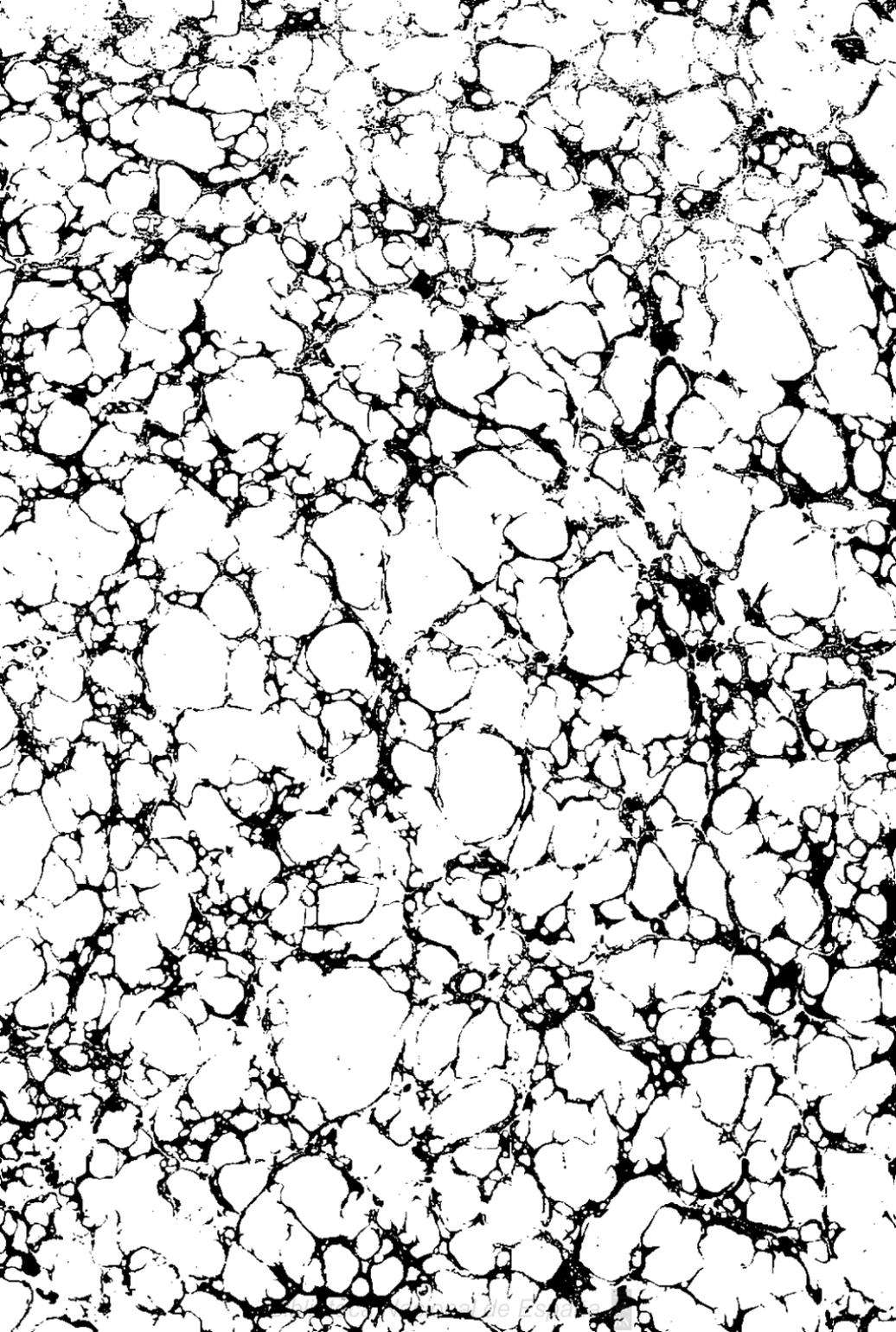


FRANCO
DICCIONARIO
DE LOS
TERMINOS
REALES
DE LA COCINA

1
30738

1

30,733



56

PEQUEÑO DICCIONARIO ILUSTRADO
DE LOS TÉRMINOS USUALES EN LA COCINA

✧ José de Praussols. ✧

PEQUEÑO
Diccionario Ilustrado

DE LOS

TÉRMINOS USUALES EN LA COCINA

COMPRENDE MÁS DE DOS MIL VOCES
ACOMPAÑADAS DE CERCA DE CIENTO OCHENTA GRABADOS



HERNANDO Y COMPAÑÍA, LIBREROS-EDITORES

Calle del Arenal, núm. 11.

MADRID

—
ES PROPIEDAD
—

MADRID, 1900.—Imprenta de Hernando y C.^a, Quintana, 33.

PEQUEÑO DICCIONARIO ILUSTRADO

DE LOS

TÉRMINOS USUALES EN LA COCINA (*)

A

Abadejo = *Bacalao*.—Pez de mar, cuya principal pesca se efectúa en el Banco de Terranova (América). Su longitud media es de 80 centímetros. (V. *Bacalao*.)

Abarbetar.—Es lo mismo que *atar*, *ligar*, *embridar*. || Sujetar con un bramante fino y fuerte los miembros de un ave, un trozo de carne, etc., á

fin de que al efectuarse el asa-



Ave abarbetada para ponerla en el asador.

do no pierdan su forma natural

(*) Este PEQUEÑO DICCIONARIO ILUSTRADO forma parte de la *Guía práctica de la Cocina moderna*, y en él no debe buscarse otra cosa que la significación de las palabras usuales y corrientes en el Arte Culinario, no las fórmulas para la composición, preparación y condimento de los manjares, las cuales se hallan en la citada *Guía práctica*, obra la más completa de cuantas han sido publicadas hasta el día. Esto explicará al lector el por qué en muchas de las definiciones contenidas en las presentes páginas se hace referencia á un «Índice alfabético» y á un «Formulario» que corresponden á la *Guía práctica de la Cocina moderna* y no á este Vocabulario, en el que, por otra parte, no son necesarias, puesto que el objeto único del PEQUEÑO DICCIONARIO ILUSTRADO, según queda dicho, es facilitar el conocimiento y comprensión de las palabras que se acostumbra á emplear en la Cocina. Por consiguiente, el lector debe pasar por alto todas las llamadas en que se haga referencia á los citados «Formulario» é «Índice alfabético».

La *Guía práctica de la Cocina moderna*, por Edmundo de Saint-Lambert, es propiedad de la Casa editorial de Hernando y C.^ª, Arenal, 11, Madrid.

ó la que se quiera darlos. (V. **Atar**.) En francés: *brider*.

Abarbetado = *Embrulado*, *atado*, *ligado*, *sujeto* con bramante para que no pierda la forma.

Abasto. — Abastecimiento, provisión de lo que es necesario.

Abatis. — Palabra francesa que significa menudillos y despojos de las aves. (V. **Despojos**.) (V. **Menudillos**.)

Abrasado. — Dicese de lo que sometido á la acción del fuego, siendo éste muy vivo y violento, ha tomado color rojizo ó negro y gusto desagradable á quemado.

Abrelatas. — Instrumento de hierro ó acero parecido á un cuchillo pequeño, con mango de madera y un apoyo en la hoja, destinado á abrir las latas de conservas.

Absinthe. — Palabra francesa que significa: ajenjo. || Aperitivo preparado con la planta de igual nombre. (V. **Ajenjo**.)

Absorber. — Consumir por absorción un líquido. Dicese, por ejemplo, del pan, que al unirse al caldo absorbe á éste formando la sopa.

Acaramelado. — Bañado, cubierto de azúcar, estando éste en punto de caramelo, esto es, hecho una pasta dura de color obscuro, después de derretirse mezclado con harina. (V. **Caramelo**.) Es el color dorado de algunos caldos y grasas, debido al azúcar en su último grado de cocción.

Acedera. — Planta potajera, cuyas hojas tienen sabor

muy ácido. Empléase para sopa y para diversos condimentos. En francés: *oseille*.



Acedera.

Acedia. — Pescado de mar.

Aceite. — Jugo untuoso é inflamable de la aceituna y de otros cuerpos vegetales y animales, como el lino, la colza, la nuez, la adormidera, etc., entre los primeros, y el bacalao y otros, entre los segundos. En la Cocina se emplea el aceite de oliva ó aceituna, por su sabor, grato al paladar. | *Aceite mineral*: petróleo.

Aceitera. — Vasija de hojadelata destinada á contener el aceite de oliva.

Aceituna. — Fruto del olivo, del que es extraído el aceite, y que figura en la mesa como un *ordubre*, ó en francés *hors-d'œuvre*.

Acelga. — Planta potajera muy sana, de sabor agradable y de propiedades diuréticas.

excelentes, es decir, que facilita la orina. Es empleada en el cocido como verdura. En francés: *bette*.

Acerola. — En francés: *azerole*. Fruto del arbusto lla-



Rama de olivo con aceitunas.

mado acerolo. Es como una diminuta manzana del tamaño de un madroño, amarillo también como la manzana, ó encarnado, duro, carnoso, la piel lustrosa y tersa, de sabor ácido y agradable. Se consume al natural y confitado.

Acidez.—Calidad de los ácidos.

Acido.—Agrio.

Acitrón.—En francés: *cidrat*. Cidra confitada. || La cidra, fruto del cidro, tiene las mismas aplicaciones que el limón. De su corteza, que es muy gruesa, se hace el dulce *acitrón*, de gran consumo.

Acomodado.—Ajustado, compuesto convenientemente con relación á otra cosa. Dicese de un guiso con relación á la manera de aderezarla y presentarla.

Acomodar.—Componer, ajustar, disponer una cosa conveniente y acertadamente con relación á otra. *Hay que acomodar los manjares al paladar y al bolsillo del consumidor.*—*Se debe acomodar la salsa al guiso.*

Acre.—Agrio, áspero al paladar. Sabor picante y ardiente á la vez de algunas substancias.

Acucuruchado.—De forma de cucurucho. Barquillo en espiral y afectando la figura de un cono.

Achards.—Palabra francesa que significa: encurtidos, variantes. *Ordubre* compuesto por la mezcla de pedacitos cuadrados de calabaza, cebollitas blancas muy pequeñas, espigas tiernas de maíz, pedazos de pi-

miento encarnado, etc., sazonado todo con sal y pimienta. Los *achards* ya preparados están á la venta en frascos, pero claro es que puede hacerse en casa tal preparación, por lo fácil que es. (V. la fórmula que cita el *Indice alfabético*.)

Achicoria.—Planta potajera, cuyas hojas son comestibles. Su raíz, tostada y molida hasta pulverizarse, es mezclada con el café para darle color obscuro y sabor amargo. Es ali-



Achicoria.

mento muy sano, y lo mismo las raíces que las hojas, son empleadas en Medicina para hacer jarabes y tisanas. En francés: *chicorée*.

Aderezado.—Guisado, condimentado, compuesto, tratándose de cualquier manjar. | Adornado, guarnecido.

Aderezar.—Condimentar, guisar, disponer convenientemente un manjar para servirlo.

Aderezo.—Adorno, condimento, preparación, guiso que se aplica á un manjar cualquiera para servirlo con arreglo al arte culinario. | Acción y efecto de aderezar.

Aditamento = *Añadidura*.—Lo que se adiciona á un guiso para su condimento.

Adobado.—Puesto en

adobo. Dispuesto para ser conservado. || Que tiene adobo. Compuesto, aderezado.

Adobar.—Poner en adobo. || Componer, aderezar.

Adobo.—Caldo para sazonar y conservar carnes || Conjunto de ingredientes necesarios para la sazón y conservación de lo que se adoba. (V. la fórmula en el lugar correspondiente.) En francés: *daube*.

Adornado.—Compuesto, hermozeado, embellecido, arreglado para que el aspecto sea grato, favorable. || Garnecido. Plato adornado: plato con guarniciones, lancetas, etc.

Adornar.—Componer, disponer, hermozear con adornos. || Guarnecer. || Arreglar un plato de manera que su aspecto sea agradable y haga buen efecto en la mesa.

Adorno.—Lo que sirve para la mejor presentación de un manjar cualquiera, como guarniciones, lancetas, etc.

Afrodisiaco.—Manjar, salsa, especia, etc., que son incitantes, estimulantes. || Que aviva el apetito sensual.

Agárico.—Género de hongo comestible que comprende más de mil especies. (V. **Hongo**.) (V. **Seta**.)

Agarrado.—Dícese de la preparación que por falta de salsa ó caldo, ó por otra causa, se adhiere, se pega al fondo ó á las paredes de la vasija donde se condimenta, tomando sabor desagradable y tostándose excesivamente alguna porción del manjar ó de los componentes de la salsa, etc.

Agüaco.—Manjar americano, cuya fórmula cita el *Indice alfabético*.

Agitado.—Trabajado. || Batido. || Movidamente.

Agitar.—Mover con viveza un caldo, salsa ó una preparación cualquiera, cuya com-



Haciendo una salsa.

posición ó sazón lo exija. || Batir. || Trabajar.

Agneau.—Palabra francesa. Cordero. (V. **Cordero**.)

Agraz.—Jugo ácido sacado de las uvas antes de la madurez || Uvas verdes, no maduras. En francés: *verjus*.

Agregar.—Añadir, adicionar, juntar una cosa á otra ú otras. || Incorporar.

Agriado.—Que está agrio; que ofrece al paladar la agrura de ciertos vegetales. || Echado á

perder por exceso de acritud. || Acerbo.

Agriar.—Poner ó saber agrio.

Agrio.—Acerbo. Que ofrece al paladar acidez desagradable. || Gusto y olor ásperos, agudos.

Agua.—Líquido transparente, sin olor ni sabor. || Para que un agua sea potable y sirva, por lo tanto, para el sazónamiento de los alimentos, es menester que cueza bien las legumbres y que disuelva el jabón. Cuando el agua no es potable por contener disueltas materias orgánicas, tierras, etcétera, se la hace pasar por un filtro de carbón ó de otra clase, y se la cuece y airea en seguida batiéndola.

Aguardiente.—Licor espirituoso obtenido por destilación. Es una mezcla de alcohol y de agua. El mejor y más sano es el que procede de la destilación del vino. Los aguardientes de patata, de remolacha, etc., son perjudiciales á la salud.

Aguja.—Pastel largo y estrecho, de hojaldre, relleno de picadillo de carne, ave, pescado, etc. || *Aguja de carne, de pescado.* || *Aguja lardera:* instrumento de metal de forma de aguja, que sirve para lardear ó mechar. || *Agujas:* costillas correspondientes al cuerpo delantero de un animal.

Alumado.—Dícese de lo que ha sido sometido á la acción del humo. || Lleno de humo. || Que sabe ó huele á humo. || Ennegrecido por el humo. || Cura-

do por los efectos del humo, como el jamón, la cecina, ciertos embutidos, etc.

Ahumar.—Producir echar, despedir humo. || Someter á la acción ó al efecto del humo.

Aiguillette.—Palabra francesa que significa: agujeta ó filete. Trozo de carne cortado á lo largo y muy poco grueso.

Ail.—Palabra francesa. Ajo. (V. Ajo.)

Aileron.—Palabra francesa, cuyo significado es: extremidad del alón de un ave. (V. Alones.)

Ajete.—Planta potajera del género *ajo*, bulbosa, semejante á la cebolla y de olor muy fuerte. || Salsa hecha con ajo.

Ajenjo.—Planta de la que se hace el licor del mismo nombre. Nadie debe abusar de tal licor, siempre funesto, pues contiene un veneno que conduce á la locura y á la muerte. Úsase como aperitivo, pero no debe preferirse á los demás, por los peligros que para la salud encierra. (V. Absinthe)

Ajiaceite.—Composición de ajos majados y de aceite. *Allioli.* Salsa andaluza, valenciana y catalana. (V. Índice alfabético.)

Ajo.—Bulbo de olor muy fuerte y de sabor picante, que es empleado como condimento. Es muy empleado en la cocina, pero es indigesto. Está recomendado como vermífugo, esto es, contra las lombrices intestinales. || *Cabeza de ajo.* En francés: *ail.*

Akroschka.—Sopa fría

rusa. (V. la fórmula citada en el *Índice alfabético*.)



Aps.

Alacena.—Hueco en una pared convertido en armario con anaqueles y puertas. || Mueble de cocina ó antecocina, con puertas como las celosías, esto es, de enrejado de listoncillos de madera, provisto también de anaqueles ó entrepaños, destinado á encerrar sobras de la comida, ingredientes, etc.

Alargar.—Aumentar una salsa ú otro condimento, añadiendo caldo ó agua. || Clarificar ó aclarar algo demasiado espeso ó consistente.

Albarda ó albardilla.—Cubierta, trozo de tocino ó de lardo con que se cubre el lomo de las aves, pescados ó trozos de carne para asarlos.

Albardado.—Cubierto con una capa de tocino ó lardo.

Albardar = Albardillar. Cubrir con tocino ó lardo uno de los lados de un trozo de carne, ó el lomo de un pescado, de un ave, etc., sujetándolo con bramante para que al ser asado el manjar no pierda la forma. En francés: *barder*.

Albaricoque.—Fruto del albaricoquero.

Albaricoquero.—Ar-

bol frutal originario de Asia que vive en los climas templados. Tienen muy justa fama por su sabor y aroma los frutos del albaricoquero que se cria en Toledo.

Albóndiga.—Porción pequeña redondeada de una masa compuesta de carne, pescado, etc., bien picados, á la que se añade huevo, harina y especias para su guiso. En el *Índice alfabético* se cita el lugar correspondiente donde se halla la fórmula para hacer este plato.

Alboronia.—Guisado de berenjenas, tomates, calabaza y pimiento, todo picado y mezclado. || *Boronia*.

Alborotado.—Dícese del caldo ó de la salsa puestos á la acción del fuego, que cuecen ruidosamente burbujeando á borbotones y con violencia.



Alcachofas.

Alcachofa.—Fruto de la alcachofera, planta potajera de la familia de las compuestas. La alcachofa mejor, más fina y delicada, es la que produce la tierra de Madrid. Por su tamaño es muy pequeña compara-

da con la francesa, que mide quince y hasta veinte centímetros de anchura por doce ó quince de alta, pero que es desabrida, insulsa, ordinaria. La alcachofa madrileña, estando en sazón, puede comerse cruda, en ensalada, cocida, frita, rellena, etc. (V. el *Índice alfabético*.) (V. *Artichaut*.)

Alcaparra.—Arbusto de los países cálidos, cuyos botones florecen dando la *alcaparra*.



Alcaparras.

rra, fruto que se conserva en vinagre y que se incluye entre los encurtidos y para las sazones.

Alcohol.—Líquido incoloro, de olor vivo, embriagador, y sabor caliente y ardoroso. Es muy inflamable. Su llama alumbraba poco, pero calienta mucho. Es extraído por destilación de los vegetales que contienen azúcar, como la uva, la remolacha, etc. || *Espiritu de vino*, nombre del alcohol ordinario.

Alcool.—Palabra francesa: alcohol. (V. *Alcohol*.)

Alemana.—Salsa dorada cuya fórmula está citada en el *Índice alfabético*. || *A la alemana*: con la salsa de este nombre.

Algortena (*A la*).—Con la salsa así llamada. (V. *Congrijo a la algortena* en el *Índice alfabético*.)

Alimento.—Llámase así á todo lo que sirve para el sustento de los seres que viven. || Lo que nutre. || Substancia que sostiene la vida. Los alimentos más substanciosos son la carne, los huevos, la leche, las habichuelas y las lentejas. || Los alimentos del hombre no deben limitarse exclusivamente á la carne ó á las legumbres, sino que una y otras tienen que ser mezcladas en justa proporción con arreglo á la naturaleza, sexo, edad y circunstancias de cada uno. El cocinero, y donde no le hay, la persona encargada de la compra de substancias alimenticias, debe tener especial cuidado en la elección y examen de lo que compra, pues sobre que hay muchos comestibles en mal estado y otros falsificados, de la buena calidad de los alimentos que adquiere depende principalmente la buena sazón de los mismos. Las personas que tienen sobre sí el cuidar y vigilar la conservación de la familia deberán desconfiar prudentemente del acierto y buena fe de los comerciantes y servidores poco escrupulosos ó ignorantes á quienes encomiendan el abastecimiento de la despensa. Sin alimentación sana y limpia, no hay salud buena.

Alinado.—Aderezado, sazonado, adornado de manera conveniente.

Alinar.—Aderezar, acondicionar, preparar, condimentar un manjar convenientemente.

Aliño.—Adorno, guarni-

ción, aderezo, etc., que necesita un manjar cualquiera para estar en condiciones de ser convenientemente condimentado y servido.

Almeja.—*Moule* en francés. — Molusco bivalvo. || Para que sea buena y saludable la almeja, debe recogerse en los peñascos ó rocas. Las que se hallan entre los légamos son generalmente dañinas.

Almendra. — Fruto del almendro. || Uno de los cuatro entremeses obligados en la mayor parte de las mesas: nueces, avellanas, pasas y almendras. (V. *Quatre-mendiants*.) || En francés: *amandes*.

Almendrado.—Compuesto con almendra en pasta, harina, azúcar, leche, licor, etcétera.

Almendrar. — Componer, condimentar, sazonar ó guarnecer con almendras. Aplicar almendras, en cualquiera forma que sea, á determinados guisos, salsas ó pasteles.

Almibar.—Mezcla consistente de agua y azúcar cocidos á los que suele añadirse alguna esencia. En francés: *sirop*.

Almibarado.—Que tiene almibar ó que ha sido compuesto ó bañado con almibar.

Almibarar.—Bañar, cubrir, llenar ó incorporar á cualesquiera masa ó pasta almibar.

Almirez.—Mortero de metal para machacar ó moler. Utensilio hueco para majar, golpeando con lo que se llama *mano del almirez*, alguna cosa. || Mortero. (V. *Mortero*.)

Almortas.—Planta leguminosa. Con su harina se hacen las gachas. (V. *Gachas*.) Muela. (V. *Muela*.)



Almortas.

Almuerzo. — Conjunto de alimentos que es servido en la mañana, entre el desayuno y la comida.

Alondra.—Ave del orden de los gorriones. Es uno de los pocos pájaros que cantan volando; vive hasta veinte años; su fecundidad es muy grande; habita en todos los climas, y su carne es agradable.

Alones.—Alas enteras de cualquier ave, quitadas las plumas. Extremidad del ala. En francés: *ailerons*.

Alosa = Sábalo.—Pez que remonta los ríos en primavera. || Su carne es muy delicada, pero se echa á perder muy pronto.

Aloyau.—Palabra francesa. Lomo de vaca ó de buey.



Sálah ó alosa.

Aloyo.—Adaptación innecesaria y que no debe admitirse ni emplearse de la palabra francesa *aloyau*. Hay quien ha pretendido ingerir este vocablo en nuestra Cocina, pero ni lo aceptamos por nuestra parte, ni creemos que nadie lo acepte tampoco. Mejor que *aloyó* entiende toda cocinera ó cocinero lo que es *lomo de vaca*, y de esta manera lo llamaremos.

Altramuz.—Planta leguminosa cuyo grano se come lo mismo que la habichuela.

Alubia.—Judía. || Habichuela. (V. *Habichuela*.)

Alloli—*Ali-oli, ayoli, all-oll, all-oli, ajiaceite*.—Salsa. (V. *Ajiaceite*.)

Amande.—Palabra francesa que significa: almendra.

Amarguillo.—Pastadulce muy ligera, de almendra ó de avellana.

Amasijo.—Revuerto de varios ingredientes cuyo conjunto forma una masa.

Ambigu.—Comida sin sopa compuesta de diversos manjares, fríos ó calientes, que son servidos todos á la vez. Aunque la palabra es de origen francés, se ha generalizado en nuestro idioma.

Americana (*A la*).—Salsa, que puede ser cocida ó cruda. (Ver la fórmula en el lugar correspondiente.)

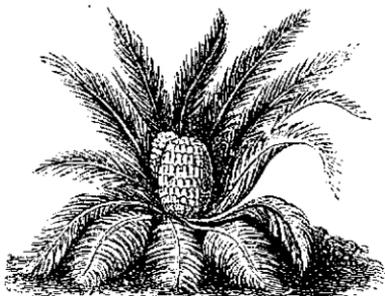
Amoldado.—Hecho en molde. || Ajustado al molde.

Amourette.—Palabra francesa: *amorio*. Medula espinal de ternera ó de cordero que suele aplicarse al relleno de ciertos pastelillos llamados también *amourettes*.

Anadilla.—Anadoncillo. Ave acuática.

Anadoncillo.—Pollo del anade y en particular del pato.

Anana = *Ananas*.—Planta de Asia y de América, cuyo fruto, la *piña*, es muy delicado.



Anana.

Ancas.—Parte posterior del animal. || *Ancas de rana*. (V. la fórmula correspondiente en el *Índice alfabético*. (V. *Rana*.)

Anchoa.—Boquerón pequeño satado. Pescadillo de mar que es aderezado en salmuera. En francés: *anchois*.

Andouille.—Especie de

salchicha francesa, muy fina, de carne de cerdo y tripa del mismo animal.



Rana.

Andouillette.— Bolita ó albóndiga de intestino de cerdo relleno de otros intestinos, ó de carne del puerco muy picados. Son salchichas más pequeñas y más finas y delicadas que las llamadas *andouilles*.

Anfitrión.— La persona que convida á comer á otra ú otras y las regala y obsequia con esplendidez.

Anguila.—Pez de agua dulce, de piel viscosa y carne delicada, y cuya forma es la de la culebra. || Es comida muy in-



Anguila.

digesta, sobre todo para las personas de estómago débil. Aunque las sazones que convienen á la anguila son numerosas, la

mayor parte de ellas no hacen más que contribuir á que sea más indigesta. Se la descamisa siempre, después se la vacía y se la seca con cuidado antes de prepararla. Desde principio de primavera á fin de otoño es la época para pescarla. En francés: *anguille*.

Angula.— Pececillo filiforme, cría de una especie de anguila, que se encuentra abundantemente en la desembocadura de algunos ríos.

Anicoquio.— Pasta en forma de croqueta, producto de la Repostería. Se hace con patata, azúcar, huevo y canela.

Anís.— Planta aromática de la familia de las umbelíferas, cuyo fruto, además de su aroma, tiene sabor azucarado. Sirve para la preparación del licor ajeno, y se le emplea en otras muchas composiciones de Licorería y Pastelería.

Anisado.— Compuesto con anís. || Que tiene anís. || Aguardiente.

Aniseta.— Licor de anís.

Añejo.— Antiguo. || Rancio, tratándose de vino.

Aparador.— Mueble de comedor, de dos cuerpos, en el cual se suele guardar parte del servicio de la mesa, como cubiertos, manteles, servilletas, platos, cristalería, etc., y aun algunos manjares. || *Aparador-chinero*: el mismo mueble, pero con una amplia tabla ó ménsula de separación de los dos cuerpos, sobre la cual se trinchaba las piezas que han sido

presentadas antes en la mesa y retiradas para tal objeto.



Aplanador.

Apartar.—Separar, desviar, retirar algo de la lumbre.

Aperdigar.—Soasar una vianda. || Preparar convenientemente la carne para que esté más tierna y substanciosa. || Perdigar, escaldar, blanquear.

Aperitivo.—Llámanse así á lo que tiene la propiedad de estimular el apetito, como los encurtidos, los pepinillos, la cerveza, el ajeno, el biter, etc.

Apetito.—Disposición favorable, propensión, gana, deseo de comer ó de beber, ó de ambas cosas.

Apetitoso.—Sabroso, gustoso. Apetecible.

Apio.—Planta potajera que es comida en ensalada.

Aplanado.—Allanado, extendido á fuerza de golpes con la maza ó aplanador. Dice-

se de las chuletas, del solomillo para biftek, etc.

Aplanador. = *Maza.* — Util de cocina empleado para golpear y aplanar las carnes. (V. *Maza.*)

Aplanar.—Extender, allanar ó aplanar con la maza las carnes que requieren tal operación para su mejor presentación ó condimento.

Appert.—Inventor del procedimiento para conservar legumbres, que adquirió celebridad en Francia á principios del siglo XIX. || *Sistema Appert:* (V. el *Indice alfabético*)

Aple-cake.—Torta de manzana; término inglés.

Aple-pie.—Pastelillo de manzana; término inglés.

Appreté.—Palabra francesa: manjar ya preparado y aderezado, listo para condimento ó guiso.

Aprovisionamiento. Compra, abastecimiento de cuantas provisiones son necesarias en la despena, bodega, etc.

Arcón-carbonero.—Mueble de cocina destinado á encerrar el combustible para hacer la comida. En las antiguas cocinas se encerraba, y encierra, el combustible en un hueco que había, y hay, bajo del fogón. En las modernas cocinas, como han variado de forma, es de necesidad el arcón.

Arenque.—Pescado de



Apio.

mar, de extrema importancia en la alimentación. Fresco, es sabroso, de fácil digestión y conviene á todos los estómagos. Salado y abumado, tiene un sabor pronunciado y especial, muy grato para gran número de personas, pero ya no conviene á los estómagos débiles.

Arlequin.—Helado, plato ó relleno en que se halla dos ó más diferentes clases de componentes. || *Arlequin de judías, de fruta con jalea*, etc.

Armario (*de cocina*).—Mueble destinado á la guarda de los instrumentos y útiles que son menester para determinadas operaciones, como los utensilios pequeños, la cuchillería, etc. || *Alacena*. || *Aparador*.

Aroma.—Fragancia, olor suave y delicado, natural, que exhalan las flores, frutas y ciertas carnes, guisos, etc. Perfume natural.

Aromate.—Palabra francesa que designa la substancia vegetal dotada de olor vivo, penetrante, como el tomillo, el laurel, el azafrán, el anís, el estragón, etc. || *Plantas, hierbas aromáticas*.—*Aroma*.—*Arome*.

Arome.—Palabra francesa: aroma. (V. **Aroma**.)

Aromático.—Que naturalmente tiene aroma. Dicese en particular de ciertas hierbas, como el romero, la salvia, etc.

Aromatizado.—Impregnado de olor agradable por la mezcla ó contacto de algún cuerpo aromático.

Aromatizar.—Perfumar. Comunicar á una substan-

cia cualquiera el aroma propio de otra substancia.

Arrebatado.—Violento, excesivo, precipitado, muy fuerte, tratándose del fuego.

Arrepollado.—Parecido al repollo en su aspecto ó sabor, etc.

Arrope.—Mosto cocido hasta tener la consistencia de la miel. Goza de legítimo renombre entre nosotros el *arrope manchego*, cuya fórmula damos en el lugar correspondiente.

Arrow-root.—Harina de la raíz pulverizada del *marranta*, vegetal de la isla de Jamaica. || *Sopa de la harina así llamada*. Es nombre inglés.

Arroz.—Gramínea cultivada en tierras húmedas, en los países cálidos. Produce un grano harinoso, del que se hace un alimento excelente. Los chinos se alimentan casi exclusivamente con arroz, y los indios hacen de su cultivo el principal objeto de su agricultura. Sin embargo, aunque sano, de fácil digestión y poco costoso, en nuestro clima no es muy recomendable por resultar muy feculento y muy poco nutritivo. Unido á otros elementos, salsas, caldos, huevos, carnes, etc., ofrece buen número de platos, cuyas fórmulas hallará el lector en el lugar correspondiente. || En francés: *riz*.

Artaletes.—Empanadi-



Arroz.

llas. || *Artaletes de cordero á la catalana.* (V. *Indice alfabético.*)

Arte culinario ó de *Cocina*.—Conjunto de reglas para preparar, disponer, condimentar, sazonar y servir bien, con limpieza, barato, agradable é higiénicamente los diversos alimentos que necesitamos para vivir.

Artefacto.—Obra mecánica realizada conforme al arte. Tratándose de *Cocina* se dice de cada uno de los utensilios é instrumentos necesarios para disponer debidamente nuestra alimentación y llevar á efecto todas las operaciones con ella relacionadas.

Articulación.—Juntura ó coyuntura de dos ó más huesos. || *Coyuntura.*

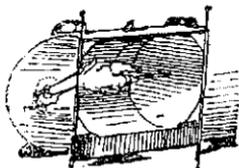
Articulado.—Que forma parte de una articulación. || Que tiene articulación. || Unido á otro cuerpo por medio de ligamentos que permiten practicar los movimientos propios de cada parte articulada.

Artichaut.—Palabra francesa que significa: alcachofa. Es un alimento sano y de fácil digestión, aun para los convalecientes, pero que en crudo es indigesto. (V. *Alcachofa.*)

Asado.—Manjar sazonado por la acción del fuego, al que ha sido expuesto en un asador ó en alguna vasija, rociado con caldo, grasa ú otro liquido. (V. *Rôti.*)

Asador.—Asta ó varilla de hierro para asar carnes, que se sostiene sobre dos soportes también de hierro. || *Asador gi-*

ratorio mecánico: aparato compuesto del asta ó varilla de hierro sobre soportes, que gira mecánicamente bien mediante un aparato de relojería, ó bien por otro mecanismo, y al que hay adicionada una concha para que no se pierda el calor. Al asador mecánico se le ha lla-



Asador giratorio.

mado impropriamente *turnante*, galicismo innecesario que no debe emplearse por ningún concepto.

Asadura.—Entrañas de un animal. En francés: *fressure.*

Asar.—Sazonar mediante la acción directa del fuego un manjar cualquiera, rociado con su propio jugo, grasa, caldo ú otra substancia.

Aschtrüchen-Bugelhoff de Dresde.—Pastel. Su fórmula hállase en el *Indice alfabético.*

Asperge.—Palabra francesa. Espárrago. (V. *Espárrago.*)

Aspic.—Entrada fría compuesta de filetes de aves, caza y pescado guarnecidos con crestas, trufas, pepinillos, ruedas de huevos duros, etc., y todo cubierto por una gelatina transparente de forma más ó menos artística y agradable. || Es una

de las cinco grandes salsas y figura como la primera de todas. (V. su fórmula en el capítulo que trata de la Salsas.)



Trozo de carne embreada, para el puchero.

Assaisonné (en francés), *Sazonado*. (V. **Sazonado**.)

Assiettes-volantes. Así llaman los franceses á los intermedios calientes y al servicio de postres, tales como quesos, frutas, pastelillos, etc.] **Platos volantes**.

Asta.—Asador. || *Al ó en el asta*: manera de asar empleando el asador de forma de varilla.

Astilote ó *lancilla*.—Vara, lancita pequeña que se emplea en el adorno de algunos platos para sustentar figuritas, grupos ó combinaciones más ó menos grandes, como banderas, trofeos, escudos, coronas, castillos, aves, flores, etc.

Astringente. Que estriñe. Los nísperos y los membrillos son astringentes.

Atar.—*Sujetar, embriidar*. Abarbetar con bramante fino el ave ó trozo de carne á que se quiere dar forma ó impedir

que pierda la propia. (V. **Abarbetar**.)

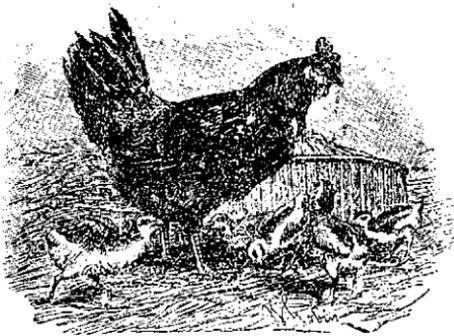
Atezado.—Ennegrecido.

Atiborrarse.—Atracarse. Comer con exceso, glotonamente.

Atun.—Pez grande de mar, muy común en el Mediterráneo. Su carne es fuerte y de no muy fácil digestión. Escabechado, abunda; fresco, se le prepara como al salmón, ó en fricandó como á la ternera. || En francés: *thon*.

Aubergine (en francés). Berenjena. (V. **Berenjena**.)

Avefria.—Ave del orden de las zancudas. Su carne es succulenta, particularmente en otoño; en primavera no ofrece delicadeza alguna. Del *avefria* dicen en Francia los inteligentes, que «quien no ha comido esta ave, no ha comido un buen



Gallina y pollos.

bocado.» || En francés: *vanneau*. (V. **Vanneau**.)

Avellana.—Fruta del avellano, arbusto muy abun-

dante en nuestros climas. Es muy sabrosa, y entra en la composición de muchos condimentos, así como también es empleada en diversos productos de la Repostería y de la Pastelería. || En francés: *noisette*.

Aves de corral.—(V. Gallo, gallina, pollo, polla, capón, pavo, etc.)

Avutarda.—Ave grande del orden de las zancudas. Su carne es exquisita. Habita en las grandes llanuras y se alimenta de plantas verdes y granos. || En francés: *outarde*.

Ayudante ó *ayuda de cocina.*—El oficial

encargado de preparar, disponer, condimentar y sazonar los manjares bajo la dirección del jefe. En los grandes establecimientos y cocinas de primera son verdaderos maestros.

Azafrán. Planta cuyos estambres son empleados como condimento de diversos manjares. || En francés: *saffran*.

Azerole. Palabra francesa. Acerola. (V. **Acerola**.)

Azúcar.—Jugo solidifica-

do, concreto, cristalizado y dulce extraído mecánicamente de algunos vegetales como la caña



Caña de azúcar.

azucarera, la remolacha y otros. En francés: *sucré*.

Azucarado.—Dulce como el azúcar ó que contiene azúcar. Endulzado con azúcar. || En francés: *sucré*.

Azucarero.—Vasija en que se sirve y se guarda el azúcar. Forma parte de la vajilla.

Azucarar.—Unir ó poner azúcar á una substancia cualquiera, con la cual se mezcla endulzándola.

Azucarillo.—Pan de azúcar rosado.

Azufaifa.—Fruta del azufaifo, árbol espinoso de las regiones calientes y templadas. La azufaifa es comestible; se la deja secar al sol y es empleada mucho en Confitería y en



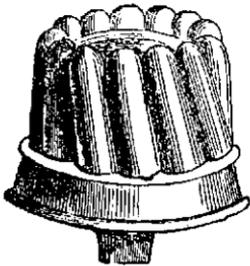
Azafrán.

Medicina, pues tiene propiedades calmantes, y como pecto-

ral se administra contra la tos. En frances : *jujube*.

B

Baba. — Pastel al ron ó al Madera, hecho en molde. En el lugar correspondiente se



Baba.

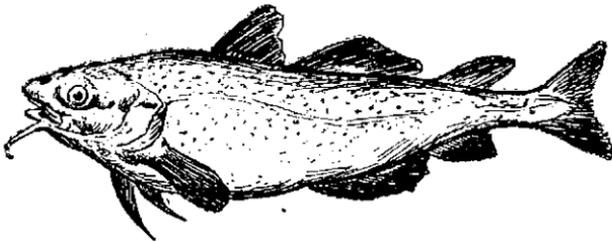
halla la fórmula para su composición y manera de hacerlo.

Babilla. — Parte anterior

res es de primera calidad, y para el manjar á que llaman los franceses *bœuf á la mode*, estofado cuya fórmula se halla en el lugar correspondiente.

Babka. — Pastel polaco de frutas, del que hay numerosas variedades.

Bacalao. —Pez de mar la mayor parte, de cuya pesca se hace en el Banco de Terranova (América). Este pez, que es de bajo fondo, se nutre de peces pequeños. Es muy voraz y muy fecundo: la hembra pone millones de huevos: Su pesca es una industria importante, pues entretiene de cinco á seis mil embarcaciones. Seco ó salado se le conserva, y así se halla en el comercio. Es la base



Bacalao.

y exterior de la cadera del buey ó vaca, excelente para el cocido ó puchero, para biftek si la

de muchos platos de cocina cuyas fórmulas se hallan en otro lugar. ¶ En francés : *morue*.

Baezana (*A la*). — Guiso de las alcachofas al estilo, modo ó costumbre de Baeza.

Bandeja. — Plato de metal ó de madera, de diversas formas y dimensiones, en el que se suele servir algunos manjares y que tiene muchas aplicaciones en el servicio doméstico. || *Bandeja colecta jugos* se llama al platillo colocado en la parte inferior de los asadores para que reciba los jugos desprendidos de la carne al asarse.

Bañado. — Introducido, sumergido en agua, caldo ú otro líquido. || Cubierto con una capa de azúcar, manteca, huevo, etc. || Glaseado: cubierto de gelatina. || Barnizado con jugos ó salsas.

Bañar. — Meter un cuerpo en agua, caldo, grasa, ú otro líquido. || Cubrirlo con una capa de huevo, aceite, manteca, azúcar, etc. || Glasear, barnizar con jugos ó gelatinas las carnes ú otros manjares.

Baño. — Cubierta ó capa de cualquier substancia que se adhiere á la superficie de un cuerpo, como el huevo, azúcar, etc. || Acción y efecto de bañar. || Vasija que contiene el líquido que ha de bañar á un cuerpo. || Capa de ciertos jugos, grasas, salsas ó caldos que se extiende completamente sobre las carnes ú otros manjares para darlos brillo y buen aspecto, dorarlos, etc.

Baño-maria. — Vasija llena de agua, en la cual se introduce otra vasija más pequeña que encierra lo que se quiere

calentar. En francés: *bain-marie*.



Baño-maria.

Bar. — Palabra francesa: labro. Pez grande, de mar, de carne muy estimada. Prepárase como al salmón y al rodaballo. (V. **Labro**.)

Barbeau (en francés). — Barbo. Pez de agua dulce llamado también en francés: *barbillon*: barbitito. (V. **Barbo**.)

Barbitito. — Llámase así al barbo cuyo volumen no ha llegado á la mitad de las dimensiones normales. Se le emplea en la marinesca de carpa.

Barbo. — Pez de agua dulce, muy voraz, y cuya carne no



Barbo.

puede con verdad citarse como tipo de finura. Encuétrasele en las aguas claras, corrientes y profundas, y no se le puede

pescar más que en buen tiempo. En francés: *barbeau*.

Barbue.—Palabra francesa. Mero. Pez de mar, del tamaño del rodaballo y aplanado como éste. Su carne es delicada y se le prepara como al rodaballo. (V. *Mero*.)

Bardado.—Albardado. Que tiene atados con bramante los lardos sobre el vientre, tratándose de un ave, y está lista para ser puesta en el asador.

Barde.—Palabra francesa. Pedazo de lardo con el cual se cubre los manjares antes de asarlos, y con el que también se recubre el fondo de las cacerolas.

Bardé.—Palabra francesa. Bardado. (V. *Bardado*.)

Bardear.—Bardar, albardar. Cubrir con una capa de lardo ó de tocino las carnes ó aves que han de ser asadas.

Barigoule.—Palabra francesa. Barigul ó baringula.

Barigula.—Hongo comestible. || *A la barigula*: salsa cuyo principal componente es la baringula.

Barquillo.—Pasta dulce muy delgada en forma de canuto. [*Barquillo relleno*: canuto de pasta lleno de un helado cualquiera.

Barreño.—Vasija de barro ordinario, redonda, de suelo plano, sin asas y más ancha que alta, empleada para el fregado de la vasija y

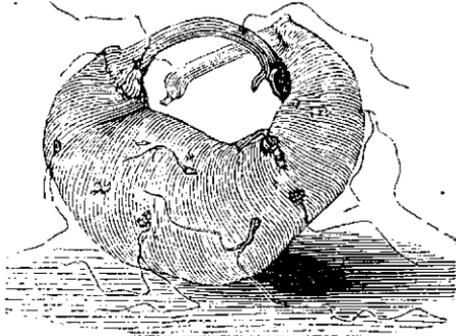
otros útiles de la mesa cuando están sucios. Los modernos fregaderos de mármol y de cinc van desterrando de la cocina el uso del barreño.

Barszez.—Guiso á la polonesa, excelente, pero caro. (V. la fórmula en la parte correspondiente.)

Bartolillo.—Pastel pequeño moldeado y cocido al horno que debe servirse caliente y espolvorcado con azúcar. Comúnmente suelen ser rellenos.

Batallón.—Guisote de substanciado de carne y patatas, en el cual la carne es poca y de mala calidad. Es término familiar.

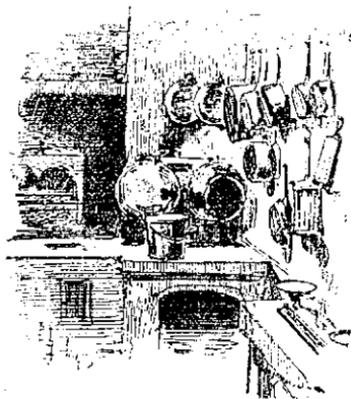
Batata.—Planta que produce un tubérculo comestible análogo á la patata, y que es la base de la alimentación en muchas regiones cálidas, de la que es propia. Cocida y azucarada es un manjar agradable. Entre



Batata.

nosotros su principal consumo es confitada. (V. *Patate*.)

Batería de cocina.—Conjunto de todos los instrumentos y útiles de metal necesarios para el condimento de la comida y operaciones con tal fin relacionadas.



Batería de cocina.

Batidera.—Instrumento de cocina llamado también *batidor* y *varillas*, formado por varios alambres doblados en curva y unidos en un mango. Sirve para batir huevos y ligar salsas.

Batido.—Revuelto vivamente con la batidera para condensar ó incorporarse á otra substancia. Dicese de un cuerpo cualquiera. || En francés: *battu*.

Batir.—Agitar, golpear, revolver, mover vivamente una cosa para que se condense ó se disuelva.

Battu.—Palabra francesa. Batido. (V. Batido.)

Bavaresa.—Bebida he-

cha con chocolate frío alargado con agua. || Queso de crema helado. || En Francia la bavaresa es bebida caliente. (V. **Bavaroise**.)

Bavaroise.—En un bol grande se echa jarabe de goma y agua de flor de naranja; en esta mezcla se vierte lentamente leche cociendo removiéndolo sin cesar con la cucharilla, y se bebe caliente. Esta es una *bavaroise* ó *bavaresa* en castellano. Otra fórmula: se mezcla una infusión de te y de jarabe de culantrillo con leche muy caliente; se azucara; se añade un poco de agua de flor de naranja y se sirve caliente.

Baya.—Vaina de determinados frutos. || Fruto de ciertas plantas, generalmente carnoso, que encierra simiente, pepitas ó huesecillos.

Bazofia.—Desechos, desperdicios de diversos manjares mezclado todo en una misma vasija ó plato.

Becacin.—Chocha-perdiz, chocha ó becada. (V. **Becada**.)

Becacina.—Ave de paso del orden de las zancudas, mucho más pequeña que la becada (V. **Becada**), pero muy semejante á ésta, dotada de un pico muy largo, y cuya carne, que es muy estimada, suele asarse enristrando varias becacinas en una aguja de hierro que se sujeta al asador con bramante.

Becada = *Chocha*; *chocha-perdiz*.—Ave de paso, de la familia de las zancudas, dotada de pico muy largo, mucho más

grande de cuerpo que la becacina, y cuya carne, que es muy estimada por su delicadeza, se come asada ó en *salmis*. (V. **Becacín**.)

Becafigo.—Pajarillo que debe ser cazado en otoño, que es cuando está más gordo y cuando el sabor de su carne es más delicioso. Se le asa sin variarle.

Bécasse.—Palabra francesa. Becada. (V. **Becada**.)

Bécasseau = *Chochin*.—Cría de la becada ó de la becacina. Palabra francesa derivada de *bécasse*.

Bécassine.—Palabra francesa. Becacina. (V. **Becacina**.)

Becafigo.—Palabra francesa. Becafigo. (V. **Becafigo**.)

Béchamel.—Palabra francesa. Nombre del cocinero inventor de la salsa blanca que lleva este nombre. Algunos han tratado de adaptar á nuestro idioma el nombre de la salsa francesa, llamándola *bechamela*, pero como no hay necesidad ni razón para ello, debe decirse siempre *Béchamel*, y á la *Béchamel*, jamás *bechamela* ni á la *bechamela*.

Beefsteak.—Palabra inglesa que está compuesta de las dos: *beef* y *steak*, y cuyo significado es: *tajada de buey* ó de vaca. Siguiendo su pronunciación se dice y escribe en castellano: *biftek*. (V. **Biftek**.)

Beignet.—Palabra francesa. Buñuelo. (V. **Buñuelo**.) || *Beignets flamands*: buñuelos flamencos. || *Beignets de pommes*: buñuelos de manzanas.

Bellota.—Fruto de la encina, roble, etc. Molida suele formar parte de ciertos condimentos, y ser aplicada á conocidas falsificaciones, de que en otro lugar tratamos.



Buñuelos de manzana.

Berenjena.—Alimento sano, de digestión fácil cuando es sazonado convenientemente, y grato al paladar. Esta planta es de la familia de las solanáceas, originaria de Asia, y tiene gran número de variedades. El fruto es una baya gruesa y alargada cuyo color varía, según las variedades, desde el violeta al carmesí, desde el blanco al amarillo. En el lugar correspondiente hallará el lector la fórmula de los diversos condimentos de la berenjena. En francés: *aubergine*.

Bernoise (*Á la*).—Manera de condimentar un cuarto de cordero. (V. la fórmula.) || De Berna.

Berro.—Planta saludable, inodora, de sabor acre picante. Los berros son comidos crudos en ensalada, solos ó con lechuga ú otra hortaliza de las em-

pleadas comúnmente como tales ensaladas. Se les aplica en crudo y enteros para adorno de



Berros de fuente.

aves asadas y de bifecks. Los procedentes de aguas estancadas pueden ser nocivos y conviene no comerlos. || Esta planta acuática es cultivada en berzales, por lo que es fácil hallarla en cualquier época del año. Es estimulante y antiescórbutica. Se produce espontáneamente en los arroyos. || En francés: *cresson*.



Col ó berza.

Berza = Col.—Planta de la familia de las crucíferas, cultivada desde muy antiguo. Ofre-

ce numerosas variedades, utilizadas para la alimentación del hombre y de los animales. Entre ellas, el botón terminal adquiere un desenvolvimiento considerable y forma el cogollo, ó bien el desarrollo anormal se produce en las flores (como en la *coliflor*), ó en los tallos (como en la *naba*). Es de las plantas más importantes de la huerta; como alimentación, agradable, pero indigesta y flatulenta. || En francés: *chou*.

Besançon (A la).—Pastel de pato. (V. la fórmula.)

Besugo.—Pez de mar. Fresco y en escabeche hácese en España gran consumo de este pez, que es tan abundante cuanto ordinario, pero gustoso al paladar.

Besuguera.—Cazuela de barro ó de metal, chata y alargada, propia para el condimento del besugo. En la vajilla, fuente larga, ovalada, que se emplea para presentar este manjar.

Bette.—Palabra francesa que significa: acelga. Género de planta de cuyas variedades las más notables son: la acelga propiamente dicha y la remolacha. La primera se llama en francés *poirée* y la segunda *betterave*. (V. *Acelga*.) (V. *Betterave*.)

Betterave.—Palabra francesa. Remolacha. Planta potajera cuyas raíces, gruesas y carnosas, son comestibles. Hay una variedad, la remolacha industrial, ó sacarina, que está destinada á la extracción del alcohol y del azúcar. La remo-

lacha se emplea en ensalada y en algunos condimentos, y sus hojas, cocidas, sirven para hacer cataplasmas emolientes, ó que reblandecen.



Remolacha.

Beurre.—Palabra francesa. Mantequilla. (V. **Mantequilla**.)

Bière.—Palabra francesa. Cerveza. (V. **Cerveza**.)

Bifteck.—(V. **Beefsteak**.) Tajada de buey ó vaca frita.

Bishop.—Leche azucarada con crema y naranja.

Bisque.—Palabra francesa. Sopa de pasta de cangrejos.

Biter.—Licor amargo aperitivo. Palabra holandesa.

Bizcochada.—Pan. Sopa de bizcochos con leche.

Bizcocho.—Masa compuesta de flor de harina, huevos y azúcar, que se cuece en horno pequeño.

Bizcotela.—Bizcocho más ligero que los comunes, cubierto de un baño blanco azucarado.

Blanc-d'œuf (en francés).—Clara de huevo.

Blanc-manger (en francés).—Especie de helado azucarado y emblanquecido con leche de almendras. Entremés.

Blando.—Suave y tierno al tacto. || Falto de consistencia.

Blandura.—Poca resistencia. || Calidad de lo blando.

Blanquear.—Hervir las carnes, pescados y verduras

para privarlos de los principios acres y colorantes que contengan. || Dar ó poner el color blanco á una cosa que es de otro color. Operación que consiste en tener por más ó menos tiempo en agua cociendo con ó sin sal el manjar que se quiere blanquear, hecho lo cual es retirado y puesto á escurrir en una pasadera. Casi siempre son blanqueadas las legumbres verdes: espinacas, lechugas, coles, achicoria, etc. Cuando las legumbres son muy tiernas por ser nacientes, se puede dejar de blanquearlas, pero en este caso consumen más grasa para la cocción.

Blanqueta.—Salsa llamada también *blanco*. || Guiso con salsa blanca.

Bleu.—Palabra francesa que significa: azul. || *Medio-caldo azul*.

Bocadillo.—Manjar preparado en pequeños trocitos, cada uno de los cuales es un bocadillo. || *Tente en pie*. Alimento ligero que se toma entre comida y comida.

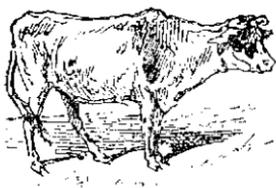
Bodega.—Conjunto de vinos para la mesa. || Lugar donde se almacena y conserva los vinos.

Bœuf.—Palabra francesa. Buey. Aplicase indistintamente á la vaca cuando se trata de la carne de dichos animales que va á ser sazonada. || *Bœuf á la mode*: guiso francés igual á nuestro estofado.

Bofes.—Pulmón de los animales de matadero.

Boga.—Pez de río, muy común en España, cuya carne

es exquisita. También se llama *boga* á un pez de mar muy abundante en el Mediterráneo, que tiene el cuerpo muy comprimido, de color blanco azulado y surcado en su longitud por seis ú ocho rayas.



Bov.

Bol.—Vaso especial para ponche, cerveza, etc. || Tazón sin asa.

Bollo.—Panecillo amasado con huevos, leche, manteca, etc., de variadas formas y dimensiones. || *Bollo maimón*: rosón de masa de bizcocho. || *Mapapán* relleno de conservas.

Boniato = *Buniato*. — Planta de Asia y América, de raíz bulbosa y azucarada, muy parecida á la batata.

Boquerón = *Anchoa*. — El pez acaso más pequeño del Mediterráneo. Su carne es delicada y fácil de digerir. Es un excitante que activa á la vez la digestión de otros manjares, no comiéndolo con exceso. (V. *Anchoa*.)

Borbotón = *Borballón*. — Erupción de abajo á arriba que hace el caldo ó cualquier otro líquido cuando hierve. || *A borbotones*: hervir ruidosamente burbujeando y reventando las

burbujas, que forman espuma. *A borballones*.

Bordelesa (*A la*).—Condimento de varios platos según la manera de Burdeos. (El *Indice alfabético* cita las fórmulas respectivas.)

Borgonona (*A la*).—Guiso al estilo de Borgoña con el que se sazonan diversos manjares: bacalao, conejo, pollo, habichuelas encarnadas, etc.

Boronia. — Guisado de berenjenas, tomates, calabaza y pimiento, todo picado y revuelto. Llámase también á este plato: *alboronia*.

Borracha.—Salsa. (V. la fórmula en el lugar correspondiente.)

Borracho (*Bizcocho*).—Bizcocho de diversas formas empapado en una composición azucarada á la que suele incorporarse algún vino generoso.

Botella.—Redoma de vidrio ó de cristal de diversas formas y cabidas, destinada á



Botella.

contener agua, vinos, licores, etcétera.

Boudin. — Palabra francesa que significa: morcilla.

Bouillebaisse.— Palabra francesa. Sopa de pescados.

Bouilli.— Palabra francesa. Cocido. Dicese de cualquier alimento que ha sido cocido, como la carne, el embutido, el tocino, etc. || Hervido.

Bouillon (en francés).— Caldo. (V. Caldo.)

Bouquet.— Palabra francesa. Ramito de flores. || Aroma que exhalan las flores. Dicese también de la fragancia propia de algunos vinos y manjares.] *Bouquet garni*: ramo ó manojito hecho con perejil, tomillo, cebolletas y una hoja de laurel. Todo ello debe estar atado con hilo ó bramante y se retira siempre antes de poner en la fuente ó plato el guiso. (V. Ramito.)

Braise (en francés).— Braza, carbón encendido.

Braiser.— Asar en la brasa. Palabra francesa.

Bramante.— Cordelillo delgado, de cáñamo, empleado en la cocina para bridar, abarbeta ó atar las aves ó pedazos de carne á los que se quiere dar cierta forma ó conservar la suya.

Brandada.— Adaptación á nuestro idioma de la palabra francesa *brandade*. (V. Brandade.)

Brandade (en francés).— Bacalao á la provenzal; preparación especial del bacalao al estilo de Provenza. La palabra *brandade* es una derivación del *brandar* provenzal, que significa agitar, sacudir, remover.

Braza.— Carbón encendido.

Braseado.— Cocido en la brasería.

Brasear.— Cocer á fuego lento en la cacerola llamada *brasería*, con lumbre por encima y por debajo, teniendo herméticamente cerrada dicha cacerola.

Brasería.— Cacerola cuya cobertera es de hierro y tiene un reborde para poner encima lumbre.

Bread sauce.— Nombre inglés: salsa de pan que se sirve aparte para acompañar al asado de caza de pluma.

Breca.— Pez pequeño de río, que suele ser confundido con el gubio, aunque es más insípido é inferior. Vive en bandadas y se alimenta de insectos. Sus escamas sirven para hacer un barniz. (*esencia de Oriente*) empleado en la fabricación de perlas falsas.

Brecolera.— Variedad de la coliflor, pero con el grano más fino y gustoso. Llámase también *brócoli*.

Brema.— Pez de agua dulce, grande, ancho, comprimido, con muchas espinas y de carne sosa. Es muy parecido á la carpa. Cuando ha adquirido un tamaño regular es bastante delicada. Llámase también *sargo*. En francés: *brème*.

Brème.— Brema ó sargo. (V. Brema.)

Breva.— Primer fruto de la higuera.

Bride.— Palabra francesa que significa: embriado. Atado, sujeto: Dicese del trozo de carne ó ave á que se ha dado forma con el auxilio del bra-

mante antes de asarlos. Bardado.

Brîoche.—Bollo francés para tomar chocolate, leche, te, café, etc.

Brôculi.—Brecolera. (V. **Brecolera.**)

Broche.—Palabra francesa. Varilla de hierro con que se



Asado al asta.

atravesa al ave ó trozo de carne que se quiere asar. || *Asador. Asta del asador.*

Brochet.—Palabra francesa que significa: sollo. Pez de agua dulce que hace guerra encarnizada á los demás peces. (V. **Sollo.**)

Brochette.—Palabra francesa. Aguja de lardear ó mechar. (V. **Lardera.**)

Brouille.—Palabra francesa. Revuelto, mezclado.

Buey.—Toro castrado. ||

Como es costumbre entre nosotros llamar carne de vaca á la de ésta y lo mismo á la del buey (al contrario que en Francia), cuanto pudiéramos decir de este excelente animal lo hallará el lector al tratarse de la vaca, teniendo presente que puede aplicarlo indistintamente á la vaca ó al buey.

(V. **Vaca.**)

Buñuelo.—

Fruta de sartén que se hace de masa de harina bien batida y frita en manteca ó aceite. || En francés: *beignet.*

Burbuja.—Ampolla de aire que sale á la superficie del agua ó de otro líquido que hierve. Las que llegan á reventar produciendo vapor suelen ser llamadas «burbujas de reventón» y son peculiares del hervor lento, sin violencia.

Burbujear.—Hacer un líquido burbujas.

Burete.—Sopa antigua. (V. la fórmula.)

Butifarra.—Embutido para fiambre.

C

Caballa.—Pez de color azul y verde con rayas negras, de un pie ó pie y medio de largo, de cuerpo comprimido y estrecho hacia la cola.

Caballero (*A lo*).—Guiso de crestas y riñones de gallo para condimentar el plato de

polla rellena, cuya fórmula se halla en el lugar correspondiente.

Cabello de ángel.—Dulce de cidra, hilado.

Cabeza.—Parte de los animales que está sobre el cuello. || Principio de un animal. || *Cabe*

za de ganado: res. || Parte en los animales todos donde está contenido el cerebro y los órganos de los sentidos, excepto el del tacto.

Cabial.—En francés: *ca-
ciar*. Embuchado tártaro de
huevas de esturión maceradas
con sal, pimienta y cebollas pi-
cadas. Sin otra preparación
puede servirse como entremés.

Cabra.—Mamífero ru-
miante parecido al carnero. Pa-



Cabra.

diera llamársele la vaca del po-
bre, porque su alimentación no
es costosa, produciendo tres ó
cuatro litros de leche diarios,
que son destinados al consumo,
bien en líquido, ó bien en que-
so. Su carne no es buena para
la cocina, por lo dura y co-
rreosa.

Cabrajo.—Cangrejo gran-
de de mar que se condimenta
y sazona lo mismo que la lan-
gosta. Por su aspecto parece un
cangrejo gigante de río. Es el
más sabroso de todos los crus-
táceos, y deben ser preferidos
los de dimensiones regulares á
los muy grandes, porque la
carne de éstos no es tan acep-
table como la de aquéllos. Es
propio de los mares del Norte.

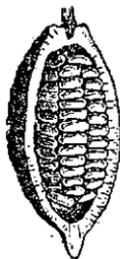
Cabri.—Palabra francesa.
Cabrito. Escríbese también *ca-
brit*. (V. **Cabrito**.)

Cabrito.—Cria de la ca-
bra. Su carne es sosa y no muy
estimada. Se le puede aplicar
todas las preparaciones que
hay indicadas para la carne del
cordero. Asada es más sana y
fácil de digerir que la del cor-
dero, pero cuando tiene más de
dos meses su carne ya no es
buena. En el campo, en mu-
chas comarcas, no suele comer-
se otra carne que la de cabra;
por lo que este animal abunda
y los demás escasean, pero sea
cualquiera su guiso, no es el ca-
brito de los manjares más re-
comendables. En francés: *che-
vreau*.

Cacao.—Fruto ovalado,
amarillo, del árbol llamado ca-
caotero, que está contenido en
gruesas almendras. Es un ali-
mento sano y nutritivo, prin-
cipalmente empleado en la fa-
bricación del cho-
colate. También se
confecciona con él
cremas, dulces y
bebidas muy esti-
madas y agrada-
bles.

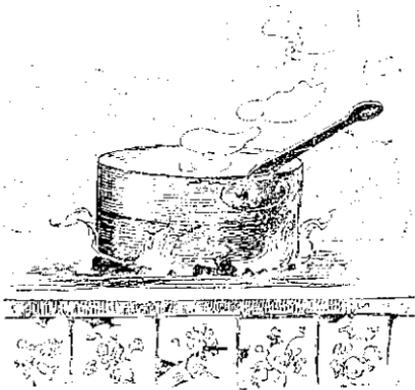
Cacerola.—
Vasija de metal, de
figura cilíndrica,
comúnmente con
mango largo de
hierro, la cual sir-
ve para cocer y
guisar en ella.

Cacillo.—Cazo pequeño,
de metal, con mango largo de
hierro y de la forma del cazo.
(V. **Cazo**.)



Fruto abierto
del cacao.

Cacharrería. —Conjunto de todas las vasijas de barro que son utilizadas en la cocina. Si los útiles son de metal, dicese *bateria*.



Cacerola.

Cacharro. —Vasija de barro más ó menos fino, vidriado ó no y de la forma y tamaño que se quiera, destinado á las operaciones de la cocina.

Cacho. —Pedazo pequeño; fragmento de algo. || Pez.

Cachucha. —Entre cazadores se llama así al guisado que se hace del hígado, corazón y riñones de conejo.

Café. —Grano amarillo, gris ó verdoso, encerrado en una pulpa delgada del tamaño de una cereza gorda, que sirve de envoltura á dos cáscaras duras señaladas con un surco, y que tostado y molido es empleado en la infusión que lleva el mismo nombre. El mejor del mundo es el de Moka (Arabia),

cuyos aroma y propiedades excitantes, nutritivas, desinfectantes y estimulantes del cerebro no conocen rival. El consumo del café, constantemente en aumento, representa una producción anual de más de 700 millones de kilogramos. Respecto á la manera de hacer la bebida, véase la fórmula en el lugar correspondiente de este libro.

Cafetera. —Vasija donde se hace ó en la que se sirve el café.

Caille. —Palabra francesa que significa: codorniz. (V. *Codorniz*.)

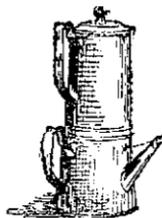
Cajetin. —Cajita de papel que se emplea á modo de molde en ciertos guisos. Los cajetines se hacen utilizando la forma y dimensiones de

copas, vasos, etc., que á su vez son tomados para moldes de estas cajitas. (V. la manera de hacerlos en el lugar citado en el *Índice alfabético*.)

Cake. —Torta inglesa.

Calabacin. —Especie de calabaza pequeña.

Calabaza. —Fruto de la calabacera, planta de la familia de las cucurbitáceas. Ofrece muchas especies distintas, y es cultivada para la alimentación. Empléase en muchos condimentos, y en varios platos y



Cafetera.

preparaciones desempeña el principal papel.

Calado.—Dícese del pan en rebanadillas cortado para sopa. || Empapado. || Escaldado.

Calamar.—Molusco con diez brazos y un hueso interior; de la familia del pulpo, aunque



Calabaza.

más fino que éste. En Santander se les llama *jibiones*; en Guipúzcoa, *chipirúa* y *chipirones*; en Galicia, *chocos*. Es alimento fuerte

é indigesto y se guisa en su propia tinta, con otra salsa y frito. || En francés: *calmar*.

Calandria.—Variedad de la alondra, pero más delicada que ésta. Es como una codorniz pequeña.

Calar.—Empapar la sopa. Echar caldo en la sopera donde se halla el pan en rebanadillas delgadas, y dejar que éste embeba todo el líquido que necesite para esponjarse.

Caldera.—Vasija grande de cobre, hierro ú otro metal, redonda, de fondo semi-esférico y que, según los usos para que se la destina, tiene ó no asas. Principalmente sirve para calentar agua en cantidad crecida.

Caldereta.—Caldera pequeña de menor tamaño que la caldera y mayor que el caldero, y como éstos de forma semejante y también de metal. || Guisado de pescadores que consiste en cocer pescado fresco con sal, cebolla y pimienta,

echándole aceite y vinagre antes de apartarlo del fuego. || Guisado que hacen los pastores con carne de cordero ó cabrito. || *Caldereta asturiana*: plato de pesca y mariscos, clásico en Asturias. || *En caldereta*: cierto guiso.

Caldero.—Caldera pequeña destinada, entre otros usos, al de calentar agua en cantidades proporcionadas á las necesidades de la cocina.

Caldo.—Líquido substancioso que resulta de la cocción de algún manjar ó de algunos manjares que contenían principios nutritivos, en agua y con el condimento correspondiente. || Aderezo de la ensalada ó gazpacho. || En francés: *bouillon*.

Calducho.—Caldo malo, dessubstanciado y abundante.

Calificación.—(V. **Combustible**.) Acción de calentar. || Procedimientos para producir económicamente mucho calor destinado á los diversos usos domésticos.

Calentador.—Utensilio de cocina empleado para calentar los platos ya retirados del fuego.

Calentar.—Comunicar el calor á algún cuerpo frío.

Calidad.—Condición ó propiedad de cada cosa.

Caliente.—Que tiene calor. || Que ya ha sido calentado. || En francés: *chaud*.

Calmar.—Palabra francesa. Calamar. (V. **Calamar**.)

Calor.—Efecto del calórico. || Lo opuesto al frío.

Calórico.—Fluido muy

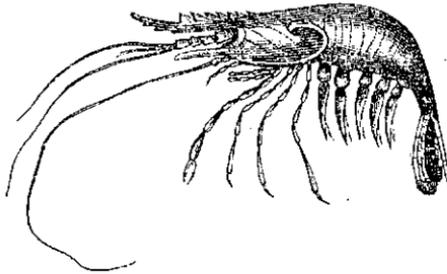
sutil que produce la sensación de calor.

Callada.—Guisado abundante de callos.

Callos.—Durezas de la piel de los animales. Membrana del vientre de la vaca ó del buey. *Gras double* en francés.

Camariengo (*A la*).—Especie de croquetas de patata y queso duro rayado.

Camaron = *Quisquilla*.—Crustáceo pardo, como un dedo



Camaron.

pequeño de grueso, con 6 patas y 2 manos, y el cuerpo encorvado. De la cabeza le sale un cornucuelo lleno de dientecillos y rodeado de barbillas muy sutiles. *Crevette*, en francés.

Campesina (*A la*).—Manera de guisar la lengua de vaca, según la fórmula correspondiente.

Canapé.—Rebanada de pan frita que se agrega á ciertos manjares.

Canard.—Palabra francesa. Pato. (V. **Pato**.) || *Canard sauvage*: pato silvestre.

Candente.—Lo que en fuerza de estar caliente, blanquea.

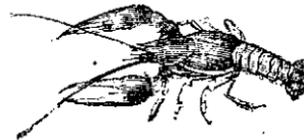
Canela.—Especia. Segunda corteza del canelero. El canelero es un laurel de los trópicos que ofrece diversas variedades, la mejor de las cuales procede de la isla de Ceilán (India). La corteza de que nos ocupamos viene al comercio en hojas delgadas abarquilladas, de color amarillo obscuro, y su sabor, algo azucarado, es picante y aromático. En este último concepto es empleada en

la cocina como aroma. Sus propiedades las debe á la esencia que encierra, llamada *esencia de canela*. || En francés: *cannelle*.

Caneton.—Palabra francesa. Anadoncillo. (V. **Anadoncillo**.)

Cangrejo.—Crustáceo de mar y de río, de carne substanciosa y muy estimada. Ofrece muchas variedades. El

cangrejo tiene la carne más fina y delicada que la de la langosta y es preferida la de los mayores. La manera más común de



Cangrejo.

comerlos es, sin otro condimento que cocerlos hasta que lleguen á la coloración roja perfecta, un medio caldo muy especiado. Los cangrejos, vivos aún, deben ser metidos en un

medio caldo. Se empieza quitándolos, tirando con cuidado, la escama del centro de la cola, que se separa y arrastra consigo el intestino, cuyo gusto es amargo. Estos crustáceos son de digestión difícil y no se les debe dar á los enfermos y personas débiles, y aun menos á quienes padecen dolencias de la piel y urticarias ó eruptivas.

- En francés: *crabe* y *écrevisse*; *crabe* es el cangrejo de mar; *écrevisse*, el de río.

Canónigos. — Ensalada de invierno muy estimada. Los hielos ponen tiernas sus hojas sin alterarlas. No se come sola esta hortaliza, sino con lechuga, escarola, apio, ó ruedas de remolacha asada en el horno.

Cántaro. — Vasija de barro ó de metal destinada al acarreo ó transporte de líquidos. || En francés: *cruche d'eau*, cántaro de agua.

Cantimplora. — Vasija aplanada con dos asas para llevar liquido cuando se viaja ó se va de campo, de caza, etc.

Cañadilla. — Caña ó tuétano de un hueso de buey ó vaca.

Cañailas. — Manjar gaditano. Caracolillos de mar mayores que cerezas, y que tienen forma de oreja. Se les come crudos y secos, ó se les cuece especiándolos mucho. — *Cañadillas*.

Capón. — Pollo castrado de pequeño.

Caracol. — Testáceo que vive en los terrenos húmedos. Los mejores son los de viñas, y entre éstos deben ser preferidos los cogidos en primave-

ra. Es alimento nutritivo que exige mucha limpieza antes de condimentarlo, y al cual es necesario dar una sazón fuerte, por ser indigesto. Antes de prepararlos y lavarlos se les debe tener algún tiempo en cestos de mimbrés para que purguen la substancia herbácea que pueden contener. || En francés: *escargot*.

Caracolillos de mar.

Son del tamaño de las avellanas, nacurados por dentro, parduzcos por fuera y terminados en agudas puntas. Este alimento se come crudo, sacándolo de su concha. Los caracolillos de mar son más pequeños que los llamados *cañailas*. (En francés se llaman *clovisses* ó *palourdes*.) Este molusco abunda mucho en nuestras costas. Su carne es delicada.

Caramel (en francés). — Caramelo. (V. **Caramelo**.)

Caramelizar. — Dar á una cosa el aspecto y sabor del caramelo. Reducir el azúcar á caramelo. || Dorar algún manjar, grasa ó caldo con caramelo.

Caramelo. — Azúcar derretido || Pastilla de almidar cocido. Ultimo grado de cocción del azúcar, que se emplea para dorar el caldo, algunas grasas y diversos manjares. (V. **Dorar**.)

Carbón (*vegetal*). — Leña quemada y apagada. || *Carbón de piedra* ó *hulla*: carbón petrificado que se extrae del interior de la tierra. || *Cok*: carbón que resulta de la hulla quemada en grandes cavidades cerradas, para la extracción del gas del

alumbrado. El carbón, como combustible necesario para la calefacción, debe ser estudiado y aplicado según los sistemas de fogones ó cocinas, consumo, economía, etc.

Carbonada.—Carne pasada por las ascuas. || Lonjas cuadradas de carne en las que se envuelve un relleno, dándolas forma de rollo ó barquillo.

Carbonizado.—Lo que se ha reducido á carbón por efecto del calor excesivo y la falta de líquidos.

Carbonizar.—Reducir á carbón.

Cardillo.—Planta que se cría en los sembrados y barbechos, cuyas hojas son rizadas y espinosas en los bordes, y que tiene una pequeña penca de color violado. Cuando está tierno se come este vegetal como verdura, siendo susceptible de todas las preparaciones que el cardo.

Cardo.—Planta análoga á la alcachofa. Son comestibles los tallos ó nervios de las hojas, muy grandes y carnosos. Los cardos mejores son los de España, muy bien pagados en el extranjero. El cardo es una verdura excelente.

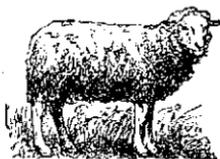
Cardón.—Palabra francesa. Cardo. (V. **Cardo**.)

Carlota.—Pastel moldeado, de crema, rodeado de bizcochos. *Charlotte*. En francés: *charlotte*.

Carne.—La parte mollar y blanda de los animales y vegetales.

Carnero.—Hay numerosas razas. Su carne, después de

la de la vaca, es la más nutritiva y la más fácil de digerir. Cuando el carnero es de buena calidad, su carne resulta apretada, maciza, sólida, muy roja, con la grasa blanca y dura. No



Carnero.

debe aceptarse la carne pálida, blanda y rodeada de grasa amarillenta.

Carnicero.—Carnívoro. Que se alimenta de carne ó que come mucha carne.

Carnívoro.—Que devora las carnes. Animal que sólo se alimenta con carne. || Partidario apasionado de la carne.

Carnoso.—Gordo. Abundante en carne. Que tiene carne con exceso.

Carotte.—Palabra francesa que significa: zanahoria. Planta potajera. (V. **Zanahoria**.)

Carpa.—Pez de agua dulce cuya carne es muy apreciada. En francés: *carpe*. || Su sabor es muy variable, según sea la carpa de agua estancada ó corriente. Las carpas de agua corriente son las mejores y las más estimadas. Su carne no es fácil de digerir, y sus huevas particularmente son muy indigestas.

Carpe (en francés).—Carpa. (V. **Carpa**.)

Cartuja (*A la*).—Especie de carlota. Preparación cuya fórmula se halla en el lugar correspondiente. En francés: *à la Chartreuse*.

Cascar.—Quebrantar, romper, partir. Hacer pedazos un cuerpo duro y resistente.

Cáscara = *Corteza*.—Superficie más ó menos dura que recubre á determinados cuerpos.

Cascarón.—Llámanse así á la cáscara del huevo.

Casera (*A la*).—Preparación para el condimento de diversos manjares, como el hígado y lomo de ternera, sollo, latija, pecho y patas de carnero, habichuelas, guisantes, zanahorias, jigate, etc.

Casis.—Licor de mesa hecho con la planta de este nombre (grosella negra).



Castaña.

Castaña.—

Fruto del castaño. ||

Castaña de mar: marisco cuya carne es muy basta y que está encerrada en una cáscara

de aspecto vegetal cubierta de púas.

Catalana (*A la*).—Costumbre, manera ó cocina catalanas con arreglo á las cuales incluimos varias fórmulas de diversos platos en su correspondiente sección.

Caviar.—Palabra francesa. Cabrial. (V. *Cabial*.) *Cavial*.

Caza.—Acción y efecto de cazar. || El conjunto de lo cazado.

Cazador (*A lo*).—Fórmula

de un guiso de codornices que el lector hallará en el lugar correspondiente.

Cazo.—Vasija que suele ser de azófar, de forma de media naranja, y que tiene un asa anillada ó mango largo de hierro.

Cazolilla.—Cazuela pequeña de barro.

Cazuela.—Vasija de alfar, redonda, más ancha que honda, de diversos tamaños, que sirve para guisar ó cocer en ella.—*Cacerola*.

Cebada.—Género de cereal de la familia de las gramíneas, que se destina á la alimentación de algunos animales y para la fabricación de cerveza y pan moreno en Francia. || *Cebada perlada*: granos de cebada despojados de su película por la piedra del molino, limpios y redondeados, que son empleados en algunos potajes y tisanas refrescantes.

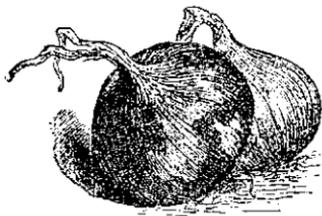
Cebado.—Animal engordado con cebo.

Cebar.—Engordar dando cebo á los animales.

Cebo.—Comida para engordar á los animales.

Cebolla.—Condimento para muchas preparaciones de sopas, carnes y legumbres. Las gentes pobres, los campesinos y las personas sin educación comen cruda la cebolla, que es por demás fácil de digerir, pero cuyo olor repugnante ofende. || En francés: *oignon* y *ognon* || Planta potajera cuya raíz es un bulbo comestible. || Parte bulbosa de ciertas plantas como el azafrán, el lirio, etc.

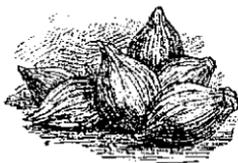
Cebolleta. — Especie de cebolla, planta potajera que con frecuencia la sustituye por



Cebollas.

su semejanza en cuanto al sabor. El empleo principal de la cebolleta es el formar parte del manojo ó ramo de hierbas de que ya nos hemos ocupado. (V. **Bouquet**.) Es el aliño principal de las salsas vinagretas y de algunas ensaladas. Se suele comer cruda. En francés tiene los nombres de *appetit*, y *civette*, ó *cive*.

Cebollino. — Es como la cebolleta. Cebolla para transplantar.



Cebollinos.

Cecina. — Carne salada y seca.

Cedazo. — Tamiz. Utensilio compuesto de un aro de madera, circular, y de una tela

comúnmente de cerdas, más ó menos clara, que se ciñe á uno de los bordes del aro. Sirve para cerner ó separar las partes sutiles de las gruesas de algunas cosas.

Cedrat. — Palabra francesa. Acitrón. (V. **Acitrón**)

Celeri. — Palabra francesa. Apio. Esta planta, de la que existen diversas variedades, es cultivada en grandes cantidades para la alimentación, pues es un alimento sano y agradable al paladar y de gran consumo.

Cena. — Última comida que se hace, ya generalmente de noche.

Centeno. — Cereal de cuya harina fabrican pan en los países pobres donde no hay ó escasea el trigo. Mezclando las harinas de trigo y de centeno se obtiene muy buen pan, aunque algo menos blanco que el de trigo solo.

Cerceta. — Ave palmípeda más pequeña que el pato salvaje, pero análoga á él. Su carne es muy estimada y se la considera como plato de vigilia.

Cerdo. — Cuadrúpedo realmente importante por la utilidad que reporta al hombre. Su carne, sana y nutritiva, es de gusto agradable, pero de digestión difícil para las personas de estómago delicado; se conserva muy bien y es un gran recurso para la Cocina. En tiempo frío puede sin inconveniente ser comido el cerdo; sus carnes, saladas (jamón, salchichón, chorizos, longaniza, em-

buchado, etc.), pueden ser comidas en todo tiempo y siempre son convenientes con tal de no abusar de ellas. La mejor carne es la del cerdo de 8 á 12 meses, y las mejores grasa y lardo los del de 15 á 18 meses. Siempre debe ser la carne de este animal maciza y sonrosada; la piel, delgada y suave al tacto. Conviene tener mucho cuidado al escoger la carne de cerdo, pues está amenazado és-



Cerdo.

te de dos graves enfermedades que hacen aquélla muy peligrosa: la *trichina* y la *lepra*. Ambas enfermedades imprimen manchas blancas en la carne del atacado. En el cordo todo es aprovechable y todo puede ser conservado bajo diversas formas. El detalle de las preparaciones de que es objeto en la Cocina puede verse en las fórmulas que en su lugar correspondiente incluimos.

Cereales. — Frutos harnáceos como el trigo, el centeno, etc., cuyos granos, molidos, sirven para alimento del hombre.

Cereza. — Fruto del árbol llamado cerezo. De éste hay varias especies, la principal de las cuales es la *gordal* ó *garrafal*. Las de Toro son excelentes

y gozan de justa fama. Esta fruta sirve también para la preparación de algunas bebidas, como el *kirsch*, el *marrasquino* y otras.

Cerf. — Palabra francesa. Ciervo. (V. **Ciervo**.)

Cerfeuil. — Palabra francesa. Perifollo, planta empleada como condimento. (V. **Perifollo**.)

Cerise. — Palabra francesa que significa: cereza. (V. **Cereza**.)

Cerner. — Separar con cedazo las partes finas de las partes gruesas de una cosa.

Cernido. — Limpio de otras materias menos voluminosas, ó de las partes más menudas de la misma materia. Separado de las partes más pequeñas por medio del cedazo.

Cervelle (en francés). — Sesos, sesada. (V. **Sesos**.)

Cerveza. — Bebida alcohólica preparada con la cebada y el lúpulo. Es agradable y nutritiva, y conviene á casi todos los estómagos. El abuso de la cerveza produce la obesidad, y como el vino, embriaga. En francés: *bière*.

Ciboule (en francés). — Cebolleta. (V. **Cebolleta**.)

Ciboulette. — Palabra francesa. Cebollino. (V. **Cebollino**.)

Cidra. — Fruto del cidro, árbol de la familia del limonero. La cidra tiene la forma y el volumen poco más ó menos que el melón, y sirve para todos los usos que el limón. (V. **Acitrón**.) || En francés: *cédral*.

Cidro. — Árbol propio de

los países meridionales, la recolección de cuyo fruto se efectúa por Noviembre. De la corteza de la cidra (V. **Cidra**) es extraída en gran cantidad la esencia del limón.

Ciervo.—Animal mamífero rumiante. *Cerf* en francés.



Ciervo.

Su carne es muy estimada, y con preferencia la del cervatillo.

Cigüeña.—Ave muy difícil de cazar por su exquisita vigilancia, aparte lo respetada que es por los campesinos, pues es muy útil para el labrador. En muchos países se castiga al atrevido que caza una cigüeña. Se condimenta lo mismo que el ganso doméstico. Es ave grande, de la familia de las zancudas.

Cinchada.—Palabra que con que algunos autores ó traductores de libros de Cocina quieren dar á entender lo repleta de hielo que debe estar la garrafa después que es colocada dentro de la heladera.

Cinchar.—Llenar todo lo posible de hielo y salitre la heladera después de introducir la garrafa.

Cintas.—Tiras largas y es-

trechas de pasta á manera de cintas, con que se hace la sopa á que dan su nombre.

Cirucla.—Fruto del ciruelero, carnoso, con un hueso de forma aplastada y más largo que ancho en el centro. Hay muchas y muy excelentes variedades. La ciruela se come en crudo y además se emplea en la Confitería y Repostería para almíbar, dulce, jalea, etcétera. || *Cirucla pasa*: ciruela seca.

Citrón.—Palabra francesa. Limón. (V. **Limón**.)

Citronnat.—Palabra francesa. Corteza de limón en dulce.

Citronela de Venecia.—Licor hecho con limones.

Citrouille.—Palabra francesa. Calabaza. (V. **Calabaza**.)

Civet de liebre, ó de conejo.—Guiso francés, cuya fórmula se halla en el lugar correspondiente.

Civette.—Palabra francesa. Variedad de la tebolleta ó cebollín. (V. **Cebolleta**.)

Clarificado.—Claro, transparente, limpio de impurezas y de heces que puedan decolorar ó enturbiar un líquido, un caldo, una gelatina, etcétera. En francés: *clarifié*.

Clarificar.—Despojar de heces é impurezas que puedan enturbiarla ó quitarla el color ó la transparencia á cualquiera substancia. || Dar la coloración clara y pura á un líquido que no la tiene, empleando para tal efecto claras batidas de huevos.

Clarifie.—Palabra fran-

cesa. Clarificado. (V. **Clarificado**.)

Claro.—Limpio, transparente. || Tratándose de caldo: suelto, poco espeso, poco consistente, desengrasado.

Clavetear.—Guarnecer un manjar con especias. || Introducir especias en ciertos manjares, á modo de clavos ó cuñitas, para que les den sabor y aroma. Se dice particularmente cuando es empleado el clavo de especia.



Clavo de especia.

Clavo.—Especia. Botón seco de la flor del clavero, género de árbol de la familia de los mirtos.

Clou de girofle.—Clavo de especia. (V. **Clavo**.)

Clovisse ó *palourde*. Caracolillo de mar. (V. **Caracoliños de mar**.)

Coagulación.—Acción y efecto de coagular. || Estado de un líquido que se espesa ó es espesado y resulta más ó menos sólido.

Coagular.—Cuajar, espesar. || Condensar un líquido hasta darle mucha consistencia. || Hacer que un líquido se convierta en grumos.

Coágulo.—Porción solidificada de un líquido por efecto de la coagulación. Grumo. || Substancia cuajada que antes fué líquida.

Cobertera.—Tapadera de metal. || Plano redondo de metal con mango de hierro para cubrir la boca de las vasijas.

Cocción.—Acción y efecto de cocerse. || Manera de cocer. Dicese también del líquido que resulta de la cocción que se ha hecho en agua, caldo, etc.

Cocer.—Hervir. || Preparar ó condimentar alguna cosa cocida mediante la acción del fuego y de algún líquido, para que se pueda comerla, ó para otros usos.

Cocido.—Hervido. || *Puchero*.

Cocimiento.—Cocción. || Lo que resulta de haber sido cocido.

Cocina.—Pieza de la casa destinada expresamente para guisar en ella los alimentos y practicar cuantas operaciones que con tal fin estén relacionadas.

Cocinera.—La persona dedicada al ejercicio del arte de cocina. || *Estufa cocinera*: Aparato de calefacción para cok ó carbón de piedra, que, además de hogar, tiene hornillo cerrado con obturadores sobre una placa de caldeo, horno, registro, conservador, depósito de agua, etc., etc. || Hornilla de hierro para carbón vegetal y concha de hierro estañado que encierra al asador.

Cocinero.—El hombre que cocina.

Coco.—Fruto del cocotero, almendra alimenticia que encierra una bebida agradable y de la cual almendra es extraído un aceite excelente. Con dicho fruto se hace una pasta que sirve para la confección de dulces, turrones, etc.

Cocot.—Pastelillo relleno

de mermelada ó confituras. El nombre es valenciano. En francés: *chausson*.

Cocotte.—Nombre francés de una cacerola de fundición.



Cocotte ó cacerola de fundición.

Cochevis.—Cogujada. Es palabra francesa. (V. *Cogujada*.)

Cochifrito.—Lechoncillo asado. || Cierta guiso.

Cochura.—(V. *Cocción*.)

Codorniz.—Ave de las gallináceas que presenta las mayores analogías con la perdiz. Su carne es muy estimada y de gusto más delicado aún que el de la perdiz, sobre todo en el otoño, época en que emigra á África. En francés: *caille*.

Cogedor=*recogedor*.—Instrumento de palastro ó de madera, á modo de pala, provisto de un mango muy corto, y destinado á recoger carbón, basuras, etc. Es de necesidad en toda cocina.

Cogollo.—Lo más interior, apretado, delicado y mejor de las hortalizas.

Cogujada.—Alondra moñuda, copetuda; es ave de paso que emigra en otoño á África. Las pocas que quedan, no son perjudiciales para el labrador. Su carne es de sabor delicado. En francés se le llama á la co-

gujada: *cochevis*, *alouette*, *lulu*, *calandre*, *huppe* y *mauciette*, según las variedades.

Colombro.—Especie de pepino. En francés: *concombre*.

Coing.—Nombre francés del membrillo. (V. *Membrillo*.)

Cok.—Carbón mineral que resulta de la hulla quemada para la fabricación del gas del alumbrado.

Coke.—Palabra francesa. *Cok*.

Col.—Berza. — (V. *Berza*.)



Col ó berza.

Colador.—Utensilio de cocina destinado á colar los líquidos. || Cedacillo para colar. Los hay de hoja de lata agujereada, de madera con tela de cerda y de franela ceñida á los bordes de un aro circular, que recibe el nombre de manga.

Colar.—Pasar un líquido cualquiera por el colador ó por la manga.

Colbert.—Sopa francesa. Juliana en que las legumbres son muy frescas.

Coliflor.—Variedad de la col, cuya parte comestible mejor son los botones ó florecillas y los pedúnculos muy desarrollados que los soportan.

Colinabo. — Especie de berza de hojas separadas que no forman repollo.



Colinabo.

Colorar. — Dar color á una salsa, á un guiso, á un manjar ó líquido cualesquiera.



Colinabo.

Collet (en francés). — Pes-

cuezo, cuello de los animales. (V. **Pescuezo**.)

Combustible. — Materia dispuesta para ser quemada, como la madera, el carbón vegetal, el de piedra, el cok, el gas del alumbrado, etc. || Calefacción. || Lo que es propio para arder.

Comedor. — Pieza de la casa destinada y amueblada especialmente para comer.

Comensal. — Persona que come á la mesa y á expensas de otra persona. Comvidado. || Persona que come con otra ú otras en una misma mesa, aunque ninguna dependa de las demás ni coma á expensas de ellas.

Comer. — Masticar y deglutir los alimentos. || Realizar ó verificar la principal de las tres comidas que comúnmente se hace al día.

Comestible. — Lo que puede ser comido. Todo cuanto para su alimentación puede comer el hombre.

Comida. — Alimento. || Segunda alimentación del día. || Conjunto de manjares de que se compone cada alimentación.

Comino. — Grano ó simiente aromáticos de la planta del mismo nombre. Empléase los cominos en algunos condimentos, embutidos, adobos y sopas. En francés: *cumin*.

Compota. — Dulce de fruta y almíbar.

Compotte. — Palabra francesa. *Compota*. (V. **Compota**.)

Compotera. — Vasija destinada á la compota.

Compresión. — Acción y efecto de comprimir. Presión violenta que se efectúa, ya con nuestras manos, ya con el auxilio de algún instrumento, para extraer, por ejemplo, la substancia ó jugo de alguna cosa, como se verifica con la naranja, el limón, y en general con casi todas las frutas.

Comprimido. — Apretado, oprimido, estrujado.

Comprimir. — Oprimir, apretar.

Concassé. — Palabra francesa. Majado, triturado en el mortero ó almirez.

Concentrar. — Tratándose de una substancia, caldo, salsa, etc., es aumentar su densidad; dar en el menor volumen, espacio ó cantidad posibles la mayor suma de principios activos propios de la substancia de que se trate.

Concombre. — Palabra francesa que significa: cohombro, pepino. (V. **Pepino**.)

Concretar. — Solidificar, espesar, condensar. || Aumentar la consistencia de una substancia líquida || Concentrar.

Concreto. — Condensado, concentrado, espesado, densificado.

Concha (*del asador*). — Dícese del medio cilindro de que es eje el asador, el cual concentra el calor del fuego sobre el alimento que se asa.

Conchas. — Valvas de los mariscos; cubiertas de los testáceos. || Platos de forma de conchas destinados á los entremeses.

Condé (*A la*). — Sopa de

puré cuya fórmula se halla en el lugar correspondiente.

Condimentado. — Que ya tiene condimento.

Condimentar. — Aderezar, componer, preparar, sazonar los alimentos.

Condimento. — Aderezo, salsa, guiso, etc. Cuanto sirve y se emplea para condimentar.

Conejo. — Cuadrúpedo del orden de los roedores, que se diferencia de la liebre por tener las orejas y las patas más



Conejo.

cortas que ésta. Su carne es blanca y fácilmente digerible. Los conejos de monte son más pequeños que los domésticos, pero son mejores y más estimados. En francés: *lapin*.

Confitado. — Cocido en almíbar. || Cubierto con un baño de azúcar.

Confitar. — Cubrir con azúcar fundida ó almíbar la superficie de un manjar cualquiera.

Confitero. — La persona que se dedica á la confección de confites y confituras.

Confités. — Pastas de azúcar de diversos tamaños y di-

ferentes formas, que ordinariamente son de figura redonda.

Confitura.—Fruta ú otra substancia confitada.

Confitures.—Palabra francesa. Confituras. (V. *Confituras*);

Confort.—Palabra francesa que significa: todo cuanto contribuye al bienestar material de la vida, ó á la comodidad.

Congelación.—Acción y efecto de congelar. || Solidificación de un líquido por la acción del frío. || Compresión, condensación producida por medio del hielo.

Congelado.—Helado.

Congelar.—Helar, cuajar, solidificar, coneretar algún líquido ó masa muy blanda por la acción del hielo.

Congrio.—Pez de mar análogo á la anguila. Su cuerpo es de forma cilíndrica. Su carne es medianamente estimada.

Conserva.—Fruto, manjar ó producto alimenticio que se conserva aderezado en frascos ó latas con almibar, vinagre ú otro aliño.

Conserves.—Palabra francesa. Conservas. (V. *Conserva*.)

Consistencia.—Solidez, firmeza, estabilidad de una cosa.

Consommé.—Palabra francesa que ha sido malamente adaptada á nuestro idioma con el nombre de *consumado*. Caldo de carne muy concentrado. || *Concentrado*.

Consumado.—Concentrado.

Consumido.—Aminorado, reducido hasta extinguirse, tratándose de un jugo, caldo, grasa ó salsa abandonados á los efectos del fuego.

Consumir.—Acabar, extinguir, gastar. || *Consumir alimentos*: comer. || *Consumir tal líquido*: beber. || Evaporar.

Contratapa.—Parte de la vaca ó buey, la mejor indudablemente para hacer un buen puchero ó cocido. Es el trozo que se halla bajo de la cadera, tras de la barbilla y sobre el morcillo de la res, en el cuarto trasero.

Copa.—Vaso con pie para beber.

Las hay de diferentes cabidas y formas.

Coq.—Palabra francesa. Gallo. || *Coq de bruyère*: gallo silvestre.

Coque.—Palabra francesa. Cascarón de huevo.

Cordero.—Cría de la oveja, hasta que se hace borrego. En francés: *agneau*. || Su carne es susceptible de diversos guisos.

Cordon-bleu.—Palabra francesa compuesta que significa *cortón azul* y que se aplica á la que es una cocinera excelente.

Coriáceo.—Perteneciente al cuero ó parecido á él. || Lo que es resistente y elástico como el cuero.

Cornichon.—Palabra francesa. Pepinillo.

Corromper.—Oler mal. ||



Copa.

Viciar. || Pudrir por influencia ó contacto.

Corrompido.—Podrido. Corrupto. Dañado, infecto.

Corta-juliana.—Instrumento destinado á cortar con igualdad y prontitud los vegetales que componen la sopa llamada juliana ó de hierbas.

Cortante.—Cuchillo de cocina.

Corta-pastas.—Instrumentos cortantes que afectan diversas figuras, con las cuales se corta las pastas que han de guarnecer algún plato.

Corta-raíces.—Instrumento que sirve en la cocina para cortar las raíces que se desee, con la regularidad, prontitud y limpieza apetecibles.

Corteza.—Cubierta ó capa exterior de una fruta, de un vegetal cualquiera, etc. || Superficie dura y consistente. [Costra formada por la acción del fuego en un cuerpo blando, como el pan, los pasteles, etc. (*Croutade*, en francés.)

Cortezón.—Pedazo grande de corteza de pan ó de otra masa ó pasta.

Corzo.—Res de montería, de carne muy sabrosa y agradable. Se distingue del ciervo en que es más pequeño que éste, en que el macho carece de dientes caninos, y sobre todo en la forma de la cuerna. En francés: *chevreuil*.

Coscorrones.—Rebanaditas de pan frito que suele agregarse á ciertos caldos y salsas. || *Picatos'es*.

Costillar, costillares.—

Conjunto de las costillas. Parte del cuerpo donde están.

Costilla.—Hueso encorvado hacia el pecho, que arranca del espinazo.

Costra.—Superficie de un cuerpo blando que ha sido endurecida ó tostada por el fuego. || Rebanada de bizcocho.

Costrón.—Costra gruesa y consistente. || Masa cocida y endurecida en el horno y preparada para montar algún plato, estando hueca por el centro.

Côte.—Palabra francesa. Costilla.

Côtelette.—Palabra francesa. Chuleta.

Cotufa.—Pataca. (V. *Pataca*.)

Courlis ó courlieu.—Chorlito, ave. Nombre francés.—(V. *Chorlito*.)

Court-bouillon (en francés).—Medio caldo ó caldo corto.

Couvercle.—Palabra francesa que significa: cobertera. (V. *Cobertera*.)

Coyuntura.—Articulación de dos huesos. || *Articulación*.

Crabe.—Palabra francesa. Cangrejo. (V. *Cangrejo*.)

Crambé.—Col marina.

Crapodina (*A la*)=*A la crapodina*.—Manera de condimentar los pichones asados en la parrilla.

Crapodina (*A la*).—Adaptación á nuestra cocina de la frase francesa *crapodine* (*á la*).

Creçy.—Sopa de puré de zanahorias.

Crema.—Mezcla de nata, leche y azúcar á lo que se añe-

de otros ingredientes. Plato azucarado en el que figura como elemento principal la leche ó la crema de leche. La composición de las principales cremas va explicada en su lugar respectivo.

Crème.—Palabra francesa. Crema. (V. **Crema**.)

Crêpe.—Palabra francesa que significa: hoja de pasta frita.



Crêpe (pasta frita).

ta. || Galletitas delgadas fritas en sartén.

Crepinette.—Salchicha pequeña aplastada. Palabra francesa.

Cresson.—En francés: berro. (V. **Berro**.)

Crestas de gallo.—Especie de penacho de carne. Sirven para guarnición de ciertos platos. También se suele adornar algunos manjares con crestas imitadas.

Crevette (en francés).—Camarón. (V. **Camarón**.)

Criadillas.—(V. la fórmula en el lugar correspondiente.)

Criolla (*A la*).—Manera de guisar el bacalao. || *Salsa verde de criolla*.

Crocante.—Masa que cruje al masticarla. Pasta de almendras, de avellanas, etcétera, endurecida con caramelo.

Cromesquis.—Picadito

de caza de pelo, aves y frutas que se reboza para ser frito.

Croqueta.—Pasta de carnes, aves, pescados, patatas, arroz, etc., en forma cilíndrica con remates redondos, que se reboza y frie.

Croquignoles-merveilles.—«Capirotes-maravillas» es la versión literal del nombre francés de los buñuelillos de pasta fina así titulados.

Crostada.—Empanada. Tostada. || Píezel cuya corteza ha sido endurecida por el calor del horno hasta formar costra. || *Cortezadas*. En francés, de cuyo idioma ha sido adaptada la palabra al nuestro: *croutade*.

Croutade.—Crostada.

Croute-au-pot.—Frase francesa con que expresan la «sopa del puchero» ó cocido.

Crouton.—Palabra francesa. Rebanada de miga de pan cortada de ésta en forma de dientes, corazón, redonda, cuadrada, etc., y frita en manteca, que se aplica para empanar ó encortezar alguna cosa y garantizar ciertos platos.

Cruche-d'eau (en francés).—Cántaro. (V. **Cántaro**.)

Crudeza.—Calidad de lo crudo. Dureza. || Falta de sazón.

Crudo.—No cocido. Entero, duro. || No sazonado.

Crujiente.—Que cruje. Ruido que se produce al partir con los dientes la corteza del pan muy cocida ú otra pasta en análoga condición.

Crujir.—Rechinar los cuerpos al ludir unos con otros.

Crustáceo.—Animal cubierto de escama dura y flexi-

ble dividida por coyunturas, como la langosta, el langostino, el camarón, etc.

Crustillante.—Palabreja que se pretende adaptar de la francesa *crustillante*: cuscuroso, crocante.

Cuajada.—Leche separada artificialmente del suero.

Cuajado.—Coagulado. Líquido espesado hasta aparecer grumoso, como solidificado. || *Cuajado de hierbas.* Masa hecha con hortalizas aderezadas con los ingredientes que detalla la correspondiente fórmula.

Cuajar.—Coagular. Condensar un líquido hasta solidificarlo.

Cuajares ó cuajar.—Estómago del cerdo. || Parte del animal en que recibe los alimentos y hace la primera digestión ó cocción. || *Buche de las aves.*

Cuarto de res.—De corzo, de carnero, etc. Ver las fórmulas correspondientes.

Cubierto.—Servicio de mesa para cada comensal, compuesto de tres piezas: cuchara, tenedor y cuchillo. || Conjunto de manjares que se sirve por un precio determinado en los comedores públicos ó restaurantes, fondas, etc.

Cubo.—Vasija de metal, indispensable en toda cocina, destinada al servicio interior de líquidos, desperdicios, etc.

Cuchara.—Útil de metal ó de madera, según los usos

para que está destinada. Sirve para tomar la comida y toda clase de líquidos y sólidos, aunque no sean alimentos.

Cucharada.—Cantidad de una cosa que cabe en el cacito de una cuchara.

Cucharilla.—Cuchara pequeña que suele destinarse para tomar flanes, almibares, etcétera, y líquidos como el te, el café, etc.

Cucharón.—Cuchara grande, propia para distribuir cierta clase de alimentos.

Cuchillería.—Conjunto de cuchillos necesarios para el servicio de la cocina.

Cuchillo.—Instrumento cortante, terminado en redondo ó en punta aguda, según su aplicación, y provisto de mango. || *Cuchillos de recortar* ó de contornear, se llama á los cuchillos especiales destinados á dar formas más ó menos agradables á determinados manjares que han de servir para garniciones de algún plato.

Cuisson.—Palabra francesa que significa: cocción, acción de cocer, cochura, cocedura. (V. *Cocción*.)

Cumin.—Palabra francesa. Comino. (V. *Comino*.)

Curado.—Oreado, endurecido. || Desecado por medio de la sal, del humo, etc.

Curar.—Preparar carnes y pescados por medio de la sal, del humo, etc., para que, perdiendo la humedad propia, se conserven por mucho tiempo.

CH

Chacina.—Carne de cerdo adobada, de que se suele hacer embulidos. || *Cecina*.

Chair.—Palabra francesa. Carne.

Chalote—*Chalota* ó *escaluña*.—Planta de la especie del ajo, pero cuyo bulbo es menos fuerte, muy usada como condimento. En francés: *échalotte*.



Chalote.

Chambord (*A la*).—Maneras especiales de aderezar la carpa y la trucha.

Champagne.—Vino espumoso francés.

Champañesa (*A la*).—Guisos de jamón ó de mollejas de ternera.

Champignon.—Hongo comestible. Palabra francesa sin razón de ser en nuestra Cocina, puesto que tenemos vocablo preciso: *seta*. Llámase también así al instrumento para pasar el puré, por la semejanza que pueda tener con la forma de aquel vegetal. (V. **Hongo**.) (V. **Seta**.)

Chamuscado = *Softamado*.—Pasado por las llamas para quemar los restos de pelo ó de pluma. En francés: *flambé*.

Chamuscar.—Pasar repetidas veces sobre una flama fuerte el ave ó pedazo de carne á que se quiere limpiar de los restos de pluma ó pelo que

les son respectivamente propios. *Softamar*.



Chamuscado de un ave.

Chanfaina ó *patorra*.—Guiso de sangre, ligado y boses de carnero.

Chantilly.—Crema. || *A la Chantilly*: queso, sopa, etc.

Chapelure.—Palabra francesa que significa: raspadura de pan ó de otra substancia. Ralladura de corteza de pan. (V. **Ralladura**.)

Chaptal (*A la*).—Manera de disponer una ensalada.

Chardon.—Palabra francesa. Cardo.

Charlota ó *Carlota*.—(V. **Carlota**.)

Charlotte.—(V. **Carlota**.)

Chartreuse (*A la*).—*A la Cartuja*, en francés. Plato de perdices preparado en un molde que las encierra recubiertas de hortaliza.

Chateaubriand (*A la*).—Biftek hecho según el procedimiento del célebre escritor francés.

Chaud.—Palabra francesa. Caliente.

Chaud-froid.—Salsa hecha con yema de huevo, aceite y mostaza. Carne fría condimentada con esta salsa.

Chausson.—Pastelillo relleno, palabra francesa. Corresponde al *cocot* valenciano. (V. **Cocot**.)

Chervi ó **chervis** (en francés).—Chirivía. (V. **Chirivía**.)

Chèvre (en francés).—Cabra. (V. **Cabra**.)

Cheveau.—Palabra francesa. Cabrito. (V. **Cabrito**.)

Chevrenil.—Palabra francesa. Corzo. (V. **Corzo**.)

Chicorcé.—Palabra francesa. Achicoria. (V. **Achicoria**.)

Chicharrones.—Residuos de la manteca que no pueden derretirse, tostados en seco en una sartén. Se comen al natural, con sal ó azúcar, en tortilla, ó mezclados con huevos batidos.

Chípolata.—Salchicha italiana muy pequeña.

Chirivía.—Variedad del salsifís y de la escorzonera; planta cuyas raíces son comestibles. En francés: *chervi* ó *chervis*.

Chocolaf.—Palabra francesa. Chocolate.

Chocolate.—Pasta, y bebida que se hace con ella, de cacao y azúcar, á los que suele añadirse algún otro ingrediente, como bizcocho, canela, vainilla, etc., bien para que espese más, bien para darle aroma y sabor.

Chocolatera.—Vasija en que se prepara el chocolate líquido.

Chocha.—(V. **Becada**.) *Becade*.

Chochin.—Pollo de la chocha ó becacina. En francés: *becasseau*.

Chorizo.—Embutido de carne de cerdo picada.

Chorlito—*Chorlito real*.—En francés: *courlis* ó *courlieu*. Ave zancuda que se parece á la chocha por su plumaje y por el pico. Camina con extremada rapidez y rara vez vuela, aunque su vuelo sea muy poderoso. Se la guisa como á la chocha, becada, ó chocha-perdiz. Aunque en verdad no exista semejanza entre esta ave y el pardillo (*linotte*, que llaman los franceses), no faltan autores que los asimilen. Sobre esto diremos que, bajo el punto de vista culinario, es tolerable; bajo el ornitológico, no. Es muy notable la diferencia que existe entre el chorlito y el pardillo, ó entre el *courlis* y el *linotte* de los franceses.

Chotodriec. — Sopa polonesa helada.

Chou. — Palabra francesa. Col ó berza. (V. **Berza.**) || *De Lombardie*: lombarda.

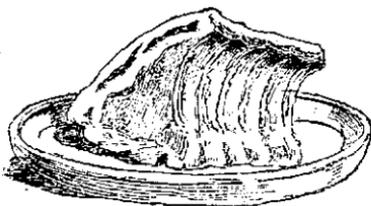
Choucroute. — Palabra francesa. Col blanca fermentada. Preparación alemana que da vida á una importante industria. La *choucroute* es recibida en España en latas y barriles, preparada ya para la Cocina. Conserva su nombre en francés, aunque algunos tratan de adaptarlo llamándola *chucruta*, lo que no deja de ser un disparate.

Chou-fleur. — Palabra francesa. Coliflor.

Chufa. — Tubérculo comestible con el que se confec-

ciona una horchata muy sana y agradable.

Chuleta. — Costilla de un cuadrúpedo preparada ya para la cocina.



Chuletas.

Chuletera. — Utensilio especial para guisar chuletas sin que pierdan su jugo.

D

Dampfnudeln. — Pasta de repostería. Torrijas de Berlín.

Dar cuerpo. — Tratándose de salsas claras, es darlas más densidad que la que ofrecen, reduciéndolas; tratándose de carnes, es hacerlas más consistentes sobándolas ó amasándolas.

Darne. — Palabra francesa: tajada, rueda de salmón, etc.

Datte. — Palabra francesa. dátil. (V. **Dátil**)

Dátil. — Fruto azucarado de la palmera datilera. Es una fruta sabrosa, delicada, exquisita, del tamaño de una ciruela, que crece en grandes raci-

mos en la copa de la palmera llamada datilera por este fruto. Los árabes que cruzan el desierto no tienen frecuentemente otro alimento. || *Dátiles de mar*: especie de almejas alargadas, de forma de dátil, de concha dura y color de chocolate. Hay variedades muy apreciadas por su buen sabor y por la finura de su carne.

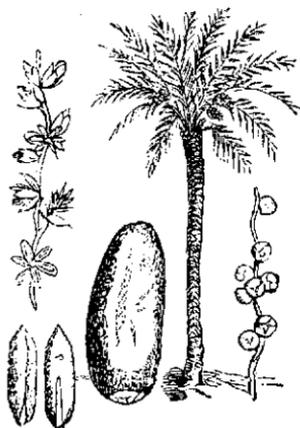
Daube. — Palabra francesa. Adobo. (V. **Adobo.**)

Decantación. — Acción y efecto de decantar.

Decantado. — Extraído de un vaso en cuyo fondo han quedado los posos ó residuos.

Decantar. — Inclinar una

vasija para extraer de ella el líquido que contiene, pero con la lentitud y suavidad necesarias para que los posos queden en la vasija.



• Datilera, dátíl y huesecillo del fruto.

Decanter.—Palabra francesa. Decantar. (V. Decantar.)

Decocción.—Acción y efecto de cocer en agua sustancias vegetales ó animales. || Producto líquido que se obtiene por medio de la decocción. || Digestión.

Decoction.—Palabra francesa. Decocción.

Decoupe.—Palabra francesa. Trinchado. (V. Trinchado.)

Deglución.—Acción y efecto de deglutir.

Deglutido.—Tragado.

Deglutir.—Tragar.

Degollar.—Herir en la garganta. Cortar el cuello.

Dégorge.—Palabra francesa. Carne limpiada de la sangre que contenía y blanqueada poniéndola en remojo durante 40 ó 50 minutos en agua fría.

Dégraisé.—Palabra francesa. Desengrasado.

Delantal.—Prenda de tela para ciertos oficios en el interior de la casa, que cubre todo el frente de quien la viste. Para la persona dedicada al arte culinario el delantal es absolutamente indispensable, así como para sus auxiliares y subalternos, no sólo por conservar la limpieza de las ropas, sino que por evitar el menor contacto de los alimentos que han de ser servidos á la mesa. El delantal debe ser blanco y en todo momento estar limpio, sin la menor mancha. Nada hay que dé peor idea de las personas dedicadas á la cocina, y aun de los amos de la casa, que la falta de limpieza. Un delantal con manchas de grasa ó de cualquier otra substancia es un testimonio de abandono, de negligencia, de suciedad.

Dentón.—Pez de mar, de carne muy delicada, gustosa y consistente. Debe ser cocido en agua de mar, y á falta de ésta, en agua potable muy salada, y aliñado con salsa blanca, holandesa ó mayonesa, según se sirva caliente ó frío.

Depece.—Palabra francesa. Despedazado. Cortado, partido, dividido en trozos.

Derretido.—Licuado, fundido. || Sólido convertido en líquido por la acción del calor.

Derretir.—Licuar, fun

dir. Convertir en fluida cualquiera substancia sólida.

Desabrido. — Sin sabor ni gusto.

Desalado. — Despojado de la sal que contenía.

Desalar. — Quitar la sal.

Desatar. — Aclarar una salsa. || Desleir, derretir.

Desayuno. — Primer alimento que se toma por la madrugada ó por la mañana.

Descañonado. — Despojado, limpio de los cañones que tenía. Dicese del ave ya desplumada y limpia de las partes de pluma recia y resistente que suelen quedar.

Descañonar. — Quitar los cañones.

Descarnado. — Seco, enjuto, magro. Sin carne.

Descarnar. — Separar la carne del hueso.

D'Esclignac (*A la*). — Manera especial de aderezar nabos, según su correspondiente fórmula.

Desconchado. — Despojado de su concha ó de sus conchas. Dicese de los mariscos.

Desconchar. — Quitar la concha á los mariscos ó crustáceos.

Descorchador = *Destaponador, saca-corchos, saca-taponés, quita-corchos, tirabuzón* (palabra esta última que no debe ser empleada, por resultar un galicismo). — Útil indispensable en toda casa para el servicio de mesa y de bodega. Los hay de diversas formas. La práctica y el buen gusto deciden la elección.

Descortezado. — Desprovisto de corteza.

Descortezar. — Quitar la corteza.

Descuartizado. — Hecho cuartos. Hecho pedazos.

Descuartizar. — Hacer cuartos, dividir en cuartos. Despedazar un cuerpo.

Desecación. — Desecamiento. Acción y efecto de desecar.

Desecado. — Seco. Privado, desprovisto de la humedad que tenía.

Desecar. — Secar. || Evaporar, sacar, absorber, extraer la humedad de un cuerpo. Orear.

Desengrasado. — Sin grasa. Que ya no tiene la grasa que tenía.

Desengrasar. — Quitar la grasa.

Desfilachar. — Deshilachar, sacar hilachas, hacer hilachas del bacalao, por ejemplo.

Deshuesado = *Desosado*. Despojado y limpio de los huesos que tenía.

Deshuesar. = *Desosar*. — Quitar los huesos. Separar los huesos, dejando la carne limpia de ellos.

Desleído. — Disuelto. || Convertido en líquido. || Resuelto en un líquido. || Diluido.

Desleir. — Disolver, resolver un cuerpo sólido en un líquido. Convertir en líquido un cuerpo sólido disgregando ó disolviendo sus partes la acción del líquido ú otra causa que actúe y obre dentro del líquido mismo. || Diluir.

Desmenuzado. — Divi-

dido en partes muy pequeñas. Disgregado, deshecho, roto, partido, fraccionado menudamente.

Desmenuzar.—Fraccionar, dividir, deshacer, romper, partir en partes muy menudas.

Desmigado.—Hecho migajas.

Desmigajar.—Desmigajar. Hacer migas.

Desmochado.—Despojado de su parte superior. Descabezado, tratándose de un animal.

Desmochar.—Dejar mocho. Desasar ó descornar á un animal cornudo. Cortar la parte superior de un cuerpo.

Desnatado.—Privado de la nata que tenía.

Desnatar.—Quitar, separar la nata.

Desollado.—Sin la piel ó pellejo que tenía.

Desolladura.—Desollamiento. Acción y efecto de desollar. Despojo de la piel ó pellejo, tratándose de animales.

Desollar.—Quitar á un animal la piel ó pellejo.

Desosar.—Separar los huesos de la carne.

Désossé.—Palabra francesa. Desosado.

Despachurrado.—Estrujado, aplastado; que ha perdido la forma á consecuencia de una presión extraordinaria. Sin zumo ó jugo, tratándose de una fruta ó de cualquier otro vegetal jugoso, por efecto de un golpe ó presión muy fuertes.

Despachurrar.—Aplastar, estrujar algo.

Despensa.—Local expresamente destinado á almacén de toda clase de víveres. Provisión de alimentos y de ingredientes para condimentarlos, en cada casa. La despensa debe ser un local relativamente amplio, claro, aireado y que no esté contiguo á ningún retrete, dormitorio, ni aún á la cocina, á fin de que lo almacenado en aquélla no reciba olores, calor



Despensa.

excesivo, emanaciones malsanas, ni aires impuros. Hay muchos alimentos que se echan á perder al contacto de determinados gases.

Desperdicios.—Lo que se deja por no poderlo aprovechar. Residuos. Sobrantes inaprovechables.

Desplumado.—Sin las plumas que tenía.

Desplumar.—Quitar á un ave las plumas.

Desplume. — Acción y efecto de desplumar.

Despojado. — Limpio de despojos.



Desplumando un ave.

Despojar. — Quitar los despojos á un animal muerto. Separar y preparar los despojos.

Despojos. — Llámase así al conjunto de menudillos, alones, pescuezo, higadilla y molleja, en las aves; y á las extremidades, cabeza, asadura y vientre en las reses muertas.

Despuntado. — Limpio de desigualdades y de puntas.

Despuntar. — Quitar las puntas y desigualdades de una chuleta, de un trozo cualquiera de carne.

Dessert. — Palabra francesa. Postres. (V. **Postres**.)

Desserte. — Palabra francesa. Sobras, restos de una comida.

Destripado. — Desventrado. Sin tripas.

Destripar. — Quitar las tripas. Desventrar.

Desventrado. — Destripado. Privado de los intestinos. Despojado del vientre, tratándose de animales.

Desventrar. — Destripar. Quitar los intestinos á una res ave ó pescado.

Digerible. — Que sin dificultad puede ser digerido.

Digerir. — Resolver el estómago los alimentos que recibe. Deshacer, mudar de forma los alimentos, asimilándose el cuerpo los principios que necesita.

Digestión. — Acción y efecto de digerir. Cocción de los alimentos en el estómago.

Digestivo. — Que ayuda, facilita ó activa la digestión. Se dice de ciertos alimentos, como el queso, el café, etc.

Dinde. — Palabra francesa. Pava.

Dindon. — Palabra francesa. Pavo. (V. **Pavo**.)

Dindonneau (en francés). — Pavipollo. Pavito.

Disipar. — Evaporar, esparcir por el aire en forma de vapores, gases ó vaho, el aroma propio de un cuerpo sometido á la acción del calor. || Oler. || Perder una substancia por medio de la evaporación todo su perfume ó aroma propios ó los de su condimento.

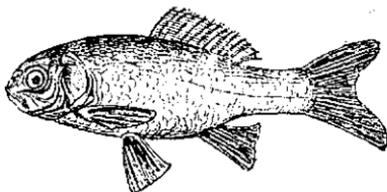
Disolución. — Separación. Disociación. Dispersión. || Acción y efecto de disolverse algo.

Disolver. — Desleir, separar, resolver en un líquido alguna substancia sólida.

Disuelto. — Disociado, desleído, resuelto en un líquido.

Dorado. — Palabra francesa. Dorado. (V. **Dorado**.)

Dorado. — Tostado, acaramelado, tratándose de un manjar preparado ya y sometido á la acción del fuego. || *Dorado* ó



Dorada.

dorada : pez de mar cuyas escamas son doradas. Abunda en el Mediterráneo y por su forma aplastada se parece al sargo. Su carne es muy delicada y fina, y considérasele como manjar de lujo, no sólo por tal condición, sino por lo que escasea, pues es pesca que sólo abunda en verano, época en que se echa á perder en seguida.

Dorar. — Tostar Socarrar. || Dar color el fuego á un manjar

sometido á la acción de aquél. || Tomar color la clara de huevo dada con pincel para barnizar un manjar, sea carne, ave, pastel, etc., una vez sometidos éstos á la acción del fuego. || Cubrir con lo que se llama *caramelo* la superficie de cualquier vianda. || Dar color á las salsas con caramelo. (V. **Caramelo**.)

Dormant. — Palabra francesa. Durmiente. Así llaman al adorno ó centro de la mesa que permanece en su puesto hasta el fin de la comida.

Dresse. — Palabra francesa: bien presentado. || Disposición y orden de las piezas y porciones de los platos tal y como deben ser servidos. El arte de la presentación debe ser preferentemente atendido, porque un manjar, aun el más exquisito, si se le presenta mal, no predispone nunca en su favor, ni hace mucho honor á la mesa. Los franceses llaman á la buena presentación *dressage*, adiestramiento, maestría, destreza.

Dreux (*A la*). — Guiso especial de las costillas de ternera.

Droga. — Nombre genérico de ciertas substancias animales, vegetales ó minerales empleadas en la Cocina y otras artes.

Dulce. — Composición azucarada.

Duquesas. — Pastelillos rellenos de crema.

E

Eau-de-vie (en francés). — Aguardiente.

Ebullición. — Acción de hervir un líquido. Hervor.

Economía.—Prudente y recta administración de los bienes, que dista tanto del derroche del pródigo como de la tacañería del ricacho improvisado. Base del bienestar y de la prosperidad de las familias laboriosas y ordenadas. En la Cocina: arte de aprovechar y utilizar todos los manjares, sus condimentos, combustible, etcétera.

E crevisse. — Palabra francesa. Cangrejo de río. Crustáceo de color gris con diez patas. (V. **Cangrejo.**)

Echalote (en francés). — Chalote, especie de ajo. Planta de la familia de las liliáceas, cuyas bulbos sirven para condimento en la preparación de muchos platos. (V. **Chalote.**)

Echaudé.—Palabra francesa. Escaldado. (V. **Escaldado.**)

Elaboración. — Acción y efecto de elaborar.

Elaborado.—Bien trabajado.

Elaborar. — Preparar, ejecutar; trabajar con primor.

Embridar. — Atar, sujetar, abarbetar con bramantillo un ave ó trozo de carne para que al ser asados conserven la forma propia ó la que se les da. (V. **Atar.**) (V. **Abarbetar.**)

Embuchado. — Embutido de carne de cerdo picada y aderezada convenientemente. Morcón relleno de dicho picadillo.

Embudo. — Utensilio de hoja de lata empleado para trasvasar líquidos.

Emincé. — Palabra fran-

cesa que significa: tajada delgada de carne.

Emondé.—Palabra francesa. Mondado. || Tratándose de almendras, es escaldarlas para despojarlas fácilmente de la película que las cubre, y que por la acción del agua caliente se encuentra tierna.

Empanada.—Manjar cubierto con miga de pan. || Pastel relleno que se sirve como entrada, no como intermedio.

Empanadillas. — Pastelillos pequeños que contienen dulce, carne, ave, fruta, etc.

Empanado.—Encerrado en una corteza ó costra de miga de pan frita. || Recubierto con miga de pan frita.

Empanar. — Encerrar una porción determinada de un manjar cualquiera en masa de pan debidamente preparada y después frita.

Empapado.—Embebido.

Empapar. — Introducir un cuerpo en un líquido cualquiera para que éste sea embebido por aquél.

Emparedado.—Pastelillo.

Emparrillado. — Frito en la parrilla. Puesto á freir en la parrilla.

Emparrillar. — Freir ó poner á freir en la parrilla.

Empastado. — Cubierto con pasta.

Empastar.—Cubrir con pasta un manjar.

Emperifollado. — Cubierto de perifollo convenientemente aderezado.

Emperifollar. — Incorporar hojas de la planta llania-

da perifollo, bien aderezadas, á un guiso cualquiera.

Enaceitado.—Metido en aceite. || Cubierto, empapado, bañado en aceite.

Enaceitar.—Cubrir de aceite un manjar.

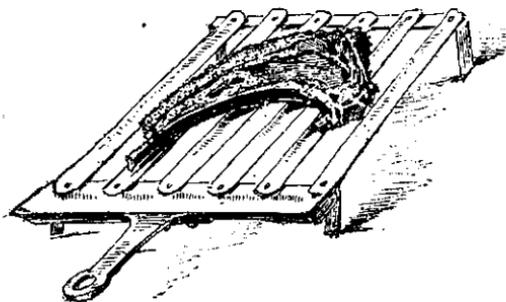
Encebamiento.—Acción y efecto de cebar para que engorden los pavos, cerdos, etc.

sistencia á una substancia cualquiera, crema, pasta, salsa, etc. Dar resistencia á un manjar por medio del fuego.

Endurecido.—Consistente. Espeso. Concreto.

Endurecimiento.—Dureza, consistencia, concreción.

Enharinado.—Metido



Freir a la parrilla.

Encebollado.—Guiso sazonado con cebolla. || Lo que lleva en su condimento cebolla. Aderezado, guarnecido con cebolla. || *Encebollado de carne, de ave, perdices encebolladas, cebollas rellenas, caracoles con cebolla, puré de cebollas, cebollas asadas*, etc. (V. las fórmulas correspondientes.)

Encebollar.—Emplear con abundancia la cebolla en salsas, guisos, guarniciones, etc.

Encurtidos.—*Variantes. Pickles. Achards.* || Conservas en vinagre que son servidas como aperitivos y ordubres. (Véase *Achards.*)

Endurecer.—Dar con-

en harina. Cubierto, bañado, compuesto de harina.

Enharinar.—Cubrir con harina.

Enjuagado.—Agitado dentro de agua clara; por ejemplo, un pez, un ave, una lechuga, etc.

Enjuagar.—Limpiar con agua clara, agitándolo dentro de ella, un cuerpo cualquiera antes de prepararlo para su condimento.

Enjuague.—Acto de enjuagar. Líquido para verificarlo. || Útil de cristal compuesto de dos piezas que se emplea para limpiar, refrescar y perfumar la boca.

Enjugado. — Seco. Privado de humedad.

Enjugar. — Secar. Quitar la humedad.

Enlardar. — *Lardar.* — Lardear. || Untar con grasa. || Poner en el fondo de una cacerola pedacitos de lardo ó de jamón. (V. *Lardear.*)

Enristrado. — Ensartado. Atravesado por el asador ó por la aguja llamada en francés *brochette*. (V. *Brochette.*)

Enristrar. — Atravesar.

Enrojecido. — Puesto rojo por la acción del fuego. || Adezado con salsa roja ó con un rojo, según se dice en términos de Cocina.

Enrojecer. — Ponerse rojo; dicese del carbón. || Añadir á un guiso salsa roja ó rubia.

Enrollado. — Hecho rollo. En forma de barquillo.

Enrollar. — Abarquillar. Pregar, envolver ó acomodar una pasta, por ejemplo, sobre sí misma, á manera de barquillo.

Ensaimada. — Bollo de diversas formas amasado con manteca, al estilo de Mallorca.

Ensalada. — Hortalizas aderezadas en crudo con sal, aceite, vinagre, etc.

Ensaladera. — Vasija para servir la ensalada.

Ensartado. — Enristrado. Atravesado.

Ensartar. — Atravesar, enristrar.

Entradas. — Grupo de platos que se sirve en las grandes comidas en el primer servicio, antes de los asados. En francés: *entrées*.

Entrecostilla. — Pedazo de carne cortado entre dos costillas. Como tenemos esta palabra propia y castiza, no admitimos que ninguna persona seria emplee en su lugar la palabra francesa *entrecôte*, cuyo uso, harto frecuente, es una patente de cursi para quien incurre en tal debilidad, sólo tolerada á los ignorantes.

Entrecôt. — Palabra francesa. Entrecostilla.

Entrée. — Palabra francesa. Entrada. (V. *Entradas.*)

Entremeses. — Intermedios. En francés: *entremets*. Los entremeses son de pastelería y entremeses dulces. Son servidos inmediatamente antes de los postres.

Entremets. — Vocablo francés: entremeses. — (V. *Entremeses.*)

Entresijo. — Túnica membranosa que recubre el vientre de los animales.

Entreverado. — Que tiene interpoladas cosas distintas á su propia naturaleza. || Entremetido, mezclado. || *Tocino entreverado*: que tiene gordo y magro.

Entreverar. — Introducir, interpolar, entremeter, mezclar una cosa con otra.

Envasado. — Líquido acomodado en vasijas de la medida, forma y material que se quiera.

Envasar. — Acomodar, echar líquidos en vasijas.

Envase. — Acción y efecto de envasar. || Vasija donde se echa un líquido.

Epaule. — Palabra france-

sa. Hombro, espaldilla. (V. **Espaldilla**.) || *Epaule farcie*. Espaldilla rellena.

Eperlan.—Palabra francesa. Esperinque. (V. **Esperinque**.) || *Eperlans en friture*. (V. la fórmula.)

Epices.—Palabra francesa. Especias. (V. **Especias**.)

Epigrama de cordero.—Doble preparación que se da á medio cordero, según expresa la fórmula correspondiente.

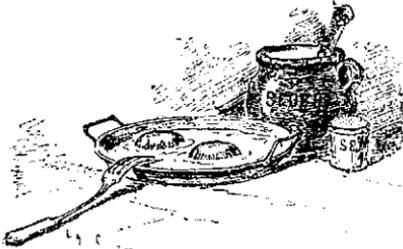
Epinards.—Palabra francesa. Espinacas. (V. **Espinaca**.)

Escabechado.—Echado en escabeche. Aderezado con la salsa de escabechar.

Escabechar.—Aderezado con la salsa cuya composición se explica en otro lugar.

Escabeche.—Salsa especial para esta preparación.

Escaldar.—Sumergir en agua hirviendo un ave u otro manjar cualquiera para que pueda ser pelado ó desplumado con más facilidad.



Huevos escalfados.

Escalfar huevos.—Cocerlos en agua hirviendo.

Escalopes.—Tajaditas de carne ó de pescado redondas y

pequeñas, presentadas en forma de corona en el plato y colocadas por mitad unas sobre otras. Es palabra francesa.

Escaluna.—*Chalote*. En francés: *échalote*. (V. **Chalote**.)

Escamar.—Quitar las escamas á un pez.



Escarola.

Escamas.—Laminillas duras, delgadas y transparentes que cubren el cuerpo de los peces y de algunos reptiles.

Escarchado.—Cubierto de escarcha. || En Confitería: cubierto de azúcar imitando el rocío congelado.

Escarchar.—Cubrir de azúcar para imitar la escarcha.

Escargot.—Palabra francesa. Caracol terrestre. (V. **Caracol**.)

Escarola.—Especie de achicoria de hojas largas que se sirve en ensalada.

Escoba.—Manejo de ramitas secas, para barrer, sujeto á una caña ó palo. Útil para la limpieza de las basuras de la casa, de diversas formas y tamaños, con mango ó sin él, y de diferentes materias, como la hoja de palma, el junco, la crin, etc.

Escorzonera. — Salsifi negro. Planta potajera de raíz comestible, fácil de digerir y con la cual se hace diversos condimentos.



Escorzonera
o salsiti negro.

Escurrido. — Que el agua ha resbalado gota á gota, deslizándose por la superficie del cuerpo puesto á escurrir.

Escurrir. — Deslizarse y caer gota á gota el agua por la superficie del cuerpo que ha sido bañado y que se quiere que se seque.

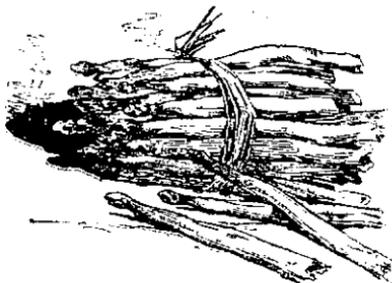
Esencias. — Caldos muy concentrados que han servido para la cocción de residuos y que hacen las salsas más finas y succulentas. Son de dos clases: para perfumar y para nutrir. Las esencias de setas, trufas y de otros vegetales son para perfumar; las de pesca fina, gallina, perdiz, liebre, etc., para confortar.

Espaldilla. — Parte superior de la espalda. Parte llana y carnosa de la espalda de ciertos animales.

Española. — Salsa madre ó gran salsa, una de las más importantes de la alta Cocina, que sirve de base á casi todas las salsas de color. ¶ *A la española*: sopas, guisos, salsas, etc. (V. las fórmulas correspondientes.)

Espárrago. — Planta cuyos tallos son comestibles cuando su altura no sobrepasa de 20

á 30 centímetros. Es un alimento poco nutritivo, pero sano y de fácil digestión, que con frecuencia forma parte del régimen recomendado á los convalecientes. Son buenos los espárragos, sin la menor duda, cuando ofrecen un grueso medio y están bien frescos. Se les pre-



Espárragos.

para cociéndolos en agua muy salada, y se les come calientes, con una salsa blanca, ó una salsa de tomate, ó con aceite y vinagre, servido el aderezo que se elija, aparte, en una salsera. Los demás condimentos van detallados en otro lugar.

Esparrillado. — (V. *Em-parrillado*.)

Esparrillar. — (V. *Em-parrillar*.)

Espátula. — Paletilla larga y delgada de madera, que se emplea para batir, ligar y mezclar ciertas substancias: salsas, caldos, esencias, etc.

Especias. — Drogas con que se sazona los manjares y guisos; como la pimienta, la canela, el clavo, etc. Son substancias vegetales aromáticas em-

pleadas para dar más gusto á los alimentos.

Especiera.—Vasija ó cajita que sirve para contener especias diversas ya preparadas, y que suele colocarse en la mesa, en previsión de que pueda necesitar emplearlas alguno de los comensales.

Esperínque.—Pez de mar de los más pequeños y de los más delicados y estomacales. Los mejores esperinques son los que se pesca poco antes de comenzar el otoño. Es del género del salmón, blanco, muy vivo, y su carne muy estimada.

Espesar.—Añadir á una salsa harina, yemas de huevo batidas ú otras materias preparadas convenientemente para dar á aquélla más cuerpo, mayor densidad y consistencia. || Ligar, apretar, unir.

Espeso.—Condensado, ligado, apretado, unido. || Denso, consistente por la incorporación y ligado de yemas batidas de huevo, harina ú otros ingredientes preparados para tal objeto.

Espetera.—Conjunto de utensilios de cocina, de metal.

Espigado.—Que ha crecido mucho.

Espigar.—Esponjarse, ahuecarse, crecer mucho.

Espinaca.—En francés: *épinard*. Planta potajera. Es de digestión fácil y se la prepara lo mismo que á la acedera. Ordinariamente se sirve las espinacas acompañadas de crostadas fritas. Hay quien prefiere este plato azucarado y también con crostadas; en este caso se

hace cocer en agua salada las espinacas; se las enjuga y se las pone en una cacerola con manteca, leche, azúcar y un poco de harina. Basta después con dejarlas cocer á fuego lento durante media hora.

Espíritu de vino.—Nombre vulgar del alcohol.

Espoleta.—Aparato de forma de espuela que sirve para picar y recortar la masa de las pastas destinadas á guarnecer los manjares.

Espolvoreado.—Cubierto de alguna substancia ó especia hecha polvo y esparcida por encima.

Espolvorear.—Esparcir por encima de un manjar, salsa, etc., cualquiera materia pulverizada, como harina, canela, azúcar, etc.

Espojado.—Ahuecado blandamente por la acción del calor. || Crecido, levantado, aumentado.

Espojarse.—Aumentar de volumen por efecto del batido hecho con la batidera ó varillas, ó por la acción del calor. || Ahuecarse, crecerse, hincharse, levantarse.

Espirit-de-vin (en francés).—Espíritu de vino.

Espuma.—Conjunto de burbujas condensadas sobre la superficie de un líquido batido ó por efecto del calor que le hace hervir.

Espumadera.—Utensi-



Hoja de espinaca.

lio de cocina que consiste en un círculo de metal agujereado, unido á un mango largo, y que sirve para recoger la espuma, dejando el caldo ó salsa que la forman.

Espumado. — Limpio, privado de espuma.

Espumoso. — Espumajante. Que tiene, forma ó produce espuma.

Estimulante. — Propiedad que tienen ciertas substancias, manjar, bebida, condimento, droga, sazón, etc. de despertar y aguijonear determinados apetitos. || Influencia que en nuestra naturaleza ejercen ciertos manjares.

Estofado. — Guisado de carne que se hace á fuego lento echándole un poco de vino aguado ó agua con vinagre, después de sazonado con otros ingredientes, y tapando el puchero ú olla de manera que no salga de la vasija la menor cantidad de vapor. En francés: *etouffé*.

Estofar. — Cocer la carne en un puchero, herméticamente tapado para impedir la evaporación, con el condimento que se expresa en otro lugar.

Estragón. — Planta especie de artemisa, cuyas hojas son frecuentemente empleadas en la Cocina como condimento, por su olor agradable. El vinagre, la mostaza, los encurtidos, etc., suelen ser aromatizados con el estragón.

Estrangular. — Aprestar fuertemente el pescuezo de un animal cualquiera hasta quitarle la vida.

Estrellados (*huevos*). — Fritos sin ser batidos.

Estrellas. — Sopa de pasta en forma de estrellitas.

Estremecerse. — Temblar agitadamente un líquido puesto á la acción del fuego, antes de empezar á hervir. || Cocer.

Estremecimiento. — Temblor. || Latido denso de la superficie de un líquido que va á hervir.

Estufa-cocinera. — Aparato de calefacción, de chapa de hierro, para cuyo consumo es empleado el carbón de piedra. Es, sin duda, lo más perfecto de este género de aparatos. En el lugar correspondiente nos ocupamos de esta estufa con mayor detenimiento.

Esturión. — Pez grande de mar que remonta los ríos para depositar en ellos sus huevas (con las que se prepara el manjar llamado *cabial*, — *caviar* en francés). Es de forma muy alargada, acorazada su cabeza, y el cuerpo está recubierto de placas óseas. Tiene la boca situada bajo lo que podemos llamar hocico, es pequeña y carece de dientes. Se le conoce gran número de especies. Del *esturión común* han sido pescados ejemplares de más de cinco metros de largo; del *gran esturión* individuos de más de siete metros de longitud y 1.200 kilogramos de peso. La variedad llamada *sterlet*, cuyo peso es de 12 kilogramos, poco más ó menos, produce una cola para pegar, de calidad superior. El *esturión* es muy buscado por

su carne exquisita y por sus huevas, pero es muy raro en España, por ser propio de los mares del Norte. Se le sirve asado y en fricandó.

Esturgeon. — Palabra francesa. Esturión.

Etouffé. — Palabra francesa. Estofado. (V. **Estofado**).

Evaporación. — Acción y efecto de evaporar. || Vaho. || Conversión de un líquido sometido á la acción del fuego en vapor.

Evaporar. — Convertir en vapor, en vaho, un líquido sometido á la acción del fuego.

Excitante. — Substancia que tiene la propiedad de estimular ciertos apetitos.

Exótico. — Lo que siendo propio de países y costumbres extranjeros, es, por consiguiente, extraño á nuestras costumbres. || Manjar, condimento importados de la Cocina extranjera. || Se dice comúnmente de las plantas y drogas.

Exprimido. — Estrujado, seco, enjuto. Que ya no tiene jugo ó zumo.

Exprimir. — Estrujar; oprimir fuertemente á un cuerpo jugoso para extraerle el zumo ó jugo.

Extremeña (A la). — Guiso especial ó aderezo de ciertos manjares según la manera extremeña; caracoles, gazpacho, etc.

F

Faience. — Palabra francesa que significa : cacharrería de barro barnizado y esmaltado.

Faisán. — Ave de las más bonitas por su plumaje. Es muy agreste y ocupa el primer puesto entre la caza de pluma. Aunque es delicada su carne y se paga á precios altos, hay que tener en cuenta que más que por la exquisitez de su gusto—con ser mucha,—su valor está basado en lo difícil que es de obtener tal ave. Se cría y doméstica en corrales, pero su crianza es dificultosa, y una vez crecido el faisán doméstico, se ve que no puede competir con el silvestre.

Faisandeau. — Palabra francesa. Pollo de faisán.

Falda. — Parte baja correspondiente al vientre de la vaca ó buey. La carne de falda es de calidad inferior, y sólo suele utilizarse para el puehero, aunque tampoco vale.

Farce. — Palabra francesa. Relleno de diversos manjares revueltos. || Picadillo, jigote con que se guarnece buen número de platos, y á lo que se mezcla trufas, setas, castañas, etc.

Farci. — Relleno. Dicese de cualquier ave, pez, etc. || Como la anterior y la siguiente, esta palabra es francesa,

Farcir. — Palabra francesa. Rellenar.

Farinato ó *farinato*. — Embutido propio de las provincias leonesas.

Farine. — Palabra francesa. Harina.

Farro. — Sopa de cebada, buena para enfermos, según ciertos autores de dudosa autoridad.

Farsa. — Sólo á título de nota incluimos esta palabreja que algunos, ignorando, sin duda, el significado de la palabra francesa *farce*, y á la vez ignorando lo que en castellano significa *relleno*, han pretendido introducirla, sin necesidad y malamente, entre los términos de Cocina. La palabra *FARSA*, pese á quien pretenda lo contrario, ni es admisible para expresar *relleno*, ni la emplea nadie que tenga sentido común.

Fève. — Palabra francesa. Haba.

Fécula. — Substancia blanca ó blanquecina, ligera y suave al tacto, compuesta de granitos pequeños, que se extrae generalmente de las raíces y semillas de varias plantas, y algunas veces de los frutos y tallos, y que, hervida en agua, forma un líquido viscoso.

Fermentación. — Descomposición que se efectúa en las substancias animales ó vegetales bajo la influencia del aire, de la humedad y de un calor moderado. Esta descomposición suele ir acompañada de abundante desprendimiento de gases.

Fermentar. — Hacer ó producir la fermentación.

Fermento. — Lo que hace fermentar, como la levadura, etc. || La materia fermentada. || Espuma desecada de la cerveza, que mezclada á un principio azucarado, fermenta. || Descomposición de un cuerpo que, á su vez, la puede comunicar á otro.

Fiambre. — Alimento frío. Lo que después de condimentado y dispuesto al fuego se deja enfriar para no comerlo caliente.

Fiambrea. — Vasija para los fiambres. || Caja ó cesto para repuesto de fiambres.

Fideos. — Pasta de harina en forma de hilos.

Filet. — Palabra francesa. Filete. (V. *Filetes*.)

Filetes. — Partes carnosas que, en los cuadrúpedos, están junto al espinazo, bajo de las costillas. || Las carnes que hay sobre las alas y estómago en los volátiles y de la cara, y cuanto hay sin espinas en los pescados. || Solomó. || Trozos delgados, lonjas, hojas de tocino ó de vaca.

Filtrado. — Líquido que ha pasado á través de un sólido. || Colado. || Pasado por un filtro.

Filtrar. — Colar, pasar un líquido á través de un cuerpo ó masa sólidos.

Filtro. — Aparato, manga, lienzo, etc., por donde aestila ó cuele un líquido.

Financiera (*A la*). — Guarnición. Salsa.

Financière (*A la*). — *A la financiera*.

Fines-herbes. — Bajo

esta frase francesa, que significa finas hierbas, se designa el *perejil*, *cebollita*, *estragón* y *perifollo*.

Five ó clok.—Término inglés. Merienda á media tarde.

Flageolet.—Palabra francesa. Fréjol enano. Judías. (V. **Fréjoles**).

Flambé.—Palabra francesa. Chamuscado. (V. **Chamuscado**.)

Flan.—Crema dulce tostada en molde.

Flanero.—Molde con que se hace el flan y vasija para presentarlo.

Florentina (Ala).—Manera de escalfar huevos.

Fofó.—Inconsistente, blando, esponjoso. De mucho volumen y poco peso.

Fofé.—Palabra francesa: hígado. || *Fofé-gras*: hígado gor-

Fogón.—Sitio donde se hace lumbre en las cocinas.

Foncer.—Palabra francesa. Enfondar. Colocar en el fondo de una cacerola tiras de lardo, de jamón, de ternera, etc., en lonjas.

Fondant.—Pasta dulce de confitería, preparada como las pastillas. Es también palabra francesa.

Fórmula.—Modo establecido de explicar algo. Explicación metódica de la manera de hacer, conservar, presentar, etc., algo. || Para algunos, receta.

Forrar.—Barnizar el molde en que ha de colocarse la gelatina ó picadillo que envuelve ciertos manjares.

Frambuesa.—Fruto del frambueso, arbusto. La frambuesa es pequeña, dulce y perfumada. Tal como se produce es comida, y con ella se hace jarabe y excelentes confituras. Esta fruta no se conserva.

Francesa (Ala).—Pasta, bacalao, tortilla, guisos, etc. (V. las fórmulas.)

Francillón.—Ensalada.

Frangipán.—Pasta fina.

Fregadero.—Sitio destinado en la cocina á la limpieza de todos los útiles que han



Frambuesa.



Fogón.

do. Aplicase al hígado de pato ó de ganso engrosados por una enfermedad que se les hace contraer.

sido ensuciados en la preparación de los alimentos y en el consumo de éstos: vajilla, cris-



Freír.

talería, vasijería, etc. En la generalidad de las casas, por muy modestas que sean, se dispone para tan necesario servicio de pilas de mármol ó de cinc, dotadas de agua abundante, lo cual facilita la limpieza en todo momento, sin molestias ni gran trabajo. Aparte la natural y necesaria limpieza, indispensable en todo y para todo, demandan la higiene y el buen gusto que reine el más exagerado cuidado con todo lo que está en contacto in-

mediato con nosotros y puede afectar á nuestra salud. Terminada la faena del fregado, es de rigor que la pila quede seca y limpia, sin olores ni manchas.

Fregar.—Estregar, frotar fuertemente con estropajo los objetos que han de ser fregados, limpiándolos y lavándolos con agua muy caliente y jabón ó lejía.

Freír.—Echar algo en aceite ó manteca hirviendo. Hacer que hierva al fuego cualquier substancia en manteca ó aceite que hiervan.

Frejoles.—Judías. Esta legumbre es muy nutritiva, y lo mismo las judías verdes que las frescas son de fácil digestión. Las judías secas, al contrario, son de digestión difícil y muy flatulentas. Hay numerosas variedades.

Fremant.—Palabra francesa. El temblor ó estremecimiento acompañado de ruido del líquido que está sobre el



Fresal: 1, tallo que se emplea en la multiplicación de la planta.
2, pie de la planta.

fuego y que se prepara á cocer ó hervir.

Fresa.—Fruto del fresal,

cuya forma y tamaño son muy diversos según sus variedades. La fresa es una fruta excelente, algo laxante, y á veces indigesta. Se la come naturalmente cruda ó aderezada con azúcar y leche, vino, coñac, crema, etcétera. Con ella se confecciona confituras y jarabes muy agradables.

Fresquera.—Caja, estante ó aparato destinado á guardar y conservar al fresco los manjares condimentados ó no, que pueden echarse á perder por efecto del calor.

Fresquero.—Aparador refrigerante destinado á conservar alimentos en crudo ó sazonados. Suele ser de dos cuerpos, y en el interior contiene un compartimiento entre otros dos, que sirve para las substancias frigoríficas ó hielo, que mantienen baja la temperatura en todo el interior del mueble.

Fressure.—Palabra francesa. Asadura. (V. **Asadura**.)

Fricadellas.—Albondiguillas aplastadas que son servidas con salsa picante. Se las hace con picadillo de ave, hígado de la misma cocido antes, carne de salchicha y sobras de carne ya cocida, y rehogado el conjunto en manteca de vacas.

Fricandau.—(V. **Fricandó**.)

Fricandó.—Mechado de ternera, etc.

Fricasé.—Guisado que ordinariamente se hace de tajadas de cabrito ó cordero, y que después de medio cocido se frie, sazonándolo con espe-

cias, vinagre y pimentón. || *Fricasé de pollo*. (V. la fórmula.)

Fricaséc.—Palabra francesa. *Fricasé*. (V. **Fricasé**.)

Fric-flan.—Pasta de almidón, leche, huevos, manteca y guindas.

Frio.—Lo contrario al calor. || La ausencia, falta ó disminución de calor. || Sensación desagradable que se experimenta por la falta ó disminución de calor || Temperatura del manjar condimentado al fuego después de mucho tiempo de estar separado de la lumbre.

Frit.—Palabra francesa. Frito. (V. **Frito**.)

Fritada=*Fritura*.—Conjunto de varias partes de una misma cosa fritas á la vez.

Frito.—Sazonado y condimentado en aceite ó manteca fritos. || Hervido debidamente en una grasa frita.

Fritura.—Conjunto de diversos manjares fritos á la vez || Nombre que se da á toda grasa que sirve para freír y que es guardada, después haberla empleado, para el mismo empleo.

Friture.—Palabra francesa. Fritura. (V. **Fritura**.)

Froid.—Palabra francesa. Frío. (V. **Frío**.)

Fromage.—Palabra francesa. Queso. (V. **Queso**.)

Fruta.—Fruto comestible de árboles y plantas, y en general de un vegetal cualquiera. || *Fruta de sartén*: Masa frita de varias figuras y nombres.

Frutero.—Plato, cestillo ó util en que es colocada la fruta.

Fruto.—Lo que los vege-

tales producen cada año después de la flor y de la hoja y que sirve para su reproducción.



Fuente.

Fuente.—Pieza de la vajilla, mayor que los platos, de varias y diversas formas, en

que son servidos los manjares á la mesa. || Fuente llana, honda, redonda, ovalada, besuguera, etcetera.

Fulga.—Ave, variedad del ánade que se prepara lo mismo que el pato y las aves de corral. Como la cerceta, la fulga está considerada manjar de vigilia.

Fumet.—Palabra francesa con que se expresa la fragancia ó aroma propios que exhalan algunas carnes y vinos. || Substancia de ciertas aves ó caza que en la gran cocina es mezclada con ciertas salsas para dar á éstas su sabor y aroma.

Fundir.—Derretir, liquidar alguna substancia en estado sólido.

G

Gachas.—Guiso compuesto de harina de almortas, con cuadradillos de jamón ó lomo, picatostes, etc.

Gajos.—Partes naturales en que pueden ser divididos un racimo de uvas, una naranja, una lima, etc.

Galantina.—Substancia animal, incolora, que se cuaja formando jalea. Hay numerosas variedades. En francés: *galantine*. **Gelatina.**

Galantine.—Palabra francesa. Galantina. Especie de adobo en el que las carnes que le componen están siempre desosadas, tienen forma regular y

están adornadas de jaleas moldeadas, de zanahorias, de pepinillos, etc., moldeados también.



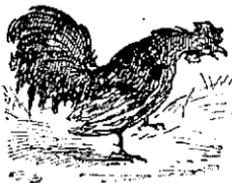
Gallina.

Gallina.—Ave de corral, hembra del gallo, animal esencialmente útil al hombre por

los productos que rinde. Su carne es delicada; los huevos, un gran alimento, sano y nutritivo.

Gallineta (*A la*).—Salsa que algún autor llama *á la pollada*. || *Gallineta*: ave acuática llamada en francés *poule d'eau*, generalmente de color gris. Su carne no es muy estimada.

Gallo.—Macho de la gallina. Aunque su carne no suele ser tan tierna como la de la hembra, se le da iguales guisos y condimento, como á las demás gallináceas.



Gallo.

Gamo.—En francés: *daim*. Cuadrúpedo rumiante de carne delicada cuando joven. Es análogo al ciervo, pero de menor talla. Antes de los tres años su carne compete con la del corzo, la cual, después de la del jabalí, es la mejor de la de las reses de montería.

Ganso.—Ave acuática más grande que el pato, de carne muy estimada cuando el ave es joven, y cuya manteca es muy apreciada para diversos guisos. Su hígado, que suele pesar más de un kilo, es objeto de comercio importante. Por lo mismo que es tan abundante en grasa, es también de diges-

ción difícil. || *Ganso silvestre*: es más fina su carne que la del ganso doméstico, y se parece



Ganso.

á la del pato. Lo mismo al ganso silvestre que al doméstico, se les condimenta como al pato.

Garapiña.—Baño de azúcar cristalizado para cubrir las almendras. || Líquido helado artificialmente.

Garapiñado.—Dulce, almendra, etc., cubiertos de un baño de azúcar cristalizado. || Helado, congelado.

Garapiñar.—Helar, congelar. || Poner un líquido en estado de garapiña. || Bañar las almendras en azúcar cristalizado.

Garapiñera.—Vasija para garapiñar.

Garbanzo.—Leguminosa cultivada en el mediodía de Europa, que sirve de alimento principal, particularmente en España. El garbanzo, tostado y molido, es mezclado con el café por los tenderillos rapaces.

Garní.—Palabra francesa. Guarnecido. Dícese del plato adornado ó guarnecido: (V. **Guarnecido y Guarnición**.)

Garniture.—Palabra francesa. Guarnición. Conjunto

de adornos con que se acompaña ciertos manjares.

Garrafa.—Vasija ancha y redonda de metal ó vidrio, terminada en un cuello largo y angosto á manera de tubo, que se destina á enfriar líquidos.

Gástrico.—Lo pertenece al estómago.

Gastronomía.—Arte de comer opíparamente.

Gastronómico.—Referente á la gastronomía.

Gastrónomo.—La persona que come opíparamente. El aficionado inteligente á los mejores manjares y bebidas. El que conoce el arte de hacer buena cocina.

Gateau.—Palabra francesa. Pastel. (V. **Pastel**.)

Gaufre.—Palabra francesa. Barquillo, panal de miel, rosa de pasta de la repostería francesa.

Gaviota.—Ave marina. Para poder comerla es de necesidad chamuscarla mucho y lavarla bien y repetidas veces con vinagre fuerte ó con coñac, á fin de que pierda su carne el sabor á pescado. Se la condimenta igual que á la cereta, y es buen plato cuando la gaviota es joven. Ya vieja, podrá hacer buen caldo, pero la carne es dura y correosa.

Gazpacho.—Sopa fría española de cuya preparación se da la fórmula en el lugar correspondiente.

Gelatina.—Esta palabra, y no *jaletina* ni *galantina*, es la que debe ser empleada. La gelatina no es otra cosa que la

substancia que se extrae de los huesos y de la carne sometidos á la acción del agua cociendo, y que después, al enfriarse, se transforma en jalea.

Gelatinoso.—Que forma ó tiene gelatina. Que por su aspecto y consistencia parece gelatina.

Gelinotte.—Palabra francesa. Ortega, ave. (V. **Ortega**.)

Generoso (Vino).—Se da este nombre al producto de las vides de clase superior, como son los moscateles, el Málaga, Jerez, Rota, Alicante, etc., y los similares extranjeros Madera, Porto, Marsala, Chipre, etc.

Genisse.—Palabra francesa. Ternera. (V. **Ternero**.)

Genovesa (Aja).—Manera de condimentar el salmón.

Gibelota.—Adaptación de la palabra francesa *gibelotte*. Guiso de conejo.

Gibelotte.—(V. **Gibelota**.)

Gibier.—Palabra francesa. Lo cazado. || Todo animal cogido ó muerto en la caza.

Gigot.—Palabra francesa. Pierna de carnero. (V. **Jigote**.)

Ginebrina (Aja).—Pasta.

Gingembre.—Palabra francesa. Jengibre. (V. **Jengibre**.)

Glace.—Palabra francesa. (V. **Glasa**.) || Helado. || Hielo.

Gland.—Palabra francesa. Bellota.

Glasa.—Adaptación de la palabra francesa *glace*. Caldo ó jugo de carne reducido á gelatina por enfriamiento. || Gelatina.

Glasar ó *glasear*.—Extender con pincel ó pluma la gelatina sobre las carnes, aves ó guisos muy calientes en el momento de servirlos. || En Pastelería es espolvorear las piezas con azúcar y meterlas en el horno para que se forme la gelatina ó baño. Espolvorease con el azúcar en polvo contenida en una caja de hoja de lata cuya tapa está agujereada. Esta caja se llama *glacera*. || Satinar.

Glaseado.—Que tiene glasa. || Así llama algún arreglador de libros á la última de las grandes salsas: al *velouté*.

Glasear ó *glasar*.—Aplicar á algún alimento la salsa madre llamada *velouté*. || Aplicar glasa.

Glorias.—Pastelillos.

Glotón.—Gastrónomo vulgar. Ansioso por comer sin distinción de manjares ni gustos.

Gluten.—Substancia azoada contenida en los granos de los cereales mezclada con el almidón, insoluble en el agua, que da á la harina las propiedades de formar una pasta elástica, pegajosa, espesa, que liga y hace trabazón. || En la panificación obra como fermento.

Glutinoso.—Espeso, pegajoso, elástico, que contiene ó está formado por gluten.

Godard (*A lo*).—Guiso especial de lomo de vaca (*aloyau* en francés).

Godiveau.—Palabra francesa. Empanada de carne.

Gofio.—Plato especial y propio de las islas Canarias.

Golosina.—Manjar más

ó menos delicado que gusta más que alimenta.

Goujon.—Palabra francesa. Gubio. (V. **Gubio**.)

Gourmand.—Palabra francesa. Glotón. Ansioso por comer lo que se quiera sin distinción.

Gourmet.—Palabra francesa. Perito en manjares y bebidas delicados. || Gastrónomo.

Graillon.—Palabra francesa. Restos de una comida. (V. **Bazofia**.) || Olor de grasa quemada.

Grajea.—Confites muy pequeños de diversos colores.

Granada.—Fruto del granado, del tamaño de la naranja, cuyo interior está dividido en muchos compartimentos que encierran gran número de granos rodeados de una pulpa de color carmesí, transparente, de sabor agrídulce muy agradable. La envoltura es dura, seca. Con el jugo de la fruta se hace un jarabe muy exquisito.

Granadinas.—Trociitos pequeños de carne que se mecha, adereza y cuece en sartén y que son servidos remojados, aderezados y guarnecidos según la fórmula correspondiente.

Gran jugo.—Salsa así llamada. Es una de las cinco grandes salsas ó salsas madres.

Gras.—Palabra francesa. Gordo, eraso.

Gras-double.—Cuajar de vaca. Membrana del estómago del buey y de la vaca.

Grasera.—Vasija para la grasa.

Gratin.—Capa tostada y

adherida al fondo de una vasija, que se forma cuando se hace cocer mucho ciertos manjares. Esta palabra, que es francesa y que ya tiene carta de naturaleza en nuestra Cocina, significa: *lo tostado*, lo que se raspa del fondo de las cacerolas para después utilizarlo en algunas preparaciones.

Gratinar.—Tostar ó tostarse para formar gratín.

Gratiner.—Palabra francesa. Gratinar.

cesa. Guindas. (V. **Guindas**.)

Grive.—Palabra francesa. Zorzal. (V. **Zorzal**.)

Grondin.—Palabra francesa. Pescado de mar, de color rojo, también llamado en París: *rouget*. || *Salmonete*. (V. **Salmonete**.) Pez de cuerpo alargado, cabeza enorme, escamas pequeñas situadas en los repliegues de la piel, color sonrosado, y las aletas natatorias de rojo claro. Su carne, muy estimada, es de fácil digestión.



Grosellas en racimo.



Grosella negra,
con la que se hace
el licor casís.



Fruto del grosellero
espinoso.

Grenadine.—Palabra francesa. Jarabe de jugo de granada.

Grenouille.—Palabra francesa. Rana. (V. **Rana**.)

Gril.—Palabra francesa. Parrilla. (V. **Parrilla**.)

Grillades.—Palabra francesa. Escalopes. (V. **Escalopes**.) Nombre que se da á las carnes fritas en la parrilla. || Carbonadas.

Grimod (*A la*).—Salsa.

Griottes.—Palabra fran-

Grosella.—Fruto del grosellero, cuyas especies son numerosas. Con esta fruta son elaborados jarabes y confituras muy agradables, y en polvo es muy empleada para refrescos.

Grue.—Palabra francesa. Grulla. (V. **Grulla**.)

Grulla.—Ave zancuda, grande, y cuyo pico y cuello son muy largos. Se las condimenta como al ganso doméstico.

Grumo.—Porción de li-

quido que se coagula. Parte de una substancia líquida que se cuaja.

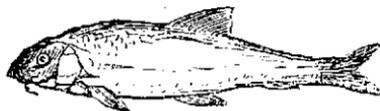
Grumoso. — Que produce, tiene ó presenta grumos.

Guarnecer. — Adornar un plato ó un manjar cualquiera con otros manjares suplementarios.

Guarnecido. — Adorno con guarniciones.

Guarnición. — Adorno de manjares ó platos, que consiste en otros manjares suplementarios para aderezar y presentar mejor aquéllos. || Ingredientes ó substancias con que se adorna y acompaña las carnes de matadero, de corral, la volatería, la caza y algunos platos de legumbres. En francés: *garniture*.

Gubio. — En francés: *goujon*. Pez pequeño de río que ofrece los caracteres generales de la carpa: cuerpo alargado y cubierto de muchas y grandes escamas y dos barbillas que guarnecen los ángulos de la mandíbula inferior. Su carne es muy sabrosa.

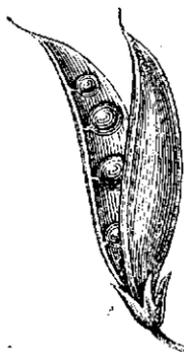


Gubio.

Guinda. — Fruto del guindo: *griottes* en francés. || Cerezas gruesas de cabo corto. (V. Cereza.)

Guisado. — Vianda compuesta y aderezada con caldo, especias, etc. || Pedazos de carne con una salsa caldosa.

Guisante. — Esta legumbre es poco nutritiva, pero se digiere fácilmente estando verde; seca, solamente sirve para puré.



Guisante abierto.

Guisar.

— Aderezar, componer y sazonar la comida. || Adobar, escabechar ó preparar las carnes ó pescados para su mejor conservación.

Guiso. — Salsa hecha con especias y otros ingredientes. Composición con que se dispone la vianda para aderezarla y sazonarla.

Guisote. — Guiso ordinario y grosero hecho con poco cuidado.

Gula. — Pasión immoderada por comer y beber. Glotonería.

Gurote. — Especie de torta de queso.

Gustar. — Percibir y sentir el sabor de una substancia cualquiera. Paladear.

Gusto. — Sabor. Sensación que causa en el paladar un manjar que es gustado.

H

Haba.— Fruto de la planta leguminosa del mismo nombre; *feve*, en francés. Las habas frescas, únicas que en la Cocina se consume, tienen los mismos guisos que las legumbres similares: judías y guisantes verdes, etc. De las muchas variedades que ofrece esta planta, la más empleada es la *haba juliana*, que se cría en huertas y jardines.



Habas.

Habichuela.— Alubia. Hay muchas variedades de esta leguminosa, conocida con los nombres de *vainas*, *fréjoles*, *judías*, *alubias*, *fraijones*, etc. Las habichuelas, después de quitada la brizna, se las come verdes, cocidas, fritas, guisadas, etc.

Habille.— Palabra francesa. Dícese del pescado después

que se le desventra, desescama y embriada ó ata con bramantillo para que conserve la forma al ser condimentado y sazonado.

Hachis.— Palabra francesa. Picadillo, jigote.

Hamburguesa (*Ala*).— Manera de confeccionar la sopa de macarrones.

Hareng.— Palabra francesa. Arenque. (V. **Arenque**.)— *Hareng-saur*: arenque curado al humo, ahumado.

Haricot.— Palabra francesa. Habichuela. (V. **Habichuela**.)

Harina.— Flor del grano molido. Polvo que se obtiene moliendo los granos de trigo y de otros cereales.

Harinoso.— Semejante á la harina. Que contiene harina.

Hataca.— Palo para extender la masa. Cucharón de palo.

Hebra.— Porción corta de una fibra ó filamento. || *Hebra de bucalao*, *hebra de azafrán*, etc.

Meladera.— Vasija ó aparato para congelar ó helar artificialmente cualesquiera substancias.

Melado.— Congelado artificialmente. Bebida ó manjar congelados. || *Sorbete*.

Hender.— Producir violentamente una abertura prolongada en un cuerpo sólido, sin que éste quede por completo dividido.

Hervido. — Que ya ha producido, por efecto del fuego, ruido y borbotones.

Hervir. — Producir ruidosamente borbotones un líquido sometido á la acción del fuego. || Moverse agitada, violenta y ruidosamente un líquido á causa del calor de la lumbre.

Hervor. — Ruido y movimiento que producen los líquidos al hervir.

Hez. — Sedimento, poso de un líquido.

Hierbas. — Plantas pequeñas. || Conjunto de vegetales que se emplea en la Cocina para sazonar y condimentar los guisos. Manojito compuesto de cebolletas, perejil, laurel y tomillo. — *Ramito.* (V. **Ramito.**)

Higadilla. — Higadillo, de ave, por ejemplo.

Higadillo. — Una de las entrañas mayores. Hígado.

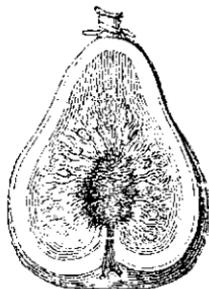


Higado y mojieja.

Higado. — Cierta entraña del vientre.

Higos. — Fruto de la higuera, que se produce comúnmente dos veces al año: la primera, en Junio y Julio; la segunda, en Agosto y Septiembre, que es cuando está más azucarado el fruto. Son muchas las variedades que se conoce de esta fruta: hay higos verdes, morados, negros, etcétera. Los higos son consumidos frescos ó secos; frescos, hay que comerlos recién cogi-

dos del árbol. A consecuencia del azúcar y de la materia mucilaginosa que contienen son calmantes y emolientes. Los higos secos son un excelente postre. || *Higos chumbos*: fruto de la chumbera.



Corte vertical de un higo.

Hilacha. — Fibra ó filamento desprendido ó separado de un cuerpo. || *Hilachas de bacalao, de carne.*

Hilar. — Reducir artificial ó mecánicamente á fibrillas ó hilos, como el cabello de ángel, la fibra de la cidra, los huevos hilados, etc.

Hirviente. — Que hierve: que produce ruido y borbotones por la acción del fuego.

Hisopado. — Hisopeado. Rociado de un líquido con el empleo del hisopo.

Hisopar. — Hisopar. Rociar con hisopo.

Hisopo. — Esponja, cerdillas ó algodones recubiertos ó no por algún otro cuerpo agujereado y sujetos aquellos ó éste unido á un mango más ó menos largo. Emplease para rociar con grasa, caldo ó agua el

manjar que está asándose, á fin de que no se reseque antes de tiempo.

Hochepot.—Palabra francesa. Guisado de vaca ó buey con nabos y castañas. || *A la Hochepot*: con el citado guiso.

Hogar.—Sitio de la cocina, fogón, estufa, etc., donde se enciende y tiene la lumbre.



Hogar.

Hoja.—Lámina, plancha ó lonja de algún cuerpo. || Parte exterior que brota del tallo de una planta. || *Hoja de tocino.* || *Hoja de laurel.* || *Lonja de jamón.* || Cada una de las capas que forma la masa, como en los hojaldres. || Mitad de la canal de un cerdo partida á lo largo.

Hojaldrado.—Que tiene hojaldre, ó que es parecido al hojaldre.

Hojaldrar.—Hacer hojaldre, ó algo con hojaldre.

Hojaldre.—Masa de harina y manteca dispuesta de modo que, al cocerse, forma hojas ó láminas delgadas.

Holandesa.—Pasta. || *A la holandesa*: fórmulas para elaborar varios guisos especiales.

Homard.—Palabra francesa. Langosta. (V. **Langosta**.)

Hongo.—(V. **Setas**.)

Horchata.—Bebida, por lo común refrescante, hecha con agua, jugos vegetales, azúcar, etcétera.

Hormigos.—Plato casero de repostería, en cuya confección entra la leche de almendras ó de avellanas machacadas.

Hornazo.—Rosca amasada con huevos.

Hornilla.—Hueco ó cavidad en una cocina, estufa ó fogón, con rejilla horizontal de hierro en el fondo.

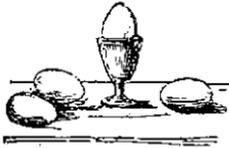
Horno.—Fábrica pequeña, comúnmente de hierro, que forma parte del fogón ó estufa, hueca y destinada á cocer algo que debe ser en ella introducido. || *Horno de campaña*: especie de cobertera de palastro sobre la cual se pone carbón encendido para cocer el manjar por la parte de arriba. || *Horno-parrilla*: cuerpo que sobresale en la superficie de la estufa-cocinera, destinado exclusivamente á los asados en la parrilla.

Hors-d'œuvre.—Frases francesa adaptada á nuestra cocina con la palabra *ordubre*.

(V. **Ordubres.**) || Entremeses, platillos, aperitivos, encurtidos.

Hortalizas. — Vegetales nacidos y cultivados en huertas.

Huevera.—Vasija pequeña de forma adecuada á su objeto, que forma parte de las vajillas y que sirve exclusivamen-



Huevera.

te para servir los huevos pasados por agua. || *Huevera (de cocina)*: Utensilio de cocina propio para guisar á la vez varios huevos.



Manera de reconocer los huevos.

Huevos.—Constituye uno de los alimentos más preciosos,

bajo cualquier aspecto que se les considere, pues si solos pueden ser dispuestos de muy diversas maneras, como accesorio forman parte en innumerables condimentos. Son de gusto agradable, muy nutritivos y de fácil digestión, tanto más fácil cuanto menos cocidos estén. Los huevos blandos son muy convenientes á los anémicos, á los enfermos convalecientes, á los niños y á las personas sedentarias. Duros, son más difíciles de digerir. Los huevos son una substancia gelatinosa, en medio de la cual se halla el germen de un animal ovíparo, encerrado todo en un cascarón.

Huile.—Palabra francesa. Aceite. (V. **Aceite**.) Nombre dado á todas las substancias crasas que conservan el estado líquido á la temperatura ordinaria. El aceite es extraído de las aceitunas, de las nueces, de las simientes del nabo, de la colza, etc.

Humo.—Vapor negro más ó menos denso que producen ciertas substancias al arder.

Hura.—Palabra adaptada de la francesa *hure*. Cabeza de puerco ó de jabalí. || Aplícase también á las cabezas de otros animales, como el salmón, el sollo, la merluza, etc.

Hure.—Palabra francesa. Hura. (V. **Hura**.)

Hurgón.—Varilla de hierro para remover la lumbre.

Husar (*A la*).—Manera especial de asar el solomillo.

I

He flottante.—Pasta de fruta. Frase francesa.

Impregnado.—Dícese de un cuerpo cualquiera que contiene entre sus poros partes de otro cuerpo ó substancia, pero sin combinarse. Saturado.

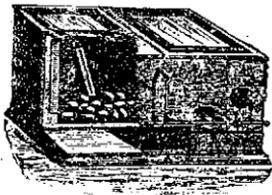
Impregnarse.—Recibir un cuerpo en sus poros corpúsculos ó partes de otro cuerpo. Saturarse.

Incisión.—Corte hecho á lo largo con un cuchillo en un cuerpo.

Incorporado.—Agregado, añadido, mezclado á otro cuerpo.

Incorporar.—Unir, añadir, mezclar, agregar una substancia á otra.

Incubación (*tratándose de aves*).—Acción y efecto de empollar los huevos la gallina ú otra ave.



Incubadora.

Incubado.—Que ha sido sometido á la incubación.—*Encobado.*

Incubadora.—Aparato para incubar artificialmente.

Incubar.—Someter á la incubación huevos de un ave. Incubar artificialmente es mantener los huevos del ave, cualquiera que sea ésta, á una temperatura de 38 grados, poco más ó menos, mediante un foco constante de calor, para reemplazar á la incubación por la madre.—*Encobar.*

Incrustación.—Acción y efecto de incrustar.

Incrustado.—Introducido á otro cuerpo.

Incrustar.—Introducir un cuerpo á otro. || Embutir en un trozo de carne, en un ave, etcétera, trufas, especias ú otros ingredientes para su condimento, perfume ó adorno.

Infanta (*A la*).—Manera de hacer un jigote especial.

Ingredientes (*ó condimentos*).—Llámase así á las substancias que entran en la composición, aderezo y sazónamiento de un manjar, etc., como la sal, la pimienta, la mostaza, y tantas otras. (V. **Condimento**.)

Insipido.—Insulso. Que no tiene sabor.

Intermedios.—Platos servidos en la comida acompañando al asado ó entre el asado y los postres. Estos platos se dividen en de Pastelería y platos dulces. || Entremeses.

J

Jabali. — Cerdo salvaje. En francés: *sanglier*. Su carne es muy estimada, aunque no sea tan fina como la del cerdo, y los mismos guisos que con ésta se hacen con la del jabali.



Jabali.

Jabato. — Jabali pequeño. En francés: *marcassin*.

Jalea. — Especie de conserva de frutas y de azúcar. || Jugo de frutas cuajado en masa blanda y transparente.

Jaletina = *Galantina*. — *Jelatina*. — Jugo clarificado y consistente, aunque blando y movedizo, de las carnes y de otras substancias animales y vegetales. Debe decirse *gelatina*. (V. *Gelatina*.)

Jambon. — Palabra francesa. Jamón. (V. *Jamón*.)

Jamón. — Pernil curado del cerdo.

Jarabe. — Bebida dulce de jugos ó substancias vegetales.

Jardinera (*A la*). — Manera de guisar y aderezar diversos manjares: filetes de carne-ro, ternera, solomillo de vaca, etcétera.

Jarro. — Vasija de cristal ó

de barro, comúnmente fino, con un asa.

Jaune-d'œuf (en francés). — Yema de huevo.

Jelatina. — *Gelatina*. (V. *Gelatina*.)

Jengibre. — Planta de la India, de olor aromático agradable y de sabor acre y picante como la pimienta, que se usa comó especia en la Cocina.



Jengibre.

Jicara. — Vasija pequeña con asa, empleada para servir el chocolate.

Jigote. — Guisado de carne picada que se rehoga en manteca. Dícese de cualesquiera vianda ó manjar picados muy menudamente.

Joinville (*A la*). — Guiso especial de los filetes de lenguado.

Judias. — (V. *Alubias*.) (V. *Habichuelas*.)

Jugo. — Zumo, substancia propia de los manjares ó alimentos. Principios líquidos que desprenden cuando son sometidos á una presión fuerte, á la acción del fuego, etc.

Jujube. — Palabra francesa. Azufaifa. (V. *Azufaifa*.)

Jullana. — Sopa de vegetales.

K

Kari.—Especia de la India que da el nombre á una salsa.

Kirsch.—Aguardiente. Ponche.

Kirschwaser.—Aguardiente.

Kluskis.—Albóndigas de carne frita, mezclada y amasada con otros manjares.

L

Labro.—Pez grande de mar, análogo á la perca. Su carne es muy estimada. Puede prepararse como al salmón y al rodaballo. En francés: *bar*. (V. **Bar**.)

Lait.—Palabra francesa. Leche. (V. **Leche**.)

Laitne.—Palabra francesa. Lechuga. (V. **Lechuga**.)

Lamprea.—Pez de mar, de forma cilíndrica y alargada como la anguila, sin escamas, ni natatorias en el pecho ni vientre. Cuando joven remóntase por los ríos, que es donde se efectúa generalmente su pesca. Su carne es muy estimada. En francés: *lamproie*.

Lamproie.—Palabra francesa. Lamprea.

Lancilla.—(V. **Astilete**.)

Landrecillas.—Pedacitos de carne redondos en ciertas partes del cuerpo, como el morcillo, etc.

Langosta (en francés: *langouste, homard*.)—Crustáceo de carne muy estimada que es consumida fresca ó conserva-

da, después de cocida, y al abrigo del aire en latas herméticamente soldadas. La langosta común de nuestros mares llega á pesar de 3 á 6 kilos, midiendo un maximum de 40 centímetros; la americana, que es



Langosta.

una especie muy parecida á la nuestra, ofrece ejemplares que pesan más de 10 kilos. Es alimento delicadísimo su carne, pero difícil de digerir, particularmente si no está recién pescada. Debe escogerse siempre las langostas que pesen más en

relación con su tamaño: son las mejores.

Langostino.—Este crustáceo se parece mucho por su forma á la quisquilla ó camarón; su carne es muy fina y delicada. Es como una langosta pequesísima y no tiene púas en su caparazón.

Langouste.—Palabra francesa. Langosta. (V. Langosta.)

Langue.—Palabra francesa. Lengua. (V. Lengua.)

Langustina.—Crustáceo del Mediterráneo, muy pequeño, de carne muy delicada y gustosa, que se consume cocido al natural, con sal y vinagre. Esta pesca no abunda, y debe ser preferida, por su excelencia, á la del golfo de Lyon.

Lañas.—Lonjas de tocino. || Sopa de pasta, así llama-

Lapín.—Palabra francesa. Conejo. || *Lapin de garenne*: conejo de monte. (V. Conejo.)



Trozo de carne mechada con lardo.

Lard.—Palabra francesa. Lardo. (V. Lardo.)

Lardear.—Poner laminillas de lardo ó tajaditas de jamón en el fondo de una cacerola para ciertos guisos. || Untar con grasa. || Guarnecer con lardo. || Mechar.

Larder ó *piquer* en francés.—Lardear. (V. Lardear.)

Lardera.—Aguja para lardear ó mechar.



Lardera ó aguja para mechar.

da. || *Lañas y virutas*: sopa compuesta también de pastas.

Lapas.—Lápades, mariscos.—En francés: *lépas, patelle*. Su concha es dura, rugosa, de forma oval, cónica, y está tachadrada en la parte superior. Hállanse fuertemente adheridas á las peñas de la costa, que es donde se fijan, y de ellas hay que arrancarlas para alimento del hombre ó para cebo de los peces. Con las lapas se compone una sopa muy gustosa.

Lardo.—Grasa sólida que se encuentra entre la piel y la carne del cerdo. || Trocito pequeño de esta grasa que se emplea para mechar.

Lardon.—Palabra francesa. Tira de lardo; filete para mechar, que siempre se corta cuadrado y de diversos gruesos.

Latija.—Pez de mar, aplastado, y en proporción menos carnoso que el rodaballo, al cual es parecido. La latija es

muy pequeña, y su carne, blanca, tierna y delicada. Es poco nutritiva.



Latiña.

Laurel. — Arbusto siempre verde, cuyas hojas son empleadas en la cocina para aromatizar las salsas.

Lauretana (*A la*). — Preparación particular para fricase de pollo.

Laurier. — Palabra francesa. Laurel. (V. Laurel.)

Lavar. — Limpiar con agua fría, tibia ó caliente, según los casos, un trozo de carne, un ave, una hortaliza, etc., antes de su condimento.

Laxativo = *Laxante*. — Que suaviza, que afloja, que facilita las funciones intestinales. Propiedad que tienen ciertos vegetales de purgar suavemente.

Lebrillo. — Barreño blanco, fino, vidriado y redondo, cuya pared circular suele ensancharse desde el suelo hasta la boca. Sus dimensiones son muy variadas, pero comúnmente tienen de altura una cuarta, poco más ó menos.

Lechazo ó *lechal*. — Animal de cría que mama.

Leche. — Licor nutritivo que se forma en las mamas ó

pechos de las hembras de los mamíferos. || *Leche amerengada*. Leche con claras de huevo y azúcar.

Lechecillas. — Mollejuelas de los cabritos, etc.

Lechefrita. — Utensilio de cocina, de tal forma, que recibe el jugo ó la grasa de lo asado en él. En francés: *lechefrite*.

Lechefrite. — (V. Lechefrita.)

Lechuga. — Es una de las plantas más útiles y de las más sanas entre las que utiliza la Cocina. Sus hojas en ensalada son muy gustosas y acompañan bien á los asados.



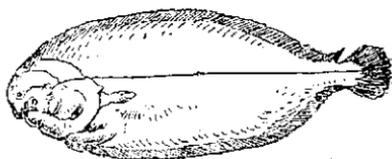
Lechuga.

Legumbres. — Plantas potajeras destinadas á la alimentación. Se da este nombre á todo género de fruto ó semilla que se produce en vainas. || Fruto en vaina de plantas herbáceas.

Legumbrera. — Vasija en que son preparadas ó servidas las legumbres.

Legume. — Palabra francesa. Legumbre. (V. Legumbres.)

Leguminosas.— Familia de plantas cuyo fruto se halla en vainas, como la habichuela, el haba, etc.



Lenguado.

Lengua.— Órgano carnoso y muscular situado en la boca, que sirve para la deglución de los alimentos. Las de muchos animales reúnen tales condiciones, que son manjares del hombre, preparados, compuestos y sazonados debidamente. Al tratar de cada uno de los animales que son utilizados para la Cocina, se expone cuántos aprovechamientos se hace de ellos y de las distintas partes de su cuerpo.

Lenguado.— Es uno de los peces de mar y de los más sanos para todos los estómagos, por ser su digestión muy fácil. En francés: *sole*.

Lenteja.— Acaso sea la lenteja la leguminosa más importante de todas: es la que contiene más azoe. En grano es comida indigesta, pero en puré son más fácilmente digeribles las lentejas. Su fécula es casi el único componente de la substancia conocida con el nombre de *revalenta*.

Lentilles.— Palabra francesa. Lentejas. (V. **Lentejas**.)

Letras.— Sopa de pasta así llamada por la forma de letras que presenta.

Levadura.— Harina amasada sin sal y fermentada.

Levure de bière. Levadura de cerveza; así llaman los franceses á la espuma que produce la cerveza al fermentar. Una pequeña cantidad de levadura añadida al mosto de la cerveza determina la fermentación. Es empleada también la levadura de cerveza para el pan, los pasteles, etc.



Rama de lenteja.

Liatson.— Palabra francesa con que se designa á todo lo que sirve para dar consistencia á una salsa, como las féculas.

las, harinas ó yemas de huevo. Ligadura. (V. **Ligadura**.) Ligazón. (V. **Ligazón**.) || Lo que espesa y traba las salsas que han resultado claras y poco consistentes.

Licor.—Líquido espirituoso fluido. Hay gran número de licores caseros de gusto muy agradable y fáciles de hacer, cuyas respectivas fórmulas damos en otro lugar. La base de todos los licores es el alcohol.

Licorera.—Aparato más ó menos rico y artístico destinado á tener reunidas varias botellas de diversos licores.

Licuar.—Derretir.

Liebre.—Animal roedor de la misma familia que el conejo. Su carne es suculenta, pero cuando manida es de digestión difícil.



Lievre.

Lievre.—Palabra francesa. Liebre. (V. **Liebre**.)

Ligado.—Trabado, mezclado, incorporado, unido.

Ligadura.—Mezcla para ligar, unir, espesar ó dar consistencia á un líquido. || Líquido ó sólido que se incorpora á otro para darle consistencia.

Ligar.—Espesar una salsa, bien con yema de huevo,

bien con la fécula que se deslie en agua fría y que se incorpora á la salsa antes de servir.

Ligazón.—Trabazón, consistencia. || Lo que traba, liga ó da consistencia. || Acción y efecto de ligar. En francés: *liaison*.

Lima.—Fruto del árbol del mismo nombre. Su jugo es dulce, pero con un dejo un poco amargo.

Limande.—Palabra francesa. Latija. (V. **Latija**.)



Limonas.

Limón.—Fruto del limonero, de color amarillo claro y gusto ácido. Su jugo sirve para hacer bebidas aciduladas, para la preparación del ácido cítrico, etc. De la corteza, verde aún, se extrae la esencia de limón y otras preparaciones de Medicina y Perfumería. En la Cocina, así como en la Repostería y en la Confitería, el limón tiene muchas aplicaciones. En francés: *citron*.

Limonada.—Bebida compuesta con zumo de limón.

Limoner.—Palabra de la Cocina francesa. Introducir limón con un cuchillo á los

pescados, que se tendrá en agua hirviendo. Limonear, sazonar con limón.

Línera (*A la*). — Condimento especial del faisán trufado.

Línotte. — Pardillo. (V. **Chorlito**.) Es palabra francesa.

Lionesa (*A la*). — Manera particular de guisar callos.

Liquefacción. — Paso del estado sólido al estado líquido por el calor, ó del estado gaseoso al líquido por la condensación obtenida á consecuencia del enfriamiento.

Lista. — Enumeración ordenada y clara de los manjares que componen una comida, ó de todos los disponibles, tratándose de fondas, *restaurants*, etc. **Menú**. Minuta, carta.

Lit. — Palabra francesa con que expresan, tratándose de Cocina, el lecho de una substancia cortada en tajadas delgadas, y sobre la cual se pone otra con la sazón, y así sucesivamente.

Livianos. — Bofes. Parte de la asadura de un animal, que atrae y despiende el aire.

Lombarda. — Col arropollada. Los franceses la llaman *Chou de Lombardie*.

Lombes. — Palabra francesa: lomos (V. **Lomo**.)

Lomo. — Partes de la espalda de un cuadrúpedo, á derecha é izquierda del espinazo, desde la espaldilla á la cadera. En francés: *lombes*.

Loncha. — Lonja. (Véase **Lonja**.)

Longaniza. — Embutido de carne de cerdo picada

y aderezada convenientemente con especias.

Lonja. — Tajada ancha y delgada de carne de cerdo, ó por extensión, de otro animal.

Lota. — Pez del cual una especie es de río, y por su magnitud y forma figura entre la lamprea y la anguila; la otra especie es marina y se pesca en los mismos mares que el bacalao y también en gran cantidad. Los franceses le dan el nombre de bacalao largo: *morue longue*. Su carne es muy es-



Lúpulo.

timada, y particularmente su hígado, que es muy voluminoso. Lota, en francés, *lote*.

Lotte. — Palabra francesa. Lota (V. **Lota**.)

Loza.—Barro fino con que se fabrica generalmente las vajillas modestas. En francés: *faïence*.

Lubina.—Pez de mar, de carne muy fina y delicada. La mejor lubina que se conoce es la del Cantábrico.

Luis Felipe (*A la*).—Manera de asar chuletas de ternera y de carnero.

Lunch.—Palabra inglesa. Colación, merienda, comida ligera que se hace por la tarde entre el almuerzo y la comida.

Lúpulo.—Planta trepadora, las flores de la cual, ó conos, según por su forma se les llama, son empleados para la fabricación de la cerveza, á más de otras muchas aplicaciones medicinales.

LL

Llama.—Parte la más luminosa y sutil del fuego, que se eleva en forma de conos ó lenguas, algunas veces en espiral. Sólo para chamuscar es aprovechable la llama en la cocina; para todas las demás operaciones, lejos de ser útil, es un inconveniente.

Llamarada.—Llamas

grandes y vivas, pero momentáneas.

Llares.—Cadenas en las chimeneas ú hogares antiguos, destinadas á sostener la caldera donde se condimentaba la comida. Hoy sólo las usan en las aldeas, ó en el campo los pastores.

M

Macarrones.—Sopaitaliana. || Pasta para sopa en forma de canutillos.

Macedonia.—Mezcla, revuelto de diversas especies de carnes, frutas ú hortalizas. *Miscelánea*.

Macerado.—Dícese de un cuerpo ablandado, enternecido ó reblandecido por medio no natural.

Macerar.—Ablandar, reblandecer, ó enternecer una

substancia por medio de algún líquido, por sumersión ó golpeándola.

Macerer.—Palabra francesa. Macerar.

Macizo.—Compacto, sólido, relleno, firme.

Machacado.—Quebrantado, aplastado, desmenuzado á golpes.

Machucar.—Aplastar á golpes, quebrantar, desmenuzar.

Máche.—Palabra francesa. Canónigo, vegetal. Ensalada de invierno. (V. **Canónigos.**)

Madrileña (*A la*).—Chuletas, callos, etc. (V. las diversas fórmulas en el *Índice alfabético.*)

Madroño.—Fruto del madroñero, muy parecido á la fresa y comestible. En Francia se llama al madroño *árbol de las fresas*. Madroño, en francés: *arboise*.

Maduro.—Que está en sazón.

Magdalena.—Pasta de manteca, harina, huevo, azúcar y corteza de limón.

Magra.—Lonja de pernil de cerdo.

Magro.—Que no tiene gordura. || Enjuto.

Mahallebi.—Salsa cuya composición está explicada en la sección correspondiente.

Maigre.—Palabra francesa. Magro; carne que no tiene gordura. (V. **Magro.**)

Maillet (*A la*).—Guiso popular francés.

Maïs.—Palabra francesa. Maíz. (V. **Maíz**)

Maitre-d'hôtel (en francés).—Mayordomo. Salsa llamada también—aunque nada lo justifique—á *la mayordoma*. Una vez más debemos advertir que esta salsa no debe nombrarse más que con su único título: *maitre-d'hôtel*.

Maíz.—Cereal empleado en la fabricación del alcohol, con cuya harina se elabora un pan malo é indigesto, que sólo es consumido en las comarcas más pobres. Aun mezclada la

harina de maíz con la de cebada ó con la de trigo, da un pan detestable. En grano sirve para cebar aves.

Majado.—Triturado á golpes, quebrantado en el almirez ó mortero.

Majar.—Quebrantar ó machacar aplastando.

Malpica.—Planta aromática pequeña de muy corta duración. Es el mejor de los ingredientes para una ensalada, pero muy difícil de conseguir en el mercado por su escasez.

Malvis.—

Ave. Especie de zorzal ó de mirlo, de carne muy delicada.

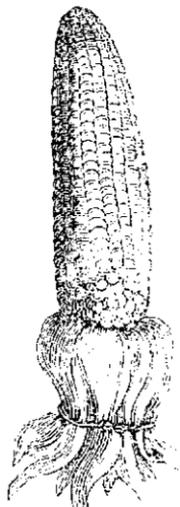
Mallorquin.—Bollo.

Manga.—Pedazo de lana en forma de cono, fijo en un aro que tiene un mango, y que se emplea para filtrar ó colar líquidos.

Mango portatil.—Aguarrador ó mango usado en la cocina para trasladar vasijas de uno á otro lado, para sujetar piernas de cordero ú otros manjares al aderezarlos, guisarlos y trincharlos, y para otros usos parecidos.

Manido.—Reblandecido, tierno.

Manir.—Hacer que las



Maíz.

carnes y algunos otros manjares se pongan más tiernos y blandos, dejando pasar el tiempo necesario antes de condimentarlos ó comerlos.

Manjar.—Lo que se puede comer. || Cualquiera comestible. || *Manjar blanco*: pasta de almendra. || *Manjar de ángeles*, *imperial*, *lento*, *principal*, *real*, etcétera.

Manoje.—Hacecillo de hierbas que se puede manejar fácilmente con la mano. En el arte culinario se llama así, y también *ramito*, al atadillo de hierbas para el condimento y sazón de los manjares. (V. **Fines-herbes**.) (V. **Ramito**.)

Manos.—En términos de Cocina, la palabra *manos* comprende las de cerdo, ternera, cordero y carnero, y además las patas de los mismos animales, pues ambas extremidades vienen á ser lo mismo para sus efectos. Lo mismo para la formación de gelatinas, que para la elaboración de salsas, que para condimentos y platos especiales lo que se comprende bajo la palabra *manos* es de igual resultado y objeto asimismo de iguales preparaciones culinarias.

Manteca.—En francés: *beurre*. Sustancia crasa y oleosa de la leche, etc. || Grosura de los animales.

Mantecado.—Bollo hecho con manteca.

Mantel.—Tejido blanco más ó menos fino con que se cubre la mesa de comer.

Mantelería.—Conjunto de manteles, mantelillos y ser-

villetas, destinados al servicio de la mesa de comer.

Mantequera.—Vasija de cristal, comúnmente, en que se sirve la manteca.

Mantequilla.—Pasta fina de manteca de vacas y azúcar. || *Mantequilla de Soria*.

Manzana.—Fruto del manzano, del que hay muchas variedades. Unas sirven para la mesa, otras para la fabricación de la sidra. La manzana es una



Manzana.

fruta sana y que, según su variedad, es dulce, agri dulce y agria. Comida al natural es un postre agradable, pero además sirve para compotas, rellenos, dulce, etc., etc. En francés: *pomme*.

Maquereau.—Palabra francesa. Maquerel. (V. **Maquerel**.)—*Caballa* en las costas del Mediterráneo; *verdél* en las del Cantábrico.

Maquerel.—Después del bacalao, del arenque y de la sardina, el maquerel es, sin duda, el pez de mar más importante bajo el punto de vista de la alimentación, por su abundancia tanto cuanto por lo nutritivo, aunque sea algo indigesto. Es de cuerpo largo, redondeado, de coloración viva y escamas pequeñísimas.

Marcassin. — Palabra francesa. Jabato, jabali joven. (V. Jabato.)

Marengo (*A la*).— Guiso especial del pollo, según la improvisación del cocinero que, confeccionó este plato en Marengo, para Napoleón, después de la célebre batalla.

Margarina. — Manteca artificial preparada con sebo. Su aspecto es igual al de la manteca, pero su gusto no es delicado. Aunque realmente no sea insano este producto de la industria, al fin no pasa de ser una falsificación punible.

Margarine. — Palabra francesa. Margarina. (V. Margarina.)

Margueric (*A la*).— Guiso del lenguado.

Maria Luisa (*A la*).— Caldo concentrado.

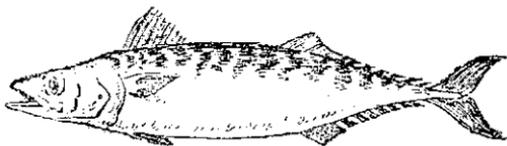
Marinada.— Preparación y aderezo para la conservación de un manjar. Es lo mismo que *escabechado*.

Marinade. — Palabra francesa. Marinada.

Marinado.—Escabechado. || Adobado como el escabeche.

Marinar. — Escabechar. Sazonar la pesca para conservar. || Sazón preparatoria á que se somete las carnes crudas para darlas más sabor. Es menester batir con un rodillo ó con una macheta las piezas gruesas de carne que no tienen sino algunas horas para ser es-

cabechadas. Para cada artículo está indicado en su lugar respectivo el escabechado ó sazón que le conviene.



Maquiel u caballa.

Mariné.— Palabra francesa. Marinado, escabechado. (V. Marinado.)

Marinera.—Guiso.

Marinesca (*A la*).—A la marinera.



Marinera.

Mariscala (*A la*).—Procedimiento para guisar filetes de conejo empanados.

Marisco.— Nombre gené-

rico de los caracoles y conchas de mar.

Marmelada. (V. Mermelada.)

Marmelade. — Palabra francesa. Mermelada.

Marmita. — Especie de olla de cobre, ó de otro metal, de la figura de un caldero, con su tapa ajustada y un asa grande de hierro.

Marmifón. — Es lo mismo que *pinche*, *galopin* y *mozo de cocina*.

Marqué. — Palabra francesa. Dícese de lo que está colocado y arreglado ordenadamente para cocer en la correspondiente vasija.

Masa. — Harina incorporada con agua ú otro líquido. † Porción de una substancia cualquiera mezclada y trabajada con un líquido.

Masagran. — Infusión de café en frío con limón y azúcar.

Masque. — Palabra francesa. Enmascarado, cubierto. Dícese del manjar aderezado y cubierto de salsa.

Masticación. — Acción y efecto de masticar. Primer acto de la nutrición, que consiste en triturar, en mascar los alimentos, y en hacer una especie de papilla con ellos y la saliva segregada por las glándulas salivales.

Matadero (*Carnes de*). — Llámase así á las del buey ó vaca, ternera, carnero, cordeiro y cerdo.

Matanza. — Acción y efecto de sacrificar el ganado de cerda. † Porción de cerdos para el matadero. Conjunto de

todas las partes del cerdo sacrificado.

Matelote (*A la*). — A la marinera. Guiso á la marinera que se llama *marinera* ó *marinesca*.

Mauviette. — Palabra francesa. Cogujada. (V. *Cogujada*.)

Mayonesa. — Salsa de aceite y huevos, excelente para todos los manjares fríos.



Cómo se hace la salsa mayonesa.

Mayonnaise. — Palabra francesa. Mayonesa.

Mayordoma (*A la*). — A lo *maitre-d'hôtel* (V. *Maitre d'hôtel*.)

Maza. — Util de cocina que, á manera de mazo, se emplea para golpear y aplanar la carne. También se la llama *aplanador*. (V. *Aplanador*.)

Mazapan. — Pasta de almendras, azúcar, etc.

Mecha. — Lonjilla cuadra

da, larga y estrecha de tocino gordo ó lardo, para el mechado de aves, carnes, etc.

Mechado.—Que tiene mechas de lardo ó tocino.—*Lardeado*.

Mechar = *Lardear*. — Introducir con ayuda de la aguja lardera mechas de lardo ó tocino gordo en la carne, ave, etcétera, que han de ser asadas.

Media luna.—Pastas ó panecillos en forma de media luna, hechos según la fórmula correspondiente.

Medio caldo.—Composición para el condimento de determinados manjares. Hay diversas clases. En otro lugar hallará el lector las fórmulas respectivas.

Medula.—Sustancia que se halla dentro de los huesos de los animales y de los tallos de los vegetales. *Tuitano*.

Mejidos (*huevos*).—Cuyas yemas solas se deslíen con agua y azúcar.

Melindres.—Pasta de harina, azúcar y huevos. Fruta de sartén hecha con miel y harina.

Melocotón.—Fruto del melocotonero, árbol frutal originario de Persia según unos, de China según otros. En francés: *pêche*. El melocotón es una fruta refrescante, muy agradable al paladar, de carne fina y delicada, pero frío para el estómago. En gran cantidad es comida fuerte para enfermos. Los estómagos débiles deben preferir el melocotón con vino y azúcar, ó cocido. El hueso de esta fruta contiene una canti-

dad muy notable de ácido prúxico, y sus flores entran en la composición de un jarabe ligeramente purgante. Con el melocotón se elabora muchas composiciones de Repostería y Confitería, licóres y refrescos.

Melón.—Fruto de la planta de igual nombre. Es originario de países cálidos; su carne, muy agradable, pero comida con exceso, es peligrosa. En Repostería y Confitería tiene aplicaciones también esta fruta tan acuosa, perfumada y dulce.

Membrana.—Piel fina y delgada.

Membrillo.—Fruto del árbol de igual nombre. En francés: *coing*. Su carne es dura y ácida. Esta fruta es empleada en grandes cantidades para la fabricación de compotas, jarabes, confituras y refrescos. Su olor, que es intenso, agrada. El dulce llamado *carne de membrillo* y el jarabe de esta fruta son muy eficaces para combatir la soltura ligera de vientre.

Ménage (*Soupedé*).—Sopa de familia. Esta sopa, francesa, está compuesta exclusivamente de vegetales: col, lechuga, patatas, zanahorias, nabos, acederas, apio, cebollas, etc.

Menestra.—Miscelánea de varias hierbas ó legumbres.

Menta:—Planta medicinal, la infusión de cuyas hojas y flores es digestiva y calmante. La menta es utilizada contra las flatuosidades, las palpitaciones, los estremecimientos nerviosos, las lombrices y los males de estómago. Su esencia, fuertemente aromática, tiene

un gusto caliente, alcanforado. Con ella se elabora refrescos, jarabes, pastillas, galletas, caramelos y otros muchos productos de Confitería y Licorería.

Menu.—Lista de la composición de una comida. Minuta. Nota detallada de cuantos platos han de ser servidos en una comida. Pormenor. Esta palabra francesa debe ser en absoluto desterrada de nuestra Cocina, por innecesaria, puesto que tenemos en nuestro idioma sobrados medios de expresión sin tener que recurrir á términos extranjeros. Podrá sonar muy bien la palabra *menu* á cursis, rutinarios y necios, pero las personas serias, de buen sentido, deben proscribir todo lo extranjero que impurifica nuestro hermoso y rico idioma, sin causa que justifique tales abusos, signos de decadencia. *Menu* quiere decir *lista*: hablemos en nuestro lenguaje y dejemos tanta servil adaptación de lo que no necesitamos. En este libro sólo aparecerá tal palabra y otras extranjeras, cuando se trate de otra Cocina que la nuestra, cuando no haya otro remedio. Mientras tengamos en nuestro idioma términos que correspondan á los de las Cocinas extranjeras, no emplearemos nombre alguno que no sea nuestro: castellano, español. Conste así.

Menudillos.—Partes interiores de las aves. Menudos. || Vientre, manos y sangre de las reses. Pescuezo, alones, intestinos, patas, etc., de las aves.

Meollo.—Medula, tuéta-

no. || Substancia, lo mejor y más principal de un manjar.

Mesa.—Mueble formado de un tablero liso de madera ó de mármol, sostenido sobre patas de madera ó hierro. || *Mesa de cocina*; *mesa de comedor*; de uno y de otro mueble se trata en sus correspondientes lugares.

Merengue.—Duice de claras de huevo con azúcar.

Merienda.—Alimento ligero que suele hacerse á media tarde, entre el almuerzo y la comida, ó entre la comida de mediodía y la cena, según las costumbres.

Meringue.—Palabra francesa. Merengue. (V. **Merengue**.)

Meringuec.—Palabra francesa. Amerengado.

Merlan.—Palabra francesa. Pescadilla. (V. **Pescadilla**.)

Merluza.—Pez de mar, de cuerpo alargado, grueso, redondo, de color gris, y cuyas escamas son pequeñas. Su pesca es muy importante en nuestras costas, donde abunda sobremanera. Los malagueños la llaman *pijota*, y los costeños del Norte, *pescada*. Su carne es blanca, sana, algo insípida, pero fácilmente digerible, por lo cual se recomienda á los convalecientes y á las personas de estómago débil. Es susceptible de muy variados guisos.

Mermelada.—Conserva de membrillos, manzanas, albaricoques, ciruelas, melocotones, etc., con miel ó azúcar. || Substancia vegetal confitada

pór el azúcar. || Masa sensiblemente uniforme y de poca consistencia, producida por la cocción de frutas conservadas con azúcar. Es producto de la Confiteria.

Mero.—Pez de mar, cuya carne es muy delicada y que se guisa lo mismo que la de la merluza.

Mezela.—Incorporación de una cosa á otra.

Mezclado.—Junto, unido, incorporado.

Mezclar.—Unir, juntar una cosa con otra.

Miel.—Substancia espesa, dulce y aromática segregada por las abejas. || *Miel de caña:* jugo de la caña de azúcar. || Las propiedades laxantes de la miel la hacen preferible al azúcar para endulzar ciertos alimentos y tisanas. Pero hay que tener cuidado al adquirir este producto, porque merced á la impunidad de que gozan tantos tenderillos y mercachifles sin conciencia, las falsificaciones



Colmena.

de la miel son numerosas por la mezcla que hacen de materias baratas, como el almidón, las castañas, la harina de habas, gelatina, jarabe de fécula, melaza, etcétera. En otro lugar se expone la manera de reconocer las adulteraciones y falsificaciones.

Miga.—Parte interior y la más blanda del pan ó bollo.

Migajón.—Porción más ó menos grande de pan sin corteza.

Migas.—Pan desmenuzado y frito en grasa.

Mijote.—Palabra francesa. Cocido lentamente con fuego débil, ó rescoldo.

Milanesa.—Salsa. || *A la milanesa:* manera especial de aderezar costillas de buey ó de ternera.

Minuta.—Menú, carta, lista. (V. **Lista.**) (V. **Menú.**)

Mirepoix.—Salsa. || Substancia crasa que resulta de la cocción de carnes y hortalizas. Es palabra francesa.

Miroton.—Palabra francesa. Ropa vieja. Carne ó carnes que antes de ser guisadas han sido ya cocidas. Manera de aderezar ciertas carnes ó pescados, ó conjunto de muchos pedazos de carnes ya cocidas y destinadas á ser servidas con un guiso de cebollas.

Miscelánea.—(V. **Macedonia.**)

Mitonné.—Palabra francesa. Cocido á fuego lento. Dicese de un manjar al cual se le ha hecho empapar y cocer dulcemente por largo tiempo.

Mocho.—Animal cornudo al cual se le ha despojado de las astas.

Moelle.—Palabra francesa. Medula. (V. **Medula.**)

Mojado.—Bañado en caldo ó salsa. || Rociado.

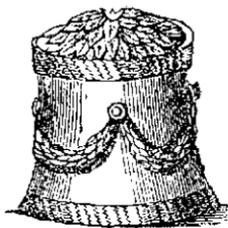
Mojar.—Bañar ó humedecer con caldo, salsa, etc.

Molde.—Pieza de metal, hueca, que sirve para dar forma á una substancia.

Moldeado.—Que le ha sido dada forma con molde.

Moldear.—Dar forma á

una masa, pasta, etc., echándola en un molde y sometiéndola á la acción del fuego para que se dore y endurezca. || Recubrir



Molde.

interiormente un molde con un baño de gelatina, crema, pan rallado ú otra pasta, ocupando la parte interior el manjar.



Manera de vaciar un molde.

Moler.—Desmenuzar, triturar. Reducir á polvo más ó menos grueso.

Molido.—Desmenuzado. Reducido á polvo.

Molinillo.— Util para

deshacer el chocolate á medida que éste se deposita en la chocolatera. *Molinillos para pimienta, café, etc.*: aparatos para moler sin que pierdan su aroma las materias para que están destinados.



Molinillo para pimienta.

Molla (*de carne*).—Trozo magro, sin hueso, tierno, blando y fácil de partir.

Mollejas.—Lechecillas. Glándulas carnosas. Parte del ventrículo de las aves.

Mollete.—Bodigo de pan.

Mónaco (*1.º*).—Sopa de pan con azúcar, leche y huevo.

Mondado.—Limpio, despojado de todo lo superfluo. Tratándose de carne: recortada, sin huesos, nervios ni gorduras.

Mondadura.—Despojo de lo que ha sido mondado: carnes, frutas, pesca, etc.

Mondar.—Limpiar, quitar lo superfluo. Despojar de cáscaras, cortezas, pellejos, etc. Dejar mondo.

Mondo.—Libre de lo superfluo; limpio.

Mondongo.—Intestinos, tripas. || Vientre del animal.

Montaraz.—Agreste. Criado en los montes. || Caza de monte.

Moras.—Fruto azucarado de la morera. Son refrescantes, y la Medicina recomienda su jarabe.



Mora.

Moreilla.—Embutido de sangre condimentada. En francés: *boulin*.

Morcillo.—Parte carnosa desde la espaldilla á la pata.

Morcón.—Morcilla hecha en una tripa gruesa y de gran capacidad.

Mortadella.—Embutido italiano parecido al salchichón, pero mucho más voluminoso.

Mortero.—Utensilio lueco, de piedra, madera ó metal, que sirve para majar algo. — *Almirez*.

Morteruelo.—Guiso de hígado de cerdo, machacado y desleído con especias, miga de pan, lomo y aves, todo picado, revuelto y sazonado.

Mortifié.—Palabra francesa. Golpeado. † Carne que se ha tenido conservada algunos días en sitio fresco, á la que se golpea fuertemente en el momento de ir á cocinarla.

Morne.—Palabra francesa. Bacalao. (V. *Bacalao*.)



Mostacera.

Morros.—Partes blandas y carnosas de las reses, inmediatas á la boca.

Mostacera.—Vaso de

crystal, loza ó porcelana en que se sirve la mostaza.

Mostaza.—Salsa ó condimento hecho con la semilla de la planta *mostaza*.



Mostaza negra.

Mou.—Palabra francesa. Bofe. (V. *Bofes*.)

Mouille.—Palabra francesa. Mojado. Salsa aumentada durante la cocción de un manjar, con agua, caldo ú otro líquido que se la ha añadido.

Moule.—Palabra francesa. Almeja. (V. *Almeja*.)

Mouset au chocolat. Composición de Repostería, hecha con chocolate, leche, azú-

car, claras de huevo y bizcochos, aromatizada con azabar.

Mouton. — Palabra francesa. Carnero. (V. **Carnero**.)

Muelas. — Fruto parecido al guisante, pero más aplastado.—*Almortas*. (V. **Almortas**.)

Mújol, *múgil* ó *mugle*. — Pez de mar parecido al salmónete, pero cuya carne, blanca y muy fina, vale más y es más estimada que la del salmónete.

Mulet. — Palabra francesa. Mújol. (V. **Mújol**.)

Murcia. — Pez de agua dulce parecido al gubio, que suele abundar en las aceñas. Es de sabor agradable, sin que por lo demás ofrezca nada de extraordinario.

Muscade. — Palabra francesa. Moscada, nuez moscada.

Musclina (*de bacalao*). — Preparación y guiso especiales del bacalao.

N

Nabos. — Con frecuencia sirven de condimento á los potajes y guisados, pero también son comidos en plato aparte.



Nabu.

Son poco nutritivos, flatulentos y de fácil digestión. El nabo es la raíz de la planta potajera del mismo nombre, muy desarrollada, carnosa, azucarada y comestible. Sus variedades son muchas. En francés: *navets*.

Naneta (*A la*). — Preparación y guiso de patatas para comerlas solas ó con un asado.

Nantesa (*Alu*). — Capón asado con salsa picante.

Nappe. — Palabra francesa. Mantel. (V. **Mantel**.)

Naranja. — Fruto del naranjo. Fruta sana y agradable,

cuyo jugo, corteza y carne, son utilizados para muchos platos de Cocina, de Repostería, de Confeitería y Licorería. Numerosas variedades hay de esta excelente fruta, de la cual se hace enorme consumo, ya al natural, ya confitada, en licor, refrescos, etc.

Naranjada. — Licor de naranja. || Refresco de naranja.

Nata. — Crema. Lo más exquisito de la leche. Substancia untuosa, espesa, espumosa y que forma una capa sobre la leche en reposo. Es blanca, un tanto amarillenta, y batida produce la manteca.

Natillas. — Masa de harina, huevos, leche, etc.

Navets. — Palabra francesa. Nabos. (V. **Nabos**.)

Nefle. — Palabra francesa. Níspero. (V. **Níspero**.)

Neige. — Palabra francesa. Nieve; espuma de los huevos batidos, que se parece á la nie-

ve por lo blanca y esponjosa.

Nevado. — Dícese de cualquier manjar cubierto de la espuma hecha con clara de huevo batida con azúcar.

Nispero. — En francés: *nefle*. Fruto del árbol del mismo nombre. Es del tamaño de una nuez, obscuro, acerbo, y pulposo y azucarado cuando está en sazón, que es como debe ser comido. Esta fruta es astringente.

Nogada. — Salsa de nueces y especias con que se suele guisar algunos pescados.

Nogado. — Pasta de nueces, miel, etc.

Noisettes. — Palabra francesa. Avellanas. (V. *Avellana*.)

Noix. — Palabra francesa. Nuez. (V. *Nuez*.)

Nougat. — Palabra francesa. Turrón. (V. *Turrón*.)

Nouilles. — Palabra francesa. Especie de tallarines muy finos. Pasta para sopa. (V. *Noodles*.)

Noyo. — Licor de huesos de ciruela silvestre.



Nuez.

Nuez. — Fruto del nogal, que es comido fresco ó seco, pero cuya mayor parte es utilizada para

la extracción del aceite, que contiene en proporción considerable y que se destina á la alimentación, entre otras aplicaciones. Con la nuez se elabora varios condimentos, así como buen número de produe-

tos de Repostería y Confeitería. || *Nuez moscada*. Especia, fruto de un árbol pequeño que



Nuez moscada. Rama con fruto.

es cultivado en las regiones más cálidas de Asia, América y Oceanía. La nuez es muy abultada y carnosa, y cuando está madura ábrese en dos partes, mostrando la almendra que conocemos por *nuez moscada*. Esta tiene un olor fuerte y aromático y un sabor acre y caliente. En la Cocina es empleada como condimento.



Nuez moscada en el envoltorio.

Nullas. — Sopa italiana de harina y yemas de huevo. En francés: *nouilles*.

Nutritivo. — Lo que alimenta, lo que nutre y da fuerzas. Lo que tiene propiedades alimenticias.

N

Ñame. — Tubérculo asiático y americano parecido á la

batata. Se le condimenta lo mismo que á la patata.

O

Oufs. — Palabra francesa. Huevos. (V. **Huevos.**)

Oie. — Palabra francesa. Pato, Ganso. (V. **Ganso.**)

Oignon. — Palabra francesa. Cebolla. (V. **Cebolla.**)

Olor. — Impresión en el olfato. Aroma, perfume, fragancia.

Olla. — Vasija redonda barriguda, de metal ó de barro, con asas, destinada á hacer cocer manjares ó líquidos. En francés: *pot*.

Omelette. — Palabra francesa. Tortilla. (V. **Tortilla.**)

Orange. — Palabra francesa. Naranja. (V. **Naranja.**)

Orangeade. — Palabra francesa. Naranjada; agua de naranja.

Ordubres. — Galicismo introducido en nuestra Cocina para designar los entremeses. En francés: *hors-d'œuvre* (fuera de la lista) esto es: platos ligeros no comprendidos en la lista.

Oreado. — Aireado. Que ha estado sometido á la acción de un vientecillo suave y blando.

Orear. — Exponer al vien-

to suave una cosa para que la seque y refresque, quitándole el olor que haya contraído.

Oregano. — Planta cultivada en jardines, por su dulce olor, que se esparce de todas sus partes al menor roce ó movimiento. Es empleada como condimento. En francés: *origan*.

Orejas. — Ternilla que rodea y defiende el oído. En las reses de matadero son aprovechadas las orejas como comestibles y para diversas aplicaciones.

Orejones. — Lonjas de melocotón secas.

Oreo. — Acción y efecto de orear. Contacto suave de un vientecillo blando con una cosa.

Orge. — Palabra francesa. Cebada. || *Orge percé*: cebada perlada. (V. **Cebada.**)

Orgeat. — Palabra francesa. Horchata.

Origan. — Palabra francesa. Orégano.

Orlis. — Filetes de pescado fritos y servidos con salsa aparte.

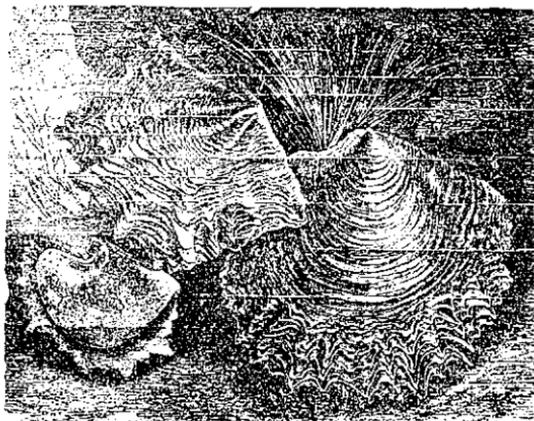
Orondo. — Abultado, redondeado, esponjado.

Oronga. — Alongo comestible.

Ortega. — Ave del tamaño de la perdiz y cuya carne, parecida á la del faisán, es exquisita. En francés : *gelinotte*.

Orza. — Vasija vidriada de barro sin asas. || Tinajilla.

daño. Toda ostra que tenga mal olor debe ser rechazada siempre, así como la que presente un círculo negrozco en la parte interna de las conchas. En nuestras costas del Cantábrico y del Atlántico hay buenos viveros de excelentes ostras, por más que sean preferidas las francesas de Arcachón. Las os-



Ostras.

Oseille. — Palabra francesa. Acedera (V. **Acedera**.)

Ostras. — Excelente alimento, de fácil digestión, no siendo en los meses de Mayo, Junio, Julio y Agosto, en que no deben ser comidas por lo indigestas y fáciles de hacer

tras son siempre el primer plato de la comida, antes de la sopa, y se las sirve con limón y algún vino blanco seco y estomacal.

Outarde. — Palabra francesa. Avutarda. (V. **Avutarda**.)

P

Paladar.—Órgano del sabor. || Sabor. || Membrana, tellilla ó túnica que cubre el cielo de la boca. || En los animales : parte interior y superior de la boca.

Pagelle.—Palabra francesa. Pajel. (V. **Pajel**.)

Paillasse.— Palabra francesa. Lecho de brasas encendidas sobre el cual se coloca la parrilla.

Pajaritos.— Con este nombre son preparados diversos pájaros, tan delicados como los hortelanos y las alondras, y que suelen ser aderezados como éstos, porque forman parte del grupo con las calandrias, los pardillos y otras aves. Se les frie con manteca de cerdo y no con aceite.



Pajarito.

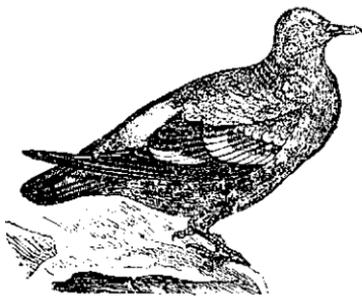
Pajel.—Pez de mar, abundante en el Mediterráneo, más pequeño que el besugo, al cual es parecido, y de carne más delicada y sabrosa.

Pajelete.—Pez de mar,

de la forma del besugo y de un tamaño menor que éste y mayor que el pajel. Se le pesca en el Cantábrico. Su carne es más fina que la del besugo.

Pala.—Tallilla de madera ó de metal con mango, que se emplea para coger el carbón, para la basura, etc.

Paleta.—Utensilio de cocina á manera de cucharón de madera. Hataca.



Paloma torcaz.

Paloma.—Ave de corral. Su carne es muy estimada. || *Paloma torcaz*: es más grande que la doméstica. Los condimentos y guisos para una y otra son iguales.

Palourde.—Palabra francesa. Caracolillo de mar. *Clovisse*. (Véase *Caracolillos de mar*.)

Pan.—Harina amasada y cocida. || *Pan perdido*: plato de Repostería.

Panado. — Empanado. Aderezado con ralladura de pan. Cubierto con una capa de pan rallado.

Pané. — Palabra francesa. Empanado, panado. Cubierto con miga ó ralladura de pan para ser cocido á la parrilla, en el horno ó en fritura. || Guisado que se cubre por completo de ralladura de pan, á fin de hacerle tomar color en el horno de campaña. || Espolvoreado de pan rallado ó de miga de pan.

Panetela. — Substancia de pan. Alimento propio para ancianos, enfermos y niños.

Paniquetes. — Bollitos, especie de fruta de sartén.

Panne. — Palabra francesa. Grasa de puerco con la cual se hace la manteca llamada en francés *suindoux*.

Paños. — La limpieza, que debe ser la primera de las con-

de las rodillas, — y que éstos estén siempre limpios y destinado cada uno á su objeto. Así, debe haber un paño para la limpieza de la vajilla, otro para la cristalería, otro para los cubiertos, otro para los objetos de metal, etc., independientemente de los que estén destinados á cubrir ó enjugar carnes, aves y otros alimentos. Todo lo que se escatime en este pormenor no es economía, es suciedad, ramplonería, desconocimiento de lo que debe ser la Cocina, antecámara de nuestra alimentación, de nuestra salud, de nuestra vida.

Papas. — Patatas.

Papilla. — Sopa blanda para niños. Papas con miel ó azúcar.

Papillat. — *Papillotte*.

Papillotte. — Palabra francesa. Envoltura de papel engrasado para ciertos asados ó fritos. Preparación para el asado de chuletas. *À la papillot* ó *à la papillotte*: preparación de ciertos manjares previamente envueltos en papel engrasado, para su sazón.

Pardal. — Gorrión. En francés: *moineau, pierrot*.

Pare. — Palabra francesa. Preparado, compuesto. [Dícese del manjar al que le han sido quitados las gorduras superfluas y los pellejos, dándole forma regular y presentable.

Parfait. — Palabra francesa. Quesito helado. Sorbete de frutas, café, etc., hecho en molde y muy concreto ó consistente.

Parmentier. — Palabra



Utilidad de los paños.

diciones indispensables para que pueda haber Cocina, exige que abunden los paños — á más

francesa, nombre de una sopa especial.

Parmesano (*Queso*).— De Parma (Italia). Este queso,



Colando el caldo por pasadera.

rallado, se emplea con los llamados macarrones a la italiana (*Macaroni*). Se le suele sustituir con el queso manchego.

Parpadelle.—Macarros verdes. Sopa italiana.

Parrilla.—En francés: *gril*. Util de cocina, en forma de rejilla de hierro y provisto de mango ó de asa, que se destina á asar y freir.

Partido.—Cortado, dividido. || Cuerpo hecho porciones.

Partir.—Seccionar, dividir, cortar. Hacer porciones pequeñas de un todo. || Separar. || Fraccionar.

Pasadera.—Colador de metal empleado en la filtración de líquidos, salsas, caldos, etc.

Pasado.—Echudo á perder. || Fermentado. || Fuera de sazón. || Colado, filtrado.

Pasar.—Colar, filtrar

Pagas.—Uvas secas.

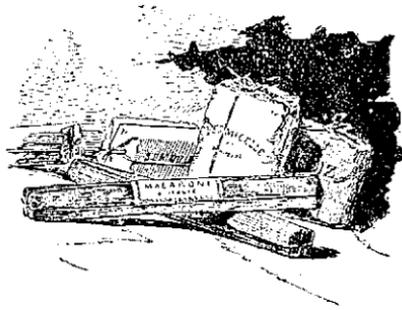
Pascualina.—Preparación del pavo relleno con jamón y cordero, pan rallado y picaduras de hierbas finas especiadas, y que sirven asado, con salsa verde y guisado de trufas.

Pase.—Palabra francesa. Manjar al que se ha dado algunas vueltas en una cacerola con manteca, lardo ó aceite, hasta que se ha revenido, quedando así listo para ser guisado. || Rehogado.

Pasta.—Masa ó conjunto de cosas machacadas que son humedecidas para darlas consistencia. || Masa que se hace para pasteles, etc.

Pastafiora.—Bollo pequeño, delgado y duro.

Pastas.—Bollitos pequeños de masa fina y otros com-



Pastas alimenticias.

ponentes, tales como almen-dra, avellana, frutas confitadas, anises, grajea, etc. || *Pastas ali-menticias*: se da este nombre á

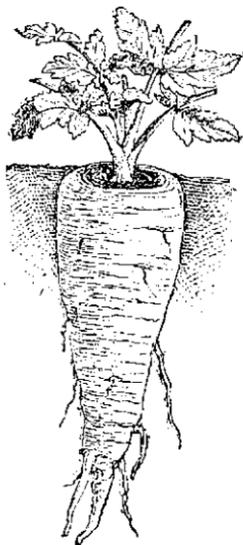
los fideos, macarrones, sémolas, tapiocas, etc., destinadas principalmente á la composición de sopas.

Pastel. — Porción de masa ó de pasta cocida al horno, á la que suele agregársele alguna otra substancia, manjar ó ingrediente.

Pastelillo. — Pastel pequeño.

Pastèque. — Palabra francesa. Sandía. (V. Sandía.)

Pastillas. — Pedacitos delgados y regulares de masa endulzada y seca.



Pastinaca.

Pastilles. — Palabra francesa. Pastillas.

Pastinaca. — Nabo ga-

llego. Legumbre más sabrosa y dulce y menos indigesta que el nabo común, que es emplea-



Pataca.

da en guarniciones y que tiene sus guisos especiales cuando está recién cogida y tierna.

Pataca = *Cotufa*. — Tubérculo muy parecido exteriormente á la patata y cuyo sabor

se aproxima al de la penca de la alcachofa. Aunque no es muy común, los buenos cocineros saben que además de ser susceptible la pataca de todos los guisos que la patata, sirve en invierno para sustituir á la alcachofa, particularmente en los países fríos; porque los tubérculos de la cotufa ó pataca no se hielan.

Patata.—Es el tubérculo más importante, sin la menor duda, para nuestra alimentación en todas las numerosas



Patatas.

variedades que ofrece. Es poco nutritivo, pero se le digiere con facilidad. La patata debe ser conservada en sitios oscuros. Las nuevas tienen mejor sabor que las ya maduras, pero son menos alimenticias. Además de los guisos que le son propios, es la patata uno de los

principales condimentos y adornos para muchos platos. En francés: *pomme de terre*.

Patate.—Palabra francesa. Batata. Tubérculo muy parecido exteriormente á la patata y cuya carne es dulce y gustosa. Asada al rescoldo y espolvoreada con azúcar es un alimento muy agradable. En dulce, es uno de los postres más estimados, si está bien hecho. (V. *Batata*.)

Pâte.—Palabra francesa. Pastel. (V. *Pastel*.)

Patelle.—Palabra francesa. Lapa. (V. *Lapas*.)

Pato.—En francés: *canard*. Ave de corral, acuática, de carne más fina que la de la oca y cuyo hígado es aún más estimado. (V. *Ganso*.) *Pato silvestre ó salvaje*: esta variedad del ave palmípeda es mayor que la doméstica y mucho más estimada por los cazadores. Los guisos de todas estas variedades del pato son los mismos.

Patorra—*Chanfaina*.—Guiso de sangre, hígado y bofes de carnero.

Paupiettes.—Palabra francesa. Tiras de carne más largas que anchas para ser arrolladas. [Lonjas de carne albardadas con tocino.]

Pavipollo.—Pollo del pavo.

Pavo.—En francés: *dindon*.—Ave de corral de las más importantes. Su carne es buena, sana, sabrosa. Llámase también *gallo de la India*. En estado salvaje es más grande y de aspecto más bello que en el estado doméstico, en que le co-

nocemos. La carne de la pava es mejor que la del macho. || *Pavo real*. En francés: *paon*. Ave



Pavo.

que sólo se diferencia del pavo común por su bello plumaje. Su carne es muy estimada.



Pavo real.

Pebete. — Composición odorífera.

Pebre. — Salsa.

Pêche. — Palabra francesa. Melocotón. (V. *Melocotón*.)

Pecho. — Parte del cuerpo desde la garganta ó cuello al estómago.

Pechuga. — Pecho de las aves.

Pedazo. — Parte de algo, trozo, fragmento.

Pegado. — Dícese del manjar que, por falta de salsa, caldo ó jugo, ó por la violencia y exceso del calor, se adhiere á

las paredes de la vasija, tomando mal sabor, oliendo mal y abrasándose.

Pegajoso. — Viscoso, que se pega. || Gelatinoso.

Pegarse. — Adherirse un manjar á la vasija en que se está guisando, bien por el exceso de lumbre ó por falta de humedad, adquiriendo mal olor, peor sabor y abrasándose hasta carbonizarse.

Peladillas. — Almendras confitadas.

Pelar. — Cortar, quitar, arrancar ó raer el pelo á cualquier animal.

Película. — Piel muy sutil de los animales y de algunos frutos vegetales.

Pelotillas. — Bolitas pequeñas que se hace de cualquier manjar, bien como forma de presentación ó como adorno de otro plato. || *Quenelles*.



Pelotillas.

Pella. — Masa apretada y redonda de algún cuerpo no muy duro. || *Pella de manteca*.

Penca. — Cogollito, parte de un vegetal, como la coliflor. || Hoja punzante.

Pepinado. — Aderezado con pepinos ó pepinillos.

Pepinillo. — Pepino pequeño, propio para encurtidos ó para su conserva en vinagre. En francés: *cornichon*.

Pepino. — En francés: *concombre*. Planta que se la cultiva por su fruto, que es comesti-

ble, y de la cual hay muchas especies. Cuando este fruto, antes de su completo desarro-

fabrica una bebida: la *perada*, muy parecida á la sidra; com-
potas, mermeladas, y confituras de diversas clases.



Pepinillos.

llo, es sometido á la acción del vinagre, lleva el nombre de pepinillo. Cuando se le deja madurar, es comido comúnmente en ensalada. (El jugo y la pulpa del pepino sirven para



Peras.

Perca.— En francés: *perche*. Pez de río de cuerpo oblongo cubierto de escamas, cuyo borde dorsal presenta puntas muy finas. La perca, que es carnífera y muy voraz, tiene la carne más delicada de todas las de los pescados de agua dulce.

Percebes.— Mariscos que se crían pegados á las rocas, arracimados y muy seme-



Pepino.

una pomada especial muy eficaz contra el sarpullido.)|| *Cohombro*.

Pepitoria.— Guisado de despojos de ave, ó del ave fraccionada.

Pera.— Fruto del peral, árbol de que se cultiva numerosas variedades. Esta fruta, al natural, es jugosa, sana, refrescante, y hay diversas clases muy notables por su sabor delicado y lo suave y mantecoso de su carne. Con las peras se



Percebe.

jantes á manos diminutas de cordero con su pezuñita. Ad-

herido á ésta tienen una especie de tubo que es la concha. Su carne es muy excitante, sabrosa y apetecible, pero también muy indigesta.

Perche.—Palabra francesa. Perca. (V. **Perca**.)



Perdiz.

Perdigar.—Soasar, preparar la carne para que esté más substanciosa.

Perdigón.—Pollo de la perdiz.

Perdiz.—Gallinácea cuya caza es muy estimada. En francés: *perdrix*. Cuando aún no está demasiado pasada, su carne es fina y fácil de digerir. Se conoce cuando es vieja la perdiz en la dureza del pico, muy flexible cuando el ave es joven, y en que la primera de las plumas largas de las alas es redonda.

Perdrix.—Palabra francesa. Perdiz.

Perejil.—Planta cultivada en huertas y jardines por el

perfume de sus hojas, que son una de las principales sazones en la cocina. En francés: *persil*.

Perifollo.—Planta potajera empleada como condimento en diversos guisos. En francés: *cerfeuil*.

Perigord.—Salsa blanca con trufas muy picadas.

Periquense (*A la*) ó *periquense*.—Salsa especial de que puede verse la fórmula en el lugar correspondiente.

Pernil.—Anca y muslo del cerdo ó de otro animal.

Perol.—Utensilio de cocina, de cobre, con mango de hierro y forma semiesférica.

Persil.—Palabra francesa. Perejil. (V. **Perejil**.)

Perodits.—Pastelillos rusos de carne de buey ó vaca con salsa muy picante.

Pertiga.—Pez de agua



Perejil.

dulce llamado «perdiz de los ríos», cuya carne es más deli-

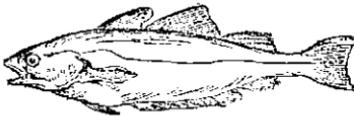
cada que la del sollo. Las mejores pértigas son las de los canales de Holanda y de Bélgica.



Perifollo.

Pesca.—Lo pescado. [Conjunto de peces, vivos ó muertos, que han sido pescados.

Pescadilla.—Pez de mar, propio para convalecientes, por ser el más fácil de digerir, aunque también es el menos nutritivo. Es la merluza joven. La mejor pescadilla es



Pescadilla.

la de Cádiz, en cuyas aguas hasta las del Estrecho de Gibraltar, abunda.

Pescado.—Pez que ha sido cogido con red, etc. [Conjunto de cuantos peces han sido pescados, sea cual fuere su clase. *Pesca.*

Pescuezo.—Parte que

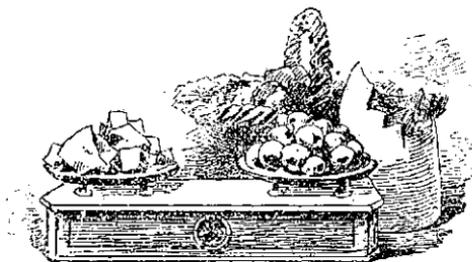
sirve de unión á la cabeza y al cuerpo.

Peso.—Instrumento necesario en toda cocina, no sólo para evitar la sisa de los servidores poco escrupulosos ó demasiado *desahogados*, según suele decirse por no dar á la cosa su verdadero nombre, sino que también para que el jefe de cocina pueda emplear en las proporciones debidas cuantos elementos son indis-

pensables para el buen cometido de su cargo. En la *exacta* proporción de los manjares é ingredientes que han de unirseles y en el punto *preciso* de la sazón estriba el buen éxito de las operaciones culinarias, aparte, naturalmente, la calidad de todos los elementos aludidos. Claro es que en la cocina modesta de la casa de poca familia no muy sobrada de recursos, no hay cocinero ni es de absoluta precisión tampoco el peso. Pero donde hay gran cocina, el peso es indispensable, porque significa exactitud, orden y economía.

Pestino.—Fruta de sartén, compuesta de harina muy fina amasada con huevos, que cortada en pedacitos se hace freír en aceite, y después que está bien tostada se baña con miel clarificada y subida de punto.

Petits-fours. — Así se muy pequeños. *||Picado de perdigones.*



Balanza ó peso.

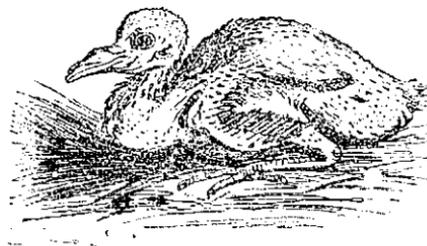
Hama en francés á la pastelería fina y delicada, como los macarrones, mazapanes, croquetas, etc. *||* Pastelillos.

Petits-pois. — Guisantes verdes, frescos. Nombre francés.

Pezuña. — Dedos ó uñas de animales de pata hendida. Pesuña.

Picadillo. — Conjunto de pedazos muy pequeños en que ha sido seccionado ó partido un manjar. En francés: *hachis*.

Picado. — Dividido, parti-



Pichón.

do, fraccionado en pedacitos

Picar. — Hacer pedacitos muy menudos un trozo de carne, de ave, de lardo, etc. *||* Tajar.

Picatostes. Pedacitos de pan fritos que se suele emplear en puré, como guarniciones ó con algunos guisos. *||* Barritas de pan frito en manteca, con que se toma el chocolate.



Operación del picado.

Pichón. — Pollo de la paloma doméstica. En francés: *pigeon*.

Pieees montées. (V. Piezas montadas.)

Pierna. — Miembro entre el pie y el cuerpo.

Pies. — Bases de las piernas y patas. Miembro del animal para sostenerse y andar.

Piezas montadas ó platos montados. —

Dícese de los platos de Cocina,

Repostería y Confitería que representan castillos, estatuas, etcétera, destinados á adornar las mesas.

Pigeon.— Palabra francesa. Pichón. (V. **Pichón**.) || *Pigeon ramier*. Paloma torcaz.

Pikles ó pickles.— Especie de menestra de frutas y verduras en vinagre || *Encurtidos*. *Achards*. Aperitivos.

Pilau turco.— Guiso de arroz, propio de Oriente.

Pilé.— Palabra francesa. Molido, machacado en un almirez ó mortero.

Pilongo.— Seco, arrugado, sin jugo ó zumo.

Pilrafa.— Carne flaca y macienta de desecho.

Pimentado.— Aderezo con pimienta.

Pimentón.— Pimiento colorado molido.

Pimienta.— Especia, fruto seco del pimentero, recogido antes de su madurez. Tiene

un sabor acre, caliente, y es condimento del cual no se debe abusar. La pimienta blanca y la negra son las mismas; la diferencia está en que la negra no ha sido privada de la cascarrilla que la envuelve.

Pimiento.— Planta solanácea cultivada en las huertas, cuyo fruto es empleado como condimento en la cocina, cuando el pimiento es picante, y consumido como legumbre, cuando es dulce.

Piña.— Fruto de la anana, de gusto muy delicado, que se

come al natural, en compota ó en conserva. De esta excelente fruta se hace dulce, jarabe, licor y dulces muy estimados. Tiene la forma de una piña grande y abultada, como la del pino.— *Anana*. (V. **Anana**.)

Piñonate.— Pasta dulce de piñones.

Piñones.— Siente del pino encerrada en la piña mientras está verde. Son empleados para determinadas salsas.

Piquante.— Palabra francesa. Picante. Aplícanla á la salsa que se llama picante: *sauce piquante*.

Piqué.— Palabra francesa. Mechado.

Pistacho.— Almendra; fruto del árbol llamado alféncigo pistachero.

Pistar.— Sacar, extraer el jugo. Machacar, aprensar un cuerpo jugoso.

Pisto.— Fritada de hortalizas muy picadas y revueltas con huevo. || *Pisto manchego*.

Pizza.— Porción mínima ó muy pequeña de una cosa.

Plátano.— Fruto del árbol de igual nombre. Al natural, confitado, en conserva, etc., es consumido el plátano, particularmente el que procede de los países muy calientes. Hay que reconocer que los del país valen muy poco.

Plate.— Palabra francesa. Llana, plana, lisa, delgada.

Plato.— Pieza de la vajilla, redonda y casi plana, destinada á contener los alimentos. Recibe diversos nombres, según su capacidad y amplitud,



Pimienta.

por el empleo á que se le destina, y por el manjar que contiene; así se dice: plato *sopero*, llano; plato *fuerte*, montado; plato *dulce*, caliente; *platillo*, etcétera. || Son también llamados platos los manjares en éstos servidos: comida de seis platos; cena de tres platos...

Platos volantes.— Llámanse así en la Cocina francesa á los intermedios calientes y servicio de postres. En francés: *assiettes volantes*.

Plats sucrés.— Así se llama en francés á los platos dulces.

Plombières.— Crema.

Pluche de caldo.— Salsa.

Plum cake.— Torta inglesa de pasas. Pastelillo.

Plum pudding.— Entremés de la Cocina inglesa. || *Pudding*. Pudín.

Pobre hombre (A la). Salsa de caldo, chalotes y jugo de carne asada.

Pochés.— Palabra francesa. Escalfados (huevos, por ejemplo.) Se escalfa huevos partiéndolos en agua hirviendo. (V. **Escalfar**.)

Poêle.— Palabra francesa. Sartén. (V. **Sartén**.)

Poêlée.— Palabra francesa. Sartenada. (V. **Sartenada**.)

Pointe.— Palabra francesa. Punta, gota. || Cantidad muy pequeña que se exprime de una sazón. *Una punta de ajo, una gota de vinagre*.

Poire.— Palabra francesa. Pera, fruta.

Poirée.— Palabra francesa. Acelga. Es como *bette*.

Pois.— Palabra francesa. Guisante. || *Pois chiches*: garbanzos.

Poitrine.— Palabra francesa. Pecho.

Poivre.— Palabra francesa. Pimienta.

Polla.— Gallina joven. En francés: *poularde*. Ave de corral cuya carne es succulenta, muy nutritiva y de digestión fácil. Conviene lo mismo á los convalecientes que á las personas de buena salud. Desde los 4 ó 5 meses hasta los 8 ó 10 es cuando valen más, estando bien cuidadas. Las pollas y capones son comida de invierno, que es cuando están en pleno desarrollo, y bien pueden llegar á tener 4 y 5 kilos de peso los ejemplares bien cebados.

Pollo.— Gallo joven. En francés: *poulet*.

Pomme.— Palabra francesa. Manzana. (V. **Manzana**.) || *Pomme de terre*: patata. (V. **Patata**.)

Pompadour (A la).— Aderezo especial de los espárragos, etc.

Ponche.— Bebida dulce y fuerte. Hay diversas clases.

Porc.— Palabra francesa. Puerco. (V. **Cerdo**.)

Porta-menu.— Debe decirse *porta-lista*. Pie, marco ó aparato para tener la lista de la comida sobre la mesa y á la vista.

Porta-viandas.— Utensilio para llevar á distancias más ó menos largas todos los manjares que componen una comida sin que éstos se enfrien.

Potre. — Manjares naturales ó compuestos con que terminan las comidas, y que siempre son frutas, quesos, pastas, dulces, etc. *Dessert*, en francés.

Pot. — Palabra francesa. Olla.

Potage. — Palabra francesa. Potaje. (V. *Potaje*.)

Potaje. — Menestra, sopa de legumbres secas ó guisadas.

Pot-au-feu. — Así llaman los franceses al puchero ó cocido.

Pote. — Especie de guiso. || La vasija de hierro en que es condimentado. || *Pote gallego*.

Poterie. — Palabra francesa. Vajilla de barro; cacharrería vidriada.

Poularde. — Palabra francesa. Polla.

Poule. — Palabra francesa. Gallina. (V. *Gallina*.) || *Poule d'Inde*: pava. || *Poule d'eau*: gallineta.

Poulet. — Palabra francesa. Pollo.

Guiso especial para codornices.

Pouplette. — Palabra francesa. Tajadilla delgada de carne, rellena y cubierta con tocino que se enrolla y ata antes de ser cocida. Especie de carbonada. Se dice *pauplette*.

Pourpier. — Palabra francesa. Verdolaga. (V. *Verdolaga*.)

Pralina. — Almendra dulce recubierta de un baño de azúcar cristalizado. Almendra garapiñada.

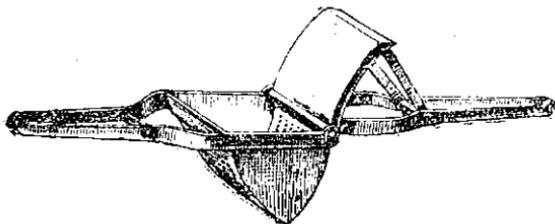
Pralinado. — Garapiñado, confitado, bañado con azúcar cristalizada.

Pralinar. — Confitar, garapiñar, bañar las almendras con azúcar cristalizada.

Prensa-jugos. — Útil de cocina para extraer por presión los jugos de los manjares.

Prensa-limón. — Instrumento de cocina para exprimir los limones y extraerlos todo el zumo.

Prensa-puré. — Utensi-



Prensa-puré abierto.

Poulette. — Palabra francesa. Pollina joven. || Salsa blanca con perejil picado. || *A la poulette*: á la gallineta.

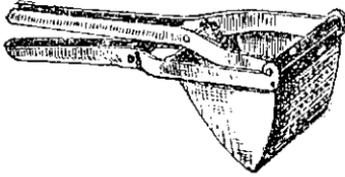
Poupeton. — Palabra francesa. Jigote ó picadillo. ||

lio de cocina para la confección de los diversos purés.

Preparación. — Disposición en que han de ser puestas las carnes para guisarlas, ya en cuanto á la forma, ya por

lo que se refiere á los ingredientes.

Preparado. — Aparejado, dispuesto, arreglado convenientemente.



Prensa-pur cerrado.

Preparar. — Arreglar, disponer, aderezar.

Preparativo. — Aderezo, disposición, arreglo.



Preparando una berlilla.

Principio. — Plato fuerte, que sigue al primero en los almuerzos y al cocido en las comidas.

Profiterolles. — Bollos de leche desmigados y rellenos con picadillo de ave, etc.

Provenzal. — Sopa. || Guisos de las alondras, bacalao, becasas, etc. || Salsa.

Providencia (*A lo*). — Guiso especial que puede destinarse á adobo de algún plato ó comerse solo.

Provisiones. — Prevención de alimentos é ingredientes que son almacenados en la despensa. Manjares que se acopia para el servicio culinario.

Prunazu. — Palabra francesa. Ciruela pasa.

Prunes. — Palabra francesa. Ciruelas.

Puchero. — Olla de barro con un asa. || Cocido; alimentación de carácter nacional.

Puches. — Especie de gachas hechas con miel.

Pudding. — Palabra inglesa. Pudín. Plato dulce de la Repostería inglesa.

Puerco. — Cerdo. (V. Cerdo.)

Puerro. — Hortaliza, especie de cebolla. En francés: *poireau* ó *porreau*. Planta potajera cuya bulba comestible es poco abultada. Emplease como condimento principalmente de los potajes. El puerro crudo es diurético y muy indigesto.

Puits. — Palabra francesa. Pozos. Se da este nombre al hueco ó huecos que se deja en las piezas compuestas formando corona, en Repostería, en el cual ó en los cuales se coloca rellenos y guarniciones. || Centro hueco de un molde.

Pulpa. — Carne limpia de huesos, nervios y ternillas. || Parte mollar de las frutas. || Sustancia carnosa de frutas y legumbres.

Pulpetá. — Tajada de pulpa.

Punch.—Bebida compuesta de te, cognac, kirsch y azúcar.

Puntas.—Sopa de pasta en forma de puntas.

Purée.—Del francés: *purée*. Substancia del garbanzo, del

guisante, de la lenteja, de la judía, etc., empleada en la sopa llamada *puré*.

Purée.—Palabra francesa. Papilla hecha de patatas, guisantes ú otras legumbres ó substancias.

Q

Quatre - mendiants (en francés).—Cuatro mendigos. Así llaman en la Cocina francesa al conjunto de *higos, pasas, avellanas y almendras* que comúnmente se halla entre los ordubres.

Quatre-quarts.—Masa, así llamada por los franceses, hecha con huevos, manteca, azúcar y harina en iguales proporciones, moldeada y cocida en el horno.

Quebrantado.—Dícese del líquido antes frío, ya entibiado. || Roto, machacado, molido, fraccionado, partido.

Quebrantar.—Entibiar un líquido frío. || Moler, romper, partir, machacar, fraccionar un cuerpo duro y seco.

Queinado.—Recalentado excesivamente. || Consumido por la acción del fuego.

Queimar.—Calentar con exceso. || Consumir por la acción energética del fuego.

Quenelles.—Palabra francesa. Especie de relleno, picadillo ó guarnición en for-

ma de bolitas, hecho con las carnes ó filetes de carnes de matadero, de volatería, de caza ó de pescados. Estas bolitas, que son alargadas, sirven para guarnecer pasteles calientes, algunas sopas y diversas entradas. || *Pelotillas*.

Quesadilla.—Pasta para rellenar.

Queso.—Leche cuajada y endurecida. || *Queso helado*: cre-



Queso.

ma helada y moldeada. (V. *Parfait*.) || *Queso de Italia*. Picadillo de hígado de cerdo.

Quesera.—Vasija de cristal, comúnmente, en la que se coloca el queso en la mesa.

Quisquilla.—Camarón. (V. *Camarón*.)

R

Rabanera. — Concha ó platillo para servir los rábanos.

Rábano. — En francés: *radis*. Aperitivo de que deben abstenerse las personas de estómago delicado. Es indigesto, sobre todo cuando es grande, y flatulento. Se le come crudo, con sal, pimienta ó un poco de manteca de vacas.



Rábano.

Rabo. — Lo que cuelga á los animales por la parte posterior, cuando no tiene pelo ó lo tiene sólo en parte y muy poco.

Ración. — Porción de alimento proporcionada á la persona que va á consumirlo, ó al precio fijado por dicha porción.

Radis. — Palabra francesa. Rábano. (V. Rábano.)

Ragoût. — Palabra francesa. Guisado.

Raie. — Palabra francesa. Raya. (V. Raya.)

Raisin. — Palabra francesa. Uva. || *Raisin sec.*: pasa.

Raja. — Separación parcial de las partes de un sólido. || Hendedura, abertura.

Rajado. — Abierto, hendido.

Rajar. — Hender, abrir.

Rallado. — Desmenuzado, desmigado, pulverizado por la acción del rallo.

Ralladura. — Acción y efecto de rallar. || Lo que queda rallado. || Cuerpo sólido desmenuzado, desmigado, pulverizado por la acción del rallo ó rallador.

Rallar. — Desmenuzar con el rallo.

Rallo. — Utensilio de cocina, de hoja de lata comúnmente, con el que se rae ó desmenuza cualquier cuerpo duro y seco, como el queso, el pan, etc.—*Rallador*.

Ramequin. — Pastel con queso.

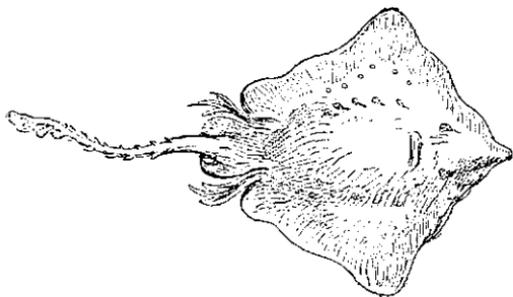


Ramito de perejil, laurel, dátillo y cebolleta.

Ramito. — Manojó. (Véase Manojó.) (V. Hierbas.)

Conjunto de laurel, perejil, to-millo y cebolletas, empleado en aderezos, adobos y guisos. (V. *Fines herbes*.)

Rana. — Reptil acuático. En francés: *grenouille*. — Su carne es delicada y de relativa importancia, desde el punto de vista alimenticio. No se co-



Raya.

me más que las aneas de la rana, manjar muy recomendado para enfermos y convalecientes, y éstas son condimentadas como plato de primer orden.

Rancio. — Que por efecto del calor, de la falta de aire, ó del tiempo transcurrido, ha mudado de olor, color ó sabor. || Enranciado.

Rascón. — Ave del tamaño del zorzal, cuyas dos variedades anidan: una en los cañaverales de los terrenos pantanosos, y otra en los terrenos donde abunda la retama. Se le prepara como al zorzal y á la alondra.

Raspado. — Lo producido por la raspadura. || Ralladura. || Espina de pescado.

Raspado. — Ligeramente raído ó rallado.

Raspadura. — Acción y efecto de raspar ó rallar.

Raspar. — Raer ligeramente.

Ratafia. — Licor.

Rave. — Naba, planta de los nabos. Es palabra francesa.

Ravigota.

Adaptación de la palabra francesa *ravigote* ó *ravigotte*. Salsa picante que puede ser preparada en frío ó en caliente. Debe decirse *ravigote*.

Ravioles.

Plato de relleno de la Cocina italiana. || *Ravioli*. Sopa de pasta también italiana.

Ravioli. — (V. *Ravioles*.)

Raya. — En francés: *raie*. Pez de mar, aplastado como el rodaballo y de forma de rombo. La carne de este pez es poco estimada. Estando fresca es dura y estoposa, por lo cual conviene comerla un poco manida; pero en este caso es indigesta.

Rebanada. — Porción delgada y larga de pan ó de otra substancia, que se saca cortando de un extremo á otro de dicho cuerpo.

Rebañar. — Arrebañar. Recoger algo sin dejar nada de ello.

Rebozado. — Cubierto de huevo, harina, etc., para ser frito.

Rebozar. — Cubrir una vianda con un baño de huevo, harina, pan rallado, etc., friéndola luego.

Rebozo. — Substancia empleada para rebozar. || Acción y efecto de rebozar.

Receta. — Nota de ingredientes de una cosa y manera de hacer ésta. Esta palabra debe sólo aplicarse á las órdenes escritas por el médico, no por el cocinero. *Fórmula.* (Véase *Fórmula.*)

Recipiente. — Vájsija destinada á recibir y contener algo, ya líquido ó sólido.

Recoger. — Juntar cosas separadas. || *Recoger aves:* encogerles las patas y los alones antes de embridarlas, á fin de que quede en forma redondeada.

Recontar. — Volver á contar.

Rechaud. — Palabra francesa. Escalfador. Utensilio de cocina destinado á calentar los platos para que no se enfríen los manjares en la mesa ó en el aparador. || Calentador, braserillo. || Escalfador.

Reducido. — Espesado en fuerza de cocer. || Disminuído, aminorado. || Sólido convertido en líquido, ó líquido en flúido.

Reducir. — Hacer que un caldo ó salsa cueza para que se espese disminuyendo de espacio. || Diminuir, aminorar.

Refait. — Palabra france-

sa. Nueva colocación en el fuego de la cacerola con la vianda hasta que ésta se hinche.

Refirmar. — Fortalecer. Dar consistencia, vigor. || Aña-



Rebanada.

dir algo á lo que se consume y debilita. Reponer alguna substancia ya reducida.

Refrescado. — Que ha sido puesto en agua fría después de blanqueado en agua caliente.

Refrescar. — Poner en agua fría las carnes y hortalizas, después de blanqueadas en agua caliente, para evitar que amarilleen los vegetales y para limpiar de espuma las carnes.

Refresco. — Bebida fría y atemperante. || *Alimento ligero* para reparar las fuerzas perdidas y fortalecer la acción y efecto de la vida.

Refrigerada. — Que ha sido templado al calor. || Refrescado.

Refrigerante. — Que templado el calor.

Refrigerar. — Templar el calor. || Refrescar. || Reparar las fuerzas.

Regencia (*A la*). — Preparación y guiso de un pavi-pollo mechado.

Rehogado. — Que ha sido coloreado ya en la sartén, y se halla en disposición de que se le aplique la salsa ó caldo con que ha de ser condimentado.

Rehogar. — Sazonar una vianda á fuego lento y tapado. || Colorear á fuego vivo, dándolas vueltas en la sartén, ciertas substancias para luego añadir la salsa ó caldo que haya de aplicárselas.

Rehogo. — Mezcla de manteca y harina, que es cocida hasta adquirir color dorado, y á la que se añade un líquido para que no se ennegrezca ó se pegue á la sartén.

Reina (*A la*). — Preparación y guiso de los filetes de conejo salteados.

Releve. — Palabra francesa. Pieza que es colocada en la mesa para reemplazar inmediatamente al potaje ó sopa cuando este plato ha sido ya servido. || Plato que sigue á la sopa.

Relieves. — Restos de la comida no desperdicios. || *Relieves de gallina*

Reloj. — Máquina para medir el tiempo. En las grandes cocinas, donde es menester con exactitud preparar diversos platos delicados para un momento preciso, es de necesidad absoluta la puntualidad, si el trabajo del cocinero ha de tener

buen éxito. Lo mismo sucede en otras muchas, aunque no sean cocinas de primer orden. El punto de los manjares depende muchas veces del tiempo.



Reloj.

no, así como puede ser causa de que se eche a perder la mejor preparación por demasiada espera. De aquí la necesidad de un reloj en la cocina.

Rellenar. — Ocupar con relleno el interior de un ave, de un pastel, etc. Poner relleno.

Relleno. — Picadillo de carne, vegetales, etc., debidamente preparado para ocupar con ello el interior de un ave, etcétera.

Remojado. — Puesto en remojo. || Empapado en agua.

Remojar. — Poner en remojo. Tener algo dentro del agua durante algún tiempo.

Remojo. — Acción y efecto de remojar ó empapar en agua.

Remolada. — *Rémoulade*.

Rémoulade. — Salsa hecha sobre la base de la mayonesa, pero con mayor aderezo de

sal y pimienta é incorporándola mostaza, yemas de huevos, escaluñas picadas, etc.

Remover.—Agitar. Dícese de las salsas, caldos, etc.

Removido.—Agitado.

Reparado.—Reforzado, mejorado.

Reparador.—Que mejora ó refuerza á algo: caído, salsa, etc.

Repletar.—Llenar con exceso, hartar.

Repleto.—Muy lleno, plétórico. Que no puede contener más.

Reposado.—Sosegado, quieto, después de haber hervido.

Reposar.—Sentarse un líquido. Permanecer en quietud.

Reposo.—Quietud.

Reptil.—Animal que al andar arrastra el vientre, como la tortuga, la rana, etc.

Repulgos.—Labores en las empanadas, pasteles, etc., hechas en los bordes de la masa.

Requesón.—Coagulación de la parte mantecosa y caseosa de la leche. || Segunda cuajada del residuo de la leche hecho queso.

Requesonado.—Hecho requesón, parecido al requesón. || Grumoso. || Coagulado.—*Arrequesonado.*

Res.—Cabeza de ganado.

Rescoldo.—Ceniza caliente que conserva alguna brasa menuda aun encendida.

Residuos.—Lo que resta. || Poso que queda en el fondo de las vasijas. || Lo que no

se puede aprovechar. **Sedimento.** Sobras de la comida.—*Re lieves.*

Restaurant.—Palabra francesa. Comedor público. Fonda. Establecimiento donde se puede restaurar las fuerzas alimentándose mediante un precio determinado.

Retirado.—Separado de la lumbre, tratándose de un guiso, etc. || Apartado.

Retirar.—Apartar, separar de la lumbre.

Retrouse.—Palabra francesa. Ave, pieza de caza cuyas patas han sido atadas con bramantillo, quedando fijas por debajo.

Revenirse.—En francés: *passer.* Consumir poco á poco una vianda, puesta á la acción del fuego, sus propios jugos. || Pasarse.

Revenu.—Palabra francesa. Revenido, pasado, tratándose de un guiso.

Revoltillo.—Mezcla desordenada de diversas cosas.

Revoltino.—Guiso de garbanzos.

Rezumar.—Transpirar un líquido por los poros de la vasija que lo contiene.

Richelieu (*A la*).—Tortilla con trufas.

Riñonada.—Conjunto de riñones. || Guisado de riñones. || Tela que los cubre.

Riñones.—Cuerpos glandulosos en el interior de los animales. En francés: *rognons.* Los riñones son muy poco nutritivos y difíciles de digerir; no obstante, con ellos se prepara algunos platos agradables.

Ris de veau.—Nombre francés del plato mollejas de ternera. (*Ris*, molleja; *veau*, ternera.)



Riñón.

Rissolé.—Palabra francesa. Sonrosado. || Dícese del color que se da á las carnes por la cocción, poniendo la superficie crocante.

Rissotto (*á la milanesa*).—Guiso especial italiano del arroz.

Riz.—Palabra francesa. Arroz. (V. *Arroz*.)

Rhum.—Ron, licor.

Roastbeef.—Palabra inglesa. Buey asado. Por adaptación se escribe y pronuncia en nuestra Cocina: *rosbif*.

Robert.—Salsa francesa.

Rodaballo.—Pez de mar, de figura de rombo y aplanado. En francés: *turbot*. Su carne es blanca y delicada, y no estando absolutamente fresco es de no muy fácil digestión.

Rodaja.—Algunos dan este nombre á la espoleta ó ruedecilla para cortar pastas.

Rodillas.—Paños bastos

para la limpieza de cosas poco delicadas. En la cocina no deben escasear estos lienzos, que reclaman suma limpieza y frecuente muda.

Rodillo y tabla.—Útiles que se completan y que son necesarios en toda cocina para la preparación de las masas de Repostería y alguna puramente de Cocina.

Rognons.—Palabra francesa. Riñones. (V. *Riñones*.)

Romana.—Salsa.

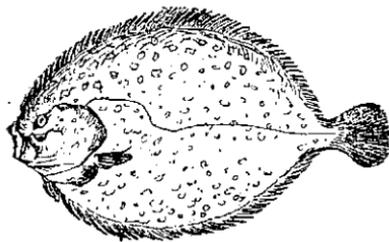
Romequin.—Pastelillo con queso. || Tostadilla de pan frita ó asada á la parrilla y que se cubre con un picadillo de aves ó de riñones.

Ropavieja.—Plato cuya base es la carne cocida del puchero. || *Ropa vieja de aves*.

Rosoli.—Aguardiente con canela, azúcar, etc.

Rosquilla.—Masa dulce en forma de rosca pequeña.

Rôtí.—Palabra francesa. Asado. (V. *Asado*.)—*Rôt*.



Rodaballo.

Rouget.—Palabra francesa. Salmonete. (V. *Salmonete*.)

Rouleau.—Palabra francesa. Rodillo, rollo.

Roussettes. — Pastitas finas de harina, huevos, azúcar y cognac, fritas.

Roux. — Palabra francesa. Rojo, tostado. Mezcla de manteca y harina que se pone al fue-

go y á la que se da vueltas hasta que se pone tostada, rubia.

Rusa (*A la*). — Salsa fría. (V. *Akroschka*.)

Rusiente. — Que se pone rojo con el fuego.

S

Sábalo. = *Alosa*; en francés: *alose*. (V. *Alosa*.)

Sabor. — Sensación del paladar. Gusto.

Saborear. — Dar sabor. [Comer ó beber, ó ambas operaciones, despacio, para disfrutar del sabor de lo que se come ó bebe.

Sabroso. — Que tiene buen sabor || Grato al paladar. || Deleitabile.

Sacudir. — Mover vivamente á uno y á otro lado. || Batir salsas ó caldos.

Sagu. — Fécula que se extrae de la medula de varias especies de palmeras y con la cual se hace una sopa especial del mismo nombre.

Saindoux. — Palabra francesa. Grasa de cerdo derretida.

Saint-Denis (*A la*). — Preparación y guiso especiales de la liebre rellena.

Saint-Honoré. — Pastel en la Repostería española llamado San Honorato. Aunque los franceses se hayan apropiado el invento de esta composición, bueno es que se sepa su origen español.

Sal. — Substancia friable,

muy quebradiza, soluble en el agua, de la que nos servimos para sazonar los alimentos. Es indispensable para el hombre. En nuestra alimentación hay que evitar el abuso de la sal, porque es tan dañina con exceso, como sana en la debida proporción.

Salade. — Palabra francesa. Ensalada.

Saladillo. — Tocino fresco á media sal.

Salado. — Que tiene exceso de sal. Vianda procedente del matadero.

Salar. — Sazonar con sal. Echar sal á una cosa.

Salazón. — Acción, efecto y tiempo de salar. Conjunto de cosas saladas.

Salchicha. — Tripa angosta rellena de carne de cerdo picada y aderezada debidamente.

Salchichón. — Embutido de carne picada y aderezada de lomo de cerdo.

Salép. — Fécula de los bulbos pulverizados del *orchis* de Turquía y Persia. Alimento muy ligero y propio para niños y enfermos.

Salino. — Que contiene sal.

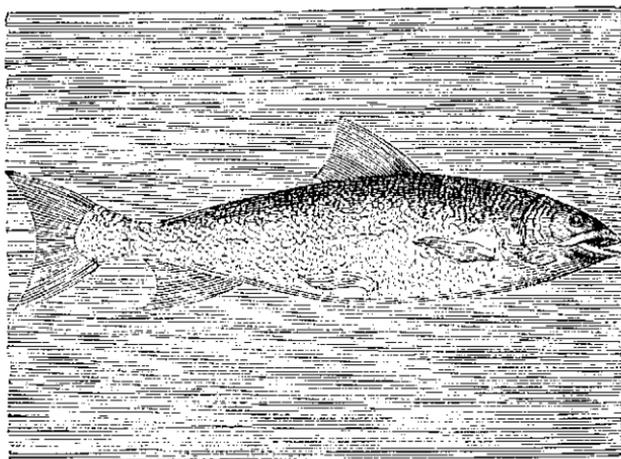
Salitre. — Sal compuesta de ácido nítrico y de potasa. Es empleada con el hielo para la confección de sorbetes ó helados.

Salmis. — Palabra francesa. Salmorejo. Salsa. (V. **Salmorejo.**)

Salmón (en francés *saumon*). — Pez de río muy voluminoso, pues hay ejemplares cuyo peso excede de veinte li-

des mesas para comidas de muchos cubiertos.

Salmonete. — Pez de mar, de color rojo, plateado en la parte inferior. Abunda en el Mediterráneo. Su carne, muy parecida á la de la pescadilla, tiene las propiedades que ésta, pero hay que procurar que sea fresco, porque el salmonete se corrompe más pronto que la pescadilla, volviéndose malsa-



Salmon

bras. Es redondeado, ancho, de forma esbelta, y está cubierto de escamas azul de acero en el dorso y plateadas en el vientre. Su carne es roja, succulenta, sana y muy estimada, pagándose por ella buenos precios. Hay mucho comercio de salmón en conserva por el sabor exquisito de su carne, que más parece de volátil que de pescado. Entero sólo es servido en las gran-

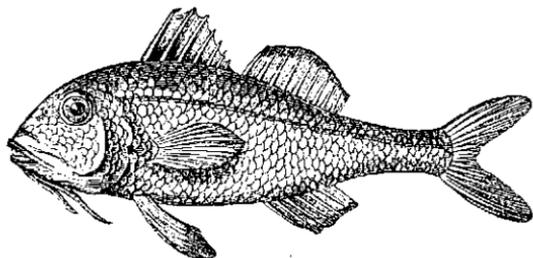
no y perdiendo el buen sabor de su carne. Cualquiera que sea su preparación, hay que reservar el hígado, que es su parte más exquisita. En francés: *rouquet, grondin, surmulet, rouger-barber.*

Salmorejo. — En francés: *salmis.* Salsa muy estimulante con que se adereza un guiso de aves asadas.

Salmuera. — Composi-

ción de agua muy cargada de sal.

Salpicado. — Carne ú otro manjar picado y aderezado en fiambre. || Rociado.



Salmonete.

Salpicar. — Hacer un fiambre de salpicón. || Rociar.

Salpicón. — Fiambre de carne picada compuesto y aderezado con sal, pimienta, vinagre y cebolla, todo mezclado. || Cosa hecha á pedazos menudos.

Salpimentado. — Adobado con sal y pimienta.

Salpimentar. — Adobar con sal y pimienta.

Salsa. — Composición para aderezar los guisados. Hay muchas clases y sus fórmulas se hallan en el lugar respectivo.

Salseado. — Que le ha sido agregada salsa. Que contiene salsa.

Salsear. — Agregar, echar, poner salsa. || Hacer salsa. || Verter por encima de los manjares la salsa que es debido, según el guiso.

Salsera. — Vasija para servir las salsas.

Salsifis. — Palabra france-

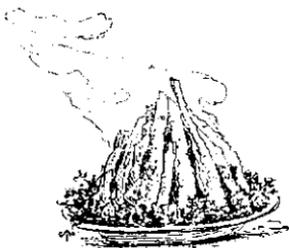
sa. Especie de escorzonera. (V. **Escorzonera.**) Planta potajera cuya raíz es comestible y que sirve para condimento de diversos manjares.

Saltdo. — (V. **Salteado.**)

Saltar. — (V. **Saltear.**)

Salteado. — Cocido en seco, en una sartén de saltear.

Saltear. — Cocer vivamente algo en seco, sin grasa ni líquido alguno, en una sartén de saltear, moviendo ésta para que no se pegue ni se queme lo que se saltea.

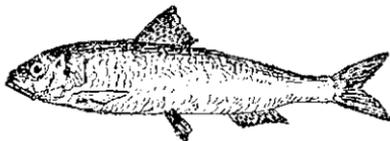


Manera de presentar los salsifis

Salud. — Bienestar. Equilibrio en todas las funciones de nuestro organismo.

Saludable.— Que es bueno para la salud. Alimento sano y beneficioso para el cuerpo.

Sambaglionc.— Crema asi llamada, ó *espuma italiana*.



Sardina.

Sandia.— En francés: *pastèque*. Melón de agua. Cucurbitácea cuyo fruto tiene comúnmente la carne de color rojo vivo con pepitas negras, azucarada y muy jugosa. Se la come al natural, lo mismo que al melón.

Sandwichs. Pastelitos rellenos de jamón.

San Florentino (A la).— Guiso especial del pollo frito.

Sangler.— Palabra francesa. Jabali. (V. *Jabali*.)

San Huberto (A la).— Preparación especial para el guiso de pichones.

San Lorenzo (A la).— Fórmula particular para el aderezo de perdicés.

Sano.— Dícese del manjar que se halla en buena disposición para ser condimentado.

Santa Menchould (A

la).—Preparaciones especiales para condimentar arenques, rayas, rodaballos, orejas de cerdo y de ternera, cabeza de ternera, patas de cerdo, salsa, etc.

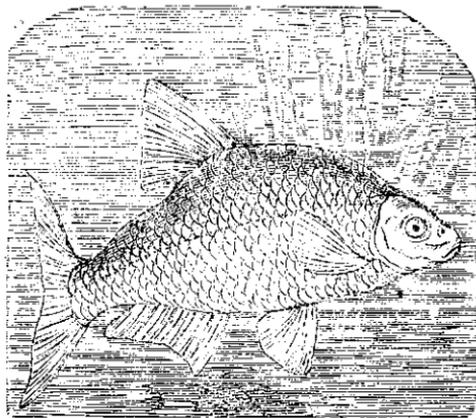
Sapidez.— Cualidad de lo sávido.

Sápido.— Que tiene sabor. Sabroso.

Sarcelle.— Palabra francesa, cerceta. (V. *Cerceta*.)

Sardina.— Pez de mar. En francés: *sardine*.

Se consume fresca, salada, escabechada y en conserva al aceite. Es un alimento muy importante y debe ser comido muy frito para que no haga daño, pues no es de fácil digestión.



Brema ó sargo.

Sardine.— Palabra francesa. Sardina. (V. *Sardina*.)

Sargo.— Brema. (V. *Brema*.) En francés: *mulet*.

Sarten.— Utensilio de cocina, de hierro, de diversas di-

mensiones, circular, de suelo plano, más ancho que alto y con mango largo, que sirve para hacer freír ó tostar algo. En francés: *poêle*.

Sartenada. — En francés: *poêlée*. Porción de algo que de una vez se fríe ó condimenta en la sartén.

Saturación. — Acción y efecto de saturar.

Saturado. — Líquido en el que ha sido disuelto todo lo posible de un sólido. || Harto.

Saturar. — Satisfacer con exceso. || Echar en un líquido cuanto pueda disolverse en él de un sólido, por ejemplo: sal en agua. || Saciar, hartar.

Sauce. — Palabra francesa. Salsa. || *Sauce blanche*: salsa blanca.

Saucisse. — Palabra francesa. Salchicha.

Saumon. — Palabra francesa. Salmón. (V. *Salmón*.)

Saunure. — Palabra francesa. Salmuera.

Saupoudré. — Palabra francesa. Salpimentado, espolvoreado con sal y pimienta.

Saute. — Palabra francesa. Salteado. || *Riñones sautés*.

Savarin. — Pasta moldeada y cocida al horno.

Savarina. — Savarín.

Savarine. — Palabra francesa. Savarín.

Sazón. — Punto de madurez, sabor, perfección ú oportunidad apetecibles para un manjar cualquiera que ha de ser comido.

Sazonado. — Puesto en sazón. Que está en sazón.

Sazonar. — Dar sazón,

poner en sazón un manjar.

Scorsonère. — Palabra francesa. Escorzonera. (V. *Escorzonera*.)

Scubac. — Licor de mesa.

Schaffo. — Espuma de vino blanco con huevos, azúcar y canela, mezclados, batidos y hervidos.

Sebáceo. — Perteneciente al sebo. Sabor, olor sebáceos.

Sebo. — Grasa de los animales. || Gordura.

Secar. — Agotar el jugo exterior de un manjar cualquiera. || Extraer la humedad.

Sel. — Palabra francesa. Sal. (V. *Sal*.)

Seltz (*Agua de*). — Bebida gaseosa que se obtiene mediante la mezcla del bicarbonato de sosa y el ácido tártrico. Su consumo está muy generalizado por lo beneficiosa que es para el estómago, del que desaloja los gases naturales. Suele tomarse mezclada con vino.



Seltzogeno.

Sémola.

Pasta para sopa, hecha con moledura de trigo más gorda que la harina.

Sémoule. — Palabra francesa. Sémola.

Servilleta. — Lienzo

cuadrado, pequeño, que forma parte de la mantelería y que es colocado en la mesa al lado de cada servicio, para la limpieza personal de cada uno de los comensales.

Servilletero. — Anilla de madera, metal ó de otra materia, que acompaña á cada servilleta, y que se distingue de los demas servilleteros por el número ó letra grabado, incrustado ó moldeado en él. En los banquetes no se usa. Su única aplicación es en las fondas, colegios, comedores públicos, etc., en que no es conveniente se confunda la servilleta usada por cada comensal con las de los otros.

Sesos. — En francés: *cerveau*. Los platos preparados con los sesos de vaca, ternera, carnero y cerdo suelen ser agradables y fáciles de digerir; pero los sesos nutren poco. Los más estimados son los de cordero y ternera. Después de despojados de la película que los envuelve, deben ser puestos á limpiar en agua fría.

Setas=Hongos. — En francés: *champignons*. Estos vegetales ofrecen muchas variedades, de las cuales algunas son comestibles, y otras venenosas. En su lugar nos ocupamos con mayor detenimiento de este producto, cuyas especies buenas son un manjar delicado, y que como condimento y adorno forma parte de muchos platos. Ningún carácter particular permite distinguir los hongos comestibles de los venenosos, y, por lo tanto, hay que ser

muy prudentes en su consumo, no fiándose de la coloración que tomen á su contacto, ni las cucharillas de plata, ni las agujas de oro, ni los trozos de medula de junco, ni la cebolla. El único procedimiento que se debe seguir para comer sin cuidado los hongos, sean ó no venenosos, es el cortarlos en pedazos y tenerlos durante tres ó cuatro horas en infusión en agua avinagrada ó muy cargada de sal; después se les lava largamente en agua fría, y, por último, en agua cociendo.



Setas.

Sidra. — Licor espumoso hecho con manzanas.

Sirop. — Palabra francesa. Jarabe. (V. **Jarabe**.)

Soasado. — Asado ligeramente.

Soasar. — Asar ligeramente.

Sobado. — Dicese del trozo de carne manoseado repetidamente hasta dejarlo blando.

Sobar. — Manosear, palpar con fuerza y mucho un cuerpo cualquiera hasta ablandarlo. Dicese de las carnes, masas, etcétera.

Sobreasada. — Embutido mallorquín parecido al salchichón.

Sobresasar. — Volver á asar.

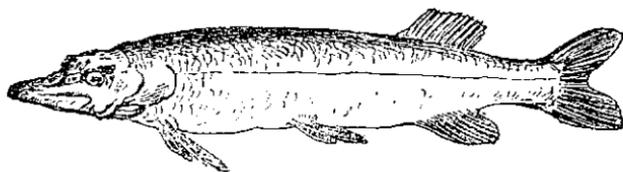
Sobresaltado. — Salteado.

Sobresaltar. — Saltear.

Sobresalto. — Salto dado

en la sartén á un manjar para que éste no se abra al ser socarrado.

Solomo. — Parte del cuerpo de una res comprendida entre la espaldilla, el costillar, el



Sollo.

Socarrado. — Poco asado.

Socarrar. — Asar ligeramente. Pasar una cosa por el fuego de manera que no quede ni cruda ni asada.

Sollamado. — Pasado por la llama de un fuego fuerte sin que resulte quemado. *Chamuscado.*

Sollamar = *Chamuscar.* Pasar repetidas veces la caza de pelo ó de pluma por un fuego fuerte de llama para que se quemé todo resto de pluma ó de pelo, pero no la carne.

Sole. — Palabra francesa. Lengüado. (V. Lengüado.)

Sollerino. — Pastel moldeado, la base del cual es la pasta del savarin.

Solidificar. Hacer sólido lo que estaba líquido.

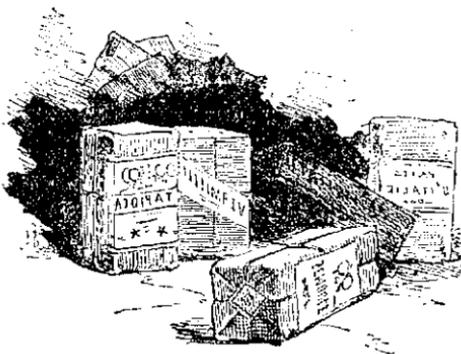
Solomillo. — Parte del cuerpo de la res, comprendida entre el solomo, el lomo bajo, la cadera, la habilla y el costillar.

solomillo y el lomo bajo, á uno y otro lado del espinazo.

Soluble. — Que puede fácilmente ser desatado ó desleído. || Que puede ser disuelto.

Sollamar. — Socarrar con la llama.

Sollo. — En francés: *brochet.* Pescado de agua dulce. Su carne es firme, blanca, de digestión fácil, pero los huevos y la



Sopas diversas.

lechecilla son peligrosos. Los soltos pequeños son más estimados que los grandes.

Sopa. — Pan, pasta, ú otra

clase de manjar empapado en caldo. || Primer plato de la comida. || Plato de pan, arroz, etc., con el caldo del puchero.

Soplado. — En francés: *soufflé*. Entremés harinoso y azucarado ó de huevo, que se ahueca ó hincha al ser cocido en el horno. || Pasta hojaldrada.

Soplillo. — Rueda de esparto con mango que emplean aún en ciertas cocinas modestas para avivar el fuego á costa de la limpieza de la estancia y de cuanto ésta contiene.

Sopillos. — Pasta, composición de Pastelería.

Sorbete. — Helado. Composición helada de leche ó zumo de alguna fruta ú otra substancia.

Soso. — Insulso, sin sal. Desahrido. || Que necesita sal para tener buen sabor.

Soubise (*A la*). — Salsa. Aderezo especial de las costillas de carnero. || Puré de cebolla. || La salsa llamada *á la Soubise* no es sino una salsa de cebolla, genuinamente nuestra y que, como tantas otras cosas, pretenden apropiársela los franceses. Por esto no debemos darla el nombre francés, sino el que le corresponde por su origen castellano: *salsa de cebolla*.

Soufflé. — Palabra francesa. Soplado.

Soupe. — Palabra francesa. Sopa. (V. *Sopa*.)

Soya. — Salsa india que se emplea sólo para la pesca. Es dulce, roja y la venden ya preparada.

Stok-fish. — Término holandés que significa: *pez-pato*. Bacalao endurecido y reseco que para poder ser comido necesita que se le remoje mucho y en muchas aguas renovadas.

Substancia. — Jugo que se extrae de las carnes, etc. || Esencia de un manjar cualquiera. || Lo jugoso de las carnes, aves y pescados que se añade á determinadas salsas y que es empleado en algunas preparaciones culinarias.

Substancioso. — Que tiene substancia.

Suco. — Jugo.

Sucre. — Palabra francesa. Azúcar. (V. *Azúcar*.)

Suculento. — Jugoso.

Suplicaciones. — Canutillos delgados de masa de barquillo. || Pasta de harina, azúcar, nata, etc., moldeada y cocida á diversos grados de calor.

Sustento. — Alimento. Lo que nutre y conserva.

T

Taja - legumbres. — Útil de cocina destinado — según su nombre expresa — á partir ó cortar las legumbres antes de ser condimentadas.

Tajado. — Hecho tajadas, dividido, partido.

Tajar. — Partir, hacer tajadas.

Tajo. — Pedazo cilíndrico

de madera de diámetro mayor ó menor, sostenido por tres ó cuatro patas, destinado al tajo y picado de carnes.

Tallarines. — Sopa de pasta, italiana.

Tallo. — Vara carnosa de un vegetal, que produce hojas y flores.

Tamiz. — Cedacillo de cerda ó de seda muy fino y tupido, para cerner harinas ó drogas pulverizadas. || Pedazo de tela de lana que sirve para pasar los jugos.

Tamizado. — Pasado por tamiz.

Tamizar. — Pasar alguna cosa por el tamiz.

Tanche. — Palabra francesa. Tenca. (V. **Tenca**.)

Tapa. — Parte alta interior y posterior de la pierna de una res.

Tapioca. — Fécula de raíz de casabe.

Tarta. — Torta grande de masa delicada y rellena de carne, pesca, etc.

Tartara (*A la*). — Guiso especial de las orejas de ternera.

Tarte. — Palabra francesa. Tarta.

Tartelete. — Pastelillo guarnecido con crema y confituras.

Tartera. — Utensilio de cocina, generalmente de cobre, destinado á hacer cocer las tortas ó tostadas.

Tartina. — Rebanada de pan con manteca, etc.

Tasajo. — Carne seca y salada ó acecinada.

Tavouk guenksis. — Pasta de gallina picada y papi-

lla de arroz azucarado con leche.

Taza. — Pieza de la vajilla destinada á contener líquidos como te, café, caldo, etc.

Te. — Bebida aromática que se hace con la infusión de las hojas del te, arbolillo asiático. En los casos de digestión mala ó difícil suele prescribirse esta bebida, pero debe ser ligera,



Rama de te.

no muy cargada, porque en fuertes dosis el te produce agitación é insomnio. Los tes verdes son más excitantes que los negros. No es muy conveniente recomendar esta bebida á las personas nerviosas, por supuesto, cuando la infusión es de te verdadero, no del que comúnmente suelen expender algunos tenderillos poco escrupulosos.

Temperatura. — Grados de frío ó de calor, etc., del aire ambiente, ó que nos rodea.

Templado. — Puesto en buen punto, en buena disposición.

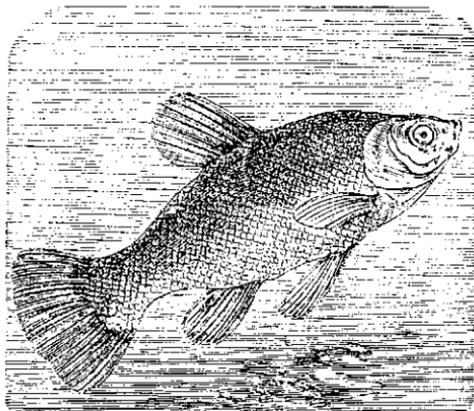
Templar. — Graduar el calor, moderarlo.

Temple. — Temperatura

del aire, del fuego, de los guisos, etc.

Tenaza.—Instrumento de hierro, de forma de tijera, que

por uno de los bordes del tallo ó vástago que separa el mango de las púas, destinado á partir los trozos del melón en la mesa.



Tenca.

se emplea en la cocina para coger brasas encendidas.

Tenca.—En francés: *tanche*. Pez de agua dulce parecido á la carpa. Su carne es muy delicada cuando la tenca ha vivido en aguas claras y vivas, pero comúnmente tiene cierto sabor á légamo.

Tenedor.—Pieza del cubierto, de metal ó de madera, según los usos, destinado á asegurar ó aprehender los alimentos con las púas ó pinchos en que termina. || *Tenedor cortante*: tenedor con filo como un cuchillo

buey ó la de la vaca, menos nutritiva y más indigesta, y cansa mucho más pronto, sobre todo

Tente-en-pie.—Refacción, bocadillo, alimento moderado que se suele tomar para sostener las fuerzas del estómago después del desayuno y antes del almuerzo ó comida, si ésta se verifica á medio día.

Ternero.—En francés: *veau*; *genisse*: ternera. Cría joven de la vaca. || Becerro. || Su carne es menos sabrosa que la del



Ternero con su madre.

si la res es demasiado joven. La carne buena de ternero es blanca, firme; la grasa es igual-

mente blanca. Si la carne es arreglo y preparación de ciertos

manjares á los cuales hay que limpiar y despojar de gorduras, desigualdades, nervios, membranas, etc.

Timbal.—Preparación de ciertos pasteles hechos en moldes llamados timbales.

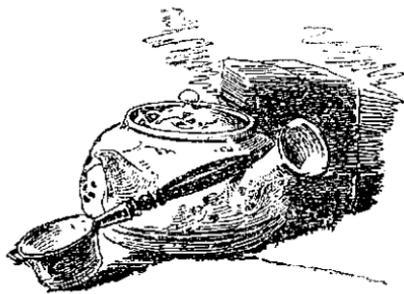
Titos.—Especie de guisantes.

Tizo.—Carbón mal penetrado del fuego al ser fabricado y que, al ser encendido de nuevo, despide humo y tufo. ||

Palo á medio quemar que humea al arder entre otros pedazos de carbón, ó solo

Tocino.—Carne salada del cerdo. En francés: *salé, lard.*

Tomate.—Fruto de la planta del mismo nombre, de color rojo, redondeado, jugoso y comestible. La baya de esta planta, ó sea el to-



Caja para te, colador y tetera.

floja y blanda dejando rezumar agua, es de mala calidad.

Ternillas.—Cartílagos en la extremidad del pecho de algunos animales. Las de la ternera son aprovechables. || Parte del animal más dura que la carne y más blanda que el hueso.

Testáceo.—Animal que tiene conchas.

Tetera.—Vasija para guardar el te. || Vasija para servirlo.

Tetina.—Grasa blanca y espesa que se halla en el pecho de la ternera y que se utiliza para adornar platos.

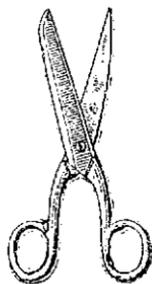
Thon.—Palabra francesa. Atún. (V. **Atún.**)

Thym.—Palabra francesa. Tomillo. (V. **Tomillo.**)

Tibio.—Templado. Ni frío, ni caliente.

Tiede.—Palabra francesa. Tibio.

Tijera.—Instrumento de forma de X compuesto por dos cuchillas trabadas por medio con un eje. La tijera es de necesidad en la cocina para el



Tijera.



El tomate. Planta.



Fruto.

mate, se utiliza mucho para la

preparación de salsas, por su agradable acidez. Es alimento nutritivo. También se consume



Torneado de frutas y de hortalizas.

en ensalada, y al natural con sal, aceite y vinagre.

Tomillo.—Esta planta vivaz es empleada en diversos condimentos por su olor agradable, fuerte y penetrante.

Torneado.—Dícese de las frutas y hortalizas que son empleadas en las guarniciones de ciertos platos, y á las cuales se las da con los cuchillos que hay para este objeto, determinadas formas.

Tornear.—Dar á las frutas y hortalizas destinadas á guarnecer ciertos platos, formas ovaladas, redondas, de pera, etc., con los cuchillos especiales que hay para tal objeto.

Torrefacción.—Acción de tostar. || Tostadura.

Torrefie.—Palabra francesa. Tostado.

Torrezno.—Pedazo de tocino cortado, frito.

Torrija.—Rebanada de pan empapado en leche ó vino, rebozada con huevo y azucarada, y frita después.

Torta.—Masa de pan de forma redonda á la cual suele echársele algunos ingredientes según su calidad, como aceite, huevos, mosto, etc., y que estando todo incorporado se cuece á fuego lento.

Tortada.—Torta grande de masa delicada y rellena de carne.

Tortera.—Utensilio de cocina propio para cocer tortadas.

Tortilla.—En francés: *omelette*. Fritada redonda á modo de torta, de huevos batidos, ya solos ó ya con algún otro manjar.

Tórtola.—Especie de pichón, aunque más pequeña de cuerpo. En francés: *tourterelle*.



Tortilla.

Tortuga.—Reptil cuyo cuerpo esta cubierto con una concha. Hay tres clases de tor-

tugas: de mar, terrestres y de agua dulce. La carne de las primeras es muy estimada. Los huevos de las grandes especies son también muy apreciados.



Tortuza.

Tostada. — Rebanada de pan, que se tuesta para después mojarla en vino ó untarla con alguna grasa.

Tostado. — Que ha sido sometido á fuego muy vivo hasta tomar color dorado.

Tostador. — Aparato para la torrefacción de cualquiera substancia, como café, etc.

Tostadura. — Torrefacción. Acción y efecto de tostar.

Tostar. — Someter algo á la acción de la lumbre para que se vaya desecando hasta tomar color. || Calentar demasiado con fuego vivo.

Tostón. — Garbanzo tostado. || Sopa de pan tostado y aceite nuevo. || Lechón asado y cuya piel se tuesta hasta darle cierta dureza y color dorado.

Tot-fait. — Plato compuesto de harina, yemas de huevo, azúcar, leche y agua de flor de naranjo, al que se le añade después clara de huevos batida.

Tourné. — Palabra francesa. Torneado. Dicese de las legumbres ó frutas á las cuales se les ha dado forma deter-

minada con cuchillos especiales. || También se dice de una salsa cuando por haberse echado á perder resulta grumosa.

Tournedos. — Trozo de solomo muy grueso, pero poco ancho y largo, perfilado y redondeado, asado en la parrilla. Es como un medio *Chateaubriand*.

Trabado. — Ligado, mezclado. Espesado.

Trabar. — Dar mayor consistencia á un líquido, caldo, salsa, etc., uniéndola otra cosa. || Incorporar huevo á alguna salsa batiendo mucho la mezcla. || Ligar. Espesar.

Trabajado. — Batido, trabado, ligado. || Removido.

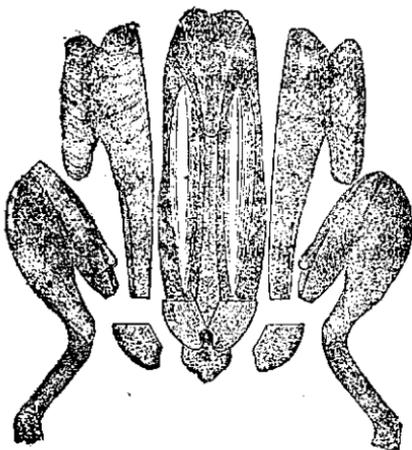


Trabajando una salsa.

Trabajar. — Remover ó batir durante el tiempo necesario las salsas, masas, pastas, etcétera, con una cuchara, espátula ú otro útil para trabarlas ó ligarlas. || Batir.

Tragar. — Hacer pasar algo de la boca al estómago por el esófago. || Deglutir.

Tranche.—Palabra francesa. Tajada, lonja.



Ave trinchada.

Travailler (une sauce). Frase francesa. Trabajar una salsa. Reducirla á su punto en fuerza de removerla y batirla para mezclar ó ligar bien su composición (V. Trabajar.)

Trebedes.— Aparato de hierro con tres pies y un aro ó triángulo sobre ellos.

Tres-hermanos.— Pastel de tres cuerpos.

Trinchado.— Partido convenientemente. Dividido, seccionado, hecho trozos. En francés: *découpé*.

Trinchante.— Instrumento semejante al tenedor, con que se asegura lo que va á ser trinchado.

Trinchar.— Partir ó seccionar las aves, caza, pesca,

etcétera, para servirlos á la mesa en la forma debida. || Dividir los manjares como preparación para otros guisos. (V. el Arte de trinchar.)

Trinchero.— Mueble de comedor destinado á la operación del trinchado. || Plato ó fuente para trinchar.

Tripas.— Conjunto de los intestinos de un animal. Vientre. || Interior de algunas frutas, como el melón, etc.

Triturado.— Reducido á polvo grueso. Molido.

Triturar.—Moler. Reducir á partículas gruesas.

Troncho.—Parte gruesa, carnosa y dura del tallo de algunos vegetales.

Trozo.— Pedazo ó parte de cosa cortados de otra.



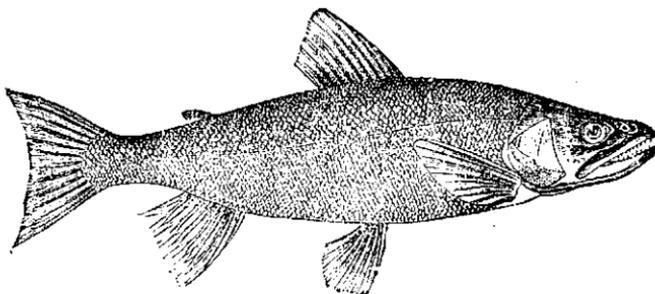
Trinchando.

Trucha.— En francés: *truite*. Pez de río, cuya carne

es muy fina, sabrosa y delicada, y fácilmente digerible. La trucha bien fresca tiene las escamas brillantes, las agallas rojas y los ojos muy vivos. Las

Trufado.—Que tiene trufas, sazonado con trufas.

Trufar.—Incrustar, rellenar, incorporar, sazonar, guarnecer con trufas.



Trucha.

piezas grandes se las prepara como al salmón; las pequeñas se las frío con aceite y se las sirve con pedacitos de limón. || *Trucha asalmonada*: es más grande que la común y tiene el color y el gusto como los del salmón.

Truchuela. — Especie de abadejo. Bacalao pequeño seco al sol.

Trufa. — Criadilla de tierra. Especie de hongo comestible, sin tronco ó tallo ni raíz, que se halla bajo de tierra, en terrenos arenosos y al pie de encinas ó castaños. Es olorosa y se la utiliza para condimento y adorno de muchos platos. La trufa es comida ardiente é indigesta.



Trufa.

Truite. — Palabra francesa. Trucha. (V. **Trucha**.)

Trulla. — Palita ó llana de metal blanco ó de plata, para trinchar ciertos pescados y para servirse los quesitos helados.

Tshi. — Sopa rusa ó puchero ruso.

Tubérculo. — Bulbo ó raíz que contiene carnosidades comestibles, como la patata, la batata, etc.

Tuétano. — Medula de los huesos de los animales.

Tufo. — Vapor mal oliente, molesto y dañino que se desprende del carbón mal encendido. || Gas venenoso que procede del carbón al encenderse, y de otros cuerpos en fermentación. || *Acido carbónico*.

Turbot. — Palabra francesa. Rodaballo. (V. **Rodaballo**.)

Turbotera. — Utensilio de cocina de forma de rombo,

especialmente dedicado para guisar el rodaballo.

Turca (*A la*).— Guiso especial del arroz.— *Pilau*.

Turrón. — En francés:

nougat. Especie de masa de almendra, piñones, etc., con miel. || Especie de mazapán.

Turtle soup. — Término inglés. Sopa de tortuga.

U

Untado.—Que tiene ó ha recibido unto.

Untar.— Dar unto á algo que no lo tiene.

Unto. — Materia crasa. || Gordura del cuerpo de un animal.

Untuoso. — Que tiene unto ó que es semejante al unto.

Uspot.—Guiso de jarretes de ternera.

Utensilios (*de cocina*).— Conjunto de útiles que sirven en la cocina para uso, ayuda y relativa comodidad de los encargados de disponer, prepa-

rar, condimentar, sazonar y guisar los alimentos.



Uvas.

Uvas. — Fruto de la vid. En francés: *raisin*.

V

Vaca. — Hembra del toro. Es tal y tan excelente y nutritivo el número de platos que proporciona al hombre el buey ó la vaca, que sin vacilar puede afirmarse que es el animal más importante, y la base más principal de la Cocina, dados su coste y el resultado que da.

Vaciar. — Desalojar, desocupar. || Verter. || Desventrar. || Dejar vacío el interior de un

cuerpo cualquiera despojándolo de cuanto contenía.

Vaho. — Vapor sutil y tenue que exhala un cuerpo por la acción del calor.

Vaina. — Corteza de la simiente de las plantas.

Vainilla. — En francés: *vanille*. Fruto de la planta de este nombre, propia de las regiones tropicales de Asia y de América. Es trepadora y sar-

mentosa; y su fruto, llamado impropia-
mente vaina, puesto que es una cápsula con dos valvas, untuoso al tacto, flexible, algo blando y viscoso y de color negruzco. Su olor es muy suave. Tiene muchas aplicaciones en la Cocina, Repostería, Confitería y Licorería.

Valenciana (*A la*). — Guiso especial del arroz.

Valvas. — Conchas de los testáceos. Cada una de las dos partes que forma en las legumbres la vaina.

Vanille. — Palabra francesa. Vainilla. (V. **Vainilla**.)

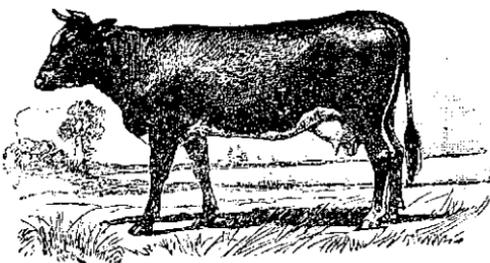
Vanneau. — Palabra francesa. Avefría. Ave zancuda cuya caza es muy apreciada, y cuyos huevos son vendidos á precios muy altos, por lo difícil que es lograrlos. Su carne es muy succulenta, particularmente en el otoño. (V. **Avefría**.)

Vaporización. — Acción y efecto de evaporar.

Variantes = *Encurtidos*. — En francés: *achards*. (Véase **Achards**.) En inglés: *pickles*. (V. **Pikles**.) Conjunto de alcapparras, pepinillos, cebollas pequeñas, pimientos, calabaza, etcétera, sazonado todo en vinagre. Usanse como aperitivo. (V. **Encurtidos**.)

Vastija. — Útil de madera, cristal, metal ó barro que se

destina á contener algún cuerpo. Las hay de diversos tama-



Vaca.

ños y formas y para innumerables aplicaciones.

Vastjeria. — Conjunto de vasos ó vasijas.

Vaso. — Pieza cóncava que sirve para contener algo. Los hay de formas diversas, de diferentes dimensiones y de distintas materias.

Veau. — Palabra francesa. Ternero. (V. **Ternero**.)

Vegetales. — Se da este nombre á cuanto crece por medio de la vegetación: hierba, árboles, plantas, etc., es decir, á cuanto germina, se nutre, crece, aumenta y reproduce ó multiplica con vida meramente orgánica.

Velouté ó *veluté*. — Salsa que puede servirse sola ó ser aprovechada para añadir y mejorar otras salsas.

Venado. — En francés: *cerf, daim*. Ciervo, gamo. (Véase **Ciervo**.) (V. **Gamo**.)

Veneciana (*A la*). — Orejas de cerdo cocidas y aderezadas según la fórmula correspondiente.

Verdolaga. — En francés: *pourpier*. Planta potajera que se come en ensalada y también cocida.



Hoja de verdolaga.

Verdura. — Conjunto de hortalizas. Llámase así á todos los vegetales que pueden ser empleados en ensalada, crudos ó cocidos. || Plato de vegetales ú hortalizas que se sirve con el

cocido, ó puchero, á modo de ensalada caliente.

Verjus. — Palabra francesa. Agraz. (V. Agraz.)

Vespetro. — Licor de mesa.

Vianda. — Comida de los seres racionales. || Lo que es servido á la mesa. || Carne de vaca cocida.

Vlande. — Palabra francesa. Vianda.

Vieira. — Marisco de conchas grandes y estriadas con las



Vieira.

que antiguamente adornaban sus disfraces los peregrinos.

Vigilia. — Fiesta en que se ayuna, por lo que respecta á la comida. || Vispera de fiesta en que se debe ayunar, en cuanto festividad. || Abstinencia de carne. Comida en que no se come carne ni nada que con la carne se relacione.

Vinagre. — Vino agriado natural ó artificialmente.

Vinagreras. — Aparato para servir en la mesa aceite, vinagre, etc.

Vinagreta (*A la*). — Salsa fría. (V. *Vinaigrette*.)

Vinagrilla (*A la*). — Salsa fría.

Vinaigrette. — Palabra francesa. Salpicón. || Salsa fría preparada con vinagre, aceite, perejil y cebolla.

Vino. — Bebida hecha con el zumo de las uvas.

Violeta. — Flor campes- tre, de aroma suave y muy grato. Con esta flor se hace diversas composiciones: *frito de violetas; pastillas de violetas; violetas escarchadas; jarabe de violetas*, etc.

Virutas. — Sopa nutritiva de harina y yema de huevo.

Vizcaina (*A la*). — Guiso puramente español del bacalao.

Viscoso. — Untuoso, pegajoso, glutinoso.

Volateria. — Conjunto de aves de diversas clases.

Volatil. — Que puede volar ó vuela. || Ave.

Vol-au-vent. — Pastel hojaldrado relleno. Es de la Repostería francesa, según lo expresa su nombre.

Volver (*la tortilla*). — Vol-

tearla lanzándola al aire por impulso dado á la sartén, ó pa-
sarla de la sartén á otra, ó á un plato ó fuente.

W

Water fish.—Medio-caldo de pescado cuya base es el perejil. Es propio de la cocina inglesa, de la que procede.

Y

Yema.—Porción amarilla del huevo que está rodeada por la clara. || En los vegetales, botón.

Z

Zanahoria.— En francés: *carotte*. Uno de los condimentos más empleados y frecuentes es la zanahoria, vegetal poco nutritivo, pero gustoso y de fácil digestión. Cuando está muy tierna se la come también al natural.

Zarandeado.— Cribado con zaranda. || Movidado viva y violentamente. Sacudido.

Zarandear.— Mover agitado alguna cosa. || Batir ó sacudir algo con prisa y soltura.

Zarandeo.—Movimiento muy agitado. || Acción y efecto de zarandear.

Zarzo.—Utensilio de cocina propio para escurrir las ensaladas.

Zeste.—Palabra francesa. Luquete, cortecilla muy fina de limón. Parte exterior de la corteza del limón, de la naranja, etcétera; y película interior que rodea á la nuez, castaña y otros frutos.

Zingara (A la).—Guiso especial de la polla mechada y desosada.

Zorzal.—Ave muy delicada, parecida al mirlo. A principios de otoño es cuando mejor sabe. En francés: *grive*.

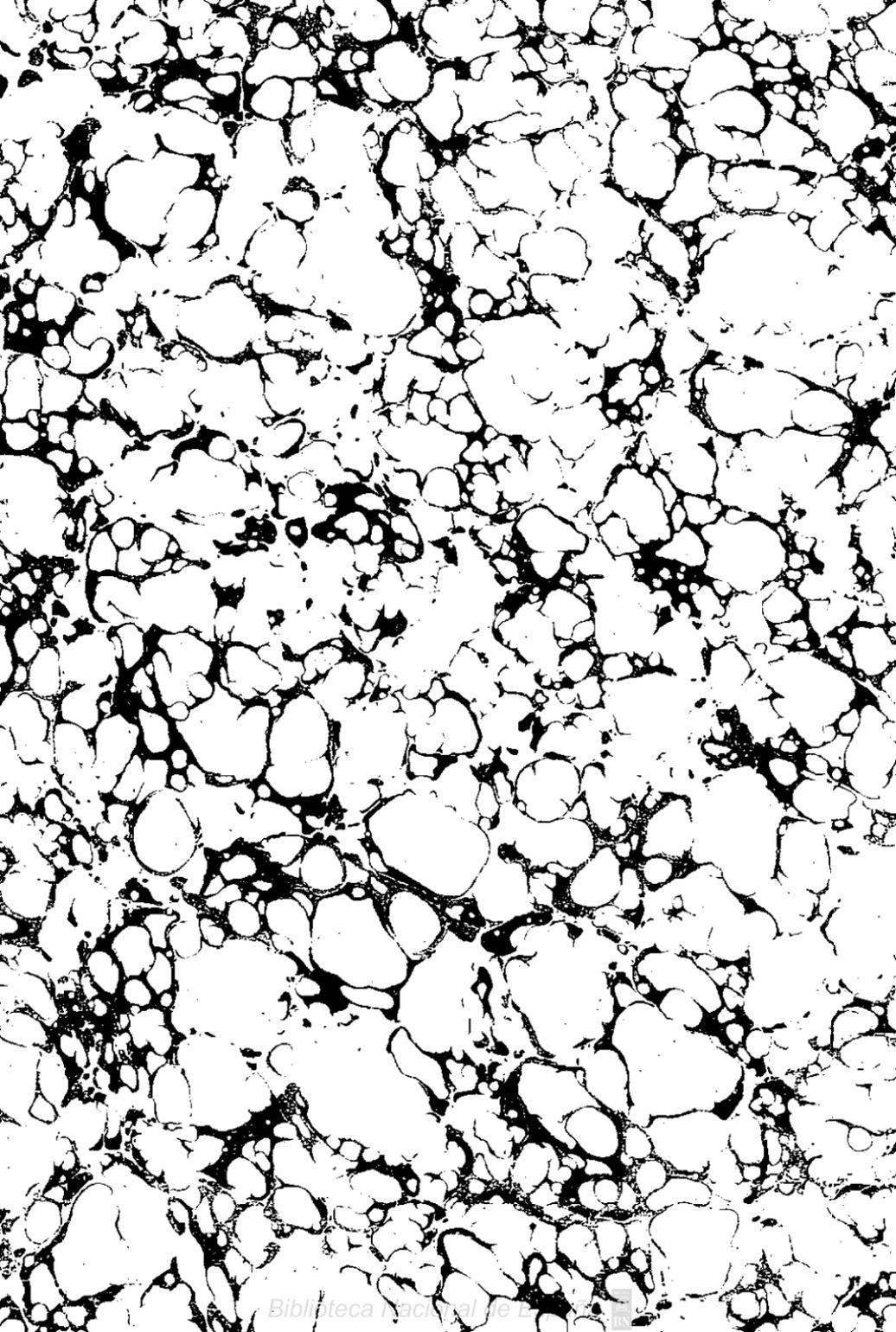
Zumo.—Líquido extraído de las frutas, hortalizas, etc., exprimiéndolas ó majándolas.

Zurrar.—Golpear, sacudir. Trabajar, ablandar golpeando la carne que ha de ser cocinada.



ERRATA

En la página 97, columna 2.ª, línea 23, en vez de **Papallat** debe decir **Papillot**.



053856086809

