

Ajer	tatarak;
Amoretki	mlecz z kości pacierzowej cieląt lub baranów, używany jako przyprawa do potraw; potrawa ze szpiku cielęcego;
Auszpik	galareta z ryb lub mięsa;
Baumkuchen	sękacz;
Czernina, jusznik	zupa z krwi zwierzęcej;
Funt	40 dkg;
Garniec	dawna miara objętości zawierająca cztery kwarty, tu. trzy litry;
Kapary	pąki kwiatowe kaparu ciernistego, uprawianego w strefie śródziemnomorskiej, zakonserwowane w soli, occie lub oliwie, pikantna przyprawa kuchenna; ich namiastka głównie z pąków kwiatowych knieci błotnej (kaczeńca) lub owoców nasturcji;
Kapłon	młody kogut kastrowany dla uzyskania smaczniejszego, tłustszego mięsa;
Karczochy	roślina warzywna;
Karuk	klej otrzymany z wygotowanych pęcherzy rybnych, skór, rogów i kości zwierzęcych;
Koncha	skorupa mięczaka, muszla, naczynie w kształcie konchy;
Krezki	potrawa z flaków cielęcych;
Kwarta	dawna miara ciał płynnych i sypkich równa jednemu litrowi, tu. $\frac{3}{4}$ litra;
Kwaterka	naczynie o pojemności $\frac{1}{4}$ litra, tu: $\frac{3}{4}$ szklanki;
Łut	13 g.;
Para	dwie sztuki;
Patoka	miód płynny, otrzymywany z plastrów przez wycieknięcie;
Plewy	cieniutka błonka;
Pora	dość;
Pularda	młoda kura kastrowana dla uzyskania smaczniejszego i delikatniejszego mięsa;
Sago	krupy i mączka jadalna z rdzenia palmy sagowej;
Szalotka	mała cebula;
Szampiony	pieczarki;
Wysadzić (sos)	wydusić, wygotować;
Zwierzyna	dziczyzna.