskotelet ?? of eigenlijk een kalfszwezerik
coco rapé	kokosnoot rasp
crème fouettée	slagroom
<b>D)</b>	
druppel (glas)	borrelglasje. De borrelglazen in Nederland hebben een vaste inhoudsmaat van 35cc. In België wordt dezelfde hoeveelheid gebruikt, maar doorgaans weergegeven als 3,5cl (centiliter).
<b>E)</b>	
<b>F)</b>	
Flanc	soort crepes? omelet?
flan	Franse puddingtaart of de vulling hiervoor. Meestal is de basis: suiker, 2 eieren, 1 eidooier, vanillesuiker en maïzena samen met een kopje melk
fosfor stekjes	ook solverstekjes genoemd = lucifers
Frangipane	een beslag op basis van boter, suiker, gemalen amandelen, eieren en bloem. Bij uitbreiding wordt ook taart op basis van dit beslag hiermee aangeduid.
Gefarceerd of farceren	de binnenkant van gevogelte, een gebrad, vis of groenten vullen met een 'farce' van fijngehakte ingrediënten.
<b>G)</b>	

gefruite aardappels	FRIET!
Gesolfe(e)rde flessen	met damp van brandende zwavel behandeld / ontsmet. (= sulfiet !!!) zie ook solfer
gruyère	makkelijk smeltbare Zwitserse kaas. ( op een hamburger, door een pastasaus of in de kaasfondue)
<b>H)</b>	
hominy	zacht mais grit (geloogd) Uit de mode na het op de markt komen van corn flakes. (Kellogs)
<b>I) - J)</b>	
javelle water, ook "Eau de Javel"	bleekwater, natrium hypochloriet oplossing
de jeugd van vlees	het kooknat, de jus dus
<b>K)</b>	
kalis(n)hout of kalis(brood)	Zoethout, of bewerkt product = drop
kampernoelie	uit het Oudfrans, oude benaming van champignon
kasrol	Dialect woord (omgeving Gent) ontstaan uit het Franse kasserolle = stoofpan Echter. het meest gebruikt in België is de versie kastrol, met extra "t". Soms ook beginnend met een "c"
Kattentongen	zijn klassieke en eenvoudige koekjes die heerlijk bij de koffie of thee smaken. Kattentongen zijn gemaakt van een roerdeeg.
klaar	"spoelen tot het klaar is" ; klaar is hier helder.
korinthen	De meest gebruikte druifsoort voor rozijnen is de Sultana, voor krenten is dit meestal de Raisin de Korinthe.
<b>L)</b>	
lepelbiscuits	lange vingers koekjes ( voor onderin vruchten taartjes)
Lies of Zoete lies	Bepaald type ossevet (reuzel) als toevoeging in vlees stoof schotels of voor invetten van bakvormen. Nu zou je een klontje kwaliteits margarine nemen, zoals Bertolli.
<b>M)</b>	

Maagzout	natriumbicarbonaat = eveneens een rijsmiddel
macaroni	<p>100 jaar terug was er minder variatie in pasta vorm. In veel gevallen bedoelt men de dunne "stokjes". Dat heet tegenwoordig spaghetti.</p> <p>Echter:</p> <p>Uit de wiki: In Vlaanderen wordt de naam macaroni gebruikt voor lange rechte holle pastastengels, die beduidend dikker zijn dan spaghetti. Door hun buisvorm houden ze meer spoelwater vast en koelen ze beter af, zodat ze beter geschikt zijn voor koude schotels dan de spaghetti.</p>
maquee	<p>is een lokale Waalse kaas gemaakt van verse wrongel</p> <p>Oorspronkelijk verwijst de term "maqué" naar de verse kaas die het resultaat is van de uitvloeking tijdens het koken van karnemelk of wei.</p>
marbol	bolletjes ter grootte van een marbol = (Engels) knikker
Mastel	De mastel is een traditioneel Vlaams broodje. Een typisch Gentse bereiding is de zogenaamde 'gestreken mastel'. Een verse mastel wordt doorgesneden, aan beide kanten met boter en bruine suiker bestreken en vervolgens – tussen twee stroken aluminiumfolie – met een strijkijzer gestreken. Het resultaat is een platte koek met gekaramelliseerde suiker vanbinnen.
Mimosa	<p>is een halfmeel met grove en fijne tarwezemelen en geeft het brood een lichte kleur.</p> <p>INGREDIËNTEN</p> <p>TARWEmeel; TARWEgluten; TARWEmoutmeel; enzymen (TARWE); meelverbeteraar: E300</p>
mirabel	<p>kleine meestal gele pruim soort.</p> <p>Wordt ook wel als een ondersoort van de pruim opgevat</p>
<b>N)</b>	
neteldoek	<p>Een neteldoek (ook kaasdoek, kaaslinnen of passeerdoek) is een los geweven doek, gemaakt van katoen, linnen of netels (hennep), die in de keuken als een vorm van zeef wordt gebruikt voor fruit- en groentesappen, jam en kaas. Door de grove structuur kan het vocht gemakkelijk uitlekken.. Ook bij het maken van kaas wordt een neteldoek gebruikt.</p> <p>Neteldoek werd vroeger ook toegepast in kleding en werd ook wel moesselien genoemd.</p>
nootje	Noot of nootje boter = een klontje
<b>O)</b>	

ossewit / ossenvet	<p>twee benamingen voor gefilterd rundvet. Het is beter bestand tegen verbranden en oxideert niet. Zie ook "lies".</p> <p>Modern (Plantaardig) Frituurvet doet dat beide wel.</p>
Oogst als maandnaam	Afgeleid van het oud Latijn/ Frans Aoust = oogstmaand. In de noordelijke Nederlanden al zeker 350 jaar vervangen door de naam augustus. In het dialect van de zuidelijke Nederlanden blijven bestaan
<b>P)</b>	
panacheren - gepanacheerd	gevarieerd? bont?
Panamaschors	ook bekend als vlekenspray : Quillaja, zeepbast, zeepboom, murilloschors, Chinese schors . Is gelijk aan zeepkruid.
Paupietten = Paupiettes de veau	kalfslapjes gevuld met een mengsel van lever, ui, champignons, mosterd en kruiden, omwikkeld en gebakken
pint	<p>veel verwarring..... Een typische 'pint' is een maateenheid van 0,56 liter.</p> <p>In Vlaanderen is een pintje een gangbare benaming voor een glas bier met een inhoud van slechts 0,25 liter.</p> <p>één pint in Kasselrij Oudburg en Land van Waas heeft de waarde van 0,5766 liter (= 1/4 achteling)</p> <p>één pint in het Land van Dendermonde heeft de waarde van 0,5715 liter</p> <p>In het Verenigd Koninkrijk en Ierland is (was) een pint 0,568261 liter.</p> <p>In de Verenigde Staten kent men twee verschillende pints: de "dry pint" van 0,550610 liter (voor droge goederen zoals grutterswaren) en de "liquid pint" van 0,473176 liter voor vloeistoffen.</p>
pheniekzuur	<p>waarschijnlijk wordt fenol, carbol of formaline bedoeld.</p> <p>De werkelijke betekenis is picrinezuur, dit is makkelijk ontplofbaar! In droge vorm erg gevaarlijk.</p>
Pladijs	Pladijs en schol zijn twee verschillende benamingen voor dezelfde vis. In Vlaanderen kennen we hem als pladijs, in Nederland wordt hij schol genoemd.
pletteren	<p>Het "pletteren" van vruchten of bessen in een kom is NIET ze er van afstand ingooien!</p> <p>Het woord slaat op "pletten" = platdrukken. Zie ook smeieren.</p>
pommes pailles	Stroaardappelen (hele dunne frietjes als lucifers)
potiron	pompoen

p. z.	afkorting voor peper en zout
p. z. k.	of ook met kruiden
<b>Q) - R)</b>	
Rufisque aardnoot olie (Arachides)	<p>betere kwaliteit pinda olie uit Senegal ( Calvé kwaliteit)</p> <p>In het begin van de 20e eeuw gebruikte de Nederlandsche Oliefabriek (Calvé) aardnoten (pinda's) uit Senegambië (Senegal). Deze kregen de voorkeur boven de aardnoten uit de toenmalige Nederlandse koloniën</p>
<b>S)</b>	
salpeter	<p>Salpeter/Natriumnitraat E251 om vlees te pekelen, tot 1% bij gewoon keukenzout (1g op 100g) . Tot 0,2 % E251 aan vlees toevoegen = 100g op 50Kg vlees of worst</p> <p>Voorkomt bruinverkleuring en bacterie besmettingen</p> <p>OOK: E250 = Natrium nitriet, tegen botulisme en bruinverkleuring van vlees. Veel schadelijker dan E251, ADI 60x lager.</p>
secaatschil	<p>(fout woord gebruikt !!) = nootmuskaat schil = foelie</p> <p>Bedoeld is, met andere spelling: sucaatschil / sukaatschil = succade / sukade.</p> <p>Sukade is de gekonfijte schil van een van de etrog, de Citrus medica of oercitroen, citron genoemd (zonder 'e').</p> <p>De vruchten worden <b>cederappels</b> genoemd. Sukade wordt als vrucht geplukt. Vervolgens wordt de sukade eerst een maand gepekeld. Na het spoelen wordt de sukade ten slotte in suikerstroop gekookt om te konfijten.</p>
semoele koek	<p>papkoek of soort eierkoek (zonder ei !!!). Waarschijnlijk griesmeel.</p> <p>ook:</p> <p>cemoel = cemeul = semoel = semoule (Frans), dit betreft vaak het griesmeel van durumtarwe, maar het kan ook gries zijn van mais.</p>
silicate de potasse / sodium = waterglas	<p>kalium / of natrium silicaat, samensmelten van kwartzsand met kalium of natrium soda. Een basis ingrediënt van glas. Deze vorm LOST OP IN WATER!!!</p> <p>werd veel gebruikt om eieren onder te bewaren en keldermuren waterdicht te maken.</p>
sluim	erwtenpeul
smeieren	Prakken, zie ook pletteren

smout	smout = reuzel, is dierlijk vet, het niervet van een varken. Smout werd vroeger ook gebruikt om smoutebollen (vandaar de andere naam voor olieballen) in te bakken. Daarna was ossewit in de mode, nu plantaardig.
Solfer	zwavel(damp)
Solferen	Met brandende zwavel(damp) bewerken, bij wijnflessen ook bekend als sulfiet
solferwiek	Zwavel lontje om aan te steken
sparadrap	hechtpleister (zoals leukoplast rolletje)
Het stoppen	Het plaatsen van stopsels op flessen of bokalen (potten). Bij flessen zijn stopsels dan meestel kurken
stramijn	Vergiet, verzijp, zeef
<b>T)</b>	
teems	grote of kleine zeef, soms (paarden-) haren zeef
teinture d'iode	Jodium tinctuur, werd soms nutteloos toegepast op de borst zoals later het "Dampo" product
(spek in) teerlingen	spek in dobbelsteentjes grootte / kleine blokjes
Tragacanthgom, Tragantgom	(foutief woord: gomme adragante) is een voedingsadditief dat zonder maximumhoeveelheid (quantum satis) toegelaten is in de Europese Unie, met E-nummer E413.  Het wordt gebruikt als vulstof, verdikkingsmiddel, geleermiddel of stabilisator.
Tronk (gebak)	in de vorm van een "stammetje"
<b>V)</b>	
"Vogels zonder kop"	vlees in de vorm van "Vogels zonder kop" = Vlaamse benaming voor blinde vinken of slavinken.  De meest bekende moet wel de blinde vink zijn. Het is een balkje gehakt, omwikkeld met een lapje vlees, meestal kalfsvlees. Ook wel bekend als 'loze vink' of 'vogels zonder kop'.  Vervang je het lapje vlees door spek, dan heb je een slavink.
verkloeken	verkloeken wordt gebruikt als dialectwoord in de volgende dialecten:  • sterker maken (Gents) • versterken (Sint-Niklaas)
<b>W)</b> <b>X) - Y)</b>	Waterglas zie silicaat

<b>Z)</b>	
zeem	West-Vlaamse dialectwoord voor honing
Gezoden vlees	gestoomd of gepasturiseerd vlees
zurkelzout	zuringzout = oxaalzuur of ook gebruikt voor afgeleide zouten, zoals kalium oxalaat