

# UN MANUSCRITO SOBRE COCINA

Por *ANTXON AGUIRRE SORONDO*

Hace algún tiempo y procedente de Oyarzun (Guipúzcoa), llegó a mí poder el manuscrito que ahora voy a transcribir.

Se trata de un librito manuscrito de 150 x 100 mms, cubierto de tapas de cartón. Debió tener 108 hojas y se desglosan en:

- 3 hojas arrancadas
- 3 hojas escritas (Recetas para licores)
- 12 hojas en blanco
- 8 hojas escritas (Apuntes para la Pastelería)
- 5 hojas en blanco
- 2 hojas escritas (Confites de anís, almendras, etc.)
- 1 hoja en blanco
- 3 hojas escritas (Frutas y Conservas)
- 57 hojas en blanco
- 3 hojas escritas y arrancadas
- 2 hojas en blanco y arrancadas

---

108 hojas

La mayor parte de las hojas carecen de marcas al agua, si bien, en algunas aparecen las marcas siguientes:

8 ♀

Por otra parte, en la primera hoja, aparece la firma del posible autor Franco M.<sup>a</sup> Lizaso, con rúbrica, con la misma grafía y tinta que el resto del libro.

Existen además dos anotaciones, en la contraportada una y en la primera hoja la otra, y que dicen:

Salio de pasages el día  
28 de Nov<sup>re</sup> de 1841

\* \* \*

El niño empezó en la escue  
la el día 26 de Julio de 1873

Podemos, pues, suponer que la citada obra fue escrita por Francisco María de Lizaso en fechas anteriores a 1841.

Vemos además que en sus expresiones abundan términos como «cogerás», «pondrás», «destile V.», lo cual junto con la perfecta caligrafía y presentación parece indicar que estaba destinada esta obra a ser leída por tercera o terceras personas.

Está el trabajo dividido en cuatro grandes grupos:

- Recetas para licores.
- Apuntes para Pastelería.
- Confites de anís, almendras, etc.
- Frutas y conservas.

Tiene cada capítulo hojas posteriores en blanco (21-5-1 y 57 respectivamente), por lo que suponemos que el autor, en un momento determinado, abandonó el proyecto inconcluso.

Destacaremos que son muchas las posibles hipótesis que se nos plantean, pero que objetivamente no podemos darles una veraz respuesta. Así pueden ser:

— Cuando pone «salió de pasages» ¿indica acaso que fue su autor cocinero en algún barco de la época?

— Cuando pone «el niño empezó la escuela», con una diferencia de 32 años con respecto a la fecha anterior, ¿indicará la fecha de entrada en la escuela del nieto de nuestro autor?

— ¿Es el borrador de una obra que pensaba publicar?

— ¿El uso de palabras como «poquito», «punticas» indica acaso una procedencia navarra de nuestro amigo Lizaso?

— ¿El no tener recetas de pescados, carnes, salsas, indica que la obra iba a ser monográfica?

Todas estas son algunas de las interrogantes que quedarán sin respuesta.

Pasamos, pues, a transcribir exacta y literalmente la obrita.

Para terminar indicaremos que hemos añadido una aproximación al vocabulario empleado en esta obra, con sus posibles significaciones.

San Sebastián, Noviembre 1981

### Recetas p<sup>a</sup> licores

#### *Anicete fino*

½ libra anís estrellado

¼ anís verde

1 onza inojo

A razón de once onzas de azúcar  
flor por cada botella

#### *Perfecto amor fino*

2 onzas de canela

2 id. anís estrellado

2 id. coriandre

3 gramas inojo

Corteza de tres limones

cuatro gotas de esencia de Cedro

Para 25 botellas a doce onzas

#### *Andaya fino p<sup>a</sup> 18 botellas*

2 onzas lirio florenzia

3 gramas granos enebro

2 id. chervi

2 id. carvi

2 id. cimientas de Angelica

A cuatro onzas de azúcar

#### *Elixir de garus*

1 grama clavillo

1 onza de canela

1 grama nuez moscada

1 macias id.

1 id. granos de mirto

Color azafran

*Elixir de larga vida*

1 onza alver sacrotino  
2 gramas ageria  
1 id. azafran  
2 id. genciana  
2 id. cedoria  
½ buena terica  
Se hace pr. inficcion

*Aceite venus*

2 onzas inojo  
2 id. cacao Caracas  
2 id. canela  
2 id. coriandre  
2 gramas macias  
Su color con azafran

*Cuirasao de Holanda*

raspa de naranja  
dos gramas de canela  
Su color con azafran y grana

*Cafe Moja*

Se tuesta buen cafe se muele y se  
destila, se da el gusto mas o menos

*Licor de Rosa*

Buena esencia se hace blanca  
y colorada, sale mejor destilando  
las rosas dos i tres veces la  
agua de ellas

*Escubac y Bepetro*

3 cortezas de limones  
2 onzas inojo  
1 id. almendras amargas  
2 gramas macias  
Color amarillo

*Coñac*

Destile V. veinte cuartillos de  
aguardiente y sacará V. quatorce de  
la destilacion, se toman dos onzas de  
the se hace en un cuartillo de agua y  
pone la agua de the con dos libras y  
media de azucar, y se le añaden a mas  
tres cuartillos de agua, el todo junto  
con azucar y dandole mas que punto  
de caramelo se filtra

*Yerba buena*

Buena esencia de yerba buena  
Inglesa berde y blanca

*Anicete de Rom*

Rom, canela en influxion en el  
mismo rom, con un poco de cacao  
doce onzas de azucar dos onzas de  
cochinilla y dos de cremor  
Se hace hervir en agua  
luego se le hecha dos onzas piedra  
alumbre

Color de azafran y azul  
de Prusia

*Noyó*

Un chiquito de flor de naranja  
media libra almendras amargas  
id. id. de alberchigos  
Azucar flor

*Orchata*

Dos libras almendra dulce, un  
cuarteron amargas; 14 libras azucar  
y flor de naranja

Se muele la almendra  
se deja un rato en influxion con  
una cantidad de agua; se exprime

pr. un paño y con el agua qe. se pasa  
se derrite el azucar indicado al fuego  
pero que no hierva y pasando en  
seguida pr. otro paño se le hechará  
flor de naranja

### Apuntes p<sup>a</sup> la Pasteleria

#### *Nueva pasta*

Arina de maiz	1/4
id. id. de trigo	1/4
azucar	1/2
mantequilla	2 onzas
grasa	id.
raspa de limon	

#### *Otra*

Arina	1/2 libra
almendras piladas y cortadas	1/2
azucar	1/2
naranja en pedacitos	
grasa	2 onzas
mantequilla	id.
Dos huevos	

#### *Otra*

Arina de maiz	4 onzas
id. de trigo	12 id.
mantequilla	6
grasa	2
raspadura de limon	

Para hacer estas pastas se  
derritiran la mantequilla y la grasa  
y se hará la pasta echando esto sobre  
los demas y se haran en los moldes  
que se quiera

#### *Pasta flora*

grasa	1/2 libra
Se derrite la grasa que se batirá	

bastante se le hechará a mas  
 azucar cernido 6 onzas  
 hiemas de huevo 3  
 una copa de vino bueno  
 media id. aguardiente  
 unas gotas de vinagre  
 y arina flor

*Ligeros llamados imperiales*

Para media libra de azucar  
 Se toman 12 huevos de los cuales  
 8 enteros y de los restantes las yemas  
 cuando estén bien batidos se agre  
 gan 8 onzas de arina y se po  
 nen en papeles blancos

*Otra pasta flora*

arina ½ libra  
 azucar 3 onzas  
 mantequilla 2 id.  
 grasa 2 id.

*Rosquillas*

azucar cuatro onzas ½ libra  
 arina ½ id.  
 mantequilla 2 onzas  
 una copa aguardiente y huevos

*Biscocho de Saboya*

seis huevos  
 cuatro onzas azucar  
 seis id. arina  
 Se baten por parte las claras y  
 se mezclan todos.

*Biscocho real*

cuatro onzas arina  
 seis huevos  
 tres onzas azucar polvo  
 se bate todo junto

*Coronas de amor*

Media libra almendras piladas  
y cortadas 3 onzas azucar  
claras sin batir y rapa de  
limon

*Pasta real**Nueva pasta*

cuatro onzas de arina  
tres id. de azucar  
cuatro huevos  
dos basos de leche  
media onza de mantequilla  
unas gotas esencia de limon  
se baten primero en un cazo  
todos los generos menos la leche  
que se le echara pr. fin poco a  
poco revolviendo la pasta, se  
calentará de modo que se le quite  
la enfrier y se tira a los moldes  
orno fuerte

*Chorix a la crema*

Pondras un cuartillo de agua  
con dos onzas de mantequilla, lo  
calentaras hasta que hierva, luego  
hecharas diez onzas de arina lo ba  
tiras muy fuerte, después iras he  
chando uno pr. uno, algunos huevos 6 ó 4  
hasta que pareciere bien la maza  
y puestos en placas las doraras  
horno fuerte

*Biscuit monté*

Cuatro huevos, seis onzas de azucar  
y otras seis de arina con un poco  
de aguardiente, se baten las claras pr.  
parte y lo demas con las yemas.

*Crocantes*

Media libra de azucar, media de



almendra, media de arina y huevos necesarios.

### *Biscuit Glacé*

Cogeras un cuarteron de almendra bien molida en la piedra; lo hecharas al pilon junto con un poco de azucar pasado pr. el cadazo fino, lo machacaras lomas qe. puedas. luego hecharas uno a uno tres claras a proporcion con el azucar y cuando te parezca este bien batido sacarás las figuras qe. quisieres y se doran orno frio

### *Macarron de chocolate*

Un cuarteron de almendra, media libra de azucar tres claras y una onza de chocolate con un poco de canela. Los batiras bien en el pilon

### *Macarrones*

Un cuarteron de almendra, seis onzas de azucar y tres claras

### *Pasteles de almendra*

Para media libra de almendra, una libra de azucar, tres claras de huevos

### *Amargos*

Majaras un cuarteron de almendra pelada con una libra de azucar, batiras con el azucar y tirandolos con el molde les daras la forma un ese

### *Almendraos*

Media libra de almendras, media de arina y diez onzas de azucar

que los mezclaras con un poco de agua  
y cortandolos los doraras

### *Trenzas de manteca*

Una libra de arina, seis onzas de  
mantequilla otras seis de azucar  
y seis huevos, haras las trenzas  
y doraras

### *Mantecados*

Una libra de arina, cuatro onzas  
de azucar, cuatro onzas de manteca  
y los huevos necesarios pa. qe. enten  
dida la pasta se corten con un  
molde.

### *Rosquillas*

Dos libras de arina una docena  
de huevos y dies ochavos de  
aguardiente. Les daras el baño  
con punto de ebra libra

### *Crocantes y estrellas*

Ocho onzas de arina un poco  
anis majado dos onzas azucar  
y tres huevos. estendido y cor  
tando con un molde se ponen  
en ojalatas doradas pr. encima

### *Mazapanes*

Cojeras una porcion de almendra  
pasada en la piedra, tomaras tanto  
azucar como almendra le daras  
punto de bola y lo mezclaras con  
la almendra y cuando esten asa  
das les daras el baño blanco

### *Pasteles de carne*

Una libra de arina, tres onzas  
de manteca y los huevos necesarios

Cortaras en pedacitos y poniendo les un poco de guisado a dentro los cerraras y doraras pr. encima

### *Hojaldre*

Tomaras igual porcion de arina como de mantequilla, haras 1° la maza con un poco de agua y luego con la mantequilla pondras a dentro la crema y los doraras pr. encima

### *Yemas finas*

Para cuatro docenas de huevos dos libras azucar qe. le daras punto de bola; tiraras las yemas y lo andaras revolviendo hasta qe. se engorde y despues de haber hecho unas bolitas daras el baño con punto de ebra fio

### *Yemas Capuchinas*

Batiras las yemas todo lo qe. puedas tendras hirviendo el agua y puesto las yemas en sus moldes los tiras a dentro y enbriras el perol cuando se cuecen los cortaras en cuadro y daras el baño con punto de ebra

### *Huevos bilados*

Cuando el azucar tenga punto de ebra lisa hiras tirando pr. el molde las yemas y cuando saques los en traras en agua y pondras en parrillas

### *Mentas*

Cogeras una porcion de azucar cernido lo mojarás con muy poca agua y unas gotas de esencia de menta

lo calentaras segun te pareciere y  
tiraras sobre ojalatas gota pr. gota

### *Merengues*

Para una libra de azucar siete  
claras qe. las batiras muy fuerte  
daras al azucar punto de bola y  
cuando se enfrie los mezclaras y  
pondras en papeles y luego qe. se  
saquen del horno juntaras uno con otro

### *Perrachicos*

Batiras muy fuerte siete claras  
y cuando esten las mezclaras con  
una libra de azucar cernido y  
tiraras pr. las mangas en ojadatas  
la misma pasta sirve pa. las rosqui  
llas del merengue montado; y la  
anterior pa. planearlo pr. encima

### *Biscocho ordinario*

tres docenas de huevos tres libras  
de azucar y dos libras y media  
arina y almidon mezclados

### *Colineta*

Para una docena de huevos una  
libra de azucar cuatro onzas de  
almendra y cinco onzas de arina  
Se baten pr. parte unas claras  
y luego se mezclan todos

### *Tartas de Almendra*

Para tres cuarterones de almendra  
ocho onzas de azucar dos de arina  
y seis huevos de los cuales seis  
claras batiras pr. parte y lo  
demas todo junto

### *Las Españolas*

Media libra de azucar otra media  
de arina y cuatro huevos. Se baten

todos juntos se le hecha un poco  
de aguardiente y se tiran en placas  
poniendoles encima unas almendras y azucar

#### *Tarta de Ternera o Cabrito*

Tomaras media libra de carne de ternera  
pondras a cocer y cuando estuviere a medio  
cocer haras todo en pedacicos muy menudos  
tomaras media libra de almendra molida,  
media libra azucar un poco de canela  
y los huebos necesarios haras con  
todos los señalados una maza

#### *Las Galeras*

Cogeras una docena de huevos  
batiras pr. parte las claras; mez  
claras luego con una libra de  
azucar una de almidon, dos  
limones hechos pedazos, unas  
gotas esencia de limon y se  
tiran a los cazas y se les da  
el baño ordinario

#### *Turron de mazapan*

Cogeras igual porción de almendra  
majada como de azucar la daras  
punto de bola, mezclaras los dos y  
cuando te pareciere lo tiras al molde  
pa. el turron de canela se hace  
la misma operacion solo qe. al fin  
se le hecha un poco de canela  
y al turron de yemas unas yemas  
y al de fruta, unas cuantas  
frutas hechas pedazos

#### *Turron de Alicante*

Una libra almendra, dos libras azucar  
y dos libras miel blanca, daras al  
azucar el mismo punto como a los  
anteriores, mezclaras con la miel y  
los batiras hasta qe. lleguen al

punto de ebra fuerte y mezclando con la almendra se tira al molde

### *Confites de anis*

Cogerás la porción de anis que se quiera daras el primer baño con goma arabic luego mezclaras una cantidad de azucar con arina y pasaras pr. un cedazo y con esto seguiras hasta que se engrandezcan y pr. ultimo unos baños con solo azucar p<sup>a</sup> blanquearlas p<sup>a</sup> la brarlos nesesita el azucar el punto de ebra

### *Almendras*

Tostarás un poquito las almendras les daras los 1<sup>os</sup> baños con goma arabic luego si se quiere con la misma pasta de arriba o si no con solo azucar a punto liso y pr. fin p<sup>a</sup> el gusto con azucar almidon agua de ros y unas gotas vergamotas y secados bien en la estufa se coloran

### *Almendras Turradas*

Cogerás la porcion que se quiera de almendra y azucar les daras el 1<sup>er</sup> baño con punto ebra fuerte sacandoles bien el lustre y el 2<sup>o</sup> con punto de bolao y un poco de canela

### *Divisas*

Pondras en agua la goma dra grante y haras una pasta con azucar fino cernido hechandole unas gotas espiritu flor de naranja y estendiendo con el rulo se cortan

con el molde y se les da la forma debida

### *Crema fina*

Para cada gicara de leche una yema de huevo y una cuchara de azucar, se revuelve el azucar con las yemas se le hecha la leche pr. encima se pone al fuego, sin parar de revolver y saca a fuera hantes qe. hierva

### *Para el bojaldre*

Media libra azucar, diez huevos ocho vasos de leche y seis onzas de arina

### *Guindas en almibar*

quitaras las punticas y los huesos las coceras y refrescaras con agua fria y daras al azucar punto de ebra y los mezclaras; daras al azucar sacando las guindas, cuatro o cinco calentones y pr. fin concluiras dando al azucar el punto de ebra lisa

### *Peras*

Las pelaras cuando estuvieren a medio cocer, y cuando se cuecen se sacan a un barreño de agua fria con un poquito de p. al<sup>bre</sup> se sacan y se hace la misma operacion con el azucar

### *Ciruelas*

Se cuecen picandolas primero con un alfiler se sacan a agua fresca mezclado con un poquito qe. de gis. y lo demas como arriba

*Alverchigos*

Les quitaras el pumon, con un paño limpio, los coceras y con el azucar haras igualmente como con los anteriores

*Higos*

Se cuecen se refrescan y se ejecuta lo mismo

*Menbrillo*

Se les quita la corteza y los corazones se hacen los pedazos qe. se quiera, se cuecen, se refrescan y se sigue pr. el mismo metodo

*Cidracallota*

Se cuece con su cascara, se le quitan los hilos se da al azucar punto de ebra y se tira en potes

*Melones*

Se hará pedazos el melon, se cuece quitando la corteza y las cimientas y se hace lo mismo que con los demas

*Naranjas*

Les quitaras la raspa con cuidado sin dañarlos los coceras y seguiras el mismo orden

*Pimientas*

Los sacaras un poco pa. quitarles la corteza y las cimientas; luego los coceras hechas pedazos y confitan como los demas



### *Jalea*

Se cuece la manzana con una señalada cantidad de agua; se exprime cuanto se pueda todo el agriopa. cada cuartillo de agua o agriopa se cogeran 12 onzas azucar cernida que se pondrá todo junto al fuego y se espomara con gran cuidado acd<sup>o</sup> de li<sup>on</sup>. piedra extracto p<sup>a</sup> cuando falta de agriopa

### *Perada*

Para cada libra de carne qe. se separará en un cedazo es preciso tres cuarterones de azucar

Es preciso qe. la jalea puesta en potes se cubra con un papelcito mojado con aguardiente

### *Receta para conservar tomates*

Se coje la cantidad que se quiera que sean bien sazonados Se les quita bonitamente la corteza y hecha esta diligencia cortados en pedazos se depositan en botellas de a pinta.

Se les coloca los corchos ajustadamente y se atan con lices en seguida se envuelven con algunas pajas largas y se colocan en una caldera de agua de modo que puedan cubrirse totas, luego se pone a hervir, y cuando haya hervido como medio cuarto de hora se saca del fuego la caldera, y no se sacan las botellas de la dha. caldera hasta que se enfrie el agua.

Despues se sacan las botellas se les quita la liz y la paja y se les da con lacre.

Cuando se haya de  
gastar se procurará gastarlo  
pronto pr. qe. de no hacerlo así  
tomando aire se apunta un poco.

\* \* \*

## VOCABULARIO

- AGERIA.—quizás de ANGERATO.—Planta compuesta de tallo ramoso, hojas lanceoladas y flores en corimbo, pequeñas y amarillas.
- AGRIO.—Zumo ácido de algunas frutas.
- AGUARDIENTE.—Bebida alcohólica que, por destilación, se saca del vino y de otras substancias.
- ALBERCHIGOS.—Fruto del albréchigo, de color amarillo rojo o de violeta y con la carne adherida al hueso.
- ALMENDRAS.—Fruto del almendro. Es globular u oblongo y se compone de una envoltura coriácea, de cáscara interior y de semilla carnosa.
- ALMENDRAOS.—por ALMENDRADOS.—Pastas de almendras, harina y miel o azúcar.
- ALMIBAR.—Azúcar disuelto en agua y cocido al fuego hasta que toma consistencia de jarabe. Jugo suave y dulce de algunos frutos.
- ALMIDON.—Fécula blanca, ligera y suave al tacto, que se encuentra en las semillas y raíces de algunas plantas y tiene muchas aplicaciones para la alimentación y la industria.
- ALUMBRE.—Sal que resulta de la combinación de ácido sulfúrico con la alumina y la potasa. Es astringente y sirve de mordente en tintorería.
- ALVER.—quizás de ARVEJA = ALGARROBA.—Fruto del algarrobo, que es una legumbre con semilla de color de café, azucarada y comestible.
- ALVERCHIGOS.—ver ALBERCHIGOS.
- AMARGOS.—Dulce, composición o licor que se hace con ingredientes amargos.
- ANGELICA.—Planta umbelífera, ramosa, de flores de color blanco rojizo, que tiene aplicaciones en farmacia.

- ANIS.—Planta umbelífera, de flores blancas y semilla aromática y de sabor agradable.—Semilla de esta planta. Por extensión toda confitura menuda.
- ANICETE.—por ANISETE.—Licor compuesto principalmente de alcohol, anís, azúcar y agua.
- APUNTAR.—Hablando de vinos empezar a agriarse.
- ARINA.—por HARINA.—Polvo que resulta de la molienda del trigo o de otras semillas.
- ARINA FLOR.—por HARINA FLOR.—La harina más purificada o de primera.
- AZAFRAN.—Planta irídea, cuyo estigma se usa para condimentar manjares y para teñir de amarillo y en medicina como estimulante y emenagogo.
- AZUCAR.—Substancia dulce que se extrae de la caña del mismo nombre, de la remolacha y de otros vegetales.
- AZUCAR FLOR.—El azúcar más purificado o de primera.
- AZUL DE PRUSIA.—Substancia de color azul subido, compuesto de cianógeno y hierro.
- BISCOCHO.—por BIZCOCHO.—Masa de harina, huevos y azúcar, cocida al horno.
- BISCUIT.—(voz francesa).—BIZCOCHO.
- BISCUIT GLACE.—(voz francesa).—BIZCOCHO GLASEADO.—Biscocho con azúcar en polvo por encima.
- BISCUIT MONTE.—(voz francesa).—BIZCOCHO ELEVADO (tipo tarta).
- CACAO.—Principal ingrediente del chocolate que es el fruto de un árbol bitneriáceo americano, de flores amarillas y encarnadas.
- CAFE.—Semilla del cafeto, árbol rubiáceo, originario de Etiopía, que tiene por fruto una baya roja.
- CANELA.—Segunda corteza de las ramas del canelo, de color rojo amarillento y muy agradables y aromática.
- CARAMELO.—Pasta de azúcar, hecho almíbar al fuego y endurecido al enfriarse.
- CARVI.—Simiente de la alcaravea (planta umbelífera, de simiente aromática, que sirve para condimentos).
- CAZAS.—por CAZOS.—Vasija semiesférica con mango largo.

- CEDORIA.—por CEDOARIA.—Raíz medicinal, amarga y aromática, que proviene de una planta de la India, del mismo género que la circuma.
- CEDRO.—Arbol conífero, de hojas casi punzantes y cuya madera es aromática, compacta y de larguísima duración.
- CIDRACALLOTA.—por CIDRA CAYOTE.—Planta, variedad de la sandía, cuyo fruto es de corteza lisa y verde y su carne tan fibrosa que después de cocida, se asemeja a una cabellera enredada, de la cual se hace el dulce llamado cabello de ángel.
- CIMIENTAS.—por SEMILLAS o PEPITAS.
- CIMIENTO.—por SEMILLA o PEPITA.
- CIRUELAS.—Frutos del ciruelo. Los hay de diferentes colores, figuras y magnitudes, todos tienen piel fina y lisa, carne más o menos jugosa y dulce, y un hueso leñoso y duro que encierra una almendra amarga.
- CLAVILLO.—de CLAVO.—Capullo seco de la flor del clavero, que se usa como especia.
- COCHINILLA.—Crustáceo de unos dos centímetros de largo, que cuando se le toca se hace una bola. Se cría en parajes húmedos y se emplea en medicina.
- COLINETA.—En Venezuela dulce de huevo y almendras.
- COLORAN.—Dar color.
- CONFITAN.—de CONFITAR.—Cubrir con baño de azúcar, frutas o semillas. Cocer frutos en almíbar. Endulzar, suavizar.
- CONFITES.—Pastas hechas de azúcar en forma de bolillas.
- COÑAC.—Aguardiente de graduación elevada que se obtiene por la destilación de vinos flojos y se madura en toneles de roble.
- CORIANDRE.—de CORIANDRO = CILANTRO.—Hierba aromática y ramosa del tamaño del perejil, cuya simiente tiene virtudes estomacales.
- CREMOR.—Tartrato ácido de potasa, que se usa como purgante en medicina y como mordente en tintorería.
- CROCANTES = GUIRLACHE.—Pasta comestible de almendras tostadas y caramelo.
- CUARTERON.—Cuarta parte de una libra.
- CUARTILLO.—Medida para áridos, cuarta parte de un celemín (4,625 litros). Medida para líquidos, cuarta parte de un azumbre (un poco más de 2 litros).

CUIRASAO.—por CURASAO.—Licor fino fabricado con corteza de naranja.

CHERVI.—de CHERVA = RICINO.—Planta euforbiácea originaria de Africa, de cuyas semillas se extrae un aceite purgante.

CHOCOLATE.—Pasta alimenticia hecha con cacao y azúcar molidos, a la que se añade generalmente canela o vainilla.

ENEBRO.—Arbolito conífero de flores color pardo rojizo y fruto en bayas de color negro azulado. La madera es rojiza fuerte y olorosa.

ENFRIER.—por EL FRIO.

ESPOMARA.—por ESPUMARA.—Quitará la espuma.

GALERAS.—Barco de vela o remo. En América sombrero hongo o de copa.

GARUS.—Quizás de GARO, que era un condimento muy apreciado por los romanos que se hacía macerando en salmuera los desperdicios de ciertos pescados.

GENCIANA.—Planta vivaz genciana de flores amarillas, que se emplea en medicina como tónica y febrífuga.

GICARA.—por JICARA.—Vasija pequeña de loza en que se suele tomar chocolate.

GINDAS.—por GUINDAS.—Fruto del guindo (árbol rosáceo especie de cerezo de fruto más redondo y agrio que el común).

GOMA ARABIC.—por GOMA ARABIGA.—La goma (sustancia viscosa e incristalizable) que producen ciertas acacias muy abundantes en Arabia y tiene aplicaciones en la medicina y en la industria.

GOMA DRAGANTE.—por GOMA ADRAGANTE.—Goma blanquecina muy usada en farmacia y en la industria que fluye de la corteza del Tragacanto (arbusto leguminoso asiático).

GRAMA.—por GRAMO.

GRANA.—Color rojo obtenido al exprimir la coscoja (árbol achaparrado parecido a la encina) con escrecencias (carnosidades) formadas por el quermes (insecto hemíptero, semejante a la cochinilla).

GRASA.—Manteca, unto o sebo.

HIERBABUENA.—Planta labiada, hortense, de olor agradable, que se emplea en condimentos.

- HIGOS.—Segundo fruto de la higuera; es blando, de gusto muy dulce y más pequeño que la breva (primer fruto anual de la higuera).
- HOJALDRE.—Masa que de muy sobada con manteca se hace, al cocerse en el horno, muchas hojas delgadas superpuestas.
- HUEBOS.—por HUEVOS.—Cuerpo que engendran las hembras de los animales vertebrados y articulados, para la reproducción de la especie, y que además del embrión, contiene ciertas substancias alimenticias.
- INOJO.—por HINOJO.—Planta umbelífera, de flores pequeñas y amarillas, aromática, de gusto dulce, la cual se usa en medicina y como condimento.
- JALEA.—Conserva congelada y transparente preparada con el zumo de ciertas frutas.
- LACRE.—Pasta de goma laca y trementina, que se emplea derretida, para sellar y cerrar cartas, etc.
- LECHE.—Licor blanco que se forma en los pechos de las mujeres y de las hembras de los animales vivíparos.
- LIBRA.—Peso antiguo, variable en las diversas regiones, que en Castilla tenía 16 onzas y equivalía a 460 gramos.
- LIGERAS.—Leve, de poca importancia, que fácilmente se digiere.
- LIMONES.—Fruto del limonero, de forma ovoide, color amarillo y pulpa amarilla de sabor ácido muy agradable.
- LIRIO.—Planta irídea con hojas ensiformes y flores de seis pétalos azules, morados o blancos, estimada como planta de adorno.
- MACIAS.—por MACIS.—Corteza olorosa de la nuez moscada.
- MAIZ.—Planta gramínea, de tallo grueso, originaria de América que produce unas mazorcas de granos pequeños y amarillos muy nutritivos.
- MAJAR.—Machacar.
- MANGAS.—Tela dispuesta en forma cónica para colar los líquidos.
- MANTECA.—Gordura o grasa de los animales. Substancia crasa y oleosa de la leche.
- MANTECADOS.—Bollo amasado con manteca. Sorbete de leche, huevos y azúcar.

- MANTEQUILLA.—Pasta de manteca de vaca batida y mezclada con azúcar.
- MAZA.—por MASA.—Mezcla pastosa y coherente.
- MAZAPANES.—Pastas hechas con almendras molidas y azúcar y cocida al horno.
- MELONES.—Planta cucurbitácea, de tallos rastreros, hojas lobuladas, flores amarillas y fruto elipsoidal con cáscara de color vario y carne olorosa, dulce, blanda y aguanosa. Es planta hortense muy estimada.
- MEMBRILLO.—Fruto del membrillo (árbol rosáceo, de flores roseas), fruto en poma de color amarillo, muy aromático, de carne áspera y granujienta, que se come asado o en conserva.
- MENTAS = HIERBABUENAS.
- MERENGUES.—Dulces de clara de huevo y azúcar, cocido al horno.
- MIRTO = ARRAYAN.—Arbusto mirtáceo de dos o tres metros de altura, oloroso, de flores blancas y bayas negras azuladas.
- NARANJA.—Fruto del naranjo, de forma globosa, corteza de color entre rojo y amarillo y pulpa dividida en gajos, comestible, jugosa y sabor agradable y agridulce.
- NOYO.—Licor compuesto de aguardiente, azúcar y almendras amargas.
- NUEZ MOSCADA.—Fruto de la mirística, de forma ovoide, que se emplea como condimento.
- OCHAVO.—Moneda de cobre, que valía dos maravedises.
- OJADALATA.—por HOJALATA.—Hoja de lata.
- ONZA.—Peso que consta de 16 adarmes y equivale a 28,7 gramos.
- ORCHATA.—por HORCHATA.—Bebida de almendras, chufas, pepitas de sandía o melón, etc., machacadas con agua y azúcar.
- P. AL<sup>bre</sup>.—por PIEDRA ALUMBRE.
- PASTA FLORA.—por PASTAFLORA.—Pasta muy delicada hecha con harina, azúcar y huevo.
- PERA.—Fruto del peral, es carnoso de piel delgada y pulpa dulce y aguanosa.
- PERADA.—Conserva de pera rallada.
- PILADAS.—por PELADAS.

- PIMIENTAS.—Cosechas de pimientos.
- PINTA.—Medida de líquido, que equivale a media azumbre escasa.
- PUMON.—por PLUMON.
- PUNTO DE BOLA.—por PUNTO DE BOLADO.—Punto de Azucarillo.
- ROM.—por RON.—Licor alcohólico, que se saca de una mezcla fermentada de melazas y zumo de caña de azúcar.
- ROSA.—Flor del rosal.
- ROSQUILLAS.—Especie de masa dulce, formada en figura de roscas pequeñas.
- RULO.—Pieza en forma cilíndrica y generalmente de madera, que se usa en la cocina para trabar y homogeneizar las masas.
- SABOYA.—por SABOYANA.—Pastel de especial hechura.
- SAZONADOS.—Sustanciosos y expresivos.
- TARTA = TORTADA.—Torta grande, de masa delicada, rellena de carne, huevos, dulce, etc.
- TERICA.—por TERIACA = TRIACA.—Confección farmacéutica, cuyo principal ingrediente era el opio.
- THE.—por TE.—Del chino Tshe, pronunciado en ciertas provincias  
TE. Arbusto camelio del Extremo Oriente, de hojas elípticas y dentadas, flores blancas y fruto capsular. Hojas de este arbusto secas, arrolladas y tostadas ligeramente. Infusión en agua hirviendo de las hojas de este arbusto.
- TRIGO.—Planta gramínea, con espigas terminales compuestas de cuatro o más carreras de granos, de los cuales, triturados, se saca la harina con que se hace el pan.
- TURRADAS.—por TURRONADAS.—Por semejanza es una mezcla de cal y guijo grueso.
- TURRON.—Masa hecha de almendras, piñones, avellanas o nueces, tostado todo y mezclado con miel. Hácense también turrones de otras pastas.
- VERGAMOTAS.—por BERGAMOTA.—Variedad de lima, muy aromática, de la cual se extrae una esencia muy apreciada en perfumería. Especie de pera de agua muy jugosa y aromática.



VINAGRE.—Líquido agrio y astringente, producido por la fermentación ácida del vino y compuesto principalmente de ácido acético y agua.

VINO.—Licor alcohólico que se hace del zumo de las uvas, cocido naturalmente por la fermentación.

YEMA.—Dulce seco compuesto de azúcar y yema de huevo de gallina.

YERBA BUENA.—por HIERBABUENA.