

# “MEMORIAS DEL ARTE DE COCINA Y PASTELERIA Y CONFITURAS Y GELEAS” DE JOAN BAPTISTA PANYÓ\*

## 1. *Torta real.*

Pendràs 2 lliures de sucre clarificat en punto de los huevos hilados, que es cuando poniendo una gotica sobre el un dedo y apretando con el otro, a de aver un hilito. Tendrás 6 hiemas batidas y las echarás en el asúcar pasándolas por la espumadera y sacarás las hiemas. Y tendrás 2 lliures de almendras picadas como para masapán, las echarás en el asúcar y arás un masapán con mucha canela molida, su escorsa de limón confitado y un poco de agua de olor y 4 unces [de] manteca de flan y 6 hiemas, y darás una buelta sobre del fuego y sacarlo. Y pondrás 4 unces de farina, farina floreada y 8 huevos y lo batirás mucho, como para biscochos, y pondrás un poco de asúcar y canela. Y cuando estará bien batido, lo juntarás con el masapán y lo volverás a batir otro poco. Y reservarás un

\* Agraïm al Sr. L. Carreras d'Anglès d'haver-nos permès l'accés al manuscrit de la seva propietat que aquí presentem, un receptari de reposteria de la segona meitat del segle XVIII. Condicionaments d'espai inevitables ens han obligat a editar aïlladament la transcripció sencera del text de Joan Baptista Panyó i deixar per una ocasió que esperem pròxima la publicació d'un estudi lingüístic i gastronòmic del text, així com la descripció del manuscrit, l'apartat de notes i un glossari lingüístic. Hem normalitzat la puntuació i l'accentuació, marcat amb un punt volat les elisions no recollides per l'actual normativa, regularitzat l'ús de la *u* i la *v* i suprimit les consonants dobles en posició inicial, i hem desenvolupat les abreviatures de l'original. També és nostra la numeració de les receptes.

Quant a l'autor del manuscrit, suposem que cal identificar-lo amb Joan Baptista Panyó i Taconet, natural de Martingues (Provença; el cognom original essent Panhon o Pagnon), pare de Joan-Carles Panyó i Figueró (1755-1840), que fou el primer director de les Escoles de dibuix d'Olot i de Girona. Ho confirmen també els nombrosos gallicismes lingüístics i la presència constant de referències a la cuina francesa. Dels antecedents d'aquesta família en parla R. Grabolosa en la seva biografia de *Joan-Carles Panyó i Figaró*, Patronat d'Estudis d'Olot i Comarca, Olot, 1976, i més concretament Josep M.<sup>a</sup> de Solà-Morales i de Roselló en *L'ascendència francesa del pintor-projectista Joan-Carles Panyó i el seu perfil psicossomàtic*. Comunicació presentada a la II Assemblea d'Estudis sobre el Comtat de Besalú, Olot, 1973.

poco de masapán y arás una pasta de 8 onces de arina y de agua, sal y 4 hiemas, y juntarás con el masapán que reservastes y de esta pasta arás una oja sobre la tortera, asiéndole su borde alrededor para que el batido no cayga. Y echarás el batido dentro y lo pondrás a quajar con fuego abajo y ensima. Y mientras se ase esto, con la pasta que te quedó arás unas correytas con la espuela y después arás unas rexillas sobre de la torta untándolas con la hiema de los huevos.

## 2. *Torta de majar blanco.*

Se an de tomar sinco o seys pellas de majar blanco y le encorporarás hiemas de huevos asta que esté un poco blando. Luego, pondrás dos o tres escudillas de ratas o requesones, o sinó media libra de masapán con una canya de vaca en trosos, su canela y limón confitado, y harás tu torta de pasta fullada.

## 3. *Genovezas.*

Faràs una pasta brize —página 21—,<sup>1</sup> la abaxaràs de la espesó de un duro y la tallaràs de la mateixa grandor; pozaràs desobre de cada businet una quilleradeta petita de grema franxipane —página 32—,<sup>2</sup> mullaràs las voras, pozaràs un altre bosí de pasta desobre y la juntaràs bé; y repulgaràs las voras y las fregiràs ab llart o oly de bella culor.

## 4. *Torta de arrós con leche.*

Tomarás 1/2 lliura de arrós y lo limpiarás de las pajas y lavarás con agua tibia asta que salga el agua clara. Luego, tápalo en un colador serca de la lumbré y s'enjugará presto y esponjará algo. Y tendrás media meytadella de leche caliente con 4 onzas de asúcar, y pondrás el arrós en la leche. Y sazónalo de sal y ponlo al fuego de brasas y cuésase poco a poco. Y después ponlo a reposar y cuando esté le pondrás 6 hiemas de huevos y 2 con clara, bastante canela molida y escorsa de limón, su agua de olor, y as tu torta.

## 5. *Noclos de arrós de Mor. Ands.*

Puedes tomar deste arrós atrás dicho y aser unas como pilotillas del gordor de una nues verde y pasarlas por los huevos batidos. Y tendrás pan esmiojado y pasado por la pasadera, y los hirás polvoreando con este pan asta que queden bien enjutos. Y con la buelta del cuchillo aserles una rallita que parescan riyones y freírlos con manteca de puerco o aseYTE.

<sup>1</sup> Veure recepta n.º 32.

<sup>2</sup> Veure recepta n.º 46.

6. *Talmusas de pasta royala.*

Pendràs una caserola y pozaràs coza de mitja d'aigua y un poch més, 2 onces de mantega y sal. Quant búllia i tiraràs 2 cullerades de farina que aniràs desfent poch a poch fins que la tua pasta siga ferma. La trauràs del foch y aniràs pozant ous de un en un, tans que la pasta en pugua beure sens ser líquida, y pozaràs fromatje frechs. Lo pastisaràs bé tot junt, en faràs gabulets quadrats.

7. *Torta de natas o requesones.*

Tomaràs 8 natas o matons y ponlos en el perolito. Y podrás 12 hiemas y 8 onces de azúcar y 2 onces de arina y un poco de biscocho y canela y clavo y agua de olor. Y ponlo al fuego y menearlo siempre a una mano asta que venga a tomar punto de crema espesa, y luego, sacarlo del fuego y ponerlo a enfriar (antes ponerle su escorsa de limón rallado). Y y pondrás 6 hiemas de huevos crudas, y lo menearás y arás tu torta.

8. *Meringas de claras.*

Pendràs 5 claras, las batràs ab un fuet fins que sígan ben muntadas. Y pozaràs escorza de llimona tallada y sucre fi, y tornaràs a batre. Pozaràs unas quilleradetas sobre de un full de paper. [Ho] pozaràs desobre lo forn de coure ab un poch de brazas. Quant seran quitas y de bona qulor las trauràs del paper per tràurer lo de dins que no és quit, y pozaràs en son lloch un poch de confitura. Las juntaràs de 2 en 2.

9. *Torta de agrás.*

Desgranaràs como cosa de 6 libras de agrás. Tendrás un perol con agua bulliendo y echaràs el agrás dentro y la dexaràs coser dos o tres ervores, y después pásalo por el colador que no quede por pasar synó los granos. Y tendrás 1 libra de asúcar clarificado y en punto subido, y pondrás este gras dentro y cuesa asta que se apurare. Y si estubiere claro ponerle un poco de pan rallado. Y sacarlo del fuego y pon cantydad de canela molida y su agua de olor.

10. *Torta de limones verdes o ponsems.*

Buscaràs limones ponsiés destos que tienen la cáscara gorda o ponsems, que sean un poco verdes, que no sean pasados, y los partiràs y sacaràs todo el agrio, y los pelaràs primero y los cortaràs a la larga como quyen corta melón, y échalos en agua asta otro día. Luego, les daràs tres o quatro caldas mudando cada ves el agua. Quando estén dulces los pondrás a escurrir del agua, y después écha-

los en el asúcar clarificado y los conservarás. Y quando estén ponles mucha canela molida y su olor.

11. *Torta de orellanas.*

Tomarás 1 libra de orellanas y los pondrás a remojar, y quando estén bien remojados con agua y un poco de vino blanco, tendrás un libra de asúcar clarificado y echa los orejones dentro. Y yrás conservando poco a poco y cuando lo estén arás tu torta.

12. *Torta de almendras.*

Tomarás 1 libra de almendras peladas y las picarás con 1 libra de asúcar. Y quando estén bien picadas echarás 6 huevos con claras, y méscalo bien de manera que este batido a de quedar claro. Ponle su escorsa de limón confitado, su canela y olor.

13. *Torta de gindas o sireras.*

Tomarás 4 libras de gindas o sireras y les sacarás los huesos. Y ponlas en el perol y echa un poco de vino, una libra de asúcar, si puede ser clarificado. Será mejor sin otro caldo que el que ellas echaran de sy, y las hirás conservando poco a poco hasta que estén bien.

14. *Torta de leche.*

Tomarás 3 partes de 1 mytadella de leche y desta leche arás una crema espesa cargándola un poco de arina y 6 hiemas o 7, su asúcar y canela molida y su escorsa de limón cortado muy menuda y su olor. Y quando esté en buen punto la sacarás del fuego y tendrás quatro o seys biscochos cortados en dados y los echarás en la crema, y bastante limón confitado cortado, y le darás una buelta con la cuchara suavemente.

15. *Torta de piñones y huevos mexidos.*

Tomarás 1 libra de pyñones, los limpiarás y ventarás y los pondrás en remojo con agua. Y después los picarás en el mortero e yrás echando unas gotas de leche y arás una pasta. La pondrás en un perol y la desará con media mytadella de leche y 6 huevos y una libra de asúcar y 4 onzas de manteca de vaca, 1/2 quarto de canela molida y 1 onza de anís de matafaluga, y a de batirse mucho. Y tender una oja de masa en la tortera y echar este batido dentro. Y al tiempo de quajarse irlle metiendo algunos dulces con la punta del cuchillo, bien ordenados, que hagan buena vista.

16. *Tortas de ternera o cabrito o corderillo.*

Tomarás cosa de media libra de pierna de ternera y ponla a coser, y quando estubiere medio cosado sácala al tablero y pícala muy bien. Luego, tomarás media libra de almendras peladas y las majarás bien con otra media libra de asúcar. Y pondrás la carne picada dentro del mortero con las almendras y el asúcar y májalo todo junto muy bien, y luego, échale huevos con claras asta que esté claro, y le pondrás canela y clavo picado, y tiende la hoja de masa en la tortera. Tendrás dos cañas de vaca y velas poniendo en la tarta de manera que quede bien empedrada, y también puedes poner algún dulce. Y si no tubieres tuétanos de vaca puedes poner manteca de vaca. Siruela caliente.

17. *Para una torta de leche.*

Ha de menester 3 quartillos de leche, que es las tres partes de una mytadella, 8 huevos, los 6 para aser una crema como para pasteles de leche espesa con sus 8 onzas de asúcar y un poco de manteca de vaca, si la tubieres que sea buena y fresca, sin sal. Y ponerla al fuego asta que se espese, y luego, poner los otros dos huevos crudos, y esto se entiende las hiemas.

18. *Gateu de cansalada fresca y llomillo.*

Tallars 9 onces de cansalada fresca en chuletas primas, las pozaràs en una caserola y las faràs còurer a poch foch. Pozaràs sobre de una taula 1 lliura y mitja de farina, en faràs una preza redona, y pozaràs lo such de la cansalada y mitja lliura de mantega o un poch de llart y 2 ous [y] un veire d'aigua, la pastaràs y dexaràs reposer una ora. Faràs lo gateu y pozaràs la cansalada al mitx, lo doraràs ab l'ou batut y faràs còurer.

19. *Cómo se a de travajar la pasta de fullada para tortas y pasteles.*

Tomarás cosa de libra y media de arina floreada de trigo, y de la libra, poco más o menos, arás una presa redonda y pondrás en ella 3 hiemas, sal y agua fría, y la masarás sin sobarla mucho. Y lue[g]o, la tenderás con el palo (y esto es para una torta nomás) y tendrás cosa de 1 libra de manteca fresca bien lavada y sobada y la pondrás en medio de la pasta. Y doblarás la pasta por ensima de la manteca. Las otras dos puntas, doblarás la una por ensima y la otra por devajo y la tenderás y la bolverás a coser, aziendo de manera que las dos orillas vengán en medio de la pasta, y la bolverás a doblar y tenderla con el palo, y la bolverás a doblar por lo largo aziendo siempre que las puntas vengán a caer en medio de la pasta, y lo bolverás a tender y cortarla para aser tu torta. Para

aser esta pasta fullada se puede serbir de la manteca salada de Flandes desalándola primero, y si estubiere blanda ponerla en una servylleta y ponerla en agua y 2 libras de nieve y se pondrá dura y la podrás travajar. Y en defecto de la manteca puedes usar de riñonada de ternera, o de vaca, o de crestat, o de carnero. Y se a de desuesar y picar en un mortero con un poco de manteca de puerco o segí fresco. Y siempre que la manteca estubiere blanda usar de la nieve, particularmente en el verano, y apartarse del calor que fuere posible.

20. *Cantidad y qualidad de frutas que se pueden aser tortas dulscas.*

La fruta verde como son membrillos o peras: para 4 libras de fruta 1 libra de asúcar. Y se an de pelar y cortar a quartos y echar la fruta y el asúcar y agua, media mytadella, todo junto a coser. Y espumarla y consérvase poco a poco.

La fruta de albericoques, présegos y alberges y pomas agrias, se an de pelar y quytar los huesos y se deven conservar en el asúcar clarificado y puesto en punto de los huevos mexidos. Y esto es para tortas, que para guardar se allará en el capítulo de las conservas.

Las tortas de quajada o queso fresco o requesones, lo más ordinario es llevar 2 libras y media de lo dicho y ocho huevos, 8 onzas de asú[c]ar.

21. *Pastel de pies de puerco.*

Coserás los pies de puerco y luego les quytarás los huesos grandes y los rebosarás con huevos, y friánse. Y picarás un poco del tosino gordo, y sazonarás los pies con todas espesias, y asentarás los pies en el pastel y pondrás tosino debajo y nsima y sierra tu pastel. Cuando esté cosido batirás 4 huevos con claras y le pondrás leche, lo que fuere menester para llenar el pastel, y le pondrás 4 onzas de asúcar y zerrarás tu pastel y sírvelo caliente. Y si tubieres buena manteca fresca bien le puedes poner, y algunos piñones picados y rebultos con la leche.

Estos pies de puerco los puedes aser en casuela untándola con manteca de vaca o de tosino, y sazona los pies con todas espesias. Luego, tomarás 4 o 6 huevos y batirlos muy bien y poner leche bastante para llenar la casuela, y piñones picados, 4 onzas [de] asúcar y canela, y se le a de poner fuego abajo y arriba y l'as de rosiar con manteca por ensima.

22. *Pastel de javalí.*

Tomarás dos pedazos de javalí y échalos a coser en agua, sal, vino blanco y vinagre, salvia y sajulida, perejil y menta, y cuando esté casi cosido sácalo y enfríese. Luego, mételos en tu pastel

de masa negra sazonado con todas especias y tosino abajo y ensima, sierra tu pastel y cuéselo. Y luego tostarás pan que esté bien pardo y pásalo por un poco de agua fría para que se le quite el humo, y cuese este pan con caldo del cozimiento del javalí. Y pásalo por un cedasillo y saldrá una salsa un poco parda y a de ser agridulce de vinagre y asúcar y canela y pimienta; y ponla dentro del pastel.

### 23. *Cosimiento de la cavesa de javalí.*

Abrirás la cavesa y sácale la lengua y lavarla muy bien y envuélvela en un paño limpio y échala a coser en un caldero que se pueda cubrir. Y échale bastante salada, échale salvia y sajolida, 1 mytadella de vino blanco y media de vinagre, y cuando esté cozida tendrás 2 onzas de canela molida y mezclada con pimienta y nues, y pónsela por ensima y tápala con un paño.

### 24. *Pastel de javalí frío y solomillo en adovo.*

Tomarás pedasos de javalí con huevos y queso y todo de cualquiera parte que sea. Echa esta carne adovo de sal, agua y vinagre, orégano y ajos y pimienta. A de estar 24 oras en el adovo. Luego, perdígalas en las parrillas o asador, como si se asase, y quando estén bien perdigadas, si el javalí fuese flaco métele unas mechas de tosino gordo y sasonalo con todas especias y sal, y ponlo en el pastel. Y quando esté a medio coser, lo abrirás y sacarás el tosino de ensima. Y sévalo con adovo del mismo.

### 25. *Solomillo de javalí.*

Estos solomillos los pondrás en agua para que se desangren. Luego, arás un adovo de agua y sal y vinagre [y] sagulida y orégano y vino blanco y ajo y de todas especias. Estos solomillos se an de servir asados.

### 26. *Otro pastel de javalí*

Estas puedes azer tomando carne de la pierna y enllardarlas y perdigarlas en las parrillas o en asador. Se an de mechar con mechas gordas salpimentadas. Luego, ponerlas en adovo de sal y vinagre, ajos, orégano y un poco de vino blanco, y estén en el adova 8 o 10 horas. Y 11 zevarás con una salsa roja y un poco del adovo. De esta manera puedes aser pasteles de las piernas de liebre.

### 27. *Doriollas.*

Pozaràs sobre de una taula mitja lliura de farina ab 3 onces de mantega, un pols de sal y un beire d'aigua. La pastaràs y faràs una

pasta ferma; la abaxaràs y en tallas per qubrir los gabulets. Y ex-caràs las voras ab los dits, repulgant-las de la alsària de un través de dit. Las faràs còurer y després pozaràs dins una crema crua feta d'esta manera: dexataràs mitja mitadella de llet ab 2 ous, un poch de farina, un poch de sal y sucre, y las faràs còurer y pozaràs sucre per sobre.

28. *Pastel a la inglesa de pescado.*

Picaràs el pescado perdigado con buena manteca de vaca y su zevolla y le pondrás huevos crudos asta 4, y sazonaràs con todas es-pesias y agrio de limón y sal. Y haràs unas pasta de 2 libras de arina y 1 libra de asúcar molido y 4 onzas [de] manteca de vaca, más que menos, y 8 huevos, los 4 con claras, y un poco de vino blanco, y sobarla asta que quede enzerada. Y lo zevaràs con caldo de gar-vanzos y 4 hiemas batidas con agrio de limón.

29. *Sopa dorada.*

Tomaràs ravanadas de pan tostadas y armaràs tu sopa en el plato. Y ponle asúcar por ensima y échale caldo cuanto se bañe, y ponle más asúcar por ensima, y tápala y déjala estofiá bien. Y quando el caldo esté bien embevido en el pan, batiràs 8 hiemas y les echaràs un poquito de caldo y el sumo de medio limón. Y écha-lo por ensima de la sopa, y un poco de asúcar y canela. Y la aràs cuajar poniéndole fuego ensima de una tapadera o [de un] orno de cobre.

30. *Tallarines de Mr. Ane.*

Tomaràs como 8 onzas de arina de la flor y aràs una presa redonda. Y tendràs media libra de asúcar byen molido con el palo de la pasta, y lo meteràs alrededor de la presa y le pondrás 6 onzas de manteca de puerco que no sea ransia y 8 hiemas de huevo y un poco de escorza de limón cortado muy menudo, y la masaràs con mucha suavidad asta que se mesclen los materiales. Y luego toma-ràs una tortera y la polvaràs con arina y pondrás esta masa dentro y con la mano la allanaràs polvándola con arina para que no se pegue a la mano, y la pondrás a cozer, y quando esté cosida la de-jaràs enfriar. Y luego, cortaràs los tallarines como quyen ase un rejado de torta.

31. *Plato de fondu de Mr. Ane.*

Tomaràs cosa de media libra de queso bueno y lo cortaràs si es fresco y muy menudo, y sinó lo rallaràs, y lo pondrás en una caserola. Y tendràs cosa de media mitadella de leche y le hiràs



poniendo y meneando con una cuchara, y ponle una mioja de pan rallado o algún byscocho picado, su asúcar y canela. Y lo pondrás al fuego asta que bullirá, meneándolo siempre asta que se venga a asar como una crema espesa. Y sacarlo del fuego y enfríase, y en estando frío la pondrás 6 hiemas y lo menearás, y batarás las 6 claras con un cuchillo, muy bien asta que se conbiertan en espuma m[u]y subida. Y las pondrás dentro de la cazerola y le darás una buelta con la cuchara, Y tendrás echas unas caritas de media quartilla de papel y les pondrás del batido con una cucharita de plata; y no les llenes porque ellas subirán. Ponlas a coser en tartera y ponles asúcar por ensima.

### 32. *Pasta brisé para tortas y pasteles.*

Posaràs 1 lliura y mitja de farina sobre la taula, y faràs un furat al mitx per posar sal y la mantega a petits busins y l'aygua que conegas que aurà de menester. Manejaràs l'aygua y la mantega y poch a poch ab la farina. Quant l'aygua aurà begut la farina pastaràs la pasta a forsa de bras fyns que siga ben lligada y que no sicga masa forta. Faràs esta pasta 2 horas antes de te'n servy perquè tynga temps de revenir-se. Ab aquesta pasta faràs qualsevol torta per entramès de carn, de volateria y de peyx y de colomins y de alirons de gall dindi.

### 33. *De la pasta brisé. Pastels frets.*

Pren farina; faràs una presa rudona, hy posaràs un bon tros de mantega y sal. Penderàs aygua casi bullenta y n'y tiraràs la que comprendràs que se aurà de menester per bèurer la farina. Manejaràs la mantega fins que siga casi fosa, y luego aniràs pastant la farina promtemén fins que ziga ben lligada; quant més ferme serà la pasta, milló és. L'as de deyxar reposà 3 horas perquè se revinga antes de te'n servyr.

### 34. *De la pasta nomenada fulletage.*

Penderàs 1 lliura y mytja de farina de la flor y faràs una presa rudona, y posaràs sal y aygua, la que conegas que pot bèurer la farina. La pastaràs de manera que no quedi masa forta ni masa molla. La deyxaràs reposà do[s] horas, y després tindràs 1 lliura de mantega bona o tanta mantega com pasta; estendràs la pasta; y posaràs la mantega al mytx y la cubriràs ab la pasta. Y li donaràs 5 torns al estyu y 6 al hyve[r]n, enpolvan-la cada vegada llaugerement y plegan-la en 3 fins que sían acavats. La estendràs del gruyx de mitx trabés de dit. Te serviràs de esta pasta per qualsevol manera de torta y gabulets y de gatous fulletés.

35. *Per fer de tota sort de timbale.*

Posaràs sobre de una taula un lítron o una lliura de farina y faràs una presa rodona. Y posaràs un poch d'aygua y cos[a] de mitx beyre d'oli, 4 onces de llart dols, 2 rovells d'ou, un poch de sal, y pasta tot ayxò y en faràs una pasta ben ferme. Y en pendràs de las 3 pars las dos y la estendràs de la gruxa de un duro, y la esendràs dintre de una petita caserola, ben estesa, hi posaràs dintre lo ragust que vullas, de carn o de peyx que siga cuit y fret. Y taparàs ab la pasta que t'a quedat y lo posaràs a còurer a poch foch sota y sobre. Y quan lo voldràs servir lo tombaràs de sotsobre y li faràs un furat a dal y li posaràs la salsa que vullas.

36. *Gateu de amellas et gateu en lozange.*

Faràs sobre de una taula una presa de farina de un lítron o 1 lliura con una nou de mantega, 4 hous, clara y tot, y un pols de sal y 4 onces de sucre, 6 onces de amellas picadas finas. Pastaràs tot ayxò y en faràs un gateu ordinari com atras y'l glasaràs ab sucre per desobre y la pala vermella.

37. *Gateu an lozange*

Faràs un pasta de fulletage, la aplanaràs del gruyx de mytx trabés de dit y la tallaràs en quadros y la donaràs ab l'ou batut. Y las pozaràs a coure y després las glasaràs ab sucre y la pala vermella.

38. *Gateu de arròs.*

Pozaràs en una olleta 4 onces de arròs ben rentat, lo faràs reventar ab un beire d'aigua, y tot seguit y pozaràs llet. Fins que siga quit y espès dexa'l refredar. Faràs una pasta de una lliura de farina, sal y 4 ous, mitja lliura de mantega y l'arròs, lo pastaràs tot junt y en faràs un gateu. Lo donaràs ab lo ou batut y lo faràs còurer en una tortera coza de una ora.

39. *Gató de Saboya o timbal de bisquit*

Pendràs 14 ous y los posaràs en una balansa, y en l'altra balansa posaràs tan de sucre com pésan los 14 ous, y luego, trauràs lo sucre y posaràs tanta farina com pésan los 7 ous. Trencas los 14 ous, posaràs los robell[s] en una tarrina y las claras en altra. Posaràs ab los robells lo sucre y un poch de escorsa de llimona ben menuda, un poch de flo de taronja. Ho batiràs mytja ora, després hi pozaràs las claras d'ou ben batudes (y com per los ous a la nege) y aniràs tirant la farina poc a poc y remenant lo bescuyt ab lo fuet.

Pendràs una caserola fonda y la untaràs ab mantega, y la axugas ab un drap y torna a posar mantega que córria per tot. Y posaràs dintre lo batut y lo faràs córrer a poch foch per lo espay de una ora y ½, foch sota y sobre. Y després lo tombaràs en un plat y si té bona culó lo serviràs, y sinó lo glasaràs ab glasa blanca que faràs de esta manera: pozaràs sucre fi en un plat gran, una clara d'ou y such de mytja llimona, y batràs bé fins que siga ben blanch. Y untaràs ab unas plumas y fes-lo exugà al prop del foch.

40. *Tarteletes de pasta de fulletage e creme franchipane (y timbales de biscuyt).*

Posaràs pasta fullada en los gabulets hi'ls ompliràs de crema de franchipane y confituras. (Pendràs 6 ous y tant de pes de sucre fi y lo pes de 3 ous de farina que en faràs 6 timbalés dintre de 6 gabulets. Per fer-los observaràs de la mateixa manera que lo gateu de Saboya, pàgina 26<sup>3</sup>).

41. *Timbale a la crema o petís gateus.*

Pozaràs sobre de una taula 1 lliura de farina, faràs una preza rodona y pozaràs mitja mitadella de llet, y sal. Pastaràs lleugeramén la pasta, la faràs repozar mitja ora, luego la aplanaràs ab lo bastó y pozaràs mitja lliura de mantega desobre. La plegaràs 5 vegadas y abaxaràs com una pasta fullada. Tot seg[ui]t faràs los gateus que vullas, en gabulets o en tortera.

42. *Crocantes de 2 maneras.*

Faràs sobre de una taula una presa de farina de mih lítron o meytadella, hi posaràs 4 onces de sucre fy, una clara d'ou, una quillerada d'aygua naf, com una nou grosa de mantega, myth beyre d'aygua, una pulsada de sal. Pastaràs tot axò y en faràs una pasta ben lligada y ben ferma, la aplanaràs ben minse, y en tallaràs y cubriràs los gabulets y los pozaràs a coure. Y quant serà la pasta cuyta y freda hi posaràs llaugeramé de la gelée de grozelles o altrás confitures.

Aquexa mateixa pasta serveyx per fer crocantes retalladas, ab la diferència que si a de posar més clares d'ou y gens d'aygua. Y si vols pozà-y algun rubell d'ou bé pots.

Altra pasta crocanta fàsi y segura. Pendràs 6 onces de farina, en faràs una preza rodona sobre de una taula, y pozaràs 4 onces de sucre fi y una poca d'aygua, la pastissaràs bé que quédia una pasta ferma com pasta de fideus. L'astendràs del gruix de un duro, la retallaràs, escalfaràs lo forn ab 6 garbons [y] pozaràs las crocantes sobre de papés untats de llart. Quant seran a mitx quitas las polvaràs de sucre fy ab un sedàs y la acavaràs.

<sup>3</sup> Veure recepta núm. 39.

43. *Fromatge glasat a la bourguesa.*

Pendràs una chopine o meytadella de creme doble o d'altra que siga bona, un mytx septier o mix quarté de llet, uns 4 robell[s] d'ou, 3 quarterons o 9 onces de sucre. Fes-la bullir 5 o 6 bulls y la retiraràs del foch. Hi posaràs algun esperit, com de flo de teronge, o de bergamota o de llimó y la posaràs després dintre del motllo de llauna y'l faràs glasà ab la neu y la sal. Y quant lo voldràs servir tindràs aygua calenta dintre de un caldero y posaràs lo motllo dintre per fer-lo desagafar y'l tombaràs en son plat. Quant faràs desminuir la llet fes que disminuesca un ters, que es lo que diuen crema doble. Fes que no's fume ni s'agàfia, y pozaràs un poch de xeliandra.

44. *Masapans a la fransesa.*

Pendràs 1 lliure de amellas peladas, las aniràs picant y arruxant ab 3 claras d'ou que tindràs en un plat, y després las mesclaràs ab una mermelada d'abrecoc o altra confitura que no siga líquida y flor de taronja confitada o ayguanaf. Posaràs esta pasta dintre de una caserola ab sucra en pols y'l faràs disecar sobre lo foch. Luego, lo posaràs sobre de una taula y'l pastaràs ab sucre fy fins que no s'agafi pas a las mans. Luego, en faràs un panelló per fer los masapans de la figura que voldràs. Després tindràs 6 claras d'ou en una casola ben batudas ab un fuet de vimas, a mitx batre ab escorsa de llimona verda tallada ben menuda y mullaràs los masapans dintre de la clara d'ou y després los polvaràs de sucre fy, tan com ne púgan pèndrer, hi'ls aniràs posan sobre un full de papé blanch sobre de una tortara y los faràs coure a poc foch.

45. *Gelea de capó o de polla*

Posaràs dintre de una marmita una polla o capó, un garró de vedella de una 1 lliura y mytja y fes-la bullir ab 2 pintas o mitades d'aygua y escumar-la bé y la faràs bullí a poch foch 3 oras. Y després trauràs lo caldo y li trauràs tot lo greyx de sobre y'l passaràs per un tamís espès y lo posaràs dintre de una caserola a bon fonch. Hy tiraràs una ronxa de llimona verda hy pelada, un quarteron, 6 onces de sucre, dos o tres grans de sal, dos pinsas de xeliandre, un busí de canyella. Fes-lo bullí un quart d'ora. Després hi tiraràs 3 hous esclafats, esclòvia y tot. La faràs bullí poc a poch y remenaràs fins que siga clarificada y reduyda. La passaràs per una servilleta mullada y ben espremuda, perquè no déxia gust de llexiu, y després de pasada la posaràs en lo plat y la faràs posar en un puesto frech o sobre de una poca de neu, y se pendrà y la serviràs.

46. *Crema a la franchipane.*

Posaràs en una caserola 2 cullarades de farina y escorsa de llimó vert rratllat,, un poc d'aygua de azar, una pulsada de sal. Ho dexataràs ab 5 ous, clara y tot, una chopina o mitadella de llet, unes 5 onces de sucre, un busí de canyella, la posaràs al foch remenan-la sempre y la faràs coure cosa de mytja ora.

Esta crema freda la glasaràs ab sucre y la pala. És bona per fer tortas, tarteletas, y si la vols fer a la moda faràs fondre un moll de vaca y antes de traure-la del foch li tiraràs crema bachiqué o de vi blanch.

47. *Crema bachiqué o de vi blanch*

Metràs dins de una caserola 3 myth septiers de vy blanch, 2 escorsas de llimona verda, un pols de xeliandra, un busí de canyella, 3 onces de sucre. Fes-ho bully a poch foch un quart d'ora. Dexataràs en una altra caserola un pols de farina ab 6 rubells d'ou, hy dexataràs poch o poch lo vy blanch, y quant serà mytx fret pasa-u per tamís Hi farà[s] coure esta crema al bany marie. Quant serà presa la trauràs hi faràs refredar. I mitadella i mitja, 1 lliura y ½.

48. *Crema blanca o virginal.*

Pendràs 1 mytadella de llet i 4 onces [de] sucre, una escorsa de llimó, un busí de canyella, y la faràs bullí fins que ayja desmynuit un ters. La trauràs del foch y tindràs en remull un poch de presura que és la flo de cardot ab un poch d'aygua. Y quant la llet serà refredada que hi pugas sufrir lo dit dintre, la remenaràs, y tiraràs l'aygua y la tornaràs a remenar, hi la pasaràs per un drap. La posaràs en lo plat que s'a de servir y'l posaràs a sobre de un poch de calyu hi lo cubriràs. A una cubertora de ferro hi posaràs sendra calenta sobre, y quant serà presa la posaràs a refredar en un puesto frechs.

49. *Crema glasada.*

Pendràs una caserola, hi pozaràs un puny de farina, escorsa de llimona verda tallada fina, aygua de naf, 5 onces [de] sucre, 8 rubells d'ou (pozaràs los blanchs a part en una gibrelleta), desfaràs tot axò ab un poch de llet, y quan serà ben desfet, hi pozaràs coza de una mytadella de llet y encara menos. La couras, quant serà espesa la retiraràs del foch y batràs los blanchs ab un fuet de vimas. Quan seran ben muntats los barrejaràs ab la crema y la buydaràs en un plat. Hi pozaràs bastant sucre per desobre fins que la crema siga ben cuberta. La posaràs ab un poch de foch sota y sobre ab un forn, y quant serà ben muntada y glasada, la serviràs.

50. *Crema llaugera.*

Posaràs en una caserola tres mits septiers ... de llet, sucre ..., escorsa de llimona verda y aygua de naf. Fes-la bullir y desminuir per meytat, retira-la del foch y fes-la refredar. Posaràs en un altra caserola una cullerad[e]ta de farina ab 6 rubells d'ou (y posaràs los blancs a part en un[a] gibrelleta), ho desfaràs, y tiraràs la tua crema o llet desmynuïda, tot remanant ab una cullera de fusta poc a poc, y la faràs coure al bayn marie (esto és: tindràs una caserola en un fugó plena d'aygua ab bon foch que estiga a punt de bullí, posaràs la plata que as de servyr, sobre hi tiraràs la crema). Quant serè cuyta y presa, la trauràs del bany marie (la caserola d'aygua a de bullí mentras que la crema y és), batras los blanchs d'ou ab lo fuet de simas ab sucre fi fins que sígan ben muntats. Los posas sobre de la crema y sucre per desobre, hi la posaràs sota de un forn de coure y a poch foch fins que siga ben rosa. Posaràs las claras altas y la pasaràs per un tamís.

51. *Compota de maduxas y mermelada.*

Tindràs cosa de 4 onces de sucre clarificat y en un punt ben fort; tindràs cosa de 1 lliura de maduxas no masa maduras, rentadas y escorregudas. Las tiraràs dintre del sucre y las trauràs promptamén del foch, las dexaràs reposar un poch en lo sucre. La tornaràs al foch y faràs donar un bull, y las retiraràs que no se desfàsan; y las posaràs en a plata.

52. *Mermelada de maduxas.*

Netejas y rentaràs cosa de mytja lliura de maduxas. Fes-las escórrer y las pasaràs per un tamís cla. Y tindràs 1 lliura de sucre clarificat y en bon punt. Y tiraràs la mermelada hy la desfaràs ab lo sucre, hi la remenaràs sempre sobre de un poch foch sense dexar-la bullí, y la posaràs en los pots.

53. *Compota de sireras enteras.*

Tallaràs los caps de las cuas de las sireras, las posaràs en un perol ab un mutx veyre d'aigua y 4 o 6 onces de sucre. Posa-las al foch y los faràs donà 3 o 4 bulls cubers. Arengla-las en son plat y lo xerop per sobre, fret.

54. *Mermelada de sireras.*

Pendràs 2 lliures de sucre clarificat en bon punt y tiraràs 4 lliures de sireras, trets los piñols y cuas. Remena-las ab lo sucre y

las faràs bullí ab lo sirop fins que lo dit sirop tinga cola que s'agafy al dit. La trauràs y la pozaràs en los pots.

55. *Compota de pomas. Blanca (?)*.

Pendràs 6 pomas grosas, las partiràs, pelaràs y trauràs lo cor, y las pozaràs en remull en aygua y such de mitja llimona, y las pozaràs a còurer ab un beyre d'aygua y such de mitja llimona hi un tros de sucre. Y quant seràn cuitas las arenglaràs sobre del plat, hy faràs reduir lo su[c]h fins que ting[a] punt de cola [y] lo y tiraràs per sota.

56. *Mermelada d'abrecochs*.

Tindràs per una lliura de fruita pelada y los piñols trets, mytja lliura de sucre clarificat en bon punt. Los tiraràs dintre y los faràs bullí bé, remenant sempre ab una cullera de fusta fins que la mermelada siga encolada que se agafa als dits.

57. *Compota de peras de bon cristià y d'altras*.

Faràs bullir las peras ab la pell y tot ab aygua. Quan seran mitx cuitas, las tiraràs en aygua fresca hi las pelaràs, y partiràs y aniràs tiran a l'aygua. Las posaràs en un perol ab sucre y aygua y una ronja de llimona perquè se consérvyan blancas. Las faràs coure fins que lo sirop siga espès y encolat [y] las serviràs. També hy pots pozà lo such de un raïm espremut y culat.

58. *Compota de verjús o agràs*.

Trauràs las granetas de dintre del agràs que siga ben granat hi la rapasa, y lo pozaràs dintre de un perol la cantitat de una lliura y un vas d'aygua y 8 onces de sucre. Fes-o bullí a poch foch. Quant serà ben vert y lo sirop reduït, lo serviràs.

59. *Compota de abricochs verts y amellons verts*.

Los donaràs 2 o 3 bulls ab un llexyu verge, los trauràs hi fregaràs ab un drap per tràurer lo burrisol y los tirars en aigua freda. Hi luego, tindràs aygua que bulli en un perol, los hi tiraràs y faràs còurer fins que punxan-los ab una agulla pasará y cauran. Los retiraràs y posaràs a l'aygua freda. Tindràs sucre claret, los tiras dintre y los faràs conservar poc a poc fins que sigan ben verts.

60. *Crema de maduxons o fromatge glasat*.

Pendràs mitx septier o mitja lliura de maduxas triadas y rentadas y escorregudas, las picaràs en lo morter. Faràs bullir 3 mitx

septiers 1 mitadella y mitja de crema (so és llet desminuyda per meytat) ab mitx septier mitja (?) de llet crua y sucre. Fes-la bully y reduir a la meytat, dexa-la refredà un poch, y pozaràs las madu-xas y barrejaràs. Pozaràs un poch de presura, pasa-la per un tamís y la posaràs en un plat que puga estar sobre la sendra calenta. La taparàs ab una cobertora y pozaràs un poch de caliu sobre. Quant serà preza la pozaràs a refredar sobre del glas o en un lloch frechs.

#### 61. *Compota de qudoñs.*

Pendràs los qudoñs que t'aparègan millors, los tiraràs en aigua bullenta per fer-los courre fins que sigan tous, los pozaràs en aigua freda. En faràs 4 quartos, trauràs los cors y los pelaràs. Y tindràs cosa de mitja lliura de sucre clarificat, lo pozaràs dintre y los faràs acavar de coure y pozar en punt.

#### 62. *Crema Fuede.*

Pendràs una pinte o meytadella de bona crema, poza-la dintre de una gibrelleta un poch de aygua naf, 2 onces de sucre fi com una avellana de goma dragant pulverizada. Batràs la tua crema ab un fuet de bímets blancs, y ayxí com anirà muntan la aniràs treyén ab una escumadora y pozan dintre de un tamís que tindràs previngut sobre de un plat per replegar lo que degotará. Continuaràs a batre fins que no quèdia res dintre de la gibrella. Si no'n tens prou replegaràs la que a degotat, y bat-la, y la pozaràs en ton plat en forma de campana o de montañas hy la guarniràs de escorsa de llimó confitat tallat ben fy.

#### 63. *Crema a la reyna.*

Pendràs una pinta o meytadella de crema y 2 onces de sucre, la pozaràs al foch y la faràs disminuy per meytat. Quant la trauràs del foch y pozaràs un poc de ayguanaf, dos claras d'ou ben batudas ab lo fuet. Luego que la clara d'ou serà cuita, la pozaràs al plat.

#### 64. *Frumatge natural a la crema.*

Pendràs una chopina de bona llet que faràs entebiar sobre lo foch, la remenaràs, hi pozaràs un poch de presura que tindràs en remull, y faràs pendre la quaxada pozan-la sobre de un poch de sendra calenta. Tapa-la ab una cobertora de ferro [y] poza sendra calenta sobre. Quan serà presa, tindràs un paneret de bímets cubert ab un drap fi de musulina, tiraràs esta quaxada dintra, y se escorará. Quant serà ben escorreguda, la tombaràs en lo plat y la serviràs ab bona crema per desobre y sucre.



65. *Fromatge batut.*

Tallaràs un poch de escorsa de llimona ben fina, la pozaràs dintre de una terrina ab 3 mytx septiers de bona crema ben disminuyda y espesa com un sigró de goma dragant pulverizada, la batràs ab lo fuet. A mesura que la muza és espe[s]a la aniràs trey[é]n, y pozan ab la escumadora dintre de un paneret de vimbres. Posaràs en lo fons un tros de mosulina y quant la crema serà acavada de batre la dexaràs escorre, y quant o vold[r]às ser[v]ir lo tombaràs sobre de un plat y [amb] sucre per desobre.

66. *Fromatge a la primsesa.*

Pozaràs sobre lo foch 1 chopina de crema o mytadella ab una pinta de llet, dos grans de sal, una escorsa de llimona verda tallat fy, un pols de xeliàndia, un busí de canyella, 3 onces [de] sucre, la faràs bullí y desminuy per meytat. Trau-la del foch y quant serà tèbia hi tiraràs un poch de presura remullada amb una cullerada d'aygua, la pasaràs per lo tamís, tot junt ab la crema, y la pozaràs sobre la sendra calenta. Feta una quajada, la tiraràs dintre de un paneret de mimbres tapat ab una musulina perquè s'escórria y prenga la forma de un fromatge. Quant lo aurà[s] de servir lo tombaràs en un plat.

67. *Bunyols de crema.*

Pozaràs dintre de una caserola un puny de farina que dexataràs ab 3 ous ab las claras y 6 rubells 4 macarrons esclafaras, un poch d'ayguanaf, un[a] escorsa de llimó confitat tallada fina, mytx septier de llet disminuyda (dita crema), altre mytx septier de llet, un bon tros de sucre. La faràs coure cosa de un quart d'ora, remenant, fins que se'n farà una crema ben espesa. La buydaràs sobre de un plat enfarinat, la estendràs, y pozaràs farina per desobre. Quant serà freda, la tallaràs a petits trosos, que redoniràs ab lo palmell de las mans enfarinadas, los faràs fregir ab llart o ab oly ben calent fins que sígan de bona culó. Los polvoràs ab [fina] sucre.

68. *Feuillantinas.*

Pendràs 2 o 3 pellas de menjar blanch, las picaràs en un morter, y pozaràs rubells d'ou fins que siga moll com una crema, y poza d'esta sobre de unas llesquetas de pa quadradas que tingan més menjar blanch que pa. Poza-la en una tortera, untala bé ab mantega y pozaràs sucre per sobre.

69. *Bunyols de vent o choux farsits a la crema.*

Pozaràs dintre de una caserola un busí de mantega o llart, escorsa de llimona tallada fyna, aygua de naí, 4 onces [de] sucre, un poch de sal, mytx septier d'aygua. La faràs bullí un istan, hi pozaràs farina fins que fasas una pasta ben lligada y ben espesa. Remena-la bé ab una cullera sobre del foch fins que s'gafi a la caserola. La dexaràs refredà hi després hi pozaràs un ou y la desfaràs bé ab la mà. Y pozaràs un altre ou y pasta-la bé, y poza ous fins que la tua pasta siga molla y no siga clara. La estendràs sobre d'un plat enfarinat y enpolva-la per desobre. Pozaràs llart o oly en una paella que no siga massa calent. Perquè no se sòptian hi faràs los bunyols amb la bunfiolera, grosos com una nou. Pozaràs sucre per sobre. Se an de serví calents.

70. *Ab aquexa matexa pasta faràs de petits chu.*

Pendràs una tortera; las untas. Pendràs ab una cullera de llautó un[a] cullerada d'esta pasta, y ab lo dit la faràs caure sobre de la tortera, tants com n'y cabran que estígan un poch apartats l'un de l'altre, y los doraràs ab un ou, clara y tot. Los faràs coure a poch foch. Quant seran cuyts y de bon culó los farsiràs de crema espesa.

71. *Bunyols de pomas, de précehs, teronga de la China.*

Pendràs pomas, las pellaràs hi tallaràs en quartos o en ronxas, las pozaràs en marinada 2 horas ab aygua ardén, sucre, ayguanaf, escorza de llimona tallada fyna; després las pozaràs a escorre. Faràs una pasta de farina, una cullerada d'oly [y] sal, un poch de vy blanch, que no siga masa clara ny masa espesa, que fili quant la execaràs ab la cullera. Hi sucaràs las pomas o présech o taroja, los fregiràs ab llart o oly fins que tingan bona culó, los enpolvaràs de sucre fy. Las taronjas se an de plumar per la superfisie ab un gavinén treyén una escorsa prima, del gruyx de un diné, hi se an de fer còurer ab un poch de sucre.

72. *Bunyols de menjar blanch.*

Pozaràs en una caserola 4 onces de farina de arròs, y 2 rubells d'ou, y que dexataràs amb un[a] mitadella de llet y un poch de sal, y 5 onces [de] sucre y un poch de escorsa de llimona. La pozaràs al foch y faràs bullir, remenant sempre fins que tinga bon punt. Y pozaràs un poch d'ayguanaf, la faràs refredar y la pastaràs ab 2 o 3 ous.

73. *Sirops de totes maneres per fer ayguas per beure y glasa.*

Pendràs 2 lliures de sucre clarificat en bon punt, y quant bullirà hi tiraràs 1 lliura de fruyt. Y quant au[rà] donat un bull, retiras lo perol y tiraràs tot dintre de un tamís a escorre. Quant serà fret lo pozaràs en butellas tapadas ab paper.

Sobre 4 unces de flo de violeta que tindràs triadas que pozaràs dins de una terrina, tiraràs sobre un mytx septier d'aygua bullenta. Pozaràs algun drap net sobre de las violetas perquè s'enfoncian en l'aygua, tapa-las bé i poza-las en ynfuzió sobre de la sendra calenta 2 horas. Després, las colaràs per un drap y las apretaràs bé per fer-ne exí l'aygua. Tindràs 2 lliures de sucre clarificat en bon punt, hy tiras l'aygua de las violetas, y pozaràs la terrina o olla sobre de un caliu moderat, que no búllia, per lo espai de tres dias. que lo sirop prenga son punt de filet tocan-lo ab los dos dits.

74. *Sirop de sireras.*

Pendràs 2 lliures de sireras ben maduras y sanas, los trauràs las quas y piñols, las pozaràs a còurer ab un beyre d'aygua o got, las faràs donar nou o deu bulls, las pasaràs per lo tamís o drap ben espremudas. Tindràs al foch 2 lliuras de sucre en bon punt, hi tiraràs lo such de las sireras hi lo faràs bullir fins que tinga la consistència de un sirop ben fort.

75. *Sirop de abrecochs.*

Tindràs 1 lliura de abrecochs ben madús, plumats hy trets los piñols. Los piñols los trencaràs hi pellaràs las ammelletas que tenen, las tallars a businets. Ho pozars a bullí tot jun ab un got d'aygua fins que sígan com una mermelada. Los pasaràs per un drap folrt hy los esprimiràs per tràurrer tot lo such que pugas. Tindràs 2 lliures de sucre en bon punt (primé que los pasis per lo drap los as de pasar per lo tamís, hy dexaràs pozà un rato, y després pasa'ls per un drap), tiraràs lo such dels abrecochs y lo faràs bullí fins que tinga la consistència de un bon sirop.

76. *Sirop de moras.*

Pendràs 200 moras grosas y negras, poza-las al foch ab un vas de aygua, [els] faràs donar 5 o 6 bulls fins que ellas àjan donat son licor, las pasaràs per un tamís, y las dexaràs repozar y las repararàs per un drap.

Tindràs 2 lliures de sucre clarificat en bon punt, hi tiraràs tots los clas de la aygua de moras, lo pozaràs en infusió sobre lo caliu per lo espay de 3 dias si és per conservar. Sobre d'estas reglas te

pots governar per fer los sirops per aygua de maduxas (las maduxas no an de bullir masa), de grozellas, [y] de frambuezas.

77. *Sirop de verjús o agràs.*

Pendràs 2 lliures de agràs ben vert y gros, li llevaràs las rapasas y lo picaràs en un morter. Esprimeyx lo suc hi deyxa'l repozà pendràs lo clar. Tindràs 2 lliures de sucre clarificat en bon punt, hi tiraràs l'aygua o such de agràs, hi lo faràs bullir fins que se fasa un sirop fort en filet.

78. *Sirop de orxata.*

Per mitja lliura de amellas dolsas. Picaràs juntament 2 onces de las 4 llavós fredas (que són: llavós de carabasa, de avyna de menja, síndria i meló), mitja onsa de amellas amargantes. Quant las tindràs picadas y dexatadas ab mitja mytadella de aygua tibia, poza-las sobre la sendra calenta a ynfuzió per lo espay de 3 oras. Las pasaràs per una servilleta, remenant ab una cullera perquè trégan tota la expresió. Tindràs 1 lliura de sucre clarificat en bon punt, hi tiraràs la tua aygua de orxata. Sense fer-la bullir la retiraràs del foch y la pozaràs en una terrina a sendra calenta per lo espay de 3 oras. Esto és per guardar per tot l'any.

79. *Panellós de amellas amargantas y de dolsas.*

Los de amellas dolsas se fan de esta maner[a]:

Pendràs 3 onces de amellas dolsas que espelaràs y picaràs ben finas, y perquè no trégan l'oli pozaràs de tant en tant una pulsada de sucre. Tot segyt las batràs per lo espay de un qua[r]t de ora a 1 onsa de farina, 3 rubells d'ou y 4 onces de sucre fy. Després batràs 4 blanchs d'ou ab lo fuet y los barrejaràs ab lo restant de la tua composició. Faràs unas caxetas de paper blanch y las untaràs per dintre ab mantega. Pozaràs dintre del batut de las am[e]llas que polvorizaràs ab sucre fy polvorizat a la meytat farina. Los faràs còurer en un forn (?) dols quant seran de bon culó. Los trauràs dels papers mentres són calents.

80. *Crema frita.*

Pozaràs en una caserola coza de 3 quilleradas petitas de farina, la dexataràs poch a poch ab 6 ous, claras y tot, y un poch de escorsa de llimona tallada menuda, una mitadella de llet y sucre y un pols de sal. La faràs còurrer a poch foch remenant sempre fins que siga ben espesa. La estendràs del gruix de un través de dit sobre de una plata farinada, y poza farina per desobre. Quan serà freda

la tallaràs del modo que voldràs y la frejiràs en llart ben calent. Y pozaràs sucre per sobre y glasaràs ab la pala vermella.

81. *Crema a la muella.*

Pendràs 8 rubells d'ou que dexataràs ab 2 quilleradas de farina, un poch d'aiguanaf y escorza de llimona verda tallada fi, una mitadella de llet, 6 onces [de] sucre. Tindràs 3 onces de moll de bou fos y li pozaràs pasan-lo per tamís. La faràs còrrer sobre del foch y quant tindrà bon punt la retiraràs y pozaràs las 8 claras ben batidas y muntadas y bareja-o bé. Y la pozaràs en la plata que deus servir, la pozaràs sota de un forn de tortera y la faràs courre. Quant serà quita la untars per sobre ab unas plumas, sutilmén, ab mantega calenta, y tot segit la adornas de manparella.

82. *Crema de cafè.*

Pozaràs dins de una caserola o cafetera 1 mitadella y mitja de aygua; quant bullirà y pozaràs 2 onces de cafè, lo remenaràs ab una quillera y lo tornaràs sobre lo foch per fer-lo bullir fins que múntia quatre o sinch vegadas. Lo deixaràs reposar per tràurer lo clar, y lo pozaràs tot segit dins de una caserola ab una mitadella de llet y sucre lo que li correspon; lo faràs bullir y desminuir per meitat. Dexataràs 6 rubells d'ou ab un poch de farina, y tot segit la crema la pasaràs per lo tamís y la pozaràs en lo plat que as de servir, que a de ser plena de aygua sobre lo foch, pronta a bullir. Oubriràs la crema ab un cobercle de tortera, ab un poch de foch sobre faràs bullir la aygua fins que la crema siga preza, y la serviràs calenta.

83. *Crema de chocolate.*

Rasparàs dos onces de chocolate y las pozaràs en una caserola ab 4 onces [de] sucre. Y las dexataràs ab un poch de llet y un poch de farina y 6 rubells d'ou, y quant serà ben dexatat y pozaràs llet fins a una meutadella y la pozaràs al foch. Y la faràs còrrer remenan-la sempre fins que tinga un bon punt de crema.

84. *Pupelein de pasta.*

Poza dins de una caserola 3 beires d'aygua, una pulsada de sal, un tros de mantega o llart, la faràs bullir y la trauràs del foch per pozar-i coza de mitja lliura de farina després de aver-la dexatada molt bé. La tornaràs sobre del foch, remenan-la sempre fins que siga ben espesa y que comensa agafar-se a la caserola. La trauràs y dexaràs refredà. Y pozaràs un ou y la dexataràs bé, y continuaràs de pozar-i ous fins que la pasta siga molla sens eser líquida. Pen-

dràs una caseroleta fonda, la untaràs y pozaràs la tua pasta y la faràs còurrer al forn una ora y mitja. Lo trauràs de la caserola, lo tallaràs per lo mitx, rodan-lo ab o gabinet per o rededor per traure o desobre. Trauràs tota a pasta que és dins que no és quita, tindràs bona mantega calenta que pozaràs per tot lo de dins, mullan-o ab un manadet de plumas en la mantega y fregant lo dintre del popelein. Y lo enpolvaràs per tot dos meitats de sucre fi y escorza de llimó confitat y tallat fi, y alguns ous mexidos y altres confituras que aniràs arenglant per dintre que fàsan bona vista y millor gust. Pozaràs la meitat del pupelein sobre del altre, lo fregaràs pertot ab mantega y sucre fi, o sinó lo glasaràs ab una glasa blanga que trovaràs en la gateu de Saboya, pàgina 26.<sup>4</sup>

85 *Cnserva de naronjas.*

Pendràs la naronjas y trauràs lo agre, y las pozaràs al foch ab llexiu verje que siga ben fort fins que sígan quitas. Trau-las y poza-las en aigua clara per espai de buit o nou dias mudan la aigua cada dia, y quant serà fora la amargó lo trauràs y pozaràs a escórrer y los conservaràs com los llimons.

86. *Conserva de llimons.*

Pendràs os llimons que sígan petits, y faràs un llexiu verje que siga ben fort y los pozaràs a còurer en ell fins que sígan tendres. Los trauràs y tiraràs en aigua clara per lo espay de 9 dias mudan la aigua cada dia, y luego, poza'ls en unas ollas novas y donaràs 9 quitas amb lo sucre, los 4 que no fasa més que bullir lo sucre, y a de ser un dia sí y l'altre no perquè no se arrúgian, y en pasant dels quatre caldas faràs bullir lo sucre fins que tinga punts.

87. *Conserva de punsem.*

Pendràs los punsems y los picaràs y tallaràs en quartos, trauràs lo agre y lo tallaràs con talladas de meló. Lo salaràs y quant aurà pres la sal lo pozaràs en aigua clara que siga freda, y lo pozaràs sobre lo foch fins que bulliràs y mudaràs l'aigua 3 o 4 vegadas, fins que siga tendre. Lo trauràs y faràs escorre, y quant serà ben exut lo pozaràs, y per cada 2 lliuras de punsem tindràs 3 lliures de sucre clarificat. Pozaràs lo punsem en jerras y pozaràs o sucre calent. Lo dexaràs destapat 3 o 4 dias, després trauràs o sucre y lo faràs bullir y tornar a pendre punt. Y ben bo lo i tornaràs a pozar dintre y lo dexaràs destapat en un puesto. Axòs per altres tants dias, y lo miraràs per vèurer si se va conservant y si lo sucre a perdut molt de son pun lo tornaràs a fer bullir y pendre punt.

<sup>4</sup> Veure recepte núm. 39.

88. *Per qubrir las confituras.*

Després de confitadas las trauràs del sucre y las pozaràs a escorre en una garbella, y després pendràs lo mateix sucre y fer-lo bullir i pendre un punt ben fort. Y tiraràs las confituras dintre, que siga quberta de sucre, y lo faràs còurer fins que bufant per los furats de la esqumadora súrlian com unas petitats bullofetas, y lo pozaràs a refredà. Y pozar-lo escorre y exugar sobre de unas estoras o garbella.

89. *Gató a la madalena.*

Per 16 rubells d'ou, frescos, pasats per sedàs, y pozaràs una lliura de farina de la fina, y una lliura de sucre blanch, y una lliura de llart, o dols, o mantega dolsa, y escorsa de llimona. O batràs mol bé fins que tots los yngredients syan ben yncorporats. Tindràs unas capsetas de papé, y pozaràs esta pasa dins y las faràs coure en una tortera; y sinó pozaràs tota esta pasta en una torter[a] a coure. Y després la tallaràs a modo de tallarins.

90. *Nous confitadas en sucre.*

Pendràs las nous quant són tendres, que no sígan fetas, que serà 15 dias antes de San Juan, poch més o menos. Las punxaràs 2 o 3 cops amb una agulla grossa que a de pasar de par a part. Las pozaràs en aigua 9 dias, mudan l'aigua cada dia. Luego, faràs un llexiu fort ab sendra, y dexe-la pozar y cola-la. Y pozaràs las nous dintre y las donaràs dos bulls, y luego, las tiraràs en aigua tèbia, y després en aigua freda. Y luego, las pozaràs en una gerra y las qubriràs de sucre clarificat, que siga calent o tebi, y dexe-las estar fins altre dia, que faràs traure lo sucre y bullir fins que tinga punt. Y lo tiraràs en las nous tebi, y dexe-las estar fins altre dia, que tiraràs nous y sucre, tot plegat, dins del perol Y las faràs bullir y acavaràs de conservar-las, y dexe-las refredar un poch y poza-las en las gerras. Y pozaràs un poch de clavells y canyella.

91. *Conserva de flor de taronja.*

Pozaràs 1 lliura de sucre a clarificar ab un beire d'aigua y un poch de clara d'ou, lo faràs bullir y esqumaràs. Continuaràs de fer-lo bullir fins que mullant la esqumadora dins del sucre y saqudín-la en la aire de un revés de m, se'n sà[1]tan de menudas migas que se tenen l'una ab l'altra. En y pozaràs la flor de taronjer preparada d'esta manera: pendràs 4 onces de flor de taronjer, tota la fulla ben clara, las tallaràs de alguns cops de gabinet, y las mullaràs ab lo such de mitja llimona. Las pozaràs dins del sucre y las remena-

ràs, esto és, fora del foch, fins que lo sucre torni blanch alrededor del perol. Alezoras la buidaràs en los motllos de paper o altre lloch.

98. *Ous moles.*

A 8 rubells pasats per sedàs 8 onsas de sucre, clarificat o no, y ben batut o pozaràs al foch fins que tinga punt. Se a de remenar sempre sens sesar fins que sia ben muntat y que sua fret. Y tindràs capsetas de papé [...]

93. *Un papín torrat.*

Frejiràs una fulla de pasta y la pozaràs en una plata (esta fulla ha de ser redona y prima, de la grandària de la plata), que untaràs ab mantega, y luego, faràs un papín d'esta manera: Pendràs una mitadella y mitja de llet, la dexatràs ab 6 onces [de] farina de arròs y un parell de molls de bou en businets, y un poch de sal y 6 onsas de sucre. Lo pozaràs al foch y lo faràs còurer remenant sempre, y pozaràs escorza de llimona tallada fina. Quant serà quit tindràs 8 rubells d'ou dexatats ab un poch d'aiguanaf, lo trauràs del foch y tiraràs los rubells d'ou dintre del papín. Lo pozaràs en la plata sobre de una fulla de pasta. Tindràs 1 12<sup>a</sup> d'ous mexidos que clavaràs en businets desobre ab alguns busins de moll de bou en dibuix, y pozaràs sucre fi per desobre, que fasa crosta, y li pozaràs la tapadora del forn a sobre per torrar-lo ab un poch de foch fyns que tindrà bona qulor.

94. *Ratafiat de flor de taronjer.*

Pendràs una lliura de flor de taronja, esto es (...), esto és, la fulla tota sola, y 2 meytadellas d'aiguarent y una meytadella de aigua [y] 1 lliura de sucre. Las pozaràs en ynfuzió 24 oras, y després la pasaràs en la mànega.

95. *Altre ratafiat de flor de taronjer.*

Pozaràs dins de una ampolla de vidre gruxut y ben tapada 1 lliura de fulla de flor de taronjer, 3 mitadellas d'aigua, 1<sup>a</sup> mitadella d'aiguarent, 18 onces [de] sucre. Pozaràs esta ampolla dins de una caldera d'aigua al[a] foch, la faràs bullir per lo espai de 8 [o] 10 horas. La trauràs del foch y lo dexaràs refredar dintre de la ampolla, y després la pasaràs per la mànega.

96. *Altre ratafiat de flor de taronjer y flor d'aranja paline.*

Pendràs una lliura de sucre y lo clarificaràs y pozaràs en punt de case (?), lo trauràs del foch y tiraràs 6 onces de fullas de flors



de taronja. La pozaràs sobre del foch y li faràs donar dos bulls. Trauràs del foch y lo taparàs bé y dexa'l estar 5 o 6 oras. Després lo retornaràs sobre del foch y pozaràs una mitadella d'aiguarent a poch foch, sols se entíbia, y que estos ingrediens se barrèjian. Després lo pasars per una servilleta y lo pozaràs en butellas ben tapat.

Las flors que te an quedat després de ben espremudas las conservaràs d'esta manera: Clarificaràs mitja lliura de sucre y lo faràs bullir fins que, mullant dos dits superiors dins del sucre y mullan-los tot segit en un vas d'aigua (que per esto tindràs aparellat a la tua mà esquerra), que lo sucre que tens en los dits se trènquia net tocan-lo un ab l'altre. Alasoras, hi pozaràs las flos de taronja y la faràs donar un petit bull. Las trauràs del foch y rremenaràs sempre fins que refredan-se lo sucre tornarà pols. Las pazaràs en un tamís, replegaràs las flos y las tindràs en un puesto chech. Estas te serviran per pozar en las cremas y en tot allò que nesesita flor de taronja tallada.

97. *Aigües per bèurrer en estiu de sireras, de groseilles, de frezes, de frambuezes y de móras.*

Pendr's qualsevol fruyt que vullas, per cada lliura de fruit una meitadella d'aigua i mijsa lliura de sucre clarificat y pozat en bon punt de glasa. Esclafaràs lo fruyt y lo dexataràs ab l'aigua, y pasaràs per un drap blanch, y després per la mànega perquè la tua aigua siga ben clara.

98. *Ratafiat de sireras.*

Pendràs bonas sireras ben maduras, trauràs las quas y los piñols, las barrejaràs ab unas pocas de maduxas o frambuezas, ho esclafaràs tot plegat, y poza-las dins de un vas de vidre ben net 5 dias o sis. Tindràs quidado de remenar lo vas de cada dia perquè prenga gust y bon qolor, després lo pasaràs per un tamís per traure'n tot lo such, y lo mezuraràs, y sobre 3 meytadellas de such 2 meytadelles d'aiguarent. Trencaràs 3 puñs de pinyols de las sireras, replegaràs las llavors y 3 onces de sucre per mitadella, que són 15 onces, ho pozaràs tot en infuzió dins del mateix vidre o vas ab un puny de coriandre [y] un busí de canyella. Lo remenaràs cada dia per set o huit dias, las pasaràs per la mànega que siga ben cla[ra] y pozaràs en las butellas ben tapadas. Y poza-las en un puesto ben frechs que se mantíngan.

99. *Ratafiat de anís.*

Clarificaràs una lliura de sucre y faràs bullir mitja mitadella d'aigua. Quan bullirà hi tiraràs 3 onces de matafaluga, la trauràs

luego del foch y dexa'l [en] infuzió un quart d'ora. Y barrejaràs ab lo sucre y 3 lliuras d'aiguarent, lo barrejaràs tot junt y lo pozaràs en una ampolla gruxuda ben tapada. Y lo pozaràs al sol per 3 semanas antes que lo pozaràs en las butellas.

100. *Croqantas de pasta de amellas.*

Picaràs 1 lliura de amellas nullant de tan en tan la mà del morter, y juntament picaràs una lliura de sucre de manera que no trégan l'oly, y a de quedar la pasta un poch dura. Y luego, poza-las en un perol y los donaràs 2 o 3 bulls, manejan-la ab una quillera fins que siga la pasta blanquesina y ben exuta. Luego, poza-la sobre la taula y la treballaràs un poch y lo estendràs del gruyx de un duro y la rretallaràs y faràs qourre al forn de pa a foch manso. Y las polvaràs de sucre fy per desobre.

101. *Una jele a blanca o blanch manjer.*

Faràs bullir dins de una olla un capó, o sinó gallina, o un parell de pollastres, o sinó bona caza de alas de viram, y pozaràs un bon garró de vedella de una lliura o de multó y faràs còrrer a pocho foch fins que la vianda siga desfeta, que serà lo espai de 4 oras. Pasaràs aqueix caldo a un tamís, trauràs tot lo greis, lo clarificaràs pozant-i un parell de ous esclafats junt ab lo sucre que conegas que abràs de menester. Després de clarificatt y ben esquat aqueix caldo hi ajustaràs coza de mitja mitadella de let de amellas ben espesa, un poch de escorsa de llimona y lo pozaràs sobre del foch que búllia un poch. Hi pozaràs un poch de aiguanaf y lo pozaràs en lo plat que deus servir.

102. *Jelea de qudonys.*

Pendràs 4 o 6 qudonys y los pelaràs y faràs quartos y trauràs tot lo cor. Y lo pozaràs a còrrer en aigua clara que l'aigua lo còbria, y quant serà ben quit pendràs un rap groxut y colaràs aquella aigua y qudony, esprimín-lo molt bé. Y per cada esquadella de aqueyx such hi pozaràs dos esquadellas de sucre clarificat en un punt que pasa un filet sobre del dit, y lo faràs bullir tot junt fins que fasa lo mateix filet. Esta se pot conservar en vidres.

103. *Jelea de magranas.*

Desgranaràs tres o quatre magranas y los grans los pozaràs a còrrer ab aigua en quant sygan qubertas de aigua. Quant seran ben quitas trauràs aquell such y lo pasaràs per un tamís y a dos esquadellas de aquell such pozaràs una de sucre clarificat en bon

punt. Y lo pozaràs al foch y faràs bullir fins que prenga lo punt que, dexant càurer unas gotas ab la esquamadora sobre de una post que no quórrian de una part ni altre, y estas gotas an de ser com unas lletias, la trauràs del foch.

104. *De la pasta brizé per los pastels frets. Beiñeis de peñ a xanter o bon Diu.*

Pendràs 2 dutzenas de neulas blancas, en pendràs una y pozaràs desobre un poch de crema de franzipane o altra o confitura. Mullaràs los voras ab aigua y aplicaràs desobre un[a] altra neula y la juntaràs bé. Pinsaràs las voras que no se òbrian. Quant seran tots fets los premparàs en una pasta feta ab farina, vy blanch, una quellerada d'oly y sal. Los frejiràs ab oli o llart y pozaràs sucre fy per desobre.

105. *Biñes de pasta.*

P[o]zaràs sobre de una taula una mitja lliure de farina gran com un ou de mantega o llart, una bona pulsada de sal y mitx beire d'aigua. La pastaràs y abaxaràs ben minsa, la tallaràs ab la espueta en trosos iguls. Pozar[à] sobre de la meitat dels trosos un poch de crema franchipane o altre o un poch de menjar blanch ab un rubell d'ou. Pozaràs desobre un altre tros de pasta, los mullaràs las voras y collaràs bé y pinsaràs bé tot lo rededor. Los frejiràs ab llart o oly de bona quolor, los trauràs y pozaràs sucre fy per desobre.

106. *Byñes de minons.*

Pozaràs en una caserola 2 quelleradas de farina que dexataràs ab 4 ous, blanch y rubell, un poch de sal, 2 onces de sucre, una escorsa de llimona verda tallada fi, mitja cullerada de aigua de flor de taronja o ayguanaf y mitja mitadella de llet y mitja de crema. [Ho] faràs còrrer a poch foch, quant serà quita y ben espesa la estendràs sobre de un plat enfarinat y pozaràs farina per desobre. Quant serà fredà la tallaràs en businets y tremparàs cada busi en una pasta feta d'esta manera: pozaràs en una terrina 2 culleradas de farina, un[a] quellerada de ayguanaf, una pulsada de sal, y dexataràs-la ab 2 ous. Los frejiràs y pozaràs sucre fi per sobre.

107. *Biñes de pa.*

Faràs bullir coza de mitja mitadella de llet en una caseroleta y reduir per meitat ab un poch de sucre, un pols de sal, una quellerada de aigua de flor de taronja o ayguanaf, un pols de escorsa de llimó vert tallat ben fy. Tindràs mollas de pa blanch talladas rudo-

nas com un duro y un poch més gruxudas, las pozaràs dins de la llet per fer-las mullar un istan. Quant seran ben enpapadas de la llet las faràs escorre y las enfarinaràs y frejiràs. Si vols las pasaràs per una pasta feta de farina, vi blanch, ous y canyella clareta, y los frejiràs ab llart o oly. Quant seran de bella qulor lo polvaràs de sucre fy per desobre.

108. *Ous a l'aigua o crema a l'ou.*

Pendràs 6 ous, trencaràs los tres ab las claras y los altres tres sense claras, los barrejaràs tots plegàs, esto és, 6 rubells y 3 claras, los batràs bé y pasaràs per un drap per tràurer las galladuras y teletas dels rubells. Al mateyx temps pozaràs en una caserola un poch de aigua y un poch de canyella, un[a] escorza de limona y un poch de coriandra y sucre. La pozaràs al foch y que búllia una estona, y la trauràs del foch y pasaràs per un drap. Y quant serà quasi freda la barrejaràs ab los ous y untaràs los gabulets y los ompliràs y pozaràs a courre en lo bañ marie, que asò és: pozaràs los gabulets en una caserola o altra pesa gran y plana ab aigua freda que no arrivia l'aigua sinó fins a la meitat dels motllos, la pozaràs sobre del foch tapada. Y quant seran prezos los ous los trauràs y trabucaràs en lo plat que deus servir, los plasaràs ab sucre y la pala vermella. També lo pots fer ab llet en lloch del aigua, y esto mateix és lo flam que faràs en una plata de esta.

Transcripció i notes a cura  
d'ENRIC PRAT i PEP VILA