

Krametsvogel: Krammetsvogel, auch Kronawetter genannt, die Wacholderdrossel.

Kräpfchen: Kleiner Krapfen (»Krapferl«), ein rundes He- fegebäck, in heißem Fett ge- backen.

Krapfenradel: Kleines Rad zum Ausschneiden von Krapfen- formen etc.

Krausemünz(e): Krausminze, Minze, Pfefferminze (*Mentha piperita*), wurde zu Salaten, Gemüse, Fleisch etc., aber auch zum Aromatisieren von Likören, Essenzen, Süßwa- ren verwendet.

Kraut: Weißkohl, Chabis, Weißkraut.

Krautbutter: Anderer Name für Maibutter, die im Mai gewonnene, besonders gelbe Butter.

Kräutel: Bezeichnung für Pe- tersilie.

Krauthappel: Weißkohlkopf.

Krebseuter: Eine Art »Eier- käse«, in Schmalz gebacken.

Krebsnüterl: Siehe Nüterl.

Krebsschöttel: Siehe Schöttel.

Kreme: Creme.

Kren: Meerrettich.

Kreuzbeere: Kreuzdorn. Die Steinfrucht des echten Kreuz- dorns (*Rhamnus cathartica*) liefert den violetten Kreuz- dornsirup, ein stark abfüh- rendes und harntreibendes Volksmittel.

Kreuzersemmel: Weißgebäck

(Semmel) um den Preis von 1 Kreuzer.

Kronawetter: Siehe Kramets- vogel.

Kugelhupf: Alte Schreibweise von Gugelhupf (auch Gugel- hopf), Napfkuchen.

Kukurutz: Mais, Kukuruz.

Kurkume: Kurkumen, Curcu- ma longa, Gelbwurz, gelber Ingwer, meist Bestandteil des Mischgewürzes Curry, zum Gelbfärben und Aromatisie- ren verwendet.

Kuttelfleck: Fleck, Kaldaunen, Löser.

Kuttelkraut: Gemeiner Thy- mian, wilder Thymian, wird wie Thymian verwendet.

Kybitzeier: Kibitzeier.

Lab: Gerinnungsmittel.

Lämmerner Hase: Faschiertes Fleisch (Hackfleisch), in Form eines Hasens im Rohr gebra- ten.

Lämmernes: Lammfleisch (Schulter, Brust, Hals), pa- niert und in Fett gebacken.

Lamper'sche Nüsse: Lamberts- nüsse, auch Zellernüsse ge- nannt, eine Haselnußart.

Lamprette: Meerneunauge (*Petromyzon marinus*), der größte Vertreter der Rund- mäuler.

langer Pfeffer: Auch spani-