

ISSN: 0213-1854

**Lexicografía y traducción: en torno al léxico culinario en el
Diccionario nuevo de las dos lenguas francesa y española (1705) de
Francisco Sobrino**

**(Lexicography and translation: a study on the culinary lexicon in
Diccionario nuevo de las dos lenguas francesa y española (1705) by
Francisco Sobrino)**

MARTA TORRES MARTÍNEZ

matorma@ujaen.es

Universidad de Jaén

Fecha de recepción: 4 de agosto de 2014

Fecha de aceptación: 1 de octubre de 2014

Resumen: En este estudio nos aproximamos al léxico culinario y comprobamos su tratamiento en un diccionario bilingüe español-francés, el *Diccionario nuevo de las dos lenguas francesa y española* (1705) de Francisco Sobrino. Para seleccionar los términos culinarios, nos centramos en el *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería* (1611) de Francisco Martínez Montañón, obra empleada en la nómina de autoridades citadas en el primer diccionario publicado por la Real Academia Española (*Diccionario de autoridades*, 1726-39).

Palabras clave: Léxico culinario. Lexicografía bilingüe español-francés. Siglo XVIII. Traducción.

Abstract: This research approaches the culinary lexicon and examines its treatment in the bilingual Spanish-French dictionary *Diccionario nuevo de las dos lenguas francesa y española* (1705) by Francisco Sobrino. The selection of culinary terms is focused on Francisco Martínez Montañón's work *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería* (1611), which is one of the cited authorities of the first

MARTA TORRES MARTÍNEZ

dictionary published by the Royal Spanish Academy (*Diccionario de autoridades*, 1726-39).

Key words: Culinary Lexicon. Bilingual Spanish-French Lexicography. 18th Century. Translation.

Introducción

El objetivo de esta investigación se centra en revisar el tratamiento de una selección de términos culinarios en un diccionario bilingüe, el de Francisco Sobrino, publicado a comienzos del siglo XVIII: *Diccionario nuevo de las dos lenguas francesa y española* (1705).

A fin de analizar el léxico objeto de estudio, partimos del *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería* (1611) de Francisco Martínez Montañón, importante recetario barroco reeditado en numerosas ocasiones a lo largo de los siglos XVII y XVIII. No en vano está incorporado en la nómina de autoridades citadas en el primer repertorio lexicográfico de la Real Academia Española (*Diccionario de autoridades*, DA 1726-39)¹. Nos interesa comprobar si el léxico autorizado por Martínez Montañón en el primer diccionario académico se recoge previamente en el repertorio bilingüe de Sobrino y, en tal caso, analizar la microestructura que presenta cada lema documentado. De este modo, conoceremos qué procedimientos se emplean al plantear la equivalencia entre los términos de ambas lenguas.

Igualmente, ofrece gran interés la presencia o ausencia de marcas diatómicas para determinar si Sobrino considera especializado el léxico culinario. En este sentido, atenderemos a uno de los anexos del segundo tomo de la obra, “Méthode facile pour apprendre la langue espagnole; Par l’arrangement des mots selon la construction de l’univers, avec les principaux termes des Arts et des Sciences”, a fin de observar si en este apéndice el lexicógrafo incluye léxico relativo al ámbito gastronómico.

¹ El *Diccionario de autoridades* es el primer repertorio lexicográfico redactado por la Real Academia Española. Los primeros académicos se enfrentaban a un proyecto lexicográfico original en el que debían catalogar, definir y autorizar las palabras seleccionadas con textos escritos en español. Tras veintiséis años de trabajo, el resultado se materializó en seis volúmenes con un total de cuatro mil páginas, que actualmente seguimos consultando sobre todo al leer los clásicos de nuestra literatura.

En definitiva, teniendo en cuenta la gran proliferación de tratados culinarios a partir del siglo XVI², pretendemos determinar si esta esfera de conocimiento goza de suficiente presencia en la lexicografía bilingüe hispano-francesa de comienzos del XVIII.

1. Francisco Sobrino y su obra

Cazorla (2002a: 62-63) da noticia de la obra de Francisco Sobrino, del que conocemos los escasos datos biográficos insertos en las portadas de sus libros, a saber, su condición de profesor de español en la Corte de Bruselas³. Su extensa y exitosa obra se relaciona con el aprendizaje de lenguas e incluye una *Gramática nueva española y francesa* (1697), que, reeditada hasta la segunda mitad del siglo XIX, queda acompañada de un *Diccionario español y francés* a partir de la tercera edición (1717). Además, Sobrino escribe unos *Diálogos nuevos en español y francés* (1708) y un *Secretario Español, enseñando la manera de escribir cartas españolas según el estilo moderno, explicadas en Francés* (1720), compuesto por una serie de cartas con sus respectivas respuestas⁴.

En cuanto a la obra que nos ocupa, el *Diccionario Nuevo de las dos lenguas francesa y española* (1705), en dos tomos, es el primer repertorio bidireccional con el español y el francés del siglo XVIII. Además, Cazorla (2002a: 63) apunta que se alza también como el diccionario más famoso del Siglo de las Luces, según demuestran las numerosas alusiones de los lexicógrafos que le siguen, “recomendado por unos, criticado por otros, pero siempre citado”.

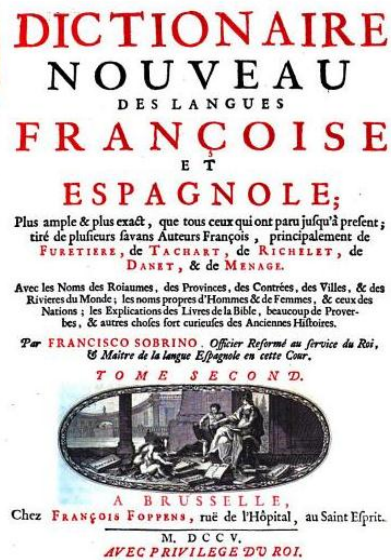
En lo que respecta a las portadas de los dos tomos, advertimos de que, en la parte francés-español, Sobrino cita a cinco lexicógrafos franceses del siglo XVII

² Acerca de los tratados de cocina más importantes redactados en castellano, catalán y portugués hasta fines del siglo XVIII, véase Eberenz (2014).

³ Sobre la vida y el conjunto de la obra de Sobrino, véase Sáez Rivera (2002, 2007: 369-455). Acerca de la labor lexicográfica de Sobrino, véase Cazorla (2002b).

⁴ En definitiva, a juicio de Sáez Rivera (2007: 378), Sobrino, en su condición de maestro de lenguas, “estableció un cuidado y minucioso plan editorial por el cual se lanzaron al mercado todos los materiales necesarios para el aprendizaje del español: una gramática didáctica, aplicada, de español como lengua extranjera (*Nouvelle grammaire espagnole* [1.^a ed. 1697]); un diccionario español-francés, francés-español, útil para todo tipo de dudas léxicas, dado el grosor del repertorio (*Diccionario nuevo de las lenguas española y francesa* [1.^a ed. 1705]); unos diálogos que sirvieran como muestra de la lengua «oral» para aprender léxico básico, fraseología y sintaxis (*Diálogos en español y francés* [1.^a ed. 1708]) y un manual de redacción de cartas, dentro del mismo ideal pedagógico inductivo, a través igualmente de muestras, pero de lengua escrita, ejemplos de cartas con los que dominar la compleja cortesía española (*Secretario español* [1.^a ed. 1720])”.

(Furetière, Tachard, Richelet, Danet y Ménage), si bien, en la parte español-francés, alude a cuatro literatos (Saavedra, Quevedo, Gracián y Solís) y a solo un lexicógrafo (Covarrubias).



En este sentido, Cazorla (2002a: 66) opina que “la mención de escritores clásicos en la parte español-francés se puede relacionar con el prestigio de la literatura española del XVII, que se hizo depositaria del buen uso y cuyos autores fueron tomados como modelos de la lengua, de la norma”. Además, hemos de tener en cuenta que la lexicografía monolingüe del español se inaugura con el *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611) de Covarrubias, que no tendrá “continuidad” hasta un siglo más tarde, cuando la Real Academia Española publica el *Diccionario de autoridades* (1726-39)⁵. De otra parte, en cuanto a la tradición lexicográfica bilingüe,

⁵ En Francia, sin embargo, el diccionario de la Academia francesa se publica a partir de 1694 (*Le Dictionnaire de l'Académie française*). No obstante, como señala Cazorla (2002a: 67), “hasta 1670 el modelo de lengua que se seguía en Francia no era el de los literatos, sino el de la corte, el llamado “bel usage

Cazorla (2002a: 67) también explica que “los diccionarios bilingües que había, casi todos redactados hasta entonces por franceses y publicados en Francia o en los Países Bajos, estaban más dedicados a los franceses que aprendían español, y en ellos la parte francesa estaba generalmente más descuidada”.

En cuanto a los prólogos ubicados en cada uno de los tomos del diccionario, no son muy extensos —“Prefacio” en la parte español-francés y “Au lecteur” en la parte francés-español, ambos de un folio y medio—. En ellos Sobrino hace una crítica a los diccionarios bilingües producidos hasta el momento y, además, alude a sus potenciales destinatarios, esto es, aquellas personas de ambas naciones que quieran aprender una u otra lengua. De otro lado, el lexicógrafo hace constar que su repertorio no se puede considerar exclusivamente un diccionario general de lengua, ya que incluye nombres propios y geográficos, junto a explicaciones de la Biblia y otros aspectos de la Historia. Por último, Sobrino asegura que los hombres doctos no censurarán su obra, sino que podrán sacar provecho de ella, a diferencia de los necios que no se acerquen a ella.

En lo que concierne a las siguientes ediciones del *Diccionario Nuevo de las dos lenguas francesa y española*, la segunda se publica en 1721 y las ediciones siguientes en 1734, 1744, 1751 y 1760. Según Cazorla (2002a: 69), las cuatro últimas ediciones son sensiblemente diferentes a las dos primeras debido a la publicación del *Diccionario de autoridades* —“del cual sólo podría aprovechar hasta la F, pues hasta esa fecha sólo se había publicado hasta esa letra” (Sáez Rivera 2007: 410)—, mientras que las tres últimas son prácticamente iguales. Cazorla (2002a: 69) comprueba que en el prólogo de todas ellas se alude al éxito del diccionario y, además, destaca que, gracias a la introducción de la tercera edición (1734), se conoce la fecha de la muerte de Sobrino, que ocurrió cuando estaba en prensa⁶.

mondain”, el modelo aristocrático [...] la Academia francesa preferirá el lenguaje hablado de la corte y no será hasta la edición de 1798 (la quinta) cuando impere el modelo de los autores sabios y del público cultivado”. En definitiva, a pesar de que el repertorio de Sobrino ve la luz en 1705, ya en pleno auge el uso literario (“bon usage savant”), no hay que olvidar que nuestro autor fue profesor de español en la corte, “por lo que la lengua que oía a diario era justamente la de la nobleza y a buen seguro que el léxico usado por sus aristocráticos clientes hubo de influirle a la hora de elaborar su diccionario” (Cazorla 2002a: 67).

⁶ Según recuerda Sáez Rivera (2007: 410), a partir de la tercera edición “el Diccionario nuevo ya no es responsabilidad de Sobrino”, si bien “el formato y número de páginas para cada volumen permanece estable de 1734 a 1760 (601 págs. + 604 págs.), por lo que podemos deducir que el repertorio ya no hubo de sufrir muchas alteraciones a partir de la 3.^a edición”.

En lo que respecta a las fuentes de Sobrino, Cazorla (2002a: 90) se hace eco de la opinión de la literatura especializada, que apunta la influencia directa del *Tesoro de las dos lenguas francesa y española* (1607) de César Oudin en el repertorio de Sobrino, e incluso comprueba tal dependencia mediante un breve cotejo de las dos obras en la dirección español-francés.

Al hablar de la índole del repertorio de Sobrino, Cazorla (2002a: 97) afirma que

este diccionario se enmarca claramente en la lexicografía de su tiempo, con la inclusión en el cuerpo de la obra de nombres propios y geográficos y con una concepción de la macroestructura muy diferente de la actual, puesto que tanto los elementos pluriverbales como los ejemplos de uso y gramaticales aparecen como lemas independientes. En la macroestructura de la dirección francés-español abundan, a continuación del lema principal, explicaciones en lengua de partida que a continuación se repiten en la microestructura en lengua de llegada.

2. Francisco Martínez Montañó y su obra

Hace tres años la Biblioteca Nacional de España albergó la exposición *La cocina en su tinta*, un recorrido por la evolución de la gastronomía y de la cocina desde la Edad Media hasta nuestros días⁷. En la presente investigación nos aproximamos a una obra que nos llamó la atención al revisar el catálogo bibliográfico de la muestra, a saber, el *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería* (1611), firmada por el cocinero de la corte de Felipe III, Francisco Martínez Montañó⁸.

⁷ Del 22 de diciembre de 2010 hasta el 13 de marzo de 2011, ubicada en la Sala Recoletos de la Biblioteca Nacional y comisariada por Ferrán Adrià, Isabel Moyano y María del Carmen Simón Palmer, la muestra abordó la gastronomía desde distintos puntos de vista: el buen uso de la alimentación para combatir enfermedades y epidemias, la aparición de los primeros tratados de higiene, los avances científicos y técnicos del siglo XVIII, el comportamiento en la mesa, la evolución en las costumbres, la innovación en los productos, la influencia de la religión en los hábitos alimenticios, etc.

⁸ Tal exposición también inspiró nuestro estudio acerca de un humilde recetario expuesto en ella, el *Nuevo arte de cocina* (1745) del fraile franciscano Juan Altamiras. Véase Torres (2012).



Son numerosos los especialistas que destacan este libro como el más importante recetario barroco, reeditado en numerosas ocasiones a lo largo de los siglos XVII y XVIII. Así, Moyano (2010: 24) comenta que

escrito en un lenguaje llano, tuvo una enorme influencia durante dos siglos y fue también notable fuera de nuestras fronteras. Organizado en dos capítulos, el primero de carácter introductorio donde se reúnen una serie de consejos sobre el orden que debe existir en las cocinas, en el servicio de la mesa y los menús de los banquetes. El segundo, muy amplio, reúne quinientas siete recetas de una enorme variedad, algunas de ellas expresamente dedicadas a enfermos y convalecientes. En toda la obra es clara la influencia portuguesa, donde el autor se formó como cocinero en la corte al acompañar a la infanta Juana, hermana de Felipe II, cuando se casó con el heredero del trono portugués. Se considera a Montañón como uno de los creadores de la masa de hojaldre, de enorme popularidad en la pastelería española del momento.

Por su parte, Super (1996: 462) destaca el *Arte de cocina* (1611) de Martínez Montañón como una obra bastante popular, reimpressa en 25 ocasiones. También Albala (2003: 148) señala la importancia de esta obra: “Francisco Martínez Montañón’s, *Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservería* (Art of Cooking, and Making Pastry, Biscuits and Conserves) of 1611 is the major monument of Baroque Spanish cooking [...] This cookbook was composed from a position of undeniable superiority. There is no threat of social climbing, no emulation of inferiors”.

3. Recepción del léxico culinario en el *Diccionario nuevo de Francisco Sobrino*

El tratado culinario de Montañón está incorporado en la nómina de autoridades citadas en el primer repertorio lexicográfico de la Real Academia Española (*DA* 1726-39). En efecto, hemos comprobado que 38 voces se ejemplifican gracias al *Arte de cocina*:

Almojábana; artalete; cazuela; cazuela moxí; cenicero; chorcha; chuleta; conservar; costrada; filete; fillos; flaón; fricasea; hojaldrado, da; hojaldre; huevos hilados; ñoclos; oruga; panetela; picatoste; prestiños; rebanadilla; rellenar; relleno; riñonada; rollo; salpimentado, da; sartenada; sisón; sobado, da; sobar; solomillo; sopa; sopa borracha; sopilla; tableta; tallarín; vuelta.

En esta investigación nos centramos particularmente en las palabras que se refieren al ámbito culinario, concretamente en sustantivos y adjetivos que denotan platos elaborados o ingredientes, así como en verbos que indican acciones relativas a la cocina. Así, dejamos al margen *cenicero* ('sitio separado de todo lo que se pueda quemar dedicado para guardar la ceniza', *DA* 1726-39), *filete* ('assador pequeño y delgado', *DA* 1726-39)⁹, *relleno* ('lo que está mui lleno o mui henchido'), *riñonada* ('la

⁹ No obstante, *filete* con el significado de 'solomillo' (2.ª acepción en *DRAE* 2001), queda registrado en francés desde finales del siglo XIV, según el *Trésor de la langue française informatisé* (*TFLi*), que lo define como 'pièce de viande particulièrement tendre, qui est située dans la région lombarde, chez les animaux de boucherie'. Sin embargo, la primera acepción de *filete* recogida en *DRAE* (2001), 'lonja delgada de carne magra o de pescado limpio de raspas', no se documenta en el *TFLi*.

tela del sevo que cubre los riñones y el lugar en que están los riñones en el cuerpo', *DA* 1726-39), *rollo* ('qualquier cosa redonda y larga a modo de colúna') y *vuelta* ('la parte de alguna cosa opuesta a la que se tiene hacia la vista', *DA* 1726-39).

Pues bien, solo 11 de las palabras de nuestro corpus se documentan en la primera edición del repertorio de Sobrino (*almojábana*, *conservar*, *costrada*, *flaón*, *hojaldrado*, *hojaldre*, *rellenar*, *salpimentado*, *sobado*, *sobar*, *sopa*):

- *Almojábana* ('cierta torta que se hace de massa con queso, y otras cosas', *DA* 1726-39):
 - Español-francés
*Almojávana de queso y harina. f. *Un bignet ou gauffre fait avec du fromage et de la farine, un tourteau.*
 - Francés-español: Ø

- *Conservar* ('significa tambien adobar las frutas con azúcar, y lo mismo que hacer conserva', *DA* 1726-39):
 - Español-francés
Conservar, conserver, garder.
Conserva, f. conserve, f.
 - Francés-español
Conserver, conserver.
Conserve, f. Espece de confitures, conserva, f.

- *Costrada* ('torta o tortada real, que se hace de huevos, azúcar y pasta, de toda suerte de aves, viandas, frutas y legumbres', *DA* 1726-39):
 - Español-francés
Costrada, f. Sorte de tourte Roiale, couverte d`une croûte de sucre, d`oeufs et de pâte; c`est aussi una sorte de confiture de citrons.
 - Francés-español: Ø

- *Flaón* ('plato regalado que se hace con hiemas de huevos, azúcar molido, leche y harína, tostado todo por encima, el qual se forma en un vaso de masa, o en un

plato untado con manteca de vacas, con lumbre debaxo y encima, para que se cuaje y tueste', *DA* 1726-39)¹⁰:

- Español-francés
Flaón, m. *Flan, sorte de tarte au lait.*
 - Francés-español
Flan, m. *Sorte de tarte de creme ou de lait, Flaon, m.*
- *Hojaldrado* ('lo hecho con massa sobada con manteca', *DA* 1726-39):
 - Español-francés
Hojaldrado, *Feuilleté comme un gâteau.*
 - Francés-español: Ø
 - *Hojaldre* ('la massa que de mui sobada con manteca, hace al cocerse en el horno unas hojas delgadas, puestas unas sobre otras, por cuya razón se llamó Hojaldre. Sirve tambien esta massa para tortadas, cubrir los pasteles y otras cosas', *DA* 1726-39):
 - Español-francés
Hojáldre, m. *Poupelin, piece de patisserie fort mince.*
 - Francés-español
Gâteau feuilleté, *Hojaldre, m.*
 - *Rellenar* ('vale assimismo embutir o llenar alguna ave, tripa o otra cosa, de carne picada, verduras, huevos o otros ingredientes', *DA* 1726-39):
 - Español-francés
Rellenar, *Farvir.*
 - Francés-español
Facir une poularde, *Rellenar una polla.*
 - *Salpimentado* ('part. pass. del verbo Salpimentar en sus acepciones', *DA* 1726-39):
 - Español-francés

¹⁰ Varela (2009: 1239-1241) alude a otro plato que, también bajo el nombre de *flaón*, describen otros cocineros como Ruperto de Nola o Diego de Granada: 'fruta de sartén, empanadilla dulce rellena de queso'. Aunque esta especialista considera *flaón* como galicismo, también apunta la índole de catalanismo que otros autores le asignan.

- Salpimentado, *Saupoudré de sel et de poivre*.
 - Francés-español
Saupoudré, *Salpimentado*.
- *Sobado* ('part. pass. del verbo Sobar en sus acepciones', *DA* 1726-39):
 - Español-francés
Sobado, *petri, batu*.
 - Francés-español
Pêtri, pêtrie, *amassado, amassada*.
Batu, *Cascado*.
- *Sobar* ('manejar, y oprimir alguna cosa repetidamente, y con violencia, à fin de que se ablande, ò suavice', *DA* 1726-39):
 - Español-francés
Sobar, *petrir, battre, fraper*.
 - Francés-español
Pêtrir, preparar et accomoder la pâte, *Amassar*.
Fraper, battre, donner un ou plusieurs coups, *Cascar*.
- *Sopa* ('se toma tambien por el pan cortado, ù desmenuzado, que se echa en el caldo, ò está dispuesto, y preparado para echarsele', *DA* 1726-39):
 - Español-francés
Sopa, f. *Soupe, tranche de pain trempée dans du bouillon*.
 - Francés-español
Soupe, tranche de pain fort mince, *Sopa, f.*

De otro lado, algunas palabras autorizadas con Montiño en el *DA* (1726-39) se recogen en el repertorio de Sobrino pero no con el significado culinario que nos interesa, tal es el caso de *cazuela*, *oruga* y *tableta*, cuya acepción de especialidad tampoco se recoge en la actualidad en el *Trésor de la Langue Française Informatisé (TFL)*:

- *Cazuela* ('se llama tambien el guisado que se hace en ella, compuesto de diferentes legumbres y carne picada. Por antonomásia se dixo assí, porque si el guisado es

de otra cosa, se le añade el distintivo de cazuela de arroz, de pollos, &c', *DA* 1726-39):

- Español-francés
Caçuela, f. *Lechefrite*, ou *poilon*.
 - Francés-español
Lechefrite, f. Ustensile de Cuisine, *Caçuela*, o *cazuela*, f.
Poilon, m. Petite poile, *Caço*, m.
- *Oruga* ('salsa gustosa que se hace de la hierba deste nombre, con azúcar o miel, vinagre y pan tostado: y se distingue llamándola orúga de azúcar o de miel', *DA* 1726-39):
 - Español-francés
Oruga, f. yerva conocida, *De la roquette*, *herbe*.
 - Francés-español
Chenille, f. Espece de ver, *Oruga*, f. [se refiere a la larva del insecto]
 - *Tableta* ('se llama tambien un género de massa hecho con harina, huevos, y azucar, que se vende en las confiterías: la qual se extiende en forma de tabla, de lo que tomó el nombre', *DA* 1726-39):
 - Español-francés
Tableta, f. *Tablette*, f.
 - Francés-español
Tablette, f. Planche pour mettre quelque chose dessus, *Tablilla*, f.

Es interesante el caso de la palabra *fricasea* ('guisado que se hace de carne yá cocida, friéndola con manteca, y sazónándola con especias, y se sirve sobre rebanadas de pan. Oy se sirve con diferentes salsas, y se llama Fricasé, tomada la voz de la Lengua Francesa', *DA* 1726-39), que, si bien no se documenta como lema en la parte español-francés, sí se incluye en la parte francés-español, debido a su índole gala:

- Fricassée, f. *Pepitoria*, f.

Observamos que, a juicio de Sobrino, el equivalente de *fricassée*¹¹ en español es *pepitoria*¹² ('guisado que se hace de los despojos de las aves, como son alones, pescuezos, pies, higadillos y mollejas', *DA* 1726-39), voz que sí se incluye en la parte español-francés:

- Pepitoria, f. *Fricassée de gesiers, foies, bouts de aîles, têtes et cous de tutes sortes de volailles.*

No obstante, aunque *fricasea* no se introduce en el *Diccionario nuevo*, ni en su primera ni en su sexta edición, en el *Corpus diacrónico del español* (CORDE) encontramos 9 casos de *fricasea* en 4 documentos: dos del siglo XVII (*Manojuelo de romances* 1601, de Gabriel Lobo Lasso de la Vega y el mismo *Arte de cocina* 1611, de Francisco Martínez Montañón), uno del XIX (*El practicón. Tratado completo de cocina* 1891-1894, de Ángel Muro) y otro del siglo XX (*La cocina española antigua y moderna* 1913, Emilia Pardo Bazán). Sin embargo, en la tradición lexicográfica española, *fricasea* se recoge a partir del *DA* (1726-39).

Según indica Varela (2009: 1267), Martínez Montañón es el que adapta la voz francesa *fricassée* en femenino como *fricasea* y, en consecuencia, “los primeros académicos definieron la voz a partir de su única autoridad”. Además, esta especialista señala que, a partir de la edición de 1791 del diccionario académico, se incluye el galicismo crudo *fricasé*, que se define como si fuera un plato distinto a la *fricasea*: 'Guisado de la cocina francesa cuya salsa se bate con huevos'. El lema *fricasea* queda marcado con la etiqueta “desusado” a partir del *DRAE* (1925).

De otro lado, si atendemos a la voz *buevo* y a sus compuestos sintagmáticos¹³, aunque en el diccionario de Sobrino no se recoge la combinación que aparece en

¹¹ En el *TFLi* se indica que *fricassée* ('plat de viandes, de poissons, de légumes fricassés') se documenta en francés a partir del año 1450 y que aparece en Bélgica.

¹² Varela (2009: 1728-1733) considera *pepitoria* un galicismo derivado de *petite oie* (literalmente, 'oca pequeña'), palabra que “se utilizó durante el siglo XVI para designar los menudillos de oca”, si bien “hacia 1620 pasó al campo de la moda, donde adquirió el significado de 'accesorios, detalles’” (Varela 2009: 1731).

¹³ Buenafuentes (2010: 12-13) define el compuesto sintagmático como “un elemento léxico complejo que ha sido creado a partir de la fijación de un sintagma y que, pese a ello, conserva la apariencia oracional y, en consecuencia, ni sus miembros presentan una unión gráfica, ni muestra unidad acentual ni juntura morfológica. Atendiendo exclusivamente al criterio ortográfico, la gramática académica describe los *compuestos sintagmáticos* como aquellos que se forman yuxtaponiendo palabras que mantienen su independencia gráfica y acentual, a veces separadas mediante un guion (*árabe-israelí*,

nuestro corpus, *buevos hilados*, sí se lematizan otras secuencias como *buevo empollado* ('œuf couvé, dans leque le poules est formé'), *buevo guero* ('œuf couvis et corrompu'), *buevos mexidos* ('des œufs que l'on fais bouillir un momento sans la coque. On apelle aussi Huevos mexidos, des œufs basus et mélez avec dy bouillon et du sucre'), *buevos assados* ('des œufs à la coque et cuits en la braise'), *buevos tiernos o revueltos* ('Des œufs brouillez') o *buevos estrellados* ('Des œufs pochez au beurre on à l'huile'). Tampoco registra Sobrino *rebanadilla*, pero sí *rebanada de pan* ('f. *Tranche de pain*'); ni tampoco *solomillo*, aunque sí incluye *solomo* ('m. *La chair qui est au-dessus des côtes vers l'épine du dos*').

Tras buscar las voces de nuestro corpus en la primera edición del *Diccionario nuevo*, también hemos comprobado si se registran en la sexta edición, publicada en 1760. En ella hemos observado cómo, además de las ya documentadas en 1705, se introducen, a modo de novedad, tres palabras (*chuleta*, *picatoste* y *sartenada*):

- *Chuleta* ('cierto guisado, que se compóne de tajadas mui delgadas de ternéra, ò carnéro, y se sazóna con todo género de especias y hierbas picadas: y algunas veces se hacen tambien de ellas pastéles', *DA* 1726-39):
 - Español-francés
Chuleta, f. *Espèce de ragout de trenchés de veau ou de mouton très minces assaisonnées avec des épices et des herbes hachées.*
 - Francés-español
Ragoût, trenchés de veau, ou de mouton assaisonnées avec des épices et des hernes hachées, Chuletas, f.
- *Picatoste* ('la rebanadilla de pan frita o tostada, con torreznos, azéite o manteca. Covarr. dice se llamó así por ser tostada, y porque despierta la gana de beber', *DA* 1726-39):
 - Español-francés
Picatoste, Trenchés de pain déliées frites dans la graisse de lard.
 - Francés-español: Ø

político-económico) y otras sin este signo ortográfico (*cocina comedor, problema clave*) (NGLE 2009: 736). Los compuestos sintagmáticos son formaciones problemáticas de delimitar desde la perspectiva gramatical, lo que conllevará presumiblemente dificultades en su incorporación al diccionario.

- *Sartenada* ('lo que de una vez se puede freir en la sartén', *DA* 1726-39):
 - Español-francés
Sartenada, f. una sartén llena de alguna cosa, *Poêlée, f. une poêle pleine de quelque chose.*
 - Francés-español
 - *Poêlée*, f. une poêle pleine de quelque chose, *Sartenada, f. una sartén llena de alguna cosa.*

Si atendemos a la información que ofrece Sobrino en la portada de su diccionario en lo que respecta a sus fuentes lexicográficas, recordamos que sigue a Covarrubias al caracterizar el léxico español. Pues bien, llama la atención que en el *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611) se incluya una de las palabras de nuestro corpus, *caçuela moxí* ('una torta quaxada que se haze en caçuela, de queso, pan rallado, verengenas y miel y otras cosas; dize el padre Guadix que es nombre arábigo, y que vale relleno')¹⁴, pero que en el *Diccionario nuevo* no se registre, o que se lematice *picatoste* ('remanadillas de pan fritas con torreznos, por ser tostadas y porque despiertan la gana del beber') y *salpimentado* (no la define), pero que en el repertorio de Sobrino se incluyan ya en la sexta edición.

Además de estas tres voces, Covarrubias recopila en su diccionario 9 palabras presentes en nuestro corpus y registradas ya desde la primera edición del *Diccionario nuevo*, a saber, *almojavana*, *conserva*, *costrada*, *hojaldre*, *rellenar*, *relleno*, *rollo*, *sovar* y *sopa*.

La influencia de Covarrubias en Sobrino se refleja claramente en las definiciones de algunos lemas como, por ejemplo, *costrada*:

¹⁴ Ya Diego de Guadix caracteriza este plato de la manera que sigue: 'Llaman en algunas partes d'España a cierta comida que los árabes usaron en España, que es una caçuela quaxada de berenjenas pistadas y queso y huevos, cosa cómoda para llevar al campo o para el camino, porque es cosa que se come fiambre [...] (Moreno 2007: 338). Como indica Moreno (2007: LXVI), Guadix, mostrando su formación humanística, da una descripción pormenorizada de la realidad que describe, de tal modo que "la definición depende directamente del conocimiento del léxico que posee el lexicógrafo".

Covarrubias (1611)

COSTRADA, vn genero de torta Real, cubierta con vna coltra de açúcar, huevos, y pasta.

Sobrino (1705)

Cóstrada, f. *Sorte de tourte Roiale*, couverte d'une croûte de sucre, d'œufs & de pâte; c'est aussi une sorte de confiture de citrons.

No obstante, aunque comprobamos que Sobrino parte de la definición del *Tesoro*, este lema, además de definirse como 'torta real', se recoge en el *Diccionario nuevo* como 'une sorte de confiture de citrons', significado que, curiosamente, no se documenta en la tradición lexicográfica española ni tampoco en Corominas y Pascual (1980-1991), que apuntan otras acepciones de *costrada*: 'torta de queso y harina' y 'especie de buñuelo'. Además, cabe señalar que *costrada* no se lematiza en el *Tesoro de las dos lenguas francesa y española* (1607) de César Oudin, repertorio que, como comentamos más arriba, sirve de modelo a Sobrino en la parte español-francés (Cazorla 2002a: 97)¹⁵.

En lo que respecta a las marcas diatómicas, hemos comprobado que no se documentan en ninguno de los artículos lexicográficos relativos a los lemas de ámbito culinario que hemos analizado. No en vano la ausencia o escasez de marcas lexicográficas es habitual en esta época debido a la incorporación de tecnicismos en los diccionarios y, en este sentido, Cazorla (2002a: 97) advierte de que “será más bien hacia la segunda mitad del siglo XVIII cuando estas indicaciones comiencen a incluirse masivamente, aunque en las sucesivas ediciones del repertorio de Sobrino, que llegan hasta 1760, no aumentarán ostensiblemente”. Sáez Rivera (2007: 408) especifica que “las marcas lexicográficas son escasas, apenas diatómicas, mediante «jergon», o etimológicas, por ejemplo la procedencia árabe”. Además, Sobrino señala las voces desusadas o antiguas mediante el asterisco (en nuestro corpus, **almojávana de queso y harina*), así como numerosos

¹⁵ Tampoco se recoge el significado de 'mermelada de limón' en otros diccionarios bilingües como el de Franciosini, *Vocabulario español e latino* (1620), donde *costrada* se define como 'une sorte di torta'. En el *Fichero general* de la RAE hallamos cédulas relativas a la presencia del lema *costrada* en repertorios de regionalismos (*Vocabulario Navarro*, 1952-84 de José María Iribarren y Ricardo Ollaquindía y *Vocabulario riojano*, 1961 de Cesáreo Goicoechea) y de especialidad (*Diccionario de cocina*, 1892 de Ángel Muro), pero tampoco en ellos se registra la nueva acepción que introduce Sobrino en su *Diccionario nuevo*.

tecnicismos mediante su área de aplicación, sobre todo en la parte francés-español.

Según planteamos en la introducción, además de revisar las voces de nuestro corpus en el cuerpo del diccionario de Sobrino, también hemos atendido a uno de los anexos del segundo tomo de la obra, “Méthode facile pour apprendre la langue espagnole; Par l’arangement des mots selon la construction de l’univers, avec les principaux termes des Arts et des Sciencies”, a fin de observar si en este apéndice el lexicógrafo incluye léxico relativo al ámbito gastronómico.


METHODE FACILE³⁵⁷

POUR APRENDRE

LA LANGUE ESPAGNOLE;

Par l’arangement des mots selon la construction de l’Univers,
avec les principaux termes des Arts & des Sciences.

AVIS AU LECTEUR.

 *Comme la plus grande difficulté qui rebute au commencement les Eco- liers d’une Langue, est de trouver & d’apprendre les termes les plus communs, & bien souvent les plus ignorés de ceux qui y sont les plus avancés; on a cru, pour aplairir ces difficultés, devoir joindre à ce Dictionnaire François-Espagnol un Recueil abrégé, ou un Précis de tous les termes de l’une & de l’autre Langue, disposés selon l’ordre des choses, comme ils sont disposés dans le Dictionnaire selon l’ordre des lettres; afin que l’esprit les regardant dans leur ordre naturel, on puisse plus facilement les concevoir, & retenir les termes qui les représentent.*

Ce Recueil est dressé par une très-agréable methode, comme on le verra en le lisant. On espere que le Lecteur avouera après l’avoir lu, qu’il est non seulement très-utile aux Ecoliers, mais aussi à toutes sortes de personnes sçavantes; puisqu’on y trouve presque tous les termes en François & en Espagnol de toutes les matie- res imaginables.

Mais pour profiter de ce Recueil, & avancer en peu de tems dans les deux Lan- gues; il faut le relire souvent, & l’apprendre autant par jugement que par mémoire; & il seroit bon pour celà, si l’on avoit assez d’application, de le transcrire quelquefois; parce que notre memoire a besoin d’être cultivée, & qu’elle devient ingrate & stérile sans l’exercice.

PREMIERE PARTIE.


Du Monde & de ses Parties.

PRIMERA PARTE.

Del Mundo, y de sus Partes.

SA CREATION. SO CREACION.

Demanda. Pregunta.

 *Uia créé le monde?*

Reponse. C’est Dieu qui l’a créé du néant.

D. Combien y a-t-il de parties?

R. Il y a juste- ment cinq mille sept cent & cinquante-sept ans.

D. Combien de tems a-t-il mis à le créer?

R. Il l’a créé en six jours, bien qu’il l’eût pu faire dans un moment, s’il l’eût voulu.

D. Que fit-il au premier jour?

R. Il fit le Ciel, l’Empire, les Anges, la Terre, & l’Eau, & puis la Lumiere.

D. Que fit-il au second?

R. Il fit le Firmament, qui est le Ciel où sont les Etoiles.

D. Que fit-il au troisième jour?

R. Les Eaux, qui étoient ré-

a.-il de tems que le cri?

qu’il l’a créé?

R. Justamente

ment cinq mille

sept cent & cin-

quante-sept ans.

sa y siete años.

D. Combien de

tems a-t-il mis à

le créer?

R. En seis dias

lo creó, aunque lo

podiera hacer en

un instante, si

quisiera quererlo.

D. Que fit-il au

premier jour?

R. Il fit le Ciel

l’Empire, les An-

ges, la Terre, &

l’Eau, & puis la

Lumiere.

D. Que fit-il

au second?

R. Il fit le Fir-

mament, qui est

le Ciel où sont

les Etoiles.

D. Que fit-il au

troisième jour?

R. Les Eaux,

qui étoient ré-

qui étoient ré-

el primero dia?

R. Hizo el Cielo

Empire, los An-

gels, la Tierra, &

el agua, y después

la Luz.

D. Que cosa hizo

al segundo?

R. Hizo el Fir-

mamento, que es el

Cielo adonde están

las Estrellas.

D. Que hizo el

tercero?

R. Las Aguas,

que estaban separ-

adas.

Y y

Sáez Rivera (2007: 409) y Bruña (2008: 51) comentan que la inclusión de este apéndice en el tomo segundo del *Diccionario nuevo* convierte a la obra de Sobrino en un conjunto didáctico global, si bien se prescinde de él a partir de la segunda edición, “dado que el autor publica sus *Diálogos* en 1708 y que incorpora a ellos un “Nomenclator de algunas cosas curiosas y necesarias de saver, de igual título que el que había incluido César Oudin en sus *Diálogos*” (Bruña 2008: 51)¹⁶. Se trata de una nomenclatura¹⁷ francés-español orientada a la adquisición sistemática del vocabulario español que, según afirma Ayala (1992: 442), “es una copia exacta del *Indiculus Universalis* de Francisco Pomey, obra redactada en latín y francés que vio la luz por primera vez en Lyon en 1667”. Parece que Sobrino copió el texto francés y le añadió el equivalente español. Alvar Ezquerro (1993: 284), por su parte, confiesa no entender el motivo de la supresión del anexo a partir de la segunda edición del *Diccionario nuevo* y presupone que “tal vez se quiso reducir el volumen suprimiendo lo que no era estricto orden alfabético, para conceder lugar a las correcciones y aumentos”.

La nomenclatura de Sobrino trata del mundo, a saber, de su creación, del hombre y su división, y de una ciudad y de sus partes. En la segunda sección (“Del hombre y de sus partes”), concretamente en el cuarto capítulo (“De los manjares”, pp. 370-371) se ubica el léxico que nos interesa en nuestro estudio. El capítulo se divide en 9 secciones, a saber, *repas* ('comida'), *pain* ('pan'), *chair* ('carne'), *potage* ('potage'), *laitage* ('lacticinios'), *oenfs* ('huevos'), *ingrediens pour des sausses* ('ingredientes para salsas'), *confitures* ('conservas'), *boisson ou breuvage* ('bebida').

¹⁶ Sobre el *Nomenclator* de Sobrino, véase García Aranda (2010: 228-229).

¹⁷ Ayala (1992: 438) define las nomenclaturas como “repertorios léxicos en más de una lengua que ordenan sus materiales de acuerdo con el contenido o con la cosa designada y no con la forma de los términos consignados. Toman como punto de partida el objeto conocido y como punto de llegada la palabra”.

| | | | | | | |
|---------------------|----------------------------|--------|---------------------|---------------------------|----------------------|------------------------------|
| Colffure. | <i>Tocado.</i> | geres. | traits. | <i>una vez.</i> | Tartie de pom- | <i>Tarta de mango-</i> |
| Colffe. | <i>Toca.</i> | | Boire tout, vui- | <i>Aparar el jarro.</i> | mes, cerifes, &c. | <i>nas, cerezas, &c.</i> |
| Grand voile de | <i>Manto.</i> | | des le pot. | | CHAIR. | CARNE. |
| taferas noir que | | | Le dîner. | <i>La comida de me-</i> | Chair de mouton. | <i>Carnero.</i> |
| les femmes portent | <i>en Espagne.</i> | | Souppé. | <i>Cena.</i> | Chair d'agneau. | <i>Cordero.</i> |
| Jupe. | <i>Saya, ó Vesquiza.</i> | | Déjeuné. | <i>Almuerzo.</i> | Chair de boeuf. | <i>Vaca.</i> |
| Corillon, jupe de | <i>Guirada-pier.</i> | | Goûté. | <i>Merienda.</i> | Chair bouillie, | <i>Carne cocida.</i> |
| deffous. | | | Colation. | <i>Colacion.</i> | du bouilli. | |
| Tablier. | <i>Avantal.</i> | | Festiu. | <i>Banquete.</i> | Chair rôtie, du | <i>Carne asada,</i> |
| Gorgezeste, ou | <i>Gorguera.</i> | | Le couvié, celui | <i>El convidado.</i> | rôti. | |
| Gorgette. | | | qui est à un repas. | | Chair à l'étruvée. | <i>Carne estufada.</i> |
| Cape, couverture | <i>Mantilla, ó Man-</i> | | Qui aime les fe- | <i>Amador de ban-</i> | Chair fritallée. | <i>Carne fria.</i> |
| de tête dont les | <i>tellina.</i> | | stins. | <i>quetes.</i> | Poulpe. | <i>Pulpa.</i> |
| femmes se servent | | | Festins des obse- | <i>Comite de las</i> | Fricassée, capilo- | <i>Pepitria.</i> |
| contre la pluie | | | ques. | <i>esquias.</i> | tade. | |
| & le vent. | | | Festiu du jour de | <i>Banquete del dia</i> | Carbonade. | <i>Carbonada.</i> |
| Patin, certain sou- | <i>Chopin.</i> | | la naissance. | <i>del nacimiento.</i> | Hachis. | <i>Picadillo.</i> |
| lier de femme. | | | Diner. | <i>Cover al medio dia</i> | Chair salée & se- | <i>Cecina.</i> |
| Nipper, Affiquet | <i>Dixes de Mu-</i> | | Souper. | <i>Cenar.</i> | che. | |
| de femmit. | <i>geres.</i> | | Déjeunet. | <i>Almorzar.</i> | Jambon. | <i>Pernil, jamon.</i> |
| Boucles d'oreille. | <i>garrillos.</i> | | Gouter. | <i>Merendar.</i> | Gigot de mouton. | <i>Gigote, ó pierna</i> |
| Pendants d'oreille. | <i>Aracadar.</i> | | Faire colation. | <i>Hazer colacion.</i> | de cornes. | |
| Bal de perles. | <i>Gargansilla de</i> | | Regaler quel- | <i>Regalar à alguno.</i> | Epaule de mouton. | <i>Espalda de carner.</i> |
| | <i>perlas.</i> | | qu'un. | | Longe de veau. | <i>Lomo de ternera.</i> |
| Collier. | <i>Collar.</i> | | Faim. | <i>Hambre.</i> | Rouelle de veau. | <i>Rueda de ternera.</i> |
| Braslelets. | <i>Manillas.</i> | | Avoir faim. | <i>Tener hambre.</i> | Saucisse. | <i>Salchicho.</i> |
| Joiaux. | <i>Joyas.</i> | | Soif. | <i>Sed.</i> | Saucisse seche. | <i>Longuiza.</i> |
| Baguez. | <i>Servijas.</i> | | Avoir soif. | <i>Tener sed.</i> | Sauciffon. | <i>Salchichon, Mor-</i> |
| Pierrieres. | <i>Pedrerias.</i> | | Dégout des vian- | <i>Haffio de la co-</i> | | |
| Auneau. | <i>Anillo.</i> | | des. | <i>mida.</i> | Lard. | <i>Tocino.</i> |
| Evantail. | <i>Avanico.</i> | | Avoir du dégout | <i>Tener asca de al-</i> | Pâté, piece de foux. | <i>Pastel.</i> |
| Pare-sol. | <i>Guarda-sol.</i> | | de quelque chose. | <i>guna cosa.</i> | POTAGE. | POTAGE. |
| Tablettes. | <i>Tabillas.</i> | | Ytelle. | <i>Borracho, ó Bor-</i> | Bouillon. | <i>Caldo.</i> |
| Montre. | <i>Relox.</i> | | S'enyvret. | <i>rachero.</i> | Potage d'herbes. | <i>Potage de yerbas.</i> |
| Mitroir. | <i>Espejo.</i> | | Este yvre. | <i>Emborracharse.</i> | Soupe. | <i>Sopa.</i> |
| Boîte à portrait. | <i>Buxeta.</i> | | | <i>Estár borracho, ó</i> | Herbe potagere. | <i>Ortizana.</i> |
| Habits d'Enfants. | <i>Bestidos de Niños.</i> | | | <i>borracha.</i> | Potage. | <i>Potage.</i> |
| Beguain. | <i>Capillo de niño.</i> | | | | Bouillie. | <i>Papas, puché.</i> |
| Langes, drapelets. | <i>Pañales, mantillas.</i> | | | | Consumé. | <i>Pista.</i> |
| Bande. | <i>Faja.</i> | | | | Gelée de chair. | <i>Eladina de carne.</i> |
| Jouër. | <i>Juguete.</i> | | | | | |
| Chemifete. | <i>Abnilla.</i> | | | | LAITAGE. | LATICINIO. |
| Berceau. | <i>Cuna.</i> | | | | Lait. | <i>Leche.</i> |

| | |
|----------------------------|---------------------------|
| CHAPITRE QUATRIEME. | |
| DES VIANDES. | |
| CAPITULO QUARTO. | |
| DE LOS MANJARES. | |
| Repas. | Comida. |
| P rendre son | C omer. |
| repas. | |
| Manger peu à la | <i>Comer poco à la</i> |
| fois. | <i>vez.</i> |
| Je ne mange point | <i>No como queso.</i> |
| de fromage. | |
| L'appetit vient en | <i>El appetito viene</i> |
| mangeant. | <i>comiendo.</i> |
| Boire. | <i>Bever.</i> |
| Boire à petits | <i>Bever poco à poco.</i> |
| traits. | |

| | |
|------------------|--------------------------|
| Pain blanc. | <i>Pan blanco, ó</i> |
| | <i>candial.</i> |
| Pain bis. | <i>Pan bazo.</i> |
| Pain mollet. | <i>Pan de leche, ó</i> |
| | <i>mollete.</i> |
| Pain de fleur de | <i>Pan floreado.</i> |
| farine. | |
| Pain tendre. | <i>Pan reciente.</i> |
| Pain de froment. | <i>Pan de trigo.</i> |
| Pain de segle. | <i>Pan de centeno.</i> |
| Pain d'orge. | <i>Pan de cevada.</i> |
| Pain levé, fait | <i>Pan con levadura.</i> |
| avec du levain. | |
| Pain azime, sans | <i>Pan sin levadura.</i> |
| levain. | |
| Biscuit. | <i>Biscocho.</i> |
| Miette de pain. | <i>Migaja de pan.</i> |
| Morceau de pain. | <i>Pedazo de pan.</i> |
| Tranche de pain. | <i>Rebanada de pan.</i> |
| Château de pain. | <i>Castro de pan.</i> |
| Pâtir la pâte. | <i>Amassar.</i> |
| Gâteau. | <i>Torta.</i> |
| Dignet. | <i>Babuelo.</i> |

| | |
|------------------------|----------------------------|
| POTAGE. | POTAGE. |
| Bouillon. | <i>Caldo.</i> |
| Potage d'herbes. | <i>Potage de yerbas.</i> |
| Soupe. | <i>Sopa.</i> |
| Herbe potagere. | <i>Ortizana.</i> |
| Potage. | <i>Potage.</i> |
| Bouillie. | <i>Papas, puché.</i> |
| Consumé. | <i>Pista.</i> |
| Gelée de chair. | <i>Eladina de carne.</i> |
| | |
| LAITAGE. | LATICINIO. |
| Lait. | <i>Leche.</i> |
| Crème de lait. | <i>Nata.</i> |
| Petit lait. | <i>Suero.</i> |
| Beurre. | <i>Manteca.</i> |
| Fromage. | <i>Queso.</i> |
| Fromage frais. | <i>Queso fresco.</i> |
| De la presture. | <i>Canjo.</i> |
| | |
| OEufs. | HUEVOS. |
| Oeuf. | <i>Huevo.</i> |
| Jaune d'œuf, | <i>Yema de huevo.</i> |
| moyeu d'œuf. | |
| Oeuf mollet. | <i>Huevo blando.</i> |
| Oeuf dur. | <i>Huevo duro.</i> |
| Oeuf frais. | <i>Huevo fresco.</i> |
| Oeuf en coque. | <i>Huevo en casaca.</i> |
| Oeuf poché. | <i>Huevo estofado.</i> |
| Oeuf au beurre. | <i>Huevo con mante-</i> |
| Oeuf frit. | <i>Huevo frito.</i> |
| Aumelette d'œufs. | <i>Tortilla de huevos.</i> |
| Blan, sorte de tartre. | <i>Flour.</i> |

Oeuf couvis, ou- *Huevo guero, ó*
 vé & puis aban- *empollado.*
 donné sans être éclos.
INGRÉDIENS POUR INGRÉDIENS
DES SAUSSÉS. PARA SALSAS.
 Assaisonnement, *Sazonamiento.*
 Saumure. *Salmuera.*
 Epices, *Espicias.*
 Gingembre, *Gengibre.*
 Poivre, *Pimienta.*
 Girofle, *Clavo de especias.*
 Cannelle, *Canela.*
 Noix muscade, *Nuez muscada.*
 Moutarde, *Mostaza.*
 Verjus, *Agraz.*
 Sirop, *Azrope.*
 Sel, Huile, Vi- *Sal, Azayte, Vi-*
 naigre. *nagre.*
CONFITURES. CONSERVAS.
 Confitures au su- *Almivares.*
 cre.
 Confitures seches *Confites.*
 & liquides,
 Noix confites, *Nueces confitadas.*
 Conserve de roses, *Conserva de rosas.*
 Dragée, *Confites.*
 Muscadins, *Alcorçillas, pa-*
stillas de boca.
 Anis, *Anis.*
 Conserve d'Oran- *Naranja.*
 ges,
 Pain fait avec des *Torron.*
 amandes, du sucre, & du miel.
 Oblic. *Barquilla.*
BOISSON, ou BEVIDA.
BRUVAGE.
 Boisson, ou Brea- *Bevida.*
 vage, ce que l'on boit.
 Vin, *Vino.*
 La lie du vin, *Hex del vino.*
 Vin pur, *Vino puro.*
 Vin mêlé avec *Vino agnado.*
 de l'eau,
 Vin muscat, *Vino muscatel.*
 Malvoisie, *Malvasia.*
 Mout, vin qui n'a *Mosta.*
 point encore bouilli.
 Vin tourné, *Vino buelta.*
 Vin rouge, blan, *Vino tinto, blanco,*
 claires, *baloque, ó clavete.*
 Vin doux, & pi- *Vino dulce, y pi-*
 quant, *cante.*
 Petit Vin, *Agua pie.*
 Vin d'un an, ou *Vino añejo.*
 Vin vieux,
 Vin léger, *Vino ligero.*
 Hypocras, *Hypocras.*
 Eau de vie, *Aguardiente.*
 Ambrosie, *Ambrosia.*
 Nectar, *Nectar.*
 Biere, *Cerveza.*
 Rosolis, *Mistela.*
 Miel, *Miel.*

CHAPITRE CINQUIÈME.

DE L'ÂME.

CAPITULO QUINTO.

DEL ALMA.

D. Quelles sont les parties de l'Âme ?

Pr. *Quales son las partes del Alma ?*

R. Elle n'en a point, parcequ'elle est un esprit, & par conséquent elle est indivisible.

R. *Ella no tiene partes, por que es un Espiritu, y por consiguiente es indivisible.*

D. Quelles sont ses facultez ?

Pr. *Quales son sus facultades ?*

R. Ces trois ; la Mémoire, l'Entendement, & la Volonté.

R. *Estas tres ; Memoria, Entendimiento, y Voluntad.*

MEMOIRE. MEMORIA.

Mémoire bonne, forte, ferme, fidelle, heureuse.

Memoria buena, firme, dichosa.

Mémoire courte, petite.

Memoria corta, pequeña.

ENTENDEMENT. ENTENDIMIENTO.

L'Entendement s'appelle Esprit, lors qu'il connoit, & lors qu'il juge & discerne, il s'appelle Jugement.

El Entendimiento se llama Espiritu, quando conoce, quando juzga, y discierne se llama Juyzio.

L'ESPRIT. EL ESPIRITO.

Ses Vertus. Sus Virtudes.

Precaution, prudence, Adresse, Docilité, Gentillesse, galanterie, Industrie, Ingenuité, simplicité, Naïveté, sincérité, Simplicité, Subtilité.

Recato. Destreza, Maña. Docilidad. Galantaria, bizarría. Industria. Llanceza.

Ces Vertus rendent l'Esprit Aigu, Vil, Subtil, Noble, Excellent.

Estas Virtudes hazen el espíritu Agudo. Vile. Subtil. Noble. Excelente.

Les Vices de l'Esprit.

Los Vicios del Esprit.

Bavardise, Sottise.

Chocarrería. Necedad.

Lourdise, Finesse, Folie, Duplicité, Malice, Niaiserie, Epouvante, effroi, Etonnement, Crainte.

Groseria. Astucia. Locura. Causela. Malicia. Boberia. Espanto. Temor.

Par ces vices un homme devient

Con estos vicios un hombre se buelve

Bavart, Niais, Badant, Sot, Stupide, Fantaisque,

Con estos vicios un hombre se buelve Chocarron. Tonto, bobo, necio. Fantástico, Antojadizo.

Fin, malicieux, Nador, marañois, Fou, insensé, Grossier, Mutin, seditieux,

Embustero, engastrompeur, Loco, desatinado. Tuyo, grosero. Seditioso, rebuloso.

Revesche, de mauvaise humeur.

Bejuco, mal acondicionado.

JUGEMENT. JUJZIO.

Vertus du Jugement. Virtudes del Juyzio.

Virtudes del Juyzio.

Bienéance, Bonne éducation, Civilité, Circonspection, Gravité, Justice, Prudence, Sagelle.

Decencia. Buena crianca. Cortesia. Circunspeccion. Gravedad. Justicia. Prudencia. Sabiduria.

Sagelle, perspicacité, penetration d'esprit, sagacité.

Sagacidad. Sagacidad.

Par ces Vertus, un homme devient

Con estas Virtudes un hombre se buelve

Avisé, Judicieux, Circonspect, Sage, Prudent, Grave, Juste, Raisonnable.

Cuerdo. Judicioso. Circunspecto. Sabio. Prudente. Grave. Justo. Razonable.

Vices du Jugement.

Vicios del Juyzio.

Effronterie, Extravagance, impertinence, Hypocrisie, Importunité, Imprudence, Incivilité, Incrédulité, Indecence, Indignité, Indiscrétion,

Desvergüenza. Extravagancia. Disparate. Hipocrisia. Importunidad. Imprudencia. Desfrentada. Incredulidad. Indecencia. Indignidad. Indiscrecion.

En “Méthode facile pour apprendre la langue espagnole” hay abundante información sobre productos alimenticios. Se trata de un valioso complemento al *Diccionario nuevo*, como bien se ha señalado anteriormente. Por ejemplo, comprobamos seguidamente cómo, en el caso de alimentos básicos como el pan, la leche y los huevos, se añaden voces que no encontramos en el cuerpo del repertorio:

Méthode *pain* ('pan')

| PAIN. | PAN. |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Pain blan. | <i>Pan blanco, ò candial.</i> |
| Pain bis. | <i>Pan baço.</i> |
| Pain mollet. | <i>Pan de leche, ò mollete.</i> |
| Pain de fleur de farine. | <i>Pan floreado.</i> |
| Pain tendre. | <i>Pan veziente.</i> |
| Pain de froment. | <i>Pan de trigo.</i> |
| Pain de segle. | <i>Pan de centeno.</i> |
| Pain d'orge. | <i>Pan de cevada.</i> |
| Pain levé, fait avec du levain. | <i>Pan con leuadaura.</i> |
| Pain azime, sans levain. | <i>Pan sin leuadaura.</i> |

Diccionario (español-francés)

| |
|--|
| Pan, m. <i>Pain.</i> |
| Pan blanco, <i>candial, ò candéal, Pain blan.</i> |
| Pan baço, <i>Pain bis.</i> |
| Pan moreno, <i>Idem.</i> |
| Pan de leche, <i>Pain molet fait avec du lait.</i> |
| Pan veziente, <i>Pain frais, pain tendre.</i> |

Diccionario (francés-español)

| |
|--|
| Pain, m. <i>Pan, m.</i> |
| Pain blan, <i>Pan blanco.</i> |
| Pain de munition, <i>Pan de municion.</i> |
| Pain d'épice, <i>Pan de especia.</i> |
| Pain, certaine masse de pain, ou d'autres choses, <i>Panal, m.</i> |
| Un pain de sucre, <i>Panal de açúcar.</i> |
| Pain à chanter, oublie que le Prêtre consacre, <i>Oblea, f.</i> |

Méthode *œufs* ('huevos')

| OEUF S. | HUEVOS. |
|---------------------------|------------------------|
| Oeuf. | Huevo. |
| Jaune d'œuf, moyeu d'œuf. | <i>Yema de huevo.</i> |
| Oeuf mollet. | Huevo blando. |
| Oeuf dur. | Huevo duro. |
| Oeuf frais. | Huevo fresco. |
| Oeuf en coque. | Huevo en cascara. |
| Oeuf poché. | Huevo estrellado. |
| Oeuf au beurre. | Huevo con mantequilla. |
| Oeuf frit. | Huevo frito. |
| Amelette d'œufs. | Tortilla de huevos. |
| Elan, sorte de tarte. | Flan. |

Diccionario (español-francés)

Huevo, m. *Oeuf.*
 Huevo empollado, *Oeuf couvé, dans lequel le poulet est formé.*
 Huevo güero, *Oeuf couvis & corrompu.*
 Huevos mexidos, *Des œufs que l'on fait bouillir un moment sans la coque. On appelle aussi Huevos mexidos, des œufs batus & mélez avec du bouillon & du sucre.*
 Huevos assados, *Des œufs à la coque & cuits en la braise.*
 Huevos tiernos, & rebueltos, *Des œufs brouillez.*
 Huevos estrellados, *Des œufs pochez au beurre ou à l'huile.*

Diccionario (francés-español)

Oeuf, m. *Huevo, ô güevo, m.*
 Oeufs de poissons, *Huevas de un pescado, f.*
 Oeuf couvis, couvé & puis abandonné sans être éclos. *Huevo guero, ô empollado.*

Méthode *laitage* ('lacticinios')

| LAITAGE. | LATICINIOS. |
|----------------|---------------|
| Lait. | Leche. |
| Crème de lait. | Nata. |
| Petit lait. | Suero. |
| Beurre. | Manteca. |
| Fromage. | Queso. |
| Fromage-frais. | Queso fresco. |
| De la presure. | Cuajo. |

Diccionario (español-francés)

| |
|--|
| Leche, f. <i>Lait</i> . |
| Piedra de leche, <i>Pierre de lait</i> . |
| Leche de pescado, <i>Lait</i> , ou <i>laitance de poisson</i> . |
| Hermano de leche, <i>Frere de lait</i> . |
| Hermana de leche, <i>Sœur de lait</i> . |
| Leche de gallina, yerva, <i>Lait de geline, herbe</i> . |
| La mar está en leche, <i>La mer est calme</i> . |
| Lechera, f. muger que vende leche, <i>Laitiere, femme qui vend du lait</i> . |

Diccionario (francés-español)

| |
|--|
| Lait, m. <i>Leche, f</i> . |
| Du petit lait, du lait clair, <i>Suero, m</i> . |
| Frere de lait, <i>Hermano de leche</i> . |
| Cochon de lait, <i>Lechoncillo, m. cochino de leche</i> . |
| Laitage, m. lait & tout ce qui se fait de lait, <i>Lacticinio, m</i> . |
| Laite, f. ou laitance de poisson, <i>Leche de pescado, f</i> . |
| Laité, qui a de la laitance, <i>Que tiene leche</i> . |

Además, también hallamos palabras relativas al ámbito culinario en la tercera parte del apéndice ("De una ciudad y de sus partes"), en particular en el capítulo segundo ("De una casa y de sus partes", pp. 375-378), que se divide en 12 secciones: *toit* ('tejado'), *porte* ('puerta'), *fenetre* ('ventana'), *escalier* ('escalera'), *plancher* ('solar, suelo, tablado'), *muraille* ('pared'), *chambre* ('cámara'), *lit* ('cama'), *cuisine* ('cocina'), *table* ('mesa'), *officiers d'une maison* ('oficiales de una casa'), *officiers d'une metairie* ('oficiales de una alquería').

A continuación, presentamos la parte donde Sobrino se ocupa de la cocina y de la mesa, en la que ubica especialmente palabras concernientes a muebles

(*armoire* 'armario'), utensilios (*lechefrite* 'caçuela', *chaudron* 'caldero', *cruche* 'cántaro', *ecuelle* 'escudilla', *gril* 'parrillas', *pot à buile* 'azeytera o alcuça', *rechaud* 'braserillo', *torchon* 'rodilla de cozina o estropajo', *trepié* 'trévedes', *vinaigrier* 'vinagrera' etc.) y algún que otro ingrediente (*levain* 'levadura', *farine* 'harina' o *pâte* 'pasta, massa'):

| LA LANGUE ESPAGNOLE. | | 377 | |
|----------------------------------|--|---|---|
| Retraite. | <i>Retrato.</i> | Couvercle. | <i>Tapadera.</i> |
| Tapis. | <i>Tapete.</i> | Anse de marmite. | <i>Asa de olla.</i> |
| Tapisserie. | <i>Tapiceria.</i> | Cuillier. | <i>Cuchar.</i> |
| Tableau, peinture. | <i>Quadro, pintura.</i> | Chaudière. | <i>Caldera.</i> |
| Miroir. | <i>Espjejo.</i> | Chaudron. | <i>Caldero.</i> |
| Chandelier. | <i>Candelero.</i> | Coquemar. | <i>Escalfador.</i> |
| Chandelier à plusieurs branches. | <i>Araña, candelero con muchos brazos.</i> | Petit coquemar. | <i>Escalfador pequeño.</i> |
| Pot de chambre. | <i>Orinal.</i> | Trepie. | <i>Trévedes.</i> |
| | | Fourneau. | <i>Hornillo.</i> |
| | | Poëlle à cuire. | <i>Sartén para freir.</i> |
| | | Poëlle à cuire des charnages. | <i>Sartén para cocer castañas.</i> |
| | | Castroie, poillon. | <i>Cazo.</i> |
| | | Lechefrite. | <i>Cocuela.</i> |
| | | Pêle à feu. | <i>Baail.</i> |
| | | Ecumoire. | <i>Esfumadera.</i> |
| | | Gril. | <i>Parrillas.</i> |
| | | Couloire. | <i>Coladero.</i> |
| | | Ratissoire. | <i>Rallo.</i> |
| | | Lardoire. | <i>Aguja de lardar.</i> |
| | | Broche. | <i>Asador.</i> |
| | | Rôtir. | <i>Asar.</i> |
| | | Tourne-broche. | <i>Instrumento para volver el asador.</i> |
| | | instrument à souler. | <i>Instrumento para volver el asador.</i> |
| | | Buire, pot à huile. | <i>Azeytera, ó alcuça.</i> |
| | | Mortier. | <i>Mortero, almirez.</i> |
| | | Petit mortier. | <i>Mortero pequeño.</i> |
| | | Pilon à broyer. | <i>Mano de mortero.</i> |
| | | Rechaud. | <i>Braserillo.</i> |
| | | Pot à cuire la chair. | <i>Puchero para cocer carne.</i> |
| | | Pot à lait. | <i>Vaso para leche.</i> |
| | | Pot à confitures. | <i>Vaso para conferva.</i> |
| | | Phirole. | <i>Ridoma.</i> |
| | | Chaise percée. | <i>Bacin.</i> |
| | | Terrine. | <i>Albortina.</i> |
| | | Evier, canal à vuidier les eaux de cuisine. | <i>Fuendero de cozina.</i> |
| | | Cruche. | <i>Cántaro.</i> |
| | | Seau. | <i>Herrado para sacar agua.</i> |
| | | Lessive. | <i>Lexia, colada.</i> |
| | | Savon. | <i>Xabon.</i> |
| | | Torchon. | <i>Rodilla de cozina, ó estropajo.</i> |
| | | | <i>Horno.</i> |
| | | Four. | <i>Hornillo.</i> |
| | | Fourneau, petit four. | <i>Hornillo.</i> |
| | | Pêle à four. | <i>Pala de horno.</i> |
| | | Levain. | <i>Levadura.</i> |
| | | Farine. | <i>Harina.</i> |
| | | Pâte. | <i>Posta, massa.</i> |
| | | Bluteau, Sav, Tamis. | <i>Cedazo.</i> |
| | | Mais, ou Maye, dans quoi l'on paëtrit. | <i>Artesa donde se paëtrit.</i> |
| | | Paëtrit. | <i>Amassar.</i> |
| | | | <i>Mesa.</i> |
| | | Nape. | <i>Mantel.</i> |
| | | Serviete. | <i>Servilleta.</i> |
| | | Aiguicre. | <i>Aguamanil.</i> |
| | | | <i>Escudilla.</i> |
| | | | <i>Escudilla de leche.</i> |
| | | | <i>Cuchar.</i> |
| | | | <i>Cucharada de caldo.</i> |
| | | | <i>Tejador.</i> |
| | | | <i>Fuente, gran plato.</i> |
| | | | <i>Vinagrera.</i> |
| | | | <i>Xerrillo para la mostaza.</i> |
| | | | <i>Farro.</i> |
| | | | <i>de la biere.</i> |
| | | | <i>Cuba pequeña, cubilla.</i> |
| | | | <i>Taga, copa.</i> |
| | | | <i>Sabilla.</i> |
| | | | <i>Flasco.</i> |
| | | | <i>Flasquilla.</i> |
| | | | <i>Copa de vidrio.</i> |
| | | | <i>Escarvadientes, ó mondadientes.</i> |
| | | | <i>Escarva-orejas.</i> |
| | | | <i>OFICIALES D'UNA MAISON.</i> |
| | | | <i>OFICIALES DE UNA CASA.</i> |
| | | | <i>Mayordomo.</i> |
| | | | <i>Trinchante.</i> |
| | | | <i>Secretario.</i> |
| | | | <i>Secretario.</i> |
| | | | <i>Camarero.</i> |
| | | | <i>de chambre.</i> |
| | | | <i>Dispensero.</i> |
| | | | <i>Dispensero.</i> |
| | | | <i>Limosnero.</i> |
| | | | <i>Page.</i> |
| | | | <i>Page.</i> |
| | | | <i>Laquais.</i> |
| | | | <i>Laquais.</i> |
| | | | <i>Copero.</i> |
| | | | <i>Copero.</i> |
| | | | <i>Panadero.</i> |
| | | | <i>Panadero.</i> |
| | | | <i>Bodeguero.</i> |
| | | | <i>Bodeguero.</i> |
| | | | <i>Rapostero.</i> |
| | | | <i>Rapostero.</i> |
| | | | <i>Halconero.</i> |
| | | | <i>Halconero.</i> |
| | | | <i>Cochero.</i> |
| | | | <i>Cochero.</i> |
| | | | <i>Palefrenier.</i> |
| | | | <i>Palefrenier.</i> |
| | | | <i>Cocinero.</i> |
| | | | <i>Cocinero.</i> |
| | | | <i>Galopin de cozina.</i> |
| | | | <i>Galopin de cozina.</i> |
| | | | <i>Cafre.</i> |
| | | | <i>Cafre.</i> |
| | | | <i>Portero.</i> |
| | | | <i>Portero.</i> |
| | | | <i>OFICIALES D'UNA METAIRIE.</i> |
| | | | <i>OFICIALES DE UNA ALQUERIA.</i> |
| | | | <i>Metayer, Cenficr.</i> |
| | | | <i>Quintero.</i> |
| | | | <i>Quintero.</i> |
| | | | <i>Buyero, Vaghero.</i> |
| | | | <i>Buyero, Vaghero.</i> |

Conclusión

En definitiva, tras analizar una selección de voces pertenecientes al ámbito culinario en el cuerpo del *Diccionario nuevo* de Sobrino, observamos que, aunque no quede marcado diatómicamente, este léxico está bien representado tanto en el cuerpo del repertorio como en la nomenclatura que se añade a modo de anexo en el segundo tomo del mismo.

Hemos comprobado que Sobrino recopila palabras documentadas en sus fuentes —por ejemplo *almojábana*, *costrada*, *hojaldre* o *sopa*, ya incluidas en el *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611) de Covarrubias—, si bien aún no acoge en su repertorio voces como *fricasea*, adaptación de *fricassée*, lematizado únicamente en la parte francés-español.

Lo que sí queda patente es la preocupación de este lexicógrafo dieciochesco por el ámbito culinario y, de este modo, su afán por reconocerlo como una esfera vital y necesaria en el mundo, en general, y en la vida cotidiana del hombre, en particular.

Referencias bibliográficas

- AHUMADA, Ignacio (ed.), *V siglos de lexicografía del español*. Jaén: Universidad de Jaén, 2000.
- ALBALA, Ken, *Food in early modern Europe*. Westport: Greenwood Press, 2003.
- ALVAR EZQUERRA, Manuel, *Lexicografía descriptiva*. Barcelona: Biblograf, 1993.
- ÁLVAREZ DE MIRANDA, Pedro, “Los repertorios léxicos de especialidad: una ojeada histórica”. En: *La comunicación especializada*, Carmen Navarro et al. (eds.). Bern: Peter Lang, 2008, pp. 13-40.
- AYALA CASTRO, Marta C., “El concepto de nomenclatura”. En: *Euralex 90 Proceedings, Actas del IV Congreso Internacional*. Barcelona: Biblograf, 1992, pp. 437-444.
- BRUÑA CUEVAS, Manuel, “La producción lexicográfica con el español y el francés durante los siglos XVI a XIX”. En: *Philologia Hispalensis*, 22, 2008, pp. 37-111.
- BUENAFUENTES DE LA MATA, Cristina, *La composición sintagmática en español*. San Millán de la Cogolla: Cilengua, 2010.
- CAZORLA VIVAS, Carmen, *Lexicografía bilingüe de los siglos XVIII y XIX con el español y el francés*, Tesis doctoral presentada en el Departamento de

MARTA TORRES MARTÍNEZ

- Filología Española I. Facultad de Filología: Universidad Complutense de Madrid, 2002a.
- CAZORLA VIVAS, Carmen, “Una incursión en lexicografía bilingüe del siglo XVIII: la obra de Francisco Sobrino”. En: *Actas del IV Congreso de Lingüística General (Cádiz, 3-6 de abril de 2000)*. Cádiz: Universidad de Cádiz, 2002b, pp. 607-616.
- CENTRE NATIONAL DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE, *Le Trésor de la langue française informatisé (TLFi)*.
- COROMINAS, Joan y José Antonio PASCUAL, *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico (DCECH)*. Madrid: Gredos, 1980-1991.
- DALLE PEZEE, Francesca, “Aproximación al léxico culinario en el *Vocabulario Español e Italiano* de Lorenzo Franciosini (1620)”. En: *La comunicación especializada*, Carmen Navarro *et al.* (eds.). Bern: Peter Lang, 2008, pp. 61-76.
- EBERENZ, Rolf, “El léxico español de la alimentación y la culinaria en su historia: fuentes y líneas de investigación”. En: *Dándole cuerda al reloj. Ampliando perspectivas en lingüística histórica de la lengua española*, Vicente Álvarez Vives *et al.* (coords.). Valencia: Tirant Humanidades, 2014, pp. 23-46.
- GARCÍA ARANDA, M.^a Ángeles, “Adaptaciones y fuentes en la lexicografía menor del español: De César Oudin a Francisco Sobrino”. En: *Diversidad lingüística y diccionario*, Marta C. Ayala Castro y Antonia M. Medina Guerra (coords.). Málaga: Universidad de Málaga, 2010, pp. 221-241.
- MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco, *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*. Madrid: Luis Sánchez, 1611.
- MORENO MORENO, M.^a Águeda, “Estudio preliminar y edición” de *Diccionario de arabismos: recopilación de algunos nombres árabigos* de Diego de Guadix. Jaén: Universidad de Jaén, 2007.
- MOYANO ANDRÉS, Isabel, “La cocina escrita”. En: *La cocina en su tinta*. Madrid: Biblioteca Nacional de España, 2010, pp. 17-59
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA-ASOCIACIÓN DE ACADEMIAS DE LA LENGUA ESPAÑOLA, *Nueva gramática de la lengua española (NGLE)*. Madrid: Espasa, 2009.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Diccionario de la lengua española (DRAE)*.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Corpus diacrónico del español (CORDE)*.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Fichero general*.
- SÁEZ RIVERA, Daniel M., “Vida y obra de Francisco Sobrino (con breves noticias sobre Félix Antonio de Alvarado y Fray Gerónimo de Gracián)”. En: *Diálogos*

- nuevos en español y en francés* (1708) de Francisco Sobrino. Valencia: Anexos *Revista Lemir*, 2002.
- SÁEZ RIVERA, Daniel M., *La lengua de las gramáticas y métodos de español como lengua extranjera en Europa (1640-1726)*, Tesis doctoral presentada en el Departamento de Filología Española I. Facultad de Filología: Universidad Complutense de Madrid, 2007.
- SIERRA SORIANO, Ascensión, “La lexicographie bilingüe français-espagnol: tradition et modernité”. En: *Lexicografía en el ámbito hispánico, Quaderns de Filologia de la Universitat de València*, XV, 2010, pp. 219-235.
- SOBRINO, Francisco, *Diccionario nuevo de las dos lenguas francesa y española; el más copioso y el mejor que a salido à luz hasta ahora, en que se contiene la explicación del Español en Francés, y del Francés en Español, en dos partes [...]*. Bruselas: Francisco Foppens, 1705.
- SOBRINO, Francisco, *Diccionario nuevo de las dos lenguas francesa y española; el más copioso y el mejor que a salido à luz hasta ahora, en que se contiene la explicación del Español en Francés, y del Francés en Español, en dos partes [...]*. Bruselas: Henrique Alberto Gosse, 1760.
- SUPER, John C., “Libros de cocina y cultura en la América latina temprana”. En: *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, Janet Long (coord.). México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1996, pp. 451-468.
- SUPIOT RIPOLL, Alberto, “Un diccionario bilingüe (español-francés, francés-español) del siglo XVIII. El diccionario nuevo de Francisco Sobrino”. En: *Traducción y adaptación cultural: España-Francia*, Francisco Lafarga y María Luisa Donaire (coords.). Universidad de Oviedo: 1991, pp. 493-502.
- TORRES MARTÍNEZ, Marta, “Recepción del léxico gastronómico en la lexicografía española: a propósito del *Nuevo arte de cocina* (1745) de Juan Altamiras”. En: *Diálogo de la Lengua*, IV, 2012, pp. 1-31.
- VARELA MERINO, Elena, *Los galicismos en el español de los siglos XVI y XVII*, Anejo de la Revista de Filología Española. Madrid: CSIC, 2009.