

Lybre de doctrina Pera ben Servir: de Tallar: y del Art de Coch Rupert de Nola



eilibros.com

eilibros.com

Lybre de doctrina Pera ben Servir: de Tallar: y del Art de Coch

Rupert de Nola

Ço es de qualseuol manera de Potatges y salses
Compost perlo diligent mestre Robert coch del Serenissimo senyor
don Ferrando Rey de Napols

© de l'edició en ellibre: Eilibros.com. Tarragona, 2002
Aptat. De Correus 75, Cp43130, Tarragona
eilibros@eilibros.com
<http://www.eilibros.com>

ISBN:84-9760-189-0

Índex

- Lybre de doctrina Pera ben Servir:
de Tallar: y del Art de Coch
 - Tall de carn salada
 - Tall de Porcell
 - Tall de bou
 - Tall de Lebre o conil
 - Tall de espatlla de molto
 - Tall de anca de molto
 - Tall de llonza de molto
 - Tall de Pago
 - Tall de Capo
 - Tall de Perdius
 - Tall de Cabrit
 - Tall de pits de molto
 - Tall de Tudo o de Colomi saluatge
 - De esmolar: o affilar
 - De donar a beure
 - De donar aygua mans
 - De posar viandas en taula
 - De offici de Majordom
 - De offici de mestre de sala
 - De offici de Cambrer
 - De offici de guarda Roba
 - De offici de Coper
 - De offici de trinxant o coch
 - De offici de mestre de Estable
 - De especies de salsa comuna
 - De salsa de pago
 - De pimentes de clareya
 - De poluora de duch
 - De altra poluora de duch
 - De salsa de pago
 - De Mirraust
 - De menjar blanch
 - De salsa blanca
 - De pomada
 - De limonada
 - Potatge ques diu salsa Bollida
 - Potatge de molto Canonada
 - Potatge de Janet de molto
 - Potatge de Janet de gallines
 - De Janet de cabrit
 - Potatge ques diu frexurat
 - Potatge ques diu salsa bullida
 - Potatge ques diu de salsa burella
 - Potaget de gratonada
 - De morterol
 - Potatge de saliendrat
 - Potatge de altre soliandrat
 - Potatge ques diu seliandrat
 - Potatge ques diu auellanat
 - De amellat
 - De gallina armada
 - De Capo armat
 - De carabacinat
 - De vinagrea
 - Potatge ques diu pinyonada
 - Potatge ques diu amido
 - Potatge ques diu genestada
 - Potatge de farro
 - De semola
 - Potatge de Almadroch
 - De Giladea
 - De Potatge de Meritoch
 - Salses de ocas
 - Potatge de cebollada
 - Bon farciment de Cabrit
 - De emborrasament de pagos: ocapons
 - De Alberginies en cassola
 - Alberginias esepsses
 - Alberginies a la morisca
 - Potatge de Junglada
 - Carabasses espeses ab brou de carn
 - Carabasses a la morisca
 - Altra manera de carabsses
 - Arros ab brou de carn
 - Arros en cassola al forn
 - Parlem de fideus
 - Potatge de Porriol
 - Potatge de Porriola
 - Potatge de Nerricoch
 - Broet de Madama
 - Bon broet de brou de carn
 - Bon broet Vernis
 - Bon broet ab brou de carn
 - Bona salsa francesa
 - Un salcero per ocells saluatges
 - Potatge ques diu Salsaron blanch
 - Salsero per colomins en ast
 - Altres Salsero per colomins en ast

- Salsero para volateria cuyta en ast
- Salcero para perdius: o: gallines deast
- Potatge defigat
- Salcero de such de magranes agres
- Potatge de alidem de ous
- De Saluiat
- De let mal cuyta
- De Jusell ab brou de carn
- Potatge modern
- Altre Potatge modern
- De Espinachs capolats
- De Estillat
- Menjar figues a la francesa
- De salcero blanch
- Bruscat per dotze escudelles
- Salsa biza per deu escudelles
- Potatge de Porrada
- Bon codonyat
- De salsa giroflina
- De salsa camellina
- Salsa blanca de camellina
- De dobladura de Molto
- Una dobladura de Vedell
- Salsa lisa pera volateria de olla
- De salsa granada
- Salsa bruna per aperdius o coloms
- De romerat per quatre escudelles
- Salsa agalura per vna escudella
- Forment cuynat
- De Auenat
- De troços de cols
- De allet per oques
- De menjar de gat rostit
- De salsit de gallines: o de molto
- De casola de carn
- De roroles de fetges
- De burnia de figues
- Una torta a la genouesa
- De xinxanellas a la veneciana
- De lesques de formatge frechs
- De panada de carn o de peix
- De panades de sucre fi
- Bona oruga
- Bon formatge torrador
- Bones toronges de ratiua
- De casquetes
- De flaons
- De torta destillada
- De sopes a la lombarda
- De salsa verda
- De mostalla
- De robiols a la catalana
- Dabroscat a la Catalana
- De garbies a la catalana
- De menjar blanch de malalt
- Cassola de malalt
- Farciment de vna polla per amalalt
- Bona salsa gualantina
- Bon Aldobado
- De pebrada per saluatgina
- De bastar da camalina
- De brou de larder
- De capironades de toferes
- De precegat
- De sopes daurades
- De busach de conills
- De ordiat per amalalt
- De miraut de pomes
- Codonys bullits en olla
- De joliuertada
- Such de magranes
- Oratonada daurada de frexura de cabrit
- Salsa ques diu canyella demost
- Pastis en vn ast devna gallina rostida
- Treballa quees dita salsa blancapera oques
- Broet larder de bona fayso
- Potatge de bon modo
- Potatge ques diu jota
- Salsa del emperador
- Comença lo tractat de aparellar les viandes del temps quarefinal
- De lampresa en graelles
- De salmo en pa
- De cassola de salmo
- De truyta
- De barp en pa
- De barp en cassola
- De saboga empa
- De emperador empa
- De emperador en cassola
- De emperador en graelles
- De estorio en pa
- De estorio en cassola
- De estorio en graelles
- De dentol en pa
- De dentol en cassola
- De dentol bullit
- De palamida empa
- De palamida en cassola
- De palamida en graelles
- De congre frech en pa
- De congre en cassola
- De congre bullit

- De congre en graelles
- De morena empa
- De morena en cassola
- De morena en graelles
- De tonyina en pa
- Bona tonyina en casola
- Bona tonyina bullida
- Bona tonyina en graelles
- Bona lissa empa
- Bona lissa en casola
- De lissa en graellas
- De lissa bollida
- De escorseno en cassola
- Bon escorseno bullit
- Bones sardines en cassola
- Bons bisols en cassola
- De bones bogues
- De sayto en cassola
- Bon lop en pa
- Bon escabelx
- Potatge de calamars e de sipies
- De polp
- De varrals en cassola
- De tellines en cassola
- De palaya fregida
- De lampugues fregides

- De congre sech
- De merluça
- De la tonyina salada çoes sorra
- Parlarem deles diferencies deles viandes
- Do menjar blanch
- De menjar blanch de caraba
- De genestada
- De fara de farina de arros
- De amido
- De faua real
- De grenyons
- De Mirraust de pomes

Taula

Lybre de doctrina Pera ben Servir: de Tallar: y del Art de Coch

Rupert de Nola

Ço es de qualseuol manera de Potatges y salses
Compost perlo diligent mestre Robert coch del Serenissimo senyor
don Ferrando Rey de Napols

Com sie cosa necessari als jouens de tendre eda apendre deles virtuts la carrera: e majorment aquells qui en delliberacio de servir als homens de mayor grau o condicio se deliten: que aquells sapien ben servir de moltes coses necessaries en aquells. E com yo haja delliberat fer alguna mencio de servir enlo present libre.

Primerament tractare de donar alguna doctrina de tallar encara que lo tallar o trinxar sia cosa que escassament per doctrina se pot be amostrar quant mes per escriptura: empero aquells qui bona discrecio hauran e per aquella volran apendre puguen e profiter se de algun bon exemple e si alguna cosa los parra no esser per aells necessaria yols pregue que no la metan en compte sino que la dexen fora de lur memoria. E primerament com dit he parlare dela doctrina del tallar lo qual nengun home no pot sino ben tallar sols ques quart que no tall de lonch sino que traues la carn e aquella tall prima e de bona manera espertament e neta: e que torch molt souint lo coltell: e les sues mans e ques quart de vntar sen tant com puga: e no deu parlar mentre que talla encara que sia enterrogat de algu si donchs no es cosa molt necessaria: Car aço es la principal cosa que conue que tinga aquell lo qual ha delliberat de servir a alguna persona de qualseuol grau: o condicio que sie: e perque mes lealment e sençera seruesca a son senyor es menester que tinga tota aqualla criança que li pertany per que los seus serueys li sien agradables e acceptes. E perço mirant quant es cosa molt necessaria la seruitut tractar nem asi alguna poqueta: si be es cosa tant comuna que algu: qui algun tant se estima ne sab be la e si non sab asi ne pot apendre.

Comensa la Obra

Com sie cosa molt necessari als jouens de tendre edat aprendre deles virttuts la carrera: e majorment aquells qui en delliberacio de seruir als homens de major grau o condio se deliten: que aquells sapien ben seruir de moltes coses necessaries en aquell. E com yo haja delliberat fer alguna mencio de seruir en lo present libre.

Primerament tractare de donar alguna doctrina de tallar encara que lo tallar: o trinxar sia cosa que escassament per doctri se pot be a mostrar quant mes per escriptura: empero aquells qui bona discrecio hauran: e per aquells volran aprendre puguen a profitar se algun bon exemple: e si alguna cosa los parra no esser per a ells necessaria yols pregue que no la metan en compte sino que la dexe fora de lur memoria.

E primerament com dit he parlare dela doctrina del tallar lo qual nengun hom no pot sino ben tallar sols ques quart que no tall de lonch sino que traues la carn: e aquella: tall prima: e de bona manera: espertament: e neta: e que torch molt souint lo coltell: e les sues mans: e ques quart de vntar sen tant com puga: e no deu parlar mentre: que talla encara que sia interrogat de algu si donchs no es cosa molt necessaria. Car aço es la principal cosa: que conue que tinga aquell lo qual ha delliberat de seruir a alguna persona de qualseuol grau: o condicio que sie. E perque mes lealment: e sençera seruesca a son Senyor es menester que tinga tota aquella criança que li pertany: per que los seus serueys li sien agradables: e acceptes. E perço mirant quant es cosa molt necessaria la seruitut tractar nem a si alguna poqueta: sibe es cosa tant comuna que algu: qui algun tant se stima ne sab be la sua part e si non sab asi ne pot aprendre.

Segueix se la obra

**Comença lo libre lo qual ha compost lo diligent mestre
Robert Coch del Serenissimo Senyor don Ferrando rey
de Naps**

Primerament

Tall de carn salada

Primerament la carn salada se vol tallar de aquesta manera: que tota vegada sia la cotna enuers lo qui la talla: e si la talla ha menester carabasses cols: o altre cuynat espes: e volse prim tallar e ben menuda: e per altre menjar se vol tallar a tallades amples.

Tall de Porcell

Lo porcell se vol tallar en aquesta manera: Primer començar ala orella dreta: ço es que pren hom a mija orella e en la espatla ensemps tallat ho fins ala anca e allo capolar ho has molt be e donar ho has a ton Senyor e aximateix ho faras de l'altra part de manera ques vulga tot a parar e leuar la cotna ensemps e puy leuan tot lo cap ab lo coll tot plegat: e puy leuali les anchas fins al royons a manera de Cabrit e puy com dit he ho capolaras e fes costelles deles costes: apres trenca hom per mig lo cap e traune lo fuell tant com poras: e salpical vn poch ab sal e axi és lo seu menjar.

Tall de bou

Bou o Vaca se vol prim e menut tallar quasi com a cosar alada: e tota carn val mes tostemp aquella qui esta prop del Os exceptat carn de Porcell e Porch que val mes lo crostim que la carn.

Tall de Lebre o conil

Lebre: o conill se talla de aquesta manera. Primerament la espatla de vna banda: e altra: apres leuali lo cap: e del restant fes ne troços de dos en dos dits: e lo cap se deu fendre per lo mig.

Tall de espatla de molto

Espatla de molto se talla de aquesta manera. Primerament separa entorn entorn: e apres tallaras lo que hauras leuat: o tallat: o parat: e apres fes vn tall per lo mig: e talla mentre hi haja carn: e apres gira la e fes vnaltre tall mateix sobre aquell tall: e per lo semblant fes sobre la espatla vn altre tall e dela altra part vn altre: e apres con sia tota ben descarnada fes del os dela spatla tres troços: e del os mija dos: e del bras leuan la agulla. E sapies que tota bestia de quatre peus se leua la spatla tota primera.

Tall de anca de molto

Ancha de molto se talla en aquesta manera com mes prim hom pot e para la molt be majorment alla ahon es la verga de manera que descubres lo os perquel pugues tenir be a ton plaer e delaltra part fes tallades amples: e detras ha vn os que ha nom os dela ita e leual ne e retra altre tall: e fes tres troços del os major e de altre si tu vols.

Tall de llonza de molto

Llonza de molto se talla en aquesta manera. Leuen les agulle e la spatla si hi sera cuberta: e apres pren depart de dins e fes ne tallades amples: e molt primes e apres fes costelles.

Tall de Pago

Pago se talla de aquesta manera. Primerament leua li lo coll ab lo Cap: e apres arranca li la coha: e leua li os peus: e apres lo alaro: e apres la cuixa dreta: e sia menut tallada: e apres fes vn tall al mosclo dela ala de larch ala part dreta: e de alli trau ne launes amples e primes e apres girar e fes axi com alaltra part hauies fet: e sobre lo crepo a vnaltro tall: ço es que se fan launes: e per lo semblant leuaras lo abans deles besanques: e apres leuaras los alarons e fes per manera que tallat que sia lo dit pago: romanga tota la corpenta sana e ben descarnada. E vet aci com se talla lo Pago.

Tall de Capo

Capo se talla de aquella mateixa manera: e aximateix la gallina que sia rostida saluo la corpenta que se vol tota desnua ho departir e per lo semblant se talla aximateix la Ocha: e aneda que sia cuyta en ast que les de olla se vollen tallar axi: leuarne tot lo blanch ab lo musclo tot ensemps: e apres de aquell blanch faras tres o quatre troços al traues mes empero de tot ocell que sia gros e sia rostit se talla axi com lo pago ho Capo.

Tall de Perdiu

Primerament ala perdiu leuali los alarons: e apres les cuixes: empero no de tot sino solament obrir les e met hi sal e such de toronja: e aximeteix obriras los pits empero començarás ala cuixa dreta: e aximateix faras de laltra part: e apres los pits de manera que la dones tota sencera a ton senyor o enaquella a qui la donaras: e dich te vna primor que de tota volateria que sia cuyta en ast axi com es capo: o gallina: o oca: o aneda: o altra manera de ocells: se volen sempre començar de tallar a la cuixa dreta.

Tall de Cabrit

Cabrit se talla en aquesta manera: que primerament tu li leues la espatla dreta e de aquella capolaras la carn empero apres giral de la altra part: e fes ni aximateix apres talla li lo cap ab lo coll ensemps: e apres trencal per los ronyons e fes ne troços tallats menuts e capolats: e apres los corters de dauant tallaras de deuant en dues costelles: e lo cap partiras après per lo mig de modo ques pugua menjar lo seruell. E vet aci tall de Cabrit.

Tall de pits de molto

Pits de Molto se talla en aquesta manera: que faras vn tall a traues per lo mig: e de alli tallaras de vna banda e altra tanta carn com ne poras traure: e apres leuaras aquellos ossos tendirns e troçejar los has: e apres donar as les espingoles de larch axicom stan dretes: empero faras que de vna en vna sien departides.

Tall de Tudo o de Colomi saluatge

Tudo se talla axi propriament com si fos vn capo leuant la cuixa dreta e apres fer vn tall de lonch per los pits e de alli trauras launes amples: e aximateix per lo semblant faras dela altra part: e apres lo troçejaras: e trencaras axicom si fos un Capo o gallina: e aço que hauras tallat metras ho en dues tudoneras de aquestas que venen dela molt gentil e gran ciutat de Valencia: e alli ab vi que sie dolç e ab such de toronjes e Pebre e Sal tot plegat debatras ho molt be: e quant sera be debatut donar ho has a ton senyor. E vet aci tota la manera y tot lo modo de com se talla lo Tudo o lo colomi saluatge.

Com yo jaus haja dit que la doctrina del talar nos pot donar molt be a entendre per escriptura sino per discrecio e practica: no dient que saber be tallar o trinxar no sia bona cosa: empero que vall aquell saber si hom no sab los circumstancies que si pertanyen axicom esser bon coch o bon comprador: ço es asaber que com va a comprar sapia be coneixer les peçes bones o males: e quales tenen bon tall e quales no e quant es en la carneria saber fer trencar los ossos que es menester que se rompen. Car tres officis son en casa de vn gran senyor que nunca poden star be: comprador e coch per que si lo comprador va a comprar a la carneria e no fara rompre lo ossos de la carn ni tampoch no comprara les peçes: axicom se pertanyen: e aportada la carn en casa diu lo coch que a tal offici ell no es bo que no sab comprar bona carn ni grassa: ni sab fer bones peçes: e de semblants paraules furten algunes modorries. e vet adreçada la questio entre ells. Ara vingan del coch al trinxant. Diu lo trinxant al coch que ell no sab cuynar ni donar bon orde en la cuyna per que aquella carn es massa cuyta e nos pot be tallar: e que el no fa per altre respecte sino per fer lo caure en alguna vergonya per que cayga en fastig del senyor. E vet aci la raho per que aquestos tres officis nunca poden estar en pau. Donchs per aleuar aquesta tant gran questio com sta sempre entre ells armada: es necessari que lo comprador sia bon coch e bon trinxant: e lo coch que sia bon comprador e bon trinxant: e lo trinxant deu esser bon coch e bon comprador. E axi estimant se cascu de son offici poran sempre viure en pau e bon repos. Donchs puys que axi es parlarem algun poch de lart dela cuyna: la qual encara que no sia cosa molt necessaria empero es vtil e profitosa per causa que en algun loch se poria hom trobar que es bon saber de aquestes coses per que fan a hom gran honor: sabent hi dir lo seu vot: e es necessari que aquell que aquest art vol vsar: vol veure e prouar y encara saber lo gust de son senyor: car si lo coch vol esser en gracia sua: deu tenir lo seu gust E dich te que lo coch deu tenir quatre coses en si: sens les quals non pot esser bon coch. La primera era que sia molt net e que nou fassa axi com lo moliner que en quant fa plany la aygua: La altra que tinga com dit he lo gust de son Senyor. La tercera que tinga bones mans que no haja paho del foch. La quarta que per molt gran fum que fassa nos deu enujar: abans deu rebre aquell ab molta paciencia. E vet asi les quatre coses que deu tenir lo coch. E primerament tracta: em de algunes parts de seruir les quals seran millors: e mes

condesens al servidor. E primerament tractarem com ni en quina manera deu tenir la smoladora ho affiladora de esmolar ho affilar lo cotell: o guanyueta que ha de servir per a tallar la carn.

De esmolar: o affilar

Tu deus tenir vna esmoladora que sie feta de fust de Alber: o salzer la qual val mes que no de nengun altre fust per causa que es molt moll: e quant es molt moll e molt amigable de si mateix aquest tal fust es millor que nengun altre con dit he. E aquesta esmoladora ho affiladora deu sempre estar fermada e ben fornida de terra de esmolar: e ab aquella terra tu faras ben neta la ganyueta de totes quantes bruteses tinga ensi: de manera que sie ben neta per totes parts: e apres dona lison fil de tallar de manera que lo fil reste defora per que millor ne tallaras. E sapies vna primor que yot dich ara en la qual vull metre la vida per vn diner que de cent homens qui saben servir los deu no saben que lo fil del coltell ho ganyueta haja de anar de necessitat de ora: e que tinga sempre de rahor: empero lo rahor te lo fil de dintre perque serueix per a vn mester caquest ne fa altre.

De donar a beure

Capitol en quina manera lo seruidor deu apostar a beure a son senyor quant per aquell li sera demanat. Primerament tu pendras aquella taça ho copa ho algun altre veixell a hon lo ten senyor acostuma a beure: e aquell rentaras ab diligencia de manera que sia ben net e metras hi dintre lo vi: e ab la ma dreta aportaras la taça ho copa ab tant gentil manera comporas: e la ma aportaras mes alta que lo nas. e aço dich perque per uentura pories esternudar: e esternudant podria caure alguna cosa dins la tassa ho copa: e per lo semblant parlant. Ab tot que a qualsevol seruidor qui dona a beure a son senyor: li sia cosa vedada que en lo temps que dona a beure que no parle encara que sie interrogat. Ara tornem al nostre preposit lo seruidor com dit he deu aportar la taça ho copa en la ma dreta e altra com dit he: e lo vexell en la ma sinestra: e com hauras donada la taça: o la copa al teu senyor tu muda laygua en la dreta ma e ab aquella dona li la aygua: e donada laygua tu tornarás lo veixell en la ma sinestra e espera que lo dit senyor haja begut: e acabat que aja ab vna gran reuerencia de peu pren li la tassa dela ma: empero quant tu li dones la tassa ho la copa també li deus fer reuerencia que no pot estar sino molt be: hi encara al buydar dela aygua per lo semblant: que com ab mayor reuerencia ho faras non pots hauer sino molta honra. De aquest seruir de donar a beure: he parlar solament ala comuna: mas per no esser prolix parlaré de alguns gran senyors que viuen ab tast: ço es ala real en quel orde e guisa se fan donar beure: la qual manera nos pot be seruar sino son ducs persones: ço es que la hu aport lo vi el altre la aygua la qual si es tassa ho copa que sie plana dins aquella deu aportar vn got de vidre ple de aygua: o de vi: o de aquella condicio que lo senyor se agrada: empero que dit got fos ple de aygua ho verament vi: e tu loy aportaras leuat lo barret del cap e ab gran reuerencia de peu danant lo senyor: e lo senyor pren lo got que dins la taça sta e lança tanta aygua com ell vol dins la taça: e ve apres aquell que aporta la aygua ho lo vi: e deu ne lançar primerament dela aygua ho del vi dins la

taça ho copa: e apres donar ne has al senyor dintre lo seu got: e lo senyor hauer leuada la ma damunt la taça lo coper encontinent deu tastar loque es en dita taça abans que son senyor comença beure. E vet aci la manera com ho fan los senyors que ab tast viuen ho beuen: empero a ni alguns que stimen mes beure ab copa que no ab taça: essemblant copa deu tenir cobertor: per que ab lo cubertor se fa lo tast per lo coper. Mes realment crech que qualseuol senyor deu mas amar beure ab vidre que no ab argent: per que lo vidre majorment aquell que es de selicorn no sen porie enenguna manera emmetginar per que no pot tenir a nenguna condicio de metgines. E vet asi la raho per que los grans senyors amen mes beure en vidre que no enenguna altra cosa. E veus asi la manera de com se deu donar a beure als senyors que viuen ab tast.

De donar aygua mans

Capitol en quina manera ala comuna lo seruidor deu donar ayguamans a son Senyor quant ell volra seure ala taula per menjar: deu venir lo seruidor ab vna tonallolaja en aço deputada portant la en son coll bona y plegada: e prop de ell tenir aparellada la bacina ab lo pitxer o qualseuulla altro veixel que per a tal mester seruesca e apres lança la touallola de larch a larch per la taula dauant ton senyor ab gran reuerencia de peu apres lançada la touallola per la taula aportaras com dit he la bacina e posar la has dauant ton senyor ab gran reuerencia e apres donar li has aygua mans ab la millor e gran reuerencia que poras: car tostemps lo seruidor se deu mirar en seruir ab la millor gracia que puga: car per sert si axi ho fa non pot hauer sino molta honor: e apres quant lo senyor se haura rentades les mans leuali la bacina e ell se exugara ab la touallola que damunt la taula sera estesa: e apres com sia exugat leuaras la touallola: e apres posaras per orde totes les coses que lo dit senyor deu menjar axicom apres direm. Ara puys que hauen parlat de donar aygua mans en la manera comuna damunt dita parlar de donar ne ala real manera per aquells que son grans senyors que viuen ab tast e son perillosos de esser enmetginats: e aquells tals volen tenir la casa lur ben ordenada de oficials de casa: ço es majorment del offici de Majordom e Cambrer e Guarda roba e Coper: e mestre de Sala e Trinxant e Coch e mestre de Estable: e [VI] moltes altres condicions

de officis que deuen esser en casa sua los quals deuen estar be ordenats enla sala ho cascu en son loch: e lo Coper deu aportar aygua mans a son senyor ab vn altre qui darrera li portara a la bacina alta enla ma dreta: e la touallola enlo cantell dela bacina: e la aygua enla ma esquera: e quant sera dauant son senyor fassa li vna gran reuerencia ab lo cap descubert: e apres gir se e leue la touallola del cautell dela bacina e has la debesar: e hauer la besada lança la enla manera que damunt hauem ja dit y tanbe declarat en altra part: e apres lança vna poqueta daygua de dintre la bacina: e fassa lo corre e rodar pertot lo baci: e apres deus la tastar: e tastada que sie donar li has aygua mans enla manera damunt dita no oblidant per nenguna via: ni manera fer tostemps molt gran reuerencia car allo es qui fa gran honor a hom. E vet asi com serueix de donar aygua mans ala real manera.

De posar viandas en taula

Capitol enquina manera lo seruidor deu posar les viandas en taula. Primerament deu posar lo saler e pa apres torca boques e lo ganyiuert dauant son senyor: e apres que ell aura presa aygua mans: e tu li hauras leuada aquella touallola ab ques sera exugat e restera la taula neta: lauors deu venir lo seruidor e dins vn plat deu aportar lo saber lo qual ab reuerencia de peu posar lo dauant ell: e si es gran senyor lo besaras: e apres posaras los torca boques tostemps ab reuerencia de peu segons per qui han de servir fils besaras e apres lo pa: e son ganyiuert ben net lo qual deu esser de forma mijana. E quant tot aço sia fet: aportaras lo que te amenjar: la carn: ho lo peix ho qualseuulla altre menjar: ho lo que sera: no oblidant la reuerencia de peu cada vegada a que tostemps esta molt gentilment. E si per ventura era algun gran senyor: axicom dit he que viuen ab tast cada vegada muda li lo plat: e com li aportaras dauant la vianda aporta la cuberta de algun altre plat: e cada vianda axicom es ara digam bullit e rostit: tu deus mudar torca boques: e apres li pots donar lo que li has de donar de grau en grau. E vet aci tot lo modo y la manera com los seruidors deuen donar amenjar a lurs senyors. De aci al deuant nos de saber parlar mes del servir: per causa que en los antecedents capitols ne he ja dit molta part. e per esser lo servir vna cosa tant comuna que quasi qualseuol ne sab la sua part: mas lo que e fet tant

solament ho he dit per alguns jouens de tendra edad qui venen nouament en lo mon e des iberen de seruir e saber quina cosa es ben seruir e ben tallar: e encara esser bon coch que com dit he en res no pot noure saber moltes coses mes per auant dire com ni en quina manera deu vsar lo seruidor de son offici dich de aquell que li sera donat ho comanat en casa deson senyor e primerament del Majordom.

De offici de Majordom

Capitol de quina manera lo Majordom deu seruir. Lo majordom vol dir vn hom preposat sobres totes les companyes de casa: aquest Majordom deu veure sobre tots lo officis de casa: axicom es arraglar los companyons: e metre pau entre los seruidors: e mirar e regoneixer tota la casa e veure sobre cascu si han donat bon recapte en son offici: e en lo quels sera comanat de fer: e com dit he sobre tots los officis ha carch aquest exceptat sobre Cancellor: car lo Cancellor es dit secretari e sab en les coses del senyor gran par de son coratge e per ço aquest Majordom no deu veure sobrel Cancellor o Secretari per que ami e a cascu per raho axicom veu al vll vet ja fet lo offici del Majordom.

De offici de mestre de sala

Capitol de que vsar lo mestre de sala en sala de son senyor Mestre de sala es vn offici molt bo e de gran delit que no ha a tenir esment sino en tenir la casa ben ordinada e guardar aquella que estiga honestament: e lo que sera en ella estiga [VII] de molt bona gracia en tal manera que fassa goig a tots aquells que hi vindran e tot quant hi ha que estiga molt net: empero quen fassa fer ala gent menuda de casa perque a ell no seria cosa honesta: e fassa la escombrar e netejar e fer pujar leya e altres coses que sien necessaries en casa. E vet asi lo que deu vsar lo mestre de Sala en casa de son senyor.

De offici de Cambrer

Capitol de quin offici deu vasar lo Cambrer: Cambrer es dit vn offici que quasi es segons Secretari E aquest tal deu tenir la cambra de son senyor ben ordenada e aparellada e quant ve ala ora que son senyor volra reposar deu esser sempre ab ell per ajudar li a despullar e descalsar e metral al lit . per quant ja veus los grans senyors com . viuen delicadament: e apres que lo senyor sera mes al lit ell deu ordenar la roba que se ha de vestir: e apres al mati deu netejar e espalmar aquella ab son espalmador: e apres ajut a vestir ason senyor ab aquella amor e reuerencia que deu: e no res menys deu esser home molt callat quant almon sia possible: per que algunes vegades los senyors fan algunes coses fora de regla axi com aportar dones encasa e altres coses y es cosa forçada que lo cambrer ho sapia per la qual cosa es necessari que secret o tinga per does rahons. La primera que si lo senyor te muller e ella ne hagues algun sentiment no se que seria: per que ja veus quina cosa son les dones que tantost hiscen de mesura: e axi tot lo joch seria desbaratat e series causa de alguna gran vergonya. Laltra raho es que si per ventura lo dit senyor sera tengut en estima de bona vida e honesta e de bona fama: e per ventura si lo cambrer diulgaua alguna cosa seria tengut a mala reputacio de tot lo mon: e per aquesta raho lo Cambrer deu esser home molt callat e secret molt en grandissima manera.

De offici de guarda Roba

De offici de Guarda Roba Lo guarda roba es dit gordia de les coses del senyor que li seran comanades en lo seu apartament no deu deixar ne exir nengun home forester ni tant poch massa souint los decasa sino ben poquetes voltes: e deu tenir les coses ben guardades en manera que com lo senyor demanara alguna cosa que encontinent sapia trobar aquella e donar sempre bona raho de simateix de tot lo que li sera comanat e donat a guardar e deu esser

home molt vertader per que poria dir alguna cosa que li redundaria en dany e si era trobat en algun mancamment tant com vna punta de agulla tot son joch seria acabat: e per aquesta raho e moltes de altres que se poden fer: deu esser com dit he hom molt vertader lo Guarda roba.

De offici de Coper

De offici de Coper en quina manera deu vsar de son offici Lo Coper deu esser home molt net e de bona condicio no pas home mouible de rialles sino molt secret e molt saucar tal cas li esdeuindria riure o parlar coses no degudes que no li estarien en nenguna manera be ni manco li seria honest E deles altres coses axicom enlo donar a beure e executar les coses de son offici: ja per hauerme dita bona part enlos antecedents e apres que tractem de donar a beure e ayguamans: per ço non dich mes.

De offici de trinxant o coch

En quina manera lo coch deu vsar de son offici per quant el art de la cuyna es cosa molt larga de esplicar no desaber parlar al present nenguna cosa mes per auant ne donar vertadera raho molt especificament: e per lo semblant del trinjar Mes per hauer ne dita la mija part no vull esser tant prolix per que vull ne dir encara alguna condicio ho perfectio Lo trinxant com dit e deu esser home molt net en totes coses e majorment en tenir sos coltells be affillats per tallar: o trinjar la canr e deu estar sempre sobre lo trinjar: ço es que talle prest e menut e net: e que alunye lo seu cors tant com puga del plat o tallador: que com mes luny li sera molta mes honra li sera feta.

De offici de mestre de Estable

De quina manera deu vsar lo mestre de estable lo seu offici en casa de son senyor: Te de vsar: axi que se ha de leuar bon mati e ales companyes que li seran sotmeses fassa pendre los caualls o mules que comandades li son en guardia e a cascuna fassa donar colacio de sego o ordi o del que hi haura: e feta la colacio encontinent sien tretes del estable e meses en algun loc de passatge segons en quin temps som: e alli les fassa estrijar e netejar gentilment en manera que sien ben netes: e apres fet aço tornar les has ahon acostumi de estar e apartar los has los fems que son podrits per que los caualls o besties no stiguen bruts: car sapies que nenguna cosa nols fa venir ronya als peus sino estar entre fems que sien massa podrits: e al vespre quant yras a dormir faras fer lo lit ales besties: e fornir aquelles que tinguen que menjar palla o fe del que acostumen de menjar empero que hagen begut molt finament: e si los fehies passar vn poch lo estrijol per la esque seria molt bo: car noy ha cosa que tant en gruixe la bestia com la netedat: e a son senyor li es molt agradable E encara deu tenir lo mestre de estable lum cremant tota la nit dins lo estable perque si los caualls o altres besties se desligauen de continent puguen esser socorregudes per aquells qui en lo estable dormen. E de aquesta materia nom curare mes de parlar ne ara per que en lo libre de Menesalia jamolt largament ne parlat: mes solament ne dire vna libertat que deu hauer lo Mestre de estable en casa de son Senyor: Ell pot caluacar la millor Bestia que sia en tot lo estable si fer ho vol: Si donchs nos fehia per costella de algun Cavaller o gentil home que en casa de son Senyor estiga. E Aquesta es la libertat que lo mestre de estable deu hauer a casa de son senyor: e com deu vsar de son offici. E per ara no parlare mes de aquesta materia per quant me par hauer ne prou parlat car com dit he lo seruir es de vna condicio que per nenguna forma ni manera nos pot amostrar molt be sino per bona discrecio e practica. Empero ara parlare de lart de la cuyna e dare de aquella algunes doctrines de fer molts diuersitats de salses e de menjars segons veureu. Primerament direm de fer les especies de les salles axi com es salsa comuna: e salsa de pago: piments de dareya: poluores de duch: e altre coses: E sapies una cosa que yot dire ara que de quantes cuynes ha en lo mon son la flor aquestes tres: çoes salsa de pago e migres e menjar blanch: les quals deuen esser coronades de vna corona reyal cascuna per si per senyal com son la flor de totes les altres. E primerament direm de salsa comuna.

De especies de salsa comuna

Gyngebre quatre onçes: canyella tres onçes; pepre vna onça: clauells de girofle: nous noscades: flor de macis mijaonça: çaffra vn quart que ni haja bastantment: e tot aço picaras tot plegat: e passar ho has per vn cedaç que sia de bona manera prim. e vet aci la salsa comuna.

De salsa de pago

Gyngebre velladis vna onça: canyella quatre onçes: clauells de girofle vna onça: nous de xarch vn quart: çaffra mija onça: e tot aço sia ben picat e passat per vn cedaç que sia de bona manera prim. E vet aci salsa de pago.

De pimentes de clareya

Gyngebre blanch cinch onçes: canyella . vi onçes: nous de xarch mig quart: clauells de girofle e tot aço picaras de manera que solament sia mig picat: e apres pren mig quarto de vi e met hi vna honça e mija de dites pimentes ensemps ab vna liura de mel: apres passar ho has per la manega del canamas e passau tantes vegades fins que hisca clara.

De poluora de duch

Canyella quatre drumes: gingebre quatre draumes giroffle vna drauma: sucre vna liura: e tot aço ben picat: e passat per vn cedaç que sie ben prim o al manco com lo dela salsa. E vet aci poluora de duch.

De altra poluora de duch

Gyngebre blanch dues honças: garangal mija drauma canyella vna honça: pebre lonch vna honça: nous dexach vna honça: nous noscades vna hoça: sucre fi vn quart de onça. E tot aço sia ben picat e passat per vn çedas prim: e vet aci que la drauma es pes de dos dies e lo scrupol es pes de vn dier.

De salsa de pago

Pendras per Cinch scudelles vna liura de Ametles torrades: e apres pica les be ab vn morter: e pendras los fetges dels pagos o Capons o gallines que sien cuyts en olla e picar ho has ensemps ab les ametles: e apres pren vna molla de pa que sie remullada ab such de toronges o vinagre blanch. Empero que lo dit pa sia torrat e apres picar ho has tot plegat ab los fetges e ab les ametles: e quant sia tot picat destempraras aquesta salsa ab dos rouells de ous per cada escudella e apres passar ho has per estamenya ab les dites salses fines e com sia passat metras ho dintre la olla ab lo sucrere assaborir las de agror que sia de bona manera: e apres vaja a bullir e com sera cuyta fes escudelles e damunt sucre e canyella Empero aquesta salsa no sia massa fort de agror ni despecies: ni de dolçor sino de bon modo

De Mirraust

La salsa de Mirraust se fa en aquesta manera. Primerament pendras vna liura de ametles e quatre onçes solament per .v. escudelles: e apres torraras les amatles e pica les e apres pren vna molla de pa que sia mullada ab bon brou. e apres passar ho has ab les emetles e ab lo pa que sia ben espes: e apres vaja al foch ab vna onça de canyella: empero me tras la canyella com passaras les ametles: e apres pendras los colomins e metras los en ast e apres al foch: e tallals axicom sils hauies a donar a ton senyor: e apres faras bullir la salsa ab mija liura de sucre dins dita salsa: empero menar ho has tostemp ab vn menador de fust e com sia bullida metras hi los colomins ab les altres volateries: o polla o gallines sia fet tot de aquesta manera e apres pendras del greix e metras ne dins la salsa ab los colomins: e apres pots fer escudelles: e de aquelles tallades has ne de metre .iiii. tallades per escudella: e desobre metras hi sucre e canyella de bona manera. E axi se fa Mirraust perfet.

De menjar blanch

Menjar blanch se fa daquesta manera: Primerament pren vna Gallina e .viii. honçes de farina de arros e mija liura de aygua ros: e vna liura de sucre e fi: e .viii. liures de let de cabres e sino ni ha pendras tres liures de ametles blanques: e apres pendras la gallina que sie bona e grossa e tellosa: e com volras fer lo menjar blanch mataras la Gallina e plomar la has en sech e renta la be e vaja a bullir ab vna olla de part que no si aja cuynat nenguna cosa: e com la gallina sia mes de mig cuyta pendras los pits dela gallina e esfilar la has axicom Açaffra: e apres pendras la aygua ros e ruxar ho has a des a des sobre los fils dela gallina: e apres vaja tot aço dins ala olla mas no sia de coure ni stannyada de nou sino pendria la sabor del estany e si es estanyada de frech fareu la bullir ab molt pa [X] e estubar la heu molt be: e aço perque la sabor del estany hisca de fora: apres met hi la gallina e pendras del brou dela gallina mateixa: e metras hi esemps desobre la gallina: he hajes hun menador de fust e desfes ho perque no prenga la sabor dela leya: e pendras la meytat dela let e metras la dins la olla ab la dita gallina: e apres metras hi la farina de bona manera poch a poch e menant tostemp

perque nos prenga abla olla: e metras hi .viii. dines de sucre dins la olla e vaja a bullir mas mena tostemps de vna manera sens may reposar: e com mancara dela let met ni: mas vaja apoch apoch que no tot plegat: e guardat be del fum: e com lo menjar blanch tornara clar la gallina es bona: e sino guarda no metes mes let: e com lo menjar blanch se tornara axicom lo fromatge torrador: lavors es cuyt e metras hi la aygua ros e apres lo greix dela olla empero que sie net que noy haja carn salada: e sapies que de vna gallina ne trauras .vi. escudelles: e vaja defora a estubar se be e apres fes scudelles e metras hi damunt sucre fi. E de aquesta manera se fa lo menjar blanch bo e perfetament: e es prouat de tot axi.

De salsa blanca

Pren gingebre blanch que sie fi: e denejal dela escorça de manera que romanga blanch y apres fes ne troços axicom mig dau: e met lo a remullar de part de vespres dins aygua ros que sie fina: al lendema pendras ametles que sien netes e blanque: e picales be en vn morter: e fes que sien ben picades: e destemprades a brou de Gallines que sia bo de sal e apres passar les has per stamenya: e apres metras la let enla olla ahon ha debullir: e apres pren canyella bona y sençera que sia largua liga la ab hun fil he aquella escaldaras la ab brou de Gallines que sie ben bolient ensemps ab bons clauells de giroffles escaldats aximateix: E apres com la salsa sia mes de mig cuyta met la canyella e los cauells enla olla e aximateix met hi lo gingebre remullat ab aygua ros: e si no sab prou al gingebre met ni vn poch de picat cara aquesta salsa vol saber vn poch al gingebre: e ala aygua ros: empero la aygua ros noy fa a metre fins que tot sie cuyt: e cuyta que sia la salsa fes escudelles e metras hi damunt sucre fi.

De pomada

Pren pomes que sien agres: e dolçes e fes ne quatre parts de cascuna: e part les e leuals lo cor: e apres metles en aygua freda e

si son massa agres donals vn bull. E apres pren ametlles netes e blanques e pica les be: e com sien picades metles pomes ensemps dins lo morter ab les ametles e torna ho apicar fort: e com sia picat destemprar ho has ab bon brou de gallines e passar ho has tot per estamenya: e met ho tot enla olla ahon ha de bullir: e apres pren gingebre que sia fi e fes lo net dela escorça fins que sia blanch: e apres fes ne troços axicom vn mig dau e met lo a remullar de part de vespre en aygua ros que sia fina fins al mati: e apres pren canyella que sia cencera e ligada ab vn fil ensemps ab clauells de giroffle e escaldau ab bon brou callent: e quant sia escaldat los clauells e la canyella met la olla al foch ab les pomes e met hi bona quantitat de sucre dintre: quant sia mes de mig cuit pendras lo gingebre remullat e la canyella escaldada e los clauells e metras ho tot enla olla: e si no sap prou al gingebre met ni vn poch de picat fins que la salsa sapia al gingebre: e apres que sia cuyt metras aygua ros enla olla: e apres fes escudelles: e damunt les escudelles metras sucre tres .z. per cada escudella.

De limonada

Ametles blanques pendras e para les que sien ben netes e apres pica les en vn morter: e destempra les ab bon brou de gallines: e apres hages panses nouelles e munda les dels grans: e quant sien mundades pica les apart e passa les per estamenya hi com sien passades mescla les ensemps ab les ametles e met ho tot enla olla a hon haja a bullir e met hi sucre e aximateix vn poch de gingebre e met ho coure sempre menant ab vn menador de fust: e com sia cuyt met hi vn poch de such de limons: e apres dona li vnes quantes voltes per que si encorpore lo such dels limons dintre: e apres faras escudelles e damunt cada vna met sucre fi: e vet feta la limonada.

Potatge ques diu salsa Bollida

Ametles blanques pendras que sien netes e pica les be en vn morter e desque sien ben picades destempra les ab bon brou de

molto e apres passa les per estamenya: e apres met aquesta let de ametles enla olla: e apres met hi gíngebre picat enla olla de manera que sapia al gíngebre: e apres pren peus de molto que sien ben cuyts: e apres tallar los has axicom sils hauies de donar a ton senyor: e com sien cuyts ab la let metras en la olla del brou mes gras del molto y bon troç de sucre. E axi se fa la salsa bollida.

Potatge de molto Canonada

Hajes ametles que sien torrades e pica les be en vn morter: e apres pren vna molla de pa torrat e remullat ab vinagre blanch: e apres prem la be enla ma: e com sia ben premuda pica la ab les ametles tot plegat e quant tot sera picat destemprar ho has ab vinagre que sie dolç e blanch: e abans que no axetes met enlo morter ensemps rayms picats dos o tres de blanchs e altres tants de negres: e apres passau tot per estamenya: e apres met ho enla olla: e aximateix met hi sucre e canyella molt: e fes que aquesta salsa sapia hun poch al vinagre e axi pot coure: e quant sia cuyt fes escudelles e damunt cada vna metras hi sucre.

Potatge de Janet de molto

Los pits de molto pendras que sien cuyts en olla: e apres tallar los has axicom vna nou a troses e pren bona carn salada grassa e çoffregiras la ab vna poca de ceba: e com sia çoffregit met hi codonys: peres: o pomes que sien confitades en mel o cuytes ja valra mes si vols: e apres pren lo molto ab la ceba tot mesclat enla olla e çoffregiras ho tot plegat e apres pren ametles que sien torrades e pica les be en vn morter ensemps ab vna molla de pa torrat e remullat ab vinagre blanc e met hi aximateix bona quantitat de fetge de cabrit o de molto e picaras tot aço ensemps ab les ametles: e tot aço com sia ben picat destemprar ho has ab bon brou de molto e apres passar ho has tot per estamenya e com tot sia passat metras ho en vna olla ahon haja a bullir la salsa: e met hi de totes salses fines per lo semblnt enla olla: e aquesta salsa vol saber

vn poch la agror: e com sia cuyt met hi vn poch de juliuer tallat: e apres fes escudelles. E vet aci la salsa feta.

Potatge de Janet de gallines

Pren vna gallina que sie mes de mig cuyta en olla: e talla la axicom si la hauies a donar a ton senyor: e apres pren bona carn salada que sia grassa e çoffregir la has ensemps ab vna poca de ceba: e apre que es çoffrida met hi la gallina: e çofregir sa tambe. e pren ametles que sien torrades e pica les: e me hi codonys o peres que sien cuytes en mel: e pren los fetges deles gallines e met los a coure embrases: e apres que sien ben cuyts met los enlo morter deles ametles e picao tot plegat: e apres pren vna molla de pa que sia torrat e remullat ab vinagre blanch e metras lo tambe enlo morter per ques pich tot plegat: e com tot aço sia picat destemprau ab brou del gallines que sia bo de sal: e passar ho has tot per vn sedas: e apres met ho en vna olla e aximateix la gallina: e met hi de totes salses fines per lo semblant: e met hi aximateix bona quantitat de sucre. E aquesta salsa vol esser algun tant agreta: e com sia cuytta la salsa met hi vn poch de joliuert que sia tallat menut dins [XII] enla olla: e fes scudelles quant sien fettes metras hi desobre sucre e caneylla: e axi se fa lo Janet de Gallines.

De Janet de cabrit

Hajes vn quartet de Cabrit dels de dauant e coulo en olla: e comsia cuyt trau lo dela olla e tallar las a troços tants grans com vna nou: e apres pren bona carn salada que sia grassa: e çoffregiras lo Cabrit ab vna poca de ceba: e apres pren ametles que sien torrades e picades en vn morter ab vn bon troç de fetge de cabrit cuyt en brases: e ab vna molla de pa torrat remullat ab vinagre blanch: e tot aço ensemps sia picat ab vn parell de rouells de ous per escudella: e com tot sia ben picat destempreu ab bon brou: e apres passar lo has per estamenya e com sia passat met ho enla olla ahon ha de bullir met hi de totes salses fines e met hi aximateix lo cabrit enla olla

ensemps ab la salsa e vaja a coure: com sera cuyt met vn poch de joliuert tallat enla olla e aximateix sucre: e fes per manera que aquella salsa sapia vn poch al vinagre e met hi del greix dela olla de alla ahon sera cuyt lo cabrit primer e met ni molt: e vet aci fet.

Potatge ques diu frexurat

Hajes frexuras e met les a coure en vna olla per si a part e apres com sien cuytes traules dela olla e fes ne tallades tant grans com vn dau e redones: e apres çoffregir les has ab vn poch de carn salada e ab ceba: e met ho tot plegat: apres pren ametles que sien ben torrades e pica les en vn morter ab fetge de molto que sie cuyt en brases e vna molla de pa torrat e remullat en vinagre blanch: e picau tot ensemps e com tot sie ben picat destemprau ab bon brou de molto: e apres passar ho has tot per estamenya e com sia passat mesclau tot ço es la frexura e la salsa e vaja al foc a bullir e met enla olla de totes salses fines: empero met hi vn parell de ous per cada escudella: fes que sapia vn poch lo potatge a vinagre.

Potatge ques diu salsa bullida

Hajes ametles que sien ben torrades e pica les be en vn morter ab bona quantitat de fetges de gallines o de cabrit o de molto que sie cuyt en brases ab vna molla de pa torrada e remullat en vinagre blanch e picau tot plegat dins lo morter: e apres que sia picat met hi vn ou per cada escudella enlo morter ahon son les altres coses: epiquau tot ensemps e com sia picat destemprau ab bon brou de molto que sia bo de sal: e passar ho has per estamenya e com sia passat met ho enla olla ahon ha de bollir: e met hi per lo semblant de totes salses fines: e vaja al foch: e aximateix met agror enla salsa e apres fes escudelles: e damunt elles metras grans de magranes agres: e es fet.

Potage ques diu de salsa burella

Pren ametles que sien ben torrades e apres pica les be en vn morter: e quant seran picades met hi fetges de gallines que sien cuyts en brases ab vna molla de pa que sia torrat e mullat en vinagre blanch e picau tot ensemps: e com sia picat destrempar ho has ab bon brou de gallina que sia bo de sal: e apres passar ho has per estamenya o cedaç e apres que sia passat met ho enla olla e vaja a bullir: e met hi aximateix vn poch de oli de carn salada que sie clara e ben soffregida: e per lo semblant y metras de totes salses fines sino çaffra: e met hi aximateix vn parell de rouells de ous per cada escudella: e sobre les escudelles met sucre e canyella empero sapia poch a agror que sia de such de magranes: e vet ja fet.

Potaget de gratonada

Pren pollastres que sien mig rostits en ast: e apres tallar los has axicom sils hauies a donar a ton senyor e apres soffrig lo ab bona carn salada grassa: e apres pren ametles que sien ben torrades e pica les ab los fetges dels polls que sien cuyts en brases: e com sien ben picats destemprar ho has ab bon brou de gallines que sia bo de sal: e met hi aximateix vn parell de ous per escudella: e passar ho has per estamenya e com sie passat met ho enla olla e vaja a bullir ab los polls: e met hi de totes salses fines a savorir las de agror de manera que sia vn poch agre: e apres met hi aquestes herbes enla olla menta e joliuert e muradux: apres met hi sucre: e es bona aquesta salsa per cabrit e per pits de molto.

De morterol

Lo pa que sia ben dur pendras e rallar las be: e quant sia rallat torrat be en vna paella o caçola e apres pren bon formatge que sia fi de Arago: e rallar las: e mesclar las ab lo pa ensemps que hauras torrat: e apres pren vna cuixa de molto e met la a coure en vna olla

per si a part ab vn tros de carn salada entrauessada e quant sia cuyta la cuxa e la carn salada trau ho tot dela olla e tallar ho has menut: e apres picar ho has en vn morter e com hauras tot picat mescla la carn ensemps ab lo formatge e lo pa torrat e tornar ho has a picar tot ensemps: e apres met per cada escudella vn ou enlo morter: e apres fet aço destemprar ho has ab let de cabres o de ouelles: sino hauies let de cabres met hi let de ametles que valra tant: e com lo hauras destemprat met ho enla olla ahon haja de bullir: e aximateix met hi de totes salses fines y encara mes canyella e sucre enla olla: e apres met ho a coure e quant sia cuyt lo potatge leual del foch: e fes que repos vn poch e fes escudelles: e met hi damunt saliendre vert e juliuert tallat: vet ja fet.

Potatge de saliendrat

Seleandre sech e vert pendras e picar las tot mesclat en vn morter: e apres pren ametles que sien torrades e pica les be ab lo seliandre tot mesclat: e aximateix vna molla de pa torrat emullat en vinagre blanch e picau tot ensemps: e com sera picat pren vna gallina que sia cuyta en olla pren los pits dela gallina: e picals be ab les altres coses tot plegat: e quant sia tot picat passar ho has tot per estamenya: e com sia tot passat met ho enla olla ahon a de bullir: e met hi sucre bona quantitat e met hi de totes salses fines que sien passades ab les altres coses e vaja al foch a bullir e met enla olla nous noscades o flor de macis e canyella e gingebre e clauells de girofle: e com sie cuyt leual del foch e cobrel axicom si era arros: e fes que repos apres faras escudelles e damunt elles met sucre e canyella.

Potatge de altre soliandrat

Tu pendras Saliandre sech e gras e fer las net: e picar las be en vn morter: e quant sia ben picat pendras ametles parades e blanques e pica les be ab los seliandre e quant sia tot molt ben picat metras hi totes aquestes maneres de salses picades canyella

gingebre e clauells: e quant tot sie ben picat destempraras la salsa ab such de toronges agres e rayms dolços he blanchs perque no sia massa agre e vaja el foch a bullir e tastal de sabor que ha de esser agra e dolç: e la color dela salsa deu esser blanquiuesa e axi aquesta salsa es bona per aperdius e per apollastres en ast: damunt la salsa sucre e canyella: e es fet.

Potatge ques dius seliandrat

Lo seliandrat vert pendras e tallar las menut e apres pical be en vn morter ensemps ab lo salandre sech: e apres ametles que sien torrades e auellanes que per lo semblant sien torrades: e pica les apart en vn morter: e quant sien ben picades mescla les ab les ametles: e tornau tot a picar ensemps e com tot sie picat passar ho has per estamenya: e met ho enla olla e vaja a bullir e met hi aximateix de totes salses fines ab çaffra e vinagre e sucre e vaja al foch a bullir ab poch foch fins a tant que solament sia vn poch espes: leual ne e fes escudelles: e damunt cada escudella sucre e canyella.

Potatge ques diu auellanat

Les ametles pendras que sien torrades e netes e blanques e aximateix pren auellanes que sien torrades e blanques e netes e picaras tot aço en vn morter apoch apoch de manera que no fassen oli: e siu fehien mulla tu lauors souint lo box en aygua ros que sie fina: e apres quant sien picades destemprar ho has ab bon brou de gallines: e quant sia fet passar ho has per stamenya: e com ho hauras passat met ho enla olla per a bullir: e met hi per lo semblant bona quantitat de sucre enla olla: e apres vaja a bullir ensemps e mena tostemp ab huna menadora de fust fins que sie ben cuyt e tornat ben espes: e apres tastau que sapia aygua ros: e quant sia cuyt fes que repos vn poch e fes escudelles e posay damunt sucre fi.

De amellat

Pren ametlles parades e blanques e pica les be ab vna molla de pa: e com sia tot ben picat pendras vn parell de rouells de ous per escudella y exetar ho has tot ab les ametles: e hajes bon brou de carn e passar ho has per estamenya perque sie ben espes ab los ous: e met aquesta salsa dins vna olla e met dins la salsa agror e sucre e canyella sana: e vn poch de gíngebre: e vaja a bullir e tastal que sie de agror e de dolçor de bonamanera. E axis fa la salsa de bona manera.

De gallina armada

Pren vna gallina e met la en ast e vaja al foch e com sera prop de mig cuyta enlardar les has ab lart: e apres pendras rouells de ous debetus fort: e apres metras damunt la gallina apoch apoch dels rouells dels ous: e apres metras farina damunt la gallina ab los ous: empero que gires tostemps la gallina e mes valra la cuyraça que no la gallina. E vet aci de quin modo se fa la gallina armada.

De Capo armat

Un capo pendras que sia emborrossat e metras lo al foch a coure en ast: e com lo capo sera mes de mig cuyt pendras lo e leuar li has lemborrasament: e pendras aximateix rouells de ous debatuts ab juliuer e sucre empero molt ben debatuts: e apres met los rouells dels ous sobre lo capo: e pendras pinyons e ametles parades: e mentre que metras los rouells dels ous metras hi los pinyons e les ametles apoch apoch de manera ques prenga tot ensemps: e apres tornar hi has lemborrossament de sobre los ous: e axi estiga al foch fins sia del tot cuyt. E axi se fa lo Capo armat.

De carabacinat

Pren los carabacins deles carabaces dich la sement: e fes los bells axicom les ametles blanques e picar ho has tot en vn morter ensemps ab los carabacins mesclat molt be e com sie ben picat destemprar ho has ab bon brou de gallines e passar ho has per estamenya: e com sia passat met ho enla olla e met hi sucre: e fes la bullir: e dexau coure fins a tant que sia ben espes: e com sera cuyt fes escudelles e damunt metras sucre fi: e vet tou potatge.

De vinagrea

Hajes cebes e talla les axicom vn dau: e apres çoffregir les has ab carn salada grassa: e apres pren fetge de cabrit o de molto e fes ne tallades largues axicom mija nou: e apres soffregir ho has ensemps ab la ceba fins que lo fetge perda la color: e apres pren vna molla de pa torrat remullat en vinagre blanch e picar las be: e com sie picat destemprar las ab vi que sia blanc e dolç: e apres passar ho has per estamenya: e com sia passat met lo enla ceba y enlo fetge ensemps ab la cassola: e met hi molta canyella picada e bulla fins que torne ben espes: e com sera cuyt fes escudelles. E vet aci lo potatge de Vinagrea.

Potage ques diu pinyonada

Hajes pinyons bona quantitat que sien nets: e aximeteix ametles: e picar ho has tot plegat en morter e apres que sien picats destemprar ho has ab brou de gallines e apres passar ho has per estanmenya: e quant sia passat met ho en vna olla neta e vaja a

bullir e met hi sucre: e mena tostemp ab vn menador de fust: e com sera cuyt apartal del foch e fes que repos vn poch empero que stigua cubert ab vn drap e de sobre les escudel es met hi sucre.

Potatge ques diu amido

Hajes lo amido que sie bell e blanch e pical en vn morter: e apres que sia picat pren ametles netes e blanques e pica les per si: com seran picades destempre les abrou de gallines: e apres passa les per estamenya: e com la let deles ametles sia passada lo que restara dela let destemprar ho has ab lo amido: e met lo en vna olla e fes que bulla e met hi sucre: e com sie mes de mig cuyt leual del foch perque repos vn poch cubert ab vn drap: e per les escudelles met sucre.

Potatge ques diu genestada

Hajes Arros e fes ne farina e passa la per vn cedaç: e apres pren let de ouelles: o de cabres: e sinon tens ajes let de ametles e destempra la farina del arros en dites ametles o let de cabres: de manera que sie ben clar e apres met ho enla olla per que bulla: e met aquestes coses quet dire enla olla: sucre: e datils mundats: e pinyons: e auellanes entegres que sien belles e blanques: e los datils tallats axicom vn dau: e met hi de totes salses fines enla olla: e mena tostemp ab vna menadora de fust. E si vols fer la Genestada blanca eaxi ho poras fer: e aximateix poras metre enloch de sucre canyella: de sobre les scudelles poras metre grans de magranes: empero es menester que repos vn poch la olla ans de fer escudelles.

Potatge de farro

Es mester que prengues lo farro e rental be ab aygua freda doas o tres vegades: e com lo ajas ben rentat met ho enla olla ahon ha de coure: e met en la olla bon brou de gallines ab lo farro ensemps: e vaja al foch coure: e quant sia mes de mig cuyt pendras bona let de ametles: e metras la dintre enla olla e apres metras aximateix enla dita olla bon sucre e fi mentre que coura: e quant sie be cuyta apartar ho has del foch e met ho en vn drap: e quant aja be reposat fes escudelles: e damunt la escudella sucre y canyella: e sin vols fer ab salsa se pot fer aximateix. E si per ventura volies fer alguna escudella de farro que fos delicada fer ho has de aquesta manera: pendras lo farro e couras lo en bon brou de gallines o de molto: e com sera mes de mig cuyt tu passar las per estanmenya: e axi ab aquella licor quen hix se ha de acabar de coure ab la let deles ametles: e coga tant fins que sia espes: e apres damunt les escudelles met hi sucre. E aquesta scudella es molt bona per los homens qui son malalts perque es escudella molt delicada.

De semola

Has de pendre la semola e rentar la as dues o tres aygues fins atant que sia tota neta: e passa la semola entre dues scudelles passant de vna escudella en altra e aço se fa per amor dela terra: e com ho hauras fet met ho en la olla e vaja a bullir ab la semola ensemps: e mena sempre ab vna menadora de fusta fins que sie cuyt: e apres pren ametles netes e blanques: e pica les en vn morter e desque sien ben picades destemprar ho has tot ab bon brou de gallines: e apres passar ho has per estamenya: e quant ho hauras passat met la let enla olla dela semola: e apres mena fort fins que sie cuyt: e apres met enla olla sucre que sia poluorizat: e mena dues o tres menades e fes scudells: e damunt posay sucre que sia fi Mas nota vna primor quet dire yoara quant tu volras cuynar semola o aquestes semblants viandes ab brou de gallines fes que lo brou sia bo e ben gras e noy cal metre let de ametles sino cuynar la axi ab lo brou: ni tant poch noy cal metre sucre damunt les escudelles sino ni vols perque noy fa fretura e si la vols groga fes que lo brou ab que la metras a coure sia destemprat ab molt çaffra: e apres vaja a coure e exira molt groga e bella: e cada vegada que tu destempraras res ni neguna manera de salsa ab nenguna natura de brou guarda

tostemps que lo dit brou sia bo de sal: E de aquesta manera sempre faras bona sabor de sal. E vet ja fet.

Potatge de Almadroch

Es menester que prengues perdius e que les plomes be: e com sien ben plumades e netes met les entre dues sendres viues: e quant hi hauran estat tant com dir vn pater noster trau les ne e fes les belles detot e met les en ast e vajan al foch a rostir e donals lart bastantment: e quant sien cuytes talla les totes a quartes he apres pren bon formatge de Arago que sie fi he rallal be: e com sie ben rallat pren dos caps de alls que sien ben cuyts entre dues brases: o sendres: e com seran cuyts fes los nets de tot e picals be en vn morter: e quant sien ben picats metras lo formatge enlo morter: e tornar ho has tot a picar ensemps he mentre que picaras met enlo morter vna bona cullerada de mantega ab vns quants rouells de hous e picau molt be ensemps: e com sie tot ben picat destemprar ho has ab bon brou de molto que sia mig fret perque si era massa calt faria pendre lo formatge he apres pren de bon pa e fes lesques axicom los dos dits e torrals gentilmente en manera que sien rases dela cremadura e apres escalda les dites torrades ab vn gresal fondo ab bon brou de molto: e apres trau les e pren vn gran plat e met les torrades en lo plat entorn entorn de aquesta manera vna tallada de pa e altra de perdius: e axi vimpliras tot lo plat: e com sera fet de aquesta manera metras lo almadroch axetat sobre les dites tallades: e apres pren aximateix mantega e fes que sie fusa e apres regalant mer la desobra lo plat deles tallades: e vet ja fet.

De Giladea

Pren peus de vedells que sien bels e blancs que no sien escorxats e trençar los has per mig: e apres rentals be e met los a coure ab dos parells de peus de molto: empero si ha menester que hi metes quatre o sis escudellas de aygua no ni metes sino la maytat e la resta vi blanch e molt fi: e tot ensemps ab vna olla fins que sie

be cuyt: e met enla olla gingebre: matafaluga e canyella tallada menut e pebre e nous noscades e flor de macis e çafra tot sençer e segons la quantitat quen faras met vi bo e blanch en la olla: e quant sien ben cuyts trau los dela olla e fes ne troços tants larch com lo dit: e apres pren gallines que sien cuytes en vna olla a part tallades axicom si les hauies a donar a ton senyor: e apres pren vn gran plat e met hi les dites tallades deles gallines e dels peus en lo plat de manera que noy caygua gens del greix enlo plat passant ho per vna stamenya: e com sia mig passat met entorn delplat fulles dellor e apres deixau estar axi e congelar sea tantost. E si per uentura no volra congelar se axi tan prest met hi vn poch de garangal o stichnart e tantost se congelara sens dubpte nengu: E vet aci com se fa la Giladea bona e fina.

De Potatge de Meritoch

Ametles netes e blanques pendras e picar les has en vn morter: e apres de esser picades destempra les ab brou de molto o de gallines e passar ho has per stamenya: e quant sia tot passat met ho enla olla ahon ha de bullir e met hi sucre de dintre e vaja al foch a bullir e mena tostempis ab vna menadora de fust e apres quant sie mes de mig cuyt pren saluia e de vna fulla fes ne quatre troços: y en vna liura de ametles poras metre deu fulles de saluia: e apres pren aquella saluia que hauras menester e e dona li vn bull: e apres met la enla olla ab la let deles ametles e fes ques coga tot plegat: e mentre que coura met molta grassa dela olla enla salsa: e met hi aximateix nous de xacrh moltes: e apres fes escudelles e damunt cada vna sucre e gingebre: picat e tot mesclat e vet ja fet.

Salses de ocas

Ametles belles e netes e blanques pendras: e pica les vn morter e apres que sien ben picades met los fetges deles Oques o deles Gallines que siencuyts en olla enlo morter ab les Ametles tot ensemps: e quant sia tot picat destemprau ab bon brou de gallines e

passar ho has per estamenya e quant sia passat met ho tot enla olla e vaja a bullir epmero met hi sucre e mena sempre ab vna menadora de fust e met hi aximateix de totes salses fines en ella sino çaffra. e la salsa sia vn poch agret dolç: e sobre les scudelles met hi sucre e canyella. E vet asi ja fet.

Potatge de cebollada

Cebas pendras e fer les has belles e netes e quant sia tot fet fes ne tallades grosses: e apres met les en vna olla ahon haja aygua bullent: e com hauran donat alli vn bull o dos trau les dela olla: e prem les en mig de dos talladors de fust: e quant sie fet pren bona carn salada grassa he çoffregir les has be ab la grassa dela carn salada empero menant tostems ab vna menadora de fust: e si massa secauen les cebes met hi bon brou de Molto que sia gras fins que sien ben cuytes les cebes: e apres pren ametles que sien netes e blanques e pica les be en vn morter e apres destempra les ahon brou de molto e passa les per estamenya e apres met la let deles ametles enla olla ensemps ab les cebes de modo e manera que tot sia molt ben mesclat e apres fes que coguen be fins que sien cuytes les cebes ab la let deles ametles: e met aximateix enla olla bon formatge de Arago que sia fi empero rallat: apres meneja les be axicom si eren carabaces: e quant ho ajes ben tornejat met per cada escudella vn parell de rouells de ous: e damunt les escudelles met sucre e canyella.

Bon farciment de Cabrit

Pren mulles de molto e froxures de cabrit e met les a coure en la olla ab vn troç de carnsalada que sia entreuerada: com sia cuyt capolau la be e apres met hi vn poch de parallat ensemps ab vn poch de formatge rallat e aximateix mesclau tot plegat: e capolau be ab vn poch de joliuert tallat menut: e com sia ben mesclat pren ous ab los blancs e ab tot ensemps vaja ab les altres coses: e met y aximateix de totes salses fines e molt çaffra perque molt vol esser

groch e apres mesclau tot molt e que sia fort capolat: e apres çoffrogiras ton cabrit o porcell empero quant es porcell no si met joliuert. E si per uentura eren massa grassos los cabrits per metre en ast pots ne fer troços e fer ne panades: e pots pendre la salsa fina e joliuert tallat e met los en panades ab vn poch de oli dolç e vaja la dita vianda al forn e com la volras traure del forn vn poch abans debat los ous ab agresta o such de toronges e com sien ben debatuts metras ho dins la panada per lo spirall que damunt te e apres torna la en lo forn per spay de tres pater nostres e apres traula gentilment e porta la dauant ton senyor e quant seras dauant ell rompras la e bona y rompuda en vn bell plat donarla has a ell.

De emborrassament de pagos: ocapons

Quant los Pagos o Capons seran mig rostits en ast pren bona carn salada grassa e fes de launes amples com los pits dels Pagos o dels Capons: e apres pren aquelles launes e posales sobre los pits de manera que no caygua la carn salada: e com sia tot ben ligat met ho acoure al foch: empero abans queu metes al foch met lo cap dels capons de manera que nos se cremen e apres lo cap ab lo bech metras de lonch enlo crepo de Capo.

De Alberginies en cassola

Albergines pendras e netejales dela escorça e tallales en tres o quatre troços cascuna e met les a coure ab bon brou de m lto ab vn parell de cebes e coguen fins que sien ben cuites yen esser cuites trau les dela olla o cassola e capola les ben en vn tallador e quant sien ben capolades met hi bon formatge de Arago que sia rallat e rouells de ous e apres capolau tot axicom a farciment de cabrit: e met hi salsa fina: e perlo semblant metras totes aquestes salses enla cassola tot mesclat gingebre: flor de macis: nous noscades: e aximateix seliandre vert: e joliuert e apres vaja al forn la cassola e quan sia cuit metras hi damunt sucre e canyella: e vet ja fet.

Alberginias esepsses

Alberginies pendras e fer les has belles dela escorça: e apres met en la aygua freda e apres met les a coure ab vna olla ab vn parell de cebes netes ab brou de carn que sia gras e mentre coen mena sempre ab vna menadora de fust: e apres pren ametles netes e blanques e pica les be en vn morter e quant sien ben picades destempre les ab brou de molto o de gallines e passa les per estameya: e quant aço sia passat les alberginies seran prop de cuytes lauors metras hi la let fins que sia cuyt: e met aximateix bon formatge de arago rallat e torneja les be axicom a carabasses: e quant ho hajes tornejat met hi rouells de ous: e aximateix a aquestes coses: seliandre sech picat e met hi enla olla sobre lo soliandre nous noscades: alcarauia: e canyella e girofle que sia tot picat e met ho enla olla e apres fes escudelles e damunt cada vna met formatge que sie bo e fi de arago: e vet ja fet.

Alberginies a la morisca

Les alberginies pendras e fer nas quartes e mundales dela escorxa: e apres met les a bullir: e com seran ben ceytes leuar les has del foch e prem les entre dos talladors: e apres capola les e vagen ala olla e sien molt ben çoffregides ab bona carn salada: o ab oli que sia dolç que los moros no mengen carn salada: quant sien ben çoffregides met les a coure en vna olla e met hi del brou mes gras dela carn e formatge rallat que sia fi: e a totes seliandre poluorizat e apres estrijola les be axicom a carabaces e com sien prop de cuytes met hi rouells de hous debatuts ab agresta com si fossen carabasses.

Potatge de Junglada

Hajes la Lebre escorxada e ben neta de tot e met la en vna olla e dona li vn bull: e apres trau la e met la a rostir en ast: e quan sia mes de mig cuyta dich rostida trau la del ast e fes ne tallades axicom si la hauies a donar a ton senyor e encara majors algun tant: e apres pren ceba que sia tallada ben menut e çoffregir la has ab bona carn salada que sia grassa: e apres pren la lebre e çoffregir la has per lo semblant e apres pren ametles que sien torrades e pica les be ab vna molla de pa que sia remullat en vinagre blanch e picau tot ensempa: e com tot sia ben picat metras enlo morter fetge de gallines o de Cabrit o de molto o mel fes que sien rostides en brases e picau ensemps e quant sia picat met hi vn parell de ous per cada escudelles: e apres destemprau ab bon brou de molto o de Gallines e passar ho has per stamenya e com ho hauras passat met ho a bullir e met hi bona quantitat de gingebre e canyella de sobre: e fes per manera que sapia vn poch al vinagre e si hi volras metre sucre o mel tot esta al teu plaer: E vet ja fet.

Carabasses espeses ab brou de carn

Les carabasses pendras e fer le has belles e blanques: e apres talla les ab tallades molt primes e largues: e com les hauras tallades pendras bona carn salada que sie grassa: vna bona tallada de molto tot plegat ab la carn salada e quant sia tot mol ben fus passar ho has per vn cedas: e apres met ho dins enla olla ahon han de coure les carabasses ab la carn salada grassa e mena tostemp ab vna menadora de fust e met hi per per lo semblant vna ceba e çoffregir la has ab les carabasses e com sien ben çoffregides pendras vna bona ronyonada de molto e met la a coure apart ensemps ab vn parell o dos de colomins e faras ne bon brou que sie bo de sal: e com lo brou sia fet apoch apoch metras lo sobre les carabasses: e tostemp pendras del mes gras: e com les carabasses sien ben cuytes: e ben desfetes pendras la let deles ametles o de cabres o de ouelles sino la let deles ametles no manca may: e met la let dintre la olla com la let sia cuyta ables carabasses estrijular les has be de manera que noy romanga nengun durolo deles carabasses: e per lo semblant met hi de bon formatge de arago empero que sia rallat e molt fi e

metras lo dintre ab les carasses: e fet aço pendras rouells de ous ço es dos per cada scudella empero que sien debatuts ab agras molt be: e apres met los enles carabasses: e apres faras escudelles e damunt cada escudella metras hi sucre e canyella.

Carabasses a la morisca

Les carabasses pendras e fer les has belles e blanques e apres fes no sien largues e amples: e talla les axicom vn dau redons: e per lo semblant pren la ceba e talla la aximateix com les carabasses: e per vna carabassa metras dues cebes: e com sien tallades met les ab bon brou de molto que sia bullent e com sien cuytes met hi let de Cabres: o de ouelles e si non tens met hi let de Ametles e fes que coga be la let ab les carasses: e quant sia cuyta la let torneja les be e met hi formatge que sia rallat: e met hi de totes salses fines e tambe cominet alcarauia: e aximateix vn parell de ous per cada escudell: e torne jau be tot ensemps e fes scudellas de damunt sucre e canyella.

Altra manera de carabsses

De les mes endres carabasses pendras que hauer pugues e fes les belles e blanques: e apres tu les tallaras e fer ne has launes que sien molt primes e çoffregir les has ab bona carn salada grassa: e com seran ben çoffregides e metras hi de bon brou de molto que sia molt gras ahon sia cuyta alguna mulla de bou: e ab aquel brou fes les molt be coure e com seran cuytes metras hi let de ametles o de cabres: e axi ab la let acabales de coure e tornejales molt be de manera que noy romanga negun durollo: vet aci bona manera de carabasses que noy entra formatge ni ous ni cebes empero enlo coure met hi vn poch de agror que altrament no valen cosa nenguna.

Arros ab brou de carn

Lo arros pendras e fer las rentar ab aygua freda per tres o quatre vegades o ab aygua tevida: e com sia ben rentat met lo a exugar sobre vn tallador de fust al sol e si no fa sol met lo prop lo foch: e quant sia exut denegal be de les pedres e de la sutzetat e apres pren vna olla neta per que coga dit arros e met hi bon brou de carn que sia gras e que sia bo de sal e posal al foch: e quant començara a bullir lo brou met lo arros enla olla: e quant lo arros sia mes de mig cuyt met hi let de cabres o de ouelles si no met ni de ametles e met ho en la olla e coga fins que tot sia cuyt: e apres leuau del foch e met dins vn cabaç de sego ben cubert e fes que repose aqui vna hora o al manco mija: e apres pren rouells de ous e debat los be: e com volras fer escudelles met los en la olla donant hi vnes quantes voltes per ques mescle tot ensemps: e apres fes escudelles e met damunt cada vna sucre e canyella. Mas nota vna cosa com la que te he dita enlo capitol de la semola: que en neguna cuyna de aquesta asi com ara: arros semola fideus farro com es cuyt ab brou de carn noy fa molta fretura metrey neguna condicio delet que noy es menester empero tot sta enlo appetit dels homens quel menjen: e com hauras fetes escudelles noy cal metre sucre damunt elles que al meu parrer ab coses de carn noy diu molt be lo sucre. empero com diu exemple vulgar may sucre affolla neguna vianda. e vet aci que esta la primor que cascu fa segons es lo seu gust: e vet ja fet.

Arros en cassola al forn

Hauras lo arros e fer las net de les pedres e de la sutzetat e apres rentar las ab dos o tres aygues fredes e apres ab aygua calda aximateix: e com lo hauras rentat be metlo a exugar en vn tallador de fust al sol o dauant lo foch: e com sia exut tornal a denejar de manera que sia be net: e apres pren vna cassola que sia neta e met hi lo brou de la carn que sia molt gras e met lo al foch a bullir met hi dos o tres brots de çaffra molt de manera que lo dit brou torn molt groch e com lo brou sera ben groch metras hi lo arros apoch apoch menant ab vna menadora de fust: e com lo arros sera dins la cassola metras hi tanta quantita de brou com conegues que lo dit arros haja menester solament per ques coga empero que sia bon desal e ben

gras e vaja al forn a coure: e vn poch abans que no sia cuyt trauras lo del forn e metras hi rouells de ous frechs e sencers damunt lo arros: e com hi sien torna la cassola al forn: e quant sia acabat de coure veuras que lo arros haura feta vna crosta la qual es molt bona: e apres fes escudelles e a cada vna metras vn rouell de aquells ous. E si per ventura notenies axi auinent lo forn metras la cassola sobre vn foch de carbo e damunt met vna cuberta de ferro carregada be de foch per que en tal manera exira de alli com si era stada cuyta al forn y encara millor perque faent ho en aquesta manera pots la tenir mes a prop que no faries si estaua al forn. E vet aci bona e gentil manera de Arros.

Parlem de fideus

Pendras los fideus e fer los has bells de lasutzetat: E com sien bells e nets pendras huna olla que sie neta neta ahon hagen de coure ab bon brou de Gallines ho de Molto que sia gras ebo de sal e vaja al foc e com començara a bullir lo brou met hi los fideus ab vn troç de sucre: e com sien mes de mig cuyts los fideus ab lo brou de les gallines o de molto. metras en olalla let de cabres o de ouelles: e si per ventura non trobaues o non tenies metras hi de les ametles car aquesta may pot mancar: e faras per manera que coga molt be tot plegat: e quant tot sia molt ben cuyt leuaras la olla del foc e faras reposar vn poch: e apres faras esendelles e damunt cada vna met sucre e canyella: empero com ja tich dit enlo capitol del arros que molts ni ha que ab coses que sien cuytes ab brou de carn no si deu metre sucre: ni let: empero tot esta enlo appetit del senyor e de hom mateix: e axi que ab los fideus que sien aparellats ab brou de carn mes val metrey bon formatge de arago que sia fi e ben rallat.

Potatge de Porriol

Sy vols fer porriol pendras cebes tallades ben menut e apres capolar les has: e mentre que les capolaras lançar y has sal e aygua freda sobre: e aço faras moltes vegades e cada vegada pren les

entre dos talladors perquen hisca la viscositat e fet aço faras les bullir ab copia de oli de carn salada o oli comu que sia molt dolç e fi: e apres met hi vi que sia blanch e dolç: amerat e vn poch de vinagre: e quant haura vn poch bullit met hi pebre molt e sal picada: e apres tastar ho has e si es massa fort met y vna poca de aygua e tornau a tastar si es bo de sal e de fortor: e apres met hi perdius troçejades o entegres o altres oçells.

Potatge de Porriola

Aquest es vn altre menjar que ha nom porriola e laltre ha nom solament porriol: e axi aquesta porriola se fa en aquesta monera. Pendras las cebes segons la quantitat e fer ne volras e capola les be: e quant seran capolades prem les entre dos talladors metent hi damunt vn poch de sal molta e aygua freda perquen hisca la viscositat e torna les a pembre molt be: e apres escalda les be tres: o quatre vegades e cada vegada sien ben premudes de manera que noy romanga nenguna manera de ventositat: e apres fet aço çoffregiras be la ceba ab grex de porch apoch apoch: e apres met hi de bones especies e met les enlo millor brou que tingues e vagen a coure: e aprs si hi vols metre rouells de ous e fetges de gallines ben picats ben pots fer que noy fara mal.

Potatge de Nerricoch

Carn de molto pendras e fer nas troços menuts axicom tres dits delarch: e met la a coure en vna olla que sia neta ab sal e son recapte y escuma la be: e quant sia ben escumada hajes joliuert e menta e moradux: e sadoriga: e de altres bones herbes: e cebes tallades menut e met ho tot dins la olla: e guarda que coga be: e apres hajes ametles que sien bones e blanques e pica les be: e quant sien ben picades met hi fetges de gallines o de cabrit que sia tendre que tant se val e sia cuyt en olla: e picau tot plegat ab les ametles: e quant sia picat destemprau ab bon brou de gallines: e apres passau per estamenya e quant sia passat pren vn parell de

rouells de ous per cada scudella: e destemprals ab la let mateixa e passals per estamenya: e apres mesclau tot e quant la carn sera cuyta met let dins la olla: e quant sera tornat spes es cuyt. mas nota quey hages moltes herbes e apres fes escudelles metent y carn dedintre.

Broet de Madama

Les ametles pendras que no sien parades e pinyons que sien net e blancs e picau tot plegat: e quant sia tot picat exatar ho has ab bon brou de gallines: e apres passau per estameya: e apres met ho en vna olla ahon haja a bullir e met y aquestes salses gingebre: pebre lonch e garangal tot picat: vaja enla olla ensemps ab joliuert e orenga: e vn poch de poliol: e bulla tot enseps ab molt çafra: e quant haura ben bullit que conegues que fassa a leuar del foch pendras vna dotzena de ous debatuts ab vinagre e met los enla olla: e fes per manera que lo dit brou sia vn poch agre empero no massa: e com hi metras lo brou guarda que no sia massa calt perque nos prenguessen encontinent los ous: e mena tostemp ab vna menadora de fust com los ous hi sien sino encontinent se destriarien.

Bon broet de brou de carn

Sy vols fer lo dit broet ab polla: o polls ja valra mes: pren los polls e fes los coure en olla ab bou. Molto e bona carn salada: e asaboriras la olla si es bona de sal: e apres prenlo millor brou dela olla e passal per stamenya: e apres metlo en vna olla que sie neta e leixal ben refredar e met hi de totes salses fines e çaffra que sie molt: e apres pren vn parell de ous per cada escudella los rouells solament e destemprals ab brou fret: e agresta perque nos prenguen: e apres passa los per estamenya que sia ben clara e quant sien passats met los enla olla del brou: e met hi aximateix gingebre assaborint la olla si es bona de sal: de agror abans que la metes al foch: e apres met ho al foch a bullir e mena tostemp ab vna menadora de fust fins que sia cuyt: e si vols metre let per la meytat del brou empero que sia de ametles ja sera millor lo broet: e

quant sia cuyt de tot lo broet met hi los polls dins empero sien tallats axicom sils hauies a donar a ton senyor: e apres quant hauran vn poch bullit traulos de la olla e metlos en vn plat: e abans que fasses escudelles met vn poch de joliuert tallat en la olla: e apres fes escudelles. e vet aci acabat.

Bon broet Vernis

La let de Ametles pendras e posar las apart e apres pren joliuert e pical: y esser picat passal per estamenya: e apres sia mesclat ab la let deles ametles la qual hauras destemprada ab lo brou deles gallines: o de Molto que sia ben gras: e met hi per lo semblant gíngebre picat: e apres vaja al foch a bullir e mena tostemp ab vna menadora de fust fins que bulla: e quant bullira mena apoch apoch fins que sia espes: empero a ni molts que lo joliuert meten esfullat e nol piquen E apres faras scudelles vn poch abans que les metes enla taula dauant ton senyor: e veuras de dintre la escudella que sera vert e damunt sera blanch perço ha nom broet de verins.

Bon broet ab brou de carn

Pendras vna olla que sia neta e metras y del millor brou dela olla axicom es ara lo mes gras e bo de sal: e apres passar las per estamenya e vaja dins enla olla e deixal alli refredar fins a tant que haja perduda la calor: e enlo temps ques refreda met enla olla canyella e gíngebre çaffra tot picat: apres pendras dos rouells de ous per cada escudella e debat los ab agrasta: ab vn poc de vinagre blanch solament que lo broet sia vn poch acetos: e apres met ho enla olla e vaja a bullir menau tostemp fins que bulla que sinou menaues tantost se pendria e destriaria: com haura ben bullit leuau del foch e fes escudelles E si per ventura volras metre apres encada escudella vn poch de brou fes ho e semblara vn poch de esponja groga perço a nom broet de esponja.

Bona salsa francesa

Aquesta salsa francesa es bona a tota volateria que sia en ast cuyta: pren ametles que sien netes e blanques e pinyons e picau be ab gíngebre e pebre e met y molta canyella: e destemprau ab vi de magranes agres e assaborir ho has que sia agra dolç. E aximateix pots fer salsa ab such de magranes agres e ab canyella sola mesclada e lançada damunt e es fet.

Un salcero per ocells saluatges

Axi tudons: fotges: coloms saluatges pendras los que sien cuyts enast de manera que no sien massa cuyts e tallar los has axicom vna gallina: e apres pren dues escudelles grans que sien confiteres o verament tudoneres e met los dintre e lançals de damunt sal molta e vinagre: pebre e such de toronges tot mesclat ensemps: e apres debat ho vna bona stona de manera que lo salcero se encorpore dintre la carn e apres metras aço en vns bells plats: e donar los has a menjar a ton senyor: e vet ja fet.

Potatge ques diu Salsaron blanch

Pren Ametles parades e pica les be: e quant sien ben picades destempra les ab such de toronges o altra agror o ab aygua: e met hi sucre e blanch sufficienment aquesta salsa no la cal passar per estamenya empero que sie ben picada e per lo semblant agra dolç E aquest salcero pots donar a tota valoteria de ast: axicom polls: o polles: o altra valotarie. E vet jafet.

Salsero per colomins en ast

Pren los fetges dels colomins e met los en brases mes guarda no sien massa cuyts hi encara hi pots metre vn poch de fetge de molto o cabrit e picau ensemps ab vna molla de pa torrat e remullat ab vinagre blanch: e quant sia tot ben picat destemprau ab brou: o aygua calda que sia bona de sal e passau per estamenya: e apres met tot aço en vna olla ahon haja de bollir e met hi Pebre e gingebre molt e vaja al foch e que do vn bull.

Altres Salsero per colomins en ast

Hajes los fetges dels colomins e coulos en brases e apres piqueis en vn morter: e pren formatge rallat e vinagre e met ho tot plegat enlo morter epiquau: e quant sia picat exetau ab brou o aygua calda: e passau per vn cedaç y esser passat met ho enla olla ahon a debullir: e met hi aquestes salses moltes: pebre e grana peraradisi: e vaja al foch a bullir apoch apoch menant ab vna menadora de fust tostems en vna manera sino seria tota destriada. e vet aci la salsa feta.

Salsero para volateria cuyta en ast

La volateria pendras e couras los fetges de aquella en olla ab bon brou de molto o de gallina sin tindras: e quant sien cuyts picals: e com sien picats met hi hun poch de gingebre molt que sia fi de manera que lo salcero sapia vn poch al gingebre: e aximateix met enlo morter bon troç de sucre tornau tot a picar ensemps: e ans sia picat tu destempra la sal pra la salsa ab agror axicom ab agras o vinagre blanch empero que sia amerat ab vi perque no sia massa fort o ab such de torrongs mes guarda nol destempres fins que lo senyor sia en taula perque sia fret. E vet asi ja fet.

Salcero para perdius: o: gallines deast

Ametles belles e blanques pendras e picar les has be en vn morter: e quant sien ben picades destempra les ab suc de magranes agres: e apres met enlo morter sucre poluorizat canyella e gingebre: perque la sua color e sabor vol tirar casi canyella e no la cal passar per nengun cedaç: E vet asi tot fet.

Potatge defigat

Hygues seques e blanques e negres pendras e metras les en aygua freda o tebia que sera millor e de aquella aygua rentaras les figues e leuen los copolls e quant sien netes met les açoffregir vna estona hajes bon brou de galline o de molto: e met ni poch apoch de manera que puga coure vna ora e mija e met hi com coura totes aquestes salses enla olla: empero que sien ben picades: sucre e gingebre e canyella e pebre e altres bones species: e si tot lo potatge era de figues negres met hi vn poc de çaffra perque tinga color de groch e quant sera mig cuyt menar ho has ab vn estrijol axicom si fossen carabases de manera que sia espessa: e non partesques la ma fins que sien ben espesses assaborint ho de sal o de agror e de dolçor: e quant sia leuat del foch leixeu vn poch reposar e fes scudelles e met hi sucre e canyella.

Salcero de such de magranes agres

Pendras vna taça de grans de magranes agres e traune lo such molt be: e apres pendras vn fetge de gallina que sia rostit: e piquel be en vn morter ab vuyt rouells de ous e quant sia ben picat passau per estamenya e com fer a passat metra ho en vna olla o cassola de terra: e pendras tres onçes de canyella picada e destemprada ab lo dit such e metras hi quatre honçes de sucre: e apres met ho al foch

sobre les brases e coga fins ques comens a espessir: e aquest such es bo per tota volotarie en loch de salsa de pago: es fet molt prest.

Potatge de alidem de ous

Una cassola pendras que sie neta e metras hi cebes e joliuert e menta e moradux ab sal e ab oli tot mesclat ab aygua: e met ho tot a coure e quant sie cuyt pica vn poch de aaquelles herbes que sien cuytes enla olla o cassola ensemps ab vna poca de aquella ceba: e apres quant sien picades destempra les ab lo brou mateix: e quant sie destemprat met ho a bullir ab vna olla neta: e apres pren los rouells dells ous e debat los fort ab agresta: o vinagre blanch e met hi enla olla de totes salses fines e çaffra molt mes que menys: e quant haura vn poch bullit leuar ho has del foch e lexau vn poch reposar: o refredar: e apres met hi los ous apoch apoch e apres tornar ho has al foch: e quant haura bullit vn altre poch leuar ho has del foch: e mena sempre be de vn modo a may reposar mentre bull: e fes escudelles.

De Saluiat

Hauras fulles de saluia e pica les ben fort: e apres hages ous debatuts e mesclats ab la saluia: e apres a vna paella e met hi mantega de manera que ni haja vn dit de fusa o: mes: e sino tens mantega hages bon oli e met ni aximateix: e quant bullira la mantega o oli met hi los ous e la saluia e fes ne vna truyta que sia ben cuyta e fes que tinga dos dits o mes de gruixa: e quant sera cuyta met la en vn gresal: o plat ab molt sucre damunt o deuall empero deu se menjar calenta.

De let mal cuyta

Ametles blanques pendras e picar lesas be ab vna molla de pa: e quant sia ben picat passar ho has per estamenya: e quant sia tot passat met ho en vna olla neta ahon haja a bullir leuan del foch e apres pren rouells de ous debatuts e met los enla olla e menar ho has hunes quantes voltes: e apres fes escudelles. E si hi volras metre la molla de pa remullada en aygua ros no pot esser sino bona empero noy fa molta fretura.

De Jusell ab brou de carn

Hages bon brou de carn que sia gras e que sia passat per estamenya: e apres met lo brou en vna olla neta ahon haja a bullir e vaja al foch a bullir e quant haura bullit pren vna bona manada de juliuert e netejal be e apres pical ben fort en vn morter: e quant sia picat destempral ab lo brou dela carn e passar ho has per estamenya: e apres met ho enla olla: e apres pren mija liura de formatge de arago que sia fi e rallar las be: e quant sia rallat met lo en vna escudella gran: e apres pren vn parell de ous per cada escudella ab los blanchs y ab tot ben debatuts e met los en formatge e met hi aximateix de bona salsa fina enla escudella: e quant sie tot plegat debatut fort: met ho enla olla ahon es lo brou e fes que done vn bull e quant bullira girau dos: o tres vegades ab vna cullera: e apres leua la olla del foch e talla vn poch de joliuert e met lo enla olla: e apres fes escudelles del jusell.

Potatge modern

Hauras spinachs e bledes e borratges efes ho tot bell y net: e apres fes ho per bullir ab brou de bona carn e que sia bo de sal empero guarda que no coga massa sino la meytat cuyts trauras los dela olla e met los entre dos talladors e prem los be: e quant sien ben premuts capola los be e quant sien be capolats hages bona canr salada: e çoffregiras la per si mateixa e quant sia fusa met la en vna olla que sia neta perque puga coure tota la verdura: e apres çoffregiras los espinachs ab la grassa dela canr salada: e com sie

çoffregida hages bona let de cabres: o de ouelles sino de ametles e met la en vna olla e apres fes que bulla: e encara que sie cuyta la let perço no seran cuytes encara les herbes: e apres met hi enla olla canyella e gíngebre: e pebre ben picat e aximateix bona carn salafa cuyta entreuerada: vn bon troç enla olla: e fes scudelles.

Altre Potatge modern

Les penques deles bledes pendras e fer les has belles: e apres fes les per bullir ab aygua e sal axi mig casi cuytes: e apres leuau del foch e leuan mes dela meyta del brou e tornau al foch a coure ab vn raig de oli que sia dolç: e quant seran cuytes assaborir les has de sal: e apres fes scudellas e damunt met hi bon formatge que sie fi e rallat dejus e desobre e aximateix del brou damunt lo formatge.

De Espinachs capolats

Pren espinachs e fes los bells e apres fes los perbullir en aygua e sal: e quant sien ben perbullits prem los entre dos talladors: e apres capolar losas molt be: e apres çoffregiras los ab oli de carn salada: e com seran ben çoffregits met los enla olla e vagen acoure e metras hi aximateix enla olla bon brou de carn salada e molto que sia bo e molt gras sols la flor que sia dela olla: e si peruentura volies metre en loch del brou let de cabres o de ouelles o sino de ametles pendras la carn salada e tallar las a troços axicom vn dau e metras la enla olla ensemps ab los espinachs: segons enlo temps en que seras si hi vols metre formatges frechs jau pots fer aximateix com les tallades damundites dela carn salada: empero si ni mets molts nols hi metes fins que los espinachs sien cuyts de tot met hi aço abans vn poch de fer escudelles e si hi vols metre aximateix panses tendres que sien cuytes be ni pots metre ab los espinachs: e si noy vols metre queastes coses ni carn salada: ni formatge de arago rallat: met hi joliuert e menta aximateix car ja valran mos los espinachs.

De Estillat

Una gallina pendras e fer las neta e talla la a troços de manera que los troços puguen passar per vn coll de ampolla: he troreja los ossos de manera quen hisqua be la sustancia: e quant sera dins la ampolla metras a vna gallina vn got de aygua ros e quinze o vint grans de girofle e met ho tot dins la ampolla: e apres tapala molt fort de manera que la vapor no puga exir e apres pren vna caldera e fes que sia plena de aygua neta e vaja al foch a bullir: e met dins la caldera vn manat de palla de ordi e sobre la palla metras la ampolla axicom la caldera bullira per que bulla tambe la ampolla e coga de aquesta manera grosses tres ores e mija: e sapies quey haura vna bona quantitat de brou e aquest brou e vna cosa la mes marauellosa para malalts delmon e la palla se met en la caldera per que la ampolla no toca al sol de la caldera correria gran arrisch la ampolla de rompres e si no serompia sabria ala sabor de la caldera lo brou.

Menjar figues a la francesa

Les figues seques pendras mes melades que pugues hauer negres e blanques e leuals lo capoll e apres rentales ab bon vin blanch que sia dolç: e quant sien netes pren vna panadera de terra e met les dins menant les vn poch: e apres posa aquella panadera sobre vnes brases e tapa les be de manera que se stufen alli e quant seran estufades ese hauran beguda la vapor menales vn poch e met hi salsa fina damunt e tornaes amenar de manera que encorpora aquella salsa: e apres menja ton potatge eveuras gentil cosa e mengen se entrant de taula.

De salcero blanch

Ametles pendras tres liures e fes les belles e blanques e picales be en vn morter: e apres destemprales ab brou lo mas magre de gallines o de molto e passales per estamenya: e apres met aquesta let apart e apres pren vna olla e met hi del millor brou e mes gras que tingues e metlo a bullir e com bullira metras hi dins tres onçes de canyella sencera e ligada ab vn fil ensemps ab vn manat de menta e quant haura ben bullit traue ne la canyella e la menta elançala e apres: fet tot aço metras en la olla vna honça de sucre fi e la let deles ametles e fes que coga vn poch: e quant sera cuyt fes escudelles e sapies quen faras quatre escudelles totes justes.

Bruscat per dotze escudelles

Hages ametles torrades en brases dues liures e picales be en vn morter: e apres pendras tres melses de molto e vn fetge de cabrit e vn bon manat de herbes ço es moraduix saporida e menta e joliuert ligat tot ab vn fil e met ho a coure en vna cassola: e quant sia cuyt de aquell brou faras la let deles ametles ab lo fetge ensemps e les herbes: e picaras ho tot ab dotze ous ensemps ab vn poch de vinagre blanch e quant tot sia picat destempraras ho ab lo brou e passar ho has per estamenya: e quant sia passat mesclau ab la let deles ametles e apres vaja al foch a bullir e bullint e menant metras en la olla dues onçes de salsa fina e mena sempre ab vna menadora de fust fins que sia espes: e sino se volia especir met hi vn poch de Amido e fes que tenga bona color la salsa: e fet aço fes escudelles: e vet ja fet.

Salsa biza per deu escudelles

Ametles pendras tres liures e fer les has belles e picales be en vn morter: e apres destemprales ab bon brou de gallines e fes ques pas per vn cedaç de manera que hisca be la let e apres metras la apart e pendras los fetges deles anades e picales en vn morter e apres pren tres o quatre cabeçes de alls cuyts en brases e pica los ab los fetges e quant tot sia picat destemprau ab lo brou e passau per estamenya:

e apres met ho en vna olla ahon haja a bullir ab la let ensemps: e apres met hi en la olla gíngebre e canyella: e pebre tot molt e de cada cosa vn diner e vn rouell de ou per cada escudella ben debatuts: e dues onçes de sucre metras dins en la olla.

Potatge de Porrada

Los porros pendras e fer los has bells e nets de part de vespre: e quant seran ben nets metras los a remulla en vna bella conca plena daygua ala serena e fes que estiga de aquesta manera tota la nit fins al mati: e apres de bon mati met los a per bollir de bona manera perque son molts mals de coure: e quant sien ben perbullits met los entre dos talladors e prem los be: e quant sien ben premuts çoffregiras los ab greix de carn salada e noy cal metre sal: e com sienben çoffregits met los a coure ab vn poch de brou que sie ben gras: e apres pren let de ametles e met la enla olla e coga fort fins a tant que sie ben espes: e tornat espes tastar ho has de sal e si ni mancau met ni: e apres fes scudelles e damunt cada vna met sucre e canyella.

Bon codonyat

Tants codonys pendras com hauras menester segons la quantitat quen volras fer e quartonegals e leuals lo cor e apres para los dela escorxa e quant seran ben mundats rentalls ab aygua tebia: e apres leuals de aquesta aygua e met los a bullir ab aygua freda e com comensaran a desfer se leuors saran cuyts: e trauras los dela caldera e picaras los be en vn morter: e apres destempraras los ab vna poca dela lur aygua matexa e passaras los per estamenya: e apres pendras set liures de ametles e mija sens parar sino renta les ab aygua freda: o tebia que valra mes e picaras les be en vn morter e quant sien ben picades passa les per stamenya destemprada ab aygua tebia si es die de carn destempra la ab lo brou dela carn e met hi la let ab los codonys e apres metras dintre enla olla de totes maneres de salses fines ço es bon gíngebre e bona canyella e çaffra

e grana paradisi e nous noscadas: e flor de macis. E si es die de carn metras hi dos rouells de ous per cada escudella: e si es dia de peix no cal: quant sia tornat be espes faras escudelles e damunt elles met sucre e canyella.

De salsa giroflina

Pendras tres melses de molto e couras les en olla e quant seran cuytes picales be en vn morter: e apres pren vna bona quantitat de pa torrat que sie ben torrat: e remullat enlo brou deles melses e pical en les melses ensemps e met hi aximateix vna dotzena emija de ous en lo morter e picau ensemps ab les melses e lo pa: e apres quant sia ben picat metras hi de bona salsa fina si no çaffra: e picau tot ensemps e quant tot sia ben picat destemprau ab lo brou de les melses e passau per estamenya: e quant sia passat met ho en la olla ahon ha de bullir e bulla apoch apoch ab molt poch foch menant sempre ab vna menadora de fust fins que sia ben espes: e apres fes escudelles: e vet ja fet.

De salsa camellina

Pendras dos o tres magranes albars e esgrana les totes sobre vn drap de li net: e quant sien esgranades pren les be de manera quen hisca be lo such: e apres pren vn poch de pa torrat e remullat ab lo dit such e apres pren bona quantitat de canyella picada e met la en lo pa: e apres picau fort en vn morter: e quant sia picat destemprau ab bon brou e ab such de dites magranes o ab vinagre que no sia massa fort: e apres vaja al foch a bullir menant tostemp fins que sia espes empero met en la olla abans que bulla vn troç de sucre fi: e es fet.

Salsa blanca de camellina

Pendras ametles belles e blanques e picales be en vn morter: e quant sien picades destemprales be ab bon brou de gallines que sia bo de sal e apres passar ho has per estamenya e posaras apart aquesta let deles ametles: e apres pren los fetges de les gallines e picals be en vn morter e quant sien ben picats destemprar ho has ab la let deles ametles: e apres vaja al foch a bullir e met dins en la olla sucre e such de magranes agres e vinagre blanch e clauells e nous noscades e canyella e gíngebre e pebre lonch e sucre blanch e tot aço sia ben picat e sia mes dins la olla per que bull e mena sempre ab vna menadora de fust: e quant sia tornat espes sera cuyt mes fa assaborir de sal e de salsa e de dolçor e agror e abans que sia cuyt met hi del brou que sia ben gras deles gallines en la olla ço es de aquell such que hix de les quis coen en sta.

De dobladura de Molto

Lo pa pendras parat dela scorza etorral e guarda que no sia cremat e met lo a remollar en lo brou de la carn e apres pren carn salada que sia gras e çoffregiras la per si mateixa de maneraquen hisca be lo oli: e apres pren vna ceba e fes la: bella e talla la menut e çoffregiras la ab lo oli de la carn salada: e apres pren bona quantitat de auellanes torrades e picales ensemps ab lo pa torrat e remullat en lo brou: e com sia picat destemprau ab lo brou dela carn e passar ho has per stamenya: e apres pendras la carn e troçejar la has a troços axicom los dos dits e çoffregiras la ab lo greix de la carn salada e com sia çoffregida mesclar la has ab la ceba: e apres pendras vint y quatre rouells de ous e de totes salses fines e vn poch de çaffra per que haja color de genesta e debat be los ous ab la salsa e vaja dins en la olla a bullir ab la carn salada e ab la salsa e ab la ceba e bulla tant fins que torne ben espes e quant sia cuyt fes escudelles e de sobre canyella molta e damunt la canyella grans de magranes dolçes: e es fet.

Una dobladura de Vedell

Lo vedell pendras e couras lo en ast e com sera mes de mig cuyt leual del foch e del ast e troçejar las a troços axicom los dos dits y encara mes petits: e apres pren vna ceba neta e talla la menut e çoffregir las ab bon brou de carn que sia gras: e quant sia ben çoffregida de bona manera pendras carn salada entreuerada e talla la axicom lovedell e apres vaja lo vedell ela carn salada al foch ab la cassola dela ceba e çoffregiras ho be tot ensemps e quant sia çoffregit met enla cassola gingebre e canyella e clauells tot ben picat e donar hi has tres o quatre voltes: e apres pren vna poca de maluesia o marua e vn poch de vinagre e vaja dins la cassola: e apres fes fer let de ametles sens parar les si no fregades ab vn canamas ben aspre e pica les en vn morter ensemps ab vna molla de pa torrat e remullat ab vianagre amerat ab brou: e quant la cassola sera prop de cuyta met hi la let deles ametles e dexar ho has a bullir fins a tant que sia ben espes emet ho apres per plats. Ha ni molts que hi meten joliuert. e menta e moradux en la cassola empero noy fa res sino in vols.

Salsa lisa pera volateria de olla

Metras les Gallines e Capons en la olla e quant sien cuytes pendras ne dues e leuaras los blanch dels pits e picaras los fort empero fes que nos perda res dela substancia: e apres pren ametles que sien bones e blanques e picales apart en vn morter: e apres passa les per estamenya e desteparas la carn picant la ab la let: e apres passala per moli e met ho en la olla ahon ha de bullir e hauer vn poc bullit metras hi agresta o such de toronja o de limons o vinagre blanch e gingebre blanch picat y encara ho pots metre readures de gingebre a troços axicom mig dau remullats vna stona en brou o en los suchs agre del la olla e apres pren canyella e girofle sencer e met lo en la olla ligat ab vn fil de manera que quant hauran perduda la sabor lo pugues traure e sapies que ab los blanchs de dues gallines e ab vna liura de ametles pots fer deu escudelles: E

aquesta salsa se dona ab gallines o capons en olla e fes que sia alta de color mes que noy haja çaffra car seria groch.

De salsa granada

Los fetges de les gallines pendras e couras los en olla e quant sien cuyts picaras los en vn morter ab rouells de ous: e apres destempralas ab bon brou que sia bo de sal: e apres met hi vn poch de such de toronges e met hi apres species de salsa de pago ben moltes e ben destemprat vaja a bullir fins que sia tornat espes menant ho tostemp ab vna menadora de fust de manera que la olla ne sia mig plena: e fes escudelles: e vet ja fet.

Salsa bruna per aperdius o coloms

Pendras los fetges deles perdius o coloms: e cou los en brases: e quant sien cuyts picaras los ensemps ab vna mulla de pa torrat e remullat ab vinagre blanch amerat ab vin vermel: e apres cou los en aygua los ous per que sien ben durs e traune los rouells e picaras tot plegat ab lo pa e fetges: e apres destempraras ho ab bon vi vermel: e vn poch de vinagre e apres passar ho has per estamenya e apres metras totes aquestes coses en vna olla: vna poca de mel e pebre: e canyella he gingebre he girofle: e nous noscades tot be poluorizat fes que bulla ab poch foch perque torne spes: perque lo vi consent gran foch va sen tot ab fum. E aquesta salsa se dona a perdius: o a coloms en ast: e vet ja fet.

De romerat per quatre escudelles

Ametles pendras vna liura fregades fort ab vn canamas que sie aspre: e apres pica les en vn morter ensemps ab vna molla de pa

torrat e remullat en vinagre blanch mas mes val en aygua de romani: e apres destemprau ab bon brou de canr e passar ho per estamenya e quant sia passat tastal e si sent a romani en bonora: sino met ni vn poch en herba que sia be picat e sech empero guarda no ni metes massa que per poch que ni metes hi sabra: e apres vagen al foch e tornat espes leuan del foch e met ho a reposar: e apres fes escudelles e damunt sucre e canyella.

Salsa agalura per vna escudella

Ametles torrades en brases pendras vn diner e pica les be en vn morter e quant sien picades met enlo morter vn rouell de ou: e canyella molta vn diner: e salsa molta malla vinagre amerat ab vi dolç e destemprau tot enlo morter e apres passar ho has per vn cedaç: e aquesta salsa poden fer enla quaresma empero que noy metes ous mes en son loch vn poch de pa torrat: remullat en vinagre: e vn diner de panses menudes: e picades ensemps ab lo pa: e apres vaja al foch a bullir: e quant sia tornat espes fes ne escudella: e esta salsa ha de tenir color de salsa de pago.

Forment cuynat

Hauras forment grossal e met lo en vn morter de pedras e pical tostemp de vna manera donant e ab lo boix enlo mig del morter empero lo forment no sia esclafat sino perparat e al picar met hi apoch apoch aygua que la aygua es aquella quil fa parar: e apres pren lo forment quant sia preparat e met lo en vn canamas que sia ben aspre e fregal fort de manera que la pallofa sen vaja de ell: e apres quant sie net rental ab dues o tres aygues que sien calentes ab mesura: e apres enla nit abans metras lo forment a bullir e bulla fins a tant que los grans del forment sien esclatats: e apres de aço leuar ho has del dit foch e metras lo dins vn coue ab plat ben cubert e estiga axi tota la nit fins al mati: e quant vindra lo mati mudal de vna pinyata: o olla enaltra e vaja al foch a coure: e quant sie cuyt: met hi la let deles ametles passadas per vn sedaç: e sapies que en

dues escudelles de forment haura menester vuyt liures de ametles: e tres onçes al menys de forment grossal: e sobre les escudelles sucre e canyella. E vet ja fet.

De Auenat

Pendras ametles belles e blanques e pica les en vn morter: e apres destempra les ab bon brou si ni ha sino sal: e aygua e oli: e apres passar ho has per estamenya que sia clara e apres pren lauena e fes ne farina: e apres met la a coure per si: e quant sera mes de mig cuyt passa la per estamenya que sia spessa e la auena sia clara vn poch perque millor puga passar: e quant sia passada mescla la ab la let deles ametles e vaja al foc a bullir ensemps ab vn troç de sucre que sia blanch enla olla e coga vna bona ora e mija fins que sia ben espes: e assaboreix la de sal: e de sobre les escudelles met hi sucre: Y en aquesta propria manera se fa lo ordiat.

De troços de cols

Los troços deles Cols pendras que sien nets e met los a coure ab bon brou gras e pren lart: e apres hajes dues cebes e talla les en manera de creu e met les ha coure ab les cols e com se comensaran a desfer les cols estrijola les fins a tant que tornen grogues e sien ben desfetes: e seran tornades especides lauors leua les del foch e deixa les reposar abans que fasses escudelles.

De allet per oques

Hauras tres: o quatre cabeçes de als: e met les a coure entre dues sendres caldes: e quant sien cuytes munda les de les palloffes: e quant seran mundades tasta vn gra de aquells: e si son forts tornals a coure ço es a bullir los en huna olla ab aygua solament vn bull: e apres pendras vna liura e mija de ametles belles e pica les en vn morter: e quant seran mes de mig picades metras los alls ensemps ab les Ametles enlo morter: e picau tot ensemps molt fort: e quant sia ben picat destemprar ho has tot ab bon brou que sia gras e passar ho has per estamenya: e apres vaja enla olla a coure: e met hi quatre onçes de sucre e de canyella sencera que sia ligada ab vn fil e remullada en aygua ros e met ho tot ensemps enla olla he deixal coura fins que sie be espes: e es necessari que coga vna ora: e vet ja fet.

De menjar de gat rostit

Lo gat pendras e matar las ço es degollar lo: e quant sia mort leua li lo cap e guarda que nengu non menjas per la vida: car per ventura tornaria orar: e apres scorxal be e netament e obrel e fes lo ben net: e quant sie net pren lo e met lo dins en vn drap de li que sie net e soterral deual terra de manera que stiga vn jorn e vna nit: e apres trau lo de alli e met lo en ast e vaja al foch a coure: e apres quant coura vntal ab bon all e oli e quant sia vntat bat lo be ab vna verga e aço faras fins que sia cuyt vntant y batent: e quant sia cuyt pendras lo e tallar las: axicom si fos vn conil e met lo en vn plat gran e pren del all e oli que sia destemprat ab bon brou de manera que sia ben clar e lançal damunt lo gat: e apres menja dell e veuras vna vianda singular.

De solsit de gallines: o de molto

Una gallina: o capo pendras e metras lo en orde axicom sil vulguesses metre en ast: e esquarterar las a troços: e esclafa li be los ossos de manera quen hisca dela sustancia e met ho enla olla: o pinyata que sie noua e bella: he apres met enla olla canyella sencera

e clauells sencers: e vn poch de çaffra perque alegra lo cor: e tot ligat dins vn petit drap de li que sia net metras ho tot enla olla: e apres tapa la olla ab vna cuberta: e apres empasta la ab vna poca de aygua e pasta perque non puga exir la babor: e vaja al foch: ço es la olla que sia soterrada fins ala meytat dins les brases: e quant sera soterrada guarda que la babor non puga exir e coga de aquesta manera bones tres hores: e quant sia cuyt trau ne lo drap deles salses e fes escudelles. E sapies que aquest brou tornaria vn hom de mort a vida tant es cosa singular e bona.

De casola de carn

Pren la carn e talla la menut a troços: e axicom vna nou: e çoffregiras la ab bona grassa de carn salada: e quant sia ben çoffregida met hi de bon brou e vaja a coure en vna casola: e met hi de totes salses fines e çaffra: e vn poch de such de toronge: o agresta de manera que coga molt be fins a tant que la carn se començe a desfer: e quey romanga solament hun poch de brou: pendras tres: o quatre ous debatuts ab such de toronges: o agresta e met ho dins enla cassola: e quant ton senyor se volra a seure en taula dona li quatre: o sinch voltes girades: e tant ost se espessira: e quant sia be espes leuau del foch: e fes scudelles e damunt cada vna met hi canyella. Empero altres sonque noy volen metre ous: ni salsa sino sola canyella: e girofle: e coguen enla carn com dit he damunt: e met hi vinagre perque tinga sabor: e per lo semblant molts fan aco queus dire que tota la carn posen en vna peça farcida de canyella e girofle sencer y en lo brou ben picades les salses empero fa a girar a des a des per que no coga me duna part que daltra e axi noy cal metre sino girofle e canyella empero com dit he de bona manera.

De roroles de fetges

Los fetges pendras deles gallines o dels capons o de cabrit que es molt bo e coulos en brases: e quant sien cuyts picals en vn morter: e

apres quant sien picats segons la quantitat que seran pren altre tant pa torrat eremullat ab vinagre blanch que sia ben amerat ab vn poch de aygua ros que sia fina per que no sia massa fort e apres picau tot ensemps ab los fetges e per dos fetges metras vn poch de ou en lo morter ensemps ab lo pa e formatge que sia tant lo pa elo formatge com es la quantitat de tots los fetges e picau tot ensemps e apres pendras vna poca de menta seca: e torrara vn poch per ques pugua picar: e quant sera picat mesclau tot ensemps en lo morter e quant sia ben mesclat pren salsa que sia fina e met ni tanta cunte parra: e apres pren vna paella e met hi mantega o lart dolç de porch e oli sini vols empero que sia dolç: e met lo al foch: e quant bullira met hi vna cullerada de dit potatge e fregir las axi cullerada en cullerada: e quant vendra que tindra color de or trau lo de la paella car jason cuyts e fets tots los plats e de sobre canyella molta que sia fina e sucre sin vols pero no ni cal mas lo sucre may affolla neguna vianda empero que ni metes ab mesura.

De burnia de figues

Pendras figues quesien seques e ben melades: a vna a vna aplanales be: quant seran be aplanades hages vna burnia noua: e neta e met hi vn sostre de roses vermelles e quen sia leuat lo blanc ab vnes tisoires: e apres damunt vn poc de sucre ab vn sostre de figues y en aquesta manera faras tota la burnia: çoes vn sostre de roses altra de sucre altre de figues: fet aço taparas la burnia per que estiga axi quinze o vint jorns: e apres menja de les dites figues e veuras vn gentil menjar e bella cosa.

Una torta a la genouesa

Ametles vna liura pendras que sien netes e blanques e altra de pinyons e altra de auellanes torrades: e picau tot ensemps en vn morter e quant sia picat deixau a part: e apres pren vna olla ab sal e oli e aygua e fes que sia en dia de carn mes guarda que sia bo de sal: e apres pren mija liura de panses mundades del gra e tres onçes

de datils mundats e e tallats a quaters e tres o quatre pomes agres dolçes: o dolçes e fes ne quaters e leuan lo cor apres metras ho en la olla per que bulla e quant haura ben bullit les pomes seran cuytes: e apres trau les dela aygua e picales be ab los datils e panses ensemps ab les ametles e ab les auellanes e los piyons e en esser tot ben picat destempraras ho ab lo dit brou e si es dia de carn poras metre en lo morter vna dotzena de ous picats ensemps ab les altres coses: e apres passaras ho per un cedaç e quant aço sia fet pendras pasta que sia bona e ben maurada e fes ne vn tallador tan gran com lo sol de paella que tindras e fes hi vores axicom a vna panada sens cubertor empero que propriament de la granaria de la paella e met hi la dins en la paella: e quant sera dins met hi vn poch de oli desota per que la pasta nos tinga ab la paella: e apres met tota aquella salsa dins la panada e met la sobre bon caliu: e apres pren vna cubertora que sia tant gran com la paella perque la puga cobrir e met hi bon foch decarbo damunt e dauall e entorn: e quant haura estat axi vn poch leuan gentilment la cubertora que esta de sobre e met hi dins la torta dues onçes de sucre e vna de canyella poluorizada: e apres tornala a cubrir ab aquella cubertora e coga dues ores fins que la pasta se partesca dela paella e lauors es cuyta e traula ab vn plat axicom si era vna truyta de ous: apres dona la aton Senyor com si era vna panada entegra.

De xinxanellas a la veneciana

Hauras formatge gras rallat vna bona almosta e parallat vn pa de vn diner: e salsa fina dos dines e malla de çaffra e vuyt ous: e tot aço sia be mesclat e pastat tot ensmps e quant sia tot picat molt be pendras la ralladora del formatge e girarlas enuers e posaras li aquella pasta de sobre e quant lo brou sera ben bullent e ben gras tu faras passar aquella pasta per los forats dela ralladora damunt la olla de manera que lo quen passara vaja dins la olla: e quant tot sia passat leixau coure e axicom a fideus o morterol e quant sie cuyt fes scudelles empero que sien clares mesclades ab vn poch de brou per que no sien tant spesses com los fideus empero que lo brou sia ben gras e fes compte que sies bon brou de bou ben gras sera millor vianda del mon e ab les quantitats que yo damunt te he dites ne faras prop de vuyt escudelles.

De lesques de formatge frechs

Lo formatge frech pendras e tallaras lo alesques tant grosses com lo dit e hages pasta que sia ben leuada e de bella farina e sia clara pastada: e apres pren vns quants rouells de ous e mesclaras los ab pasta e les lesques del formatge dejus e de sobre: e apres metlos a fregir en vna paella ab mantega que sia bona e giraras ho molt: per que nos crem: empero si ho fas bullir ab greix: axicom a bunyols ja valdran molt mes: e quant sia cuyt met hi damunt sucre e menjau ho ecalt que en altra manera no val res tot lo potatge.

De panada de carn o de peix

A carn o lo peix pendras e donar li has vn bull empero si es carn bulla mes que lo peix: e quant sia ben bullit leuau del foch e met ho en aygua freda: e apres fes la panada e met hi la carn o lo peix s troços menuts axicom los dits y encara menors e vagen en la panada: e apres vaja al forn empero fes vn forat damunt en la cuberta de manera que puga espirar sino sclataria en lo forn enla panada met hi esemps la salsa fina si es de peix carrega la ma en pebre: e si es de carn carrega la ma en salsa e vn poch abans que sie ora de traure la del forn met hi per lo forat ous debatuts en vna escudella ab agresta: o verament such de toronges o vinagre blanch e bo: e apres torna la al forn per espay de vn Pater noster e vna auemaria: e apres aporta la dauant ton senyor bona y calda.

De panades de sucre fi

Ametles prendras vna liura e faras les blanques e netes: e pica les en exut sens metrey gens de aygua: ni brou de manera que

tornen ben olioses que quant mes olioses son mes valen: e apres pendras vna liura e mija de sucre blanch ben poluorizat e mesclau ales ametles ensemps e quant sia tot picat e ben mesclat si era massa dur ablaniras ho ab vna poca de aygua ros e com sia vn poch ablanit salpicau ab vn poch de gíngebre ara coneguda empero que sie picat: e apres pendras pasta que sie de farina e pasta la ab bons ous: e oli dolç que sia fi: e apres de aquesta pasta fer ne has algunes poques e vmpia les dela pasta de sucre e deles ametles: e apres pendras oli que sia fi e met lo al foch en vna cassola e quant bullira metras hi dintre del oli de aquelles panades e faras per manera que bullen alli tant que prenguen color de or: e quant les leuaras del foch met hi damunt mel fusa: e apres sucre e canyella poluorizat damunt la mel e les panades.

Bona oruga

Hajes vna liura dels pans dela oruga e picals be en vn morter e quant sie ben picat met los dins en vn drap que sie blanch e ligals alli e quant seran ligats met aygua al foch ab vna cassa e quant començara a bullir met hi la oruga axi ligada com estara e com haura donat vn bull trau lan e met la entre dos talladors de manera quen hisca be la aygua e quant sera ben premut traula del drap e destempra la ab bon vinagre blanch e mel vuyt liures e fes la neta al foch esbromant la tostemp: e quant sia neta met la sobre la oruga e mesclala be ab vn menador: e apres pren vn quart de canyella e vn quart de çaffra e tres quarts de gíngebre tot ben picat e lançaras ho damunt la oruga menant vnes quatre o cinch voltes per que la salsa si puga encorporar e si era massa spessa aclareix la ab vn poch de vinagre blanch.

Bon formatge torrador

Qualseuula forma de formatge quesia gras e torrador es bo aricom ara formatge de lombardia o de parma o de brofolins o encara cascauall o formatge de arago pendraslo e rallar las be:e

apres pren bon brou de carn que sia gras e metlo en vna cassola ensemps ab lo formatge e vaja alfoch tostemp menant ab van menadora de fust:e apres pendrasper cada escudella de brou vn ronell de ou ben debatut e met lo dins lo formatge tostemp menant ab van cullera:e per lo sembant met hi vn troç de sucre al coure equant fara vns fils com vna correja es cuyt e met hi damunt sucre polu orizat.

Bones toronges de ratiua

Formatges frechs o matons pendras e picaraslos en vn morter ab ous ensemps:e apres hages pasta e pasta aquells formatges ab los matons ensemps ab la pasta:e quant tot sia encorporat e pastat hages vna cassola que sia neta e met ih bona quantitat de greix dolç deporch o oli dolç que sia fi:e quant la cassola bullira fes de la dita pasta pilons redonets e metlos dins enla cassola de manera que la pilora vaja nadant per la cassola e si non vols fer pilotes fes ne amanera de bunyols o aquelles genstileses que fer ne volras:equant lo que sera dis la cassola baja color dor:trau ho de fora e met ni de altres:quant tot sia fet metras ho en plats e per damunt met hi mel sucre e canyella molta empero nota vna cosa que en los formatges e en los ous fes hi fondre vn poch de leuat e en la resta met hi farina:e com faras les pilotes vntaras te les mans ab vn poch de oli que sia fi:e apres vagen en la cassola ecm seran dins si criuren senyales que la pasta es massa molla e sa a fer mes dura ab farina. E vet aci com se fan les toronges de ratiua efetes que sien met hi mel fusa damunt e sucre e canyella tot picat.

De casquetes

Hajas vna coca de biscuyt al forn que sia ben bescuytat:al pastar met hi vn poch de oli perque sia millor per rallar e picar e com sera tot rallat picaras ho ben menut:e apres pendras fruytes altre tant com es lobescuyt rallades e picadas coes auellanes e ametles torrades y encara algun pinyo picat e picau tot ensemps e quant sera ben picat

mesclaras la farina ensemps ab lo biscuyt picat:e com sia ben mesclat e picat pendras salses fines e lo mes sia pebre e mesclaras ho fort e ferm ab la pasta de manera que se encorpore be la salsa ab la pasta:e apres pren mel e metla a bullir e com esclatara lo bull esbromala be:e apres fes la bullir vn poch emper no massa que si fos massa bullida nos leixaria apres menejar la pasta tant tornaria dura de manera que val mes poch cuyta que massa:e fet aço lenau del foch per ques refrede vn poch e apres met hi la fruyta sobre la mel e com hi poras çofferir les mans maura la be sobre vna post o tallador empero maura la benfor com fas ala pasta esobre cascuna casqueta poras ficar pinyons ans de clourela:e apres tu has de tenir abans de totaço pasta que sia feta de molt bella faria ben maurada ab oli e bn dura la quelpastaras ab aygua que sia destemprada ab çaffra per que la dita pasta tiga colorempero no ni metes massa:e com sera ben maura da pendras ne troços e ab canya lisa e redona aprimaras la fort e apres ab vn ganyiuet tallaras la a tires equals e cada tir seruirá per vna casqueta e apres en cada tira metras hi pinyons ficats entre la pasta dela fruyta com te he dit damunt:e fet aço cobriras la ab la cuberta de pasta e apres ab vnes pinses pintaras les gentilment de manera que estiguen ben pintades:e apres met les alforñ ço es com hauran tret lo pa del forn per que noy ha [XXXIII] foch fino solament la calor e ab aquella calor es necessari ques cossa e asi nos cremaran mes ques cogué be e quant sien cuytes fes les menjar gentilment e gallart per que nos rompen. E asis fan les casquetes e sin volsfer de reals en loch de pasta de met hi pasta de Mar çapa de ametles:o verament de pasta Reyál e veuras vna manera de casquetes que baldament ne poras donar al Rey tant son singulars fetes de aquesta manera.

De flaons

Pendras formatges frechs e matons que fien ben eruts e picals fort en vn morter ensemps ab altres tants ous y encara hi pots metre vn poch de formatge gras que sia rallat e picat ensemps ab los formatges e matons ab vn poch de pols de menta seca que noy diu mal:e apres met hi en lo morter vna poca daygua ros empero no massa fino ab mestura:e apres fes pasta que sia feta de bella farina e pastala ab oli que sia molt fi de manera que sia ben maurada per

que torn molt dura:e apres faras de la dita pasta tos lochs pera metre los formatges empero abans que los vmples fes escalfar vn poch la pasta empero questiga testa e apres vmpiras los del dit potatge:e abans que sien del tot plens pendras vnes forques o verament pinses e fronmiras los la vora e apres vagen alfocha coure y quant sien cuytes que hauran ja perduda la color damunt e feran acolorats vn poch lauors de calt en calt metras hi mel fusa o verament axarop de sucre si ab aygua ros e quant se hagen beguda aquella mel o axarop metras y damunt sucre e canyella.

De torta destillada

Una gallina pendras e faras la bella axicom si la hauiesa metre a coure a talla la a troços:e apres capolarasla ab los ossos e tot:e quant sia ben capolada mescla hi vn quart de onça de canyella e vn quart de onça de girofle e vn quart de onça de fandils blancs mostalins e mes de vn got daygua dendiua:e buglosa:e borrarages: E tot aso be mesclat e capolat vaja en vn alenbich de aram:o de ploma a destillar molt be: e sapies quen ha de erir vna aygua tant clara com lum:e aquesta es una cosa tant cordial que tornaria vn home de mort a vida E aquesta torta no se acostuma de fer sino a home que no pot en nenguna manera menjar.

De sopes a la lombarda

Hauras brou de bona carn que sia ben gras:e en aquell met molt çaffra que sia ben groch e molt alt de color e que sia bo de sallo dit brou:e apres pren lesque mundades de la escorça e torrades:e rases dela cremadura:e aquestes sopes escaldaras les ab lo dit brou:e com seran scaldades asetiarasles en vna cassola de ferro:ço es vn sostre de sopes:e vn sostre de formatge gras de parma ho de arago:e axi vmpiras tota la cassola:e quant sera plena vaja al foch a bullir sobre bones brases: o verament al forn:e coga apoch apoch e mentre coura met hi ades ades deaquell brou axi gras e groch a cullerades dins enla cassola ab vna cubetora de ferro que sia

carregada de foch damunt e coga axi vna ora mirant la a voltes per que no se exugue massa e que sien securregudes del dit brou que sia ben gras: empero quant lo senyorles voldra menjar fes per manera que sien exutes: e apres fet aço faras escudelles e diries que es arros al forn.

De salsa verda

Lo joliuert pendras e fer las net deles comes: çoes que sia ben esfullat e ben net: e apres met lo en vn morter e pical be y quant sia ben picat pendras vna molla de pa que sia torrada e remullada en vinagre blanch: e picau ensemps ab lo dit joliuert: e quant sia be picat metras hi vn poch de pebre enlo morter: e quant hi sera fes ques mescle be: e apres pren mel que sia regalada o fusa: e met la dins enlo morter menant sempre de vna manera perque la dita mel se encorpore enla salsa que es dins enlo morter: e si peruentura la salsa fos massa espessa a clareir la ab vn poch de vinagre amerat perque no sia massa agre: e quant tot aço sia fet pendras vna: o dues pedras de mar e met les al foch a quant seran ben vmmelles met les en lo morter de manera que se apaguen alli e quant tot aço sia fet tasta la e guarda que sapia vn poch a pebre e agror dolça e a joliuert esi neguna cosa de aquestes y manca temprala: e apres fes tos grasalets e met hi vn poch de pebre e comunament se dona ab cabrit

De mostalla

Hages lo gra de la Mostalla e deneja la de la pols e de la terra e de les pedres e picala be en vn morter e quant sia picada passa la per vn cedaç: e apres pren de aquella poluora de la dita mostalla e tornala dins en lo morter ensemps ab vna molla de pa remullada ab brou de carn e picau tot ensemps: e quant sia tot picat destemprau ab vn poch de brou magre mes que sia bo de fal: e quant sia destemprat de bona manera que no sia massa clara pendras mel que sia bona e bella efusa al foch e met la dins en lo morter e

menala be fins que sia be mesclada:e apres fes ne grasalets e comunament es per vedell.

De robiols a la catalana

Let de cabra pendras e let de ametles:e apres pendras flor de farina de forment e aygua ros e sucre e rouells de ous e tot aço sia ben justat:e apres fes ne pasta de totes aquestes coses ni massa dura ni massa blana si no de bona manera:e apres fes ne coquetes:e apres pendras auellanes e pinyols e rouells de ous durs e picaras ho tot plegat:e apres pendras ous crus e destempraras los ab les dites auellanes e pinyols empero de bona manera que no sia massa clara ni massa espessa sino de bon modo:e apres pendras sucre:e aygua ros fina e canyella e vn poch de gin gebre e fes ne coquetes de tot aço mescla ho tot ab aquella pasta:e apres fregiras aquelles coses que non hisca res deles casquetes:e apres pendras vna cassola que sia de aram e que sia estanyada:e apres pendras de bona mantega e faras la fondre dins la cassola ab greix de porch frecsh e com aquest oli sera calt met li les cosquetes e ab vna esbromadora leuaras les cosquetes del oli:e apres metles en vn plat e met hi dins aygua ros e mel:e comles voldras menjar posaras hi damunt sucre e canyella.

Dabroscat a la Catalana

Tel pendras vn poch de lenat e vna poca de flor de la farina de gra:e apres pendras let de cabres o let de ametles e apres tornaras a pastar aquella poca de farina ab lo leuat e batlo molt fort ab rouells de ous:apres met hi vn poch de sucre e aygua ros dins en la pasta e toraras a batre molt fort:e apres pendras mantega o greix de porch frecsh e fes ne oli:e apres escalfaras lo be en vna cassola e com sera calt met hi aquesta pasta de manera ques fassa axicom vna truyta de ous e pendras vna canya e faras hi vna punta e ficaras la en lo mig e apres giraras aquella truyta ques dins en la cassola e com ho trauras met hi damunt aygua ros y mel:y com lo senyor

voldra mejar metras la en vn plat axicom si era vna truyta de ous e lançaras hi damunt sucre e canyella o sino prou mel: E vet aci com se fa lo broscat perfectament e dauall parlare en altra manera:e aquestes coses se mengen en lo mes de Noembre per relauors es temps de menjar lo porch fresch

De garbies a la catalana

Tel pendras borratges e bledes e faras les netes e apres vagen a bullir ab aygua sal e comsien cuytes traules de aquella aygua ahon se son cuytes e met les entre dos talladors de manera quen hisca tota la aygua:e apres pendras de bon formatge fresch:e de totes especies bones e fines:e apres pren vn poch deflor de la farina de gra:e apres pren greix de porch fresch que no sie salat:pastaras aquesta farina ab lo greix del porch:e ab vn poch de aygua tebia:e apres pendras les borratges:e bledes e lo formatge:e les especies:e tot plegat ca:polaras ho be:e apres pendras molts rouells de ous que sien ben durs e tornaras ho a capolar tot plegat:e apres fes la pasta que sia ben prima:e pren formatge fresch:e mesclaras lo ab aquelles altres coses capolades:e apres fes de aquella pasta vnes coquetes axi com la ma e met hi aço dins les coquetes e cobriles gentilment:e apres hauras van cassola de aram estanyada e apres escalfa el oli del porch fresch o mantega e com sia calt met hiles coquetes damunt axis couran:e apres metles en vn plat e met hi aygua ros en mel:e com volras menjar met hi damunt sucre:e canyella.

De menjar blanch de malalt

Lo menjar blanch de malalt se fa en aquesta manera:primerament faras solsit de vna gallina:e apres met vna olla alfoch e quant bullira met hi aquella polla dins:e aquest solsit se fa de aquesta manera. Pendras vna gallina e esclafaras lilos ossos e apres met vna olla al foch e deixala coure fins a tant que bulla molt fort e que may perda lo bull:e apres com coneixeras que hi haura dnes escudelles de brou leuaras la del foch e apres pendras vnes poques de ametles

blanques e picales e com sien picades passales ab aquell brou:e apres pendras vna polla que sia morta de part de vespre leuan los pits e metla en alt e comsera quasi mig cuyta trauras la del alt e picala y en esser picada passaras la per aquella let e peffaras la espes per que dels pits de la polla no hagen de leuar res e met hi sucre per mesura e vaja a coure sobre vnes poques de brases e com tornara spes leixaras ho coure vn poch mes e li hi volras fer alguna cosa per ton senyor si es malalt:pendras vnes poques de ametles torrades e picales ab vn fetge de gallina e apres aximateix fes solsic de gallina e posaras aquelles ametles que sien bensespes:e apres met sucre vna bona quantitat de canyella e vn parell de clauells e vaja al foch a coure e com sia cuyta met hi vn poch de agresta de gallina que sia fus per que aquest li dara gran licor e fes escudelles e damunt sucre e canyella.

Cassola de malalt

Pendras vna polla o vn pull que sia mort de part de vespre o de mati:e troçesaras lo axicom silhauias a donar a ton Senyor e apres pren such de toronges e aygua ros que no sia massa fort lo fuch:e apres pendras vna cassola petita e met hi dins lo poll o la polla ab bon greix de gallina e ab aquell such damunt dit tambe e apres met la en lo forn e com sera quesicuyta pren vn parellde ous frechs e debat los be ab fuch de toronnges e aygua ros e metras lo dins la cassola:e apres tornala al forn e deixal estar alli per espay de vn Credo:apres porta la al malalt pera que menge.

Farciment de vna polla per amalalt

Pendras vna polla que sia morta de part de vespre:e apres met la en orde e fet tot aço pendras vnes poques de ametles blanques e vnes poques de panses e greix de gallina e vn troçet decanyella sencera egra de clauers e mesclaras ho tot e metras ho tot dins en la polla:e apres met la en alt a coure y enlardarla ab greix de gallina e vet acifet lo farciment dela volateria que serueir per amalalts.

Bona salsa gualantina

Hauras pomes que sien agres e tambe de les dolçes e apres fes let de ametles de part de vespre:e apres pendras les pomes e para les de part de vespre e talla les menut axicom vn dau.empero les dites ametles sien axetades ab bon brou de carn e met les pomes a remullar ab la dita let de part de vespre aximateix pendras especies çoes canyella e gingeb:e segons la quantitat quen hauras menester e met o a remullar de vespre ab aygua ros:cap:es al de mati pendras vna poca de farina de arros e faras la coure ab la let de les ametles empero noy metes les pomes fins a tant que sia mig cuyt e aximateix les species e com la salsa se tornara espessa met hi del millor brou que tingues e deixal coure de tot:empero les especies sien ligades ab vn fil. E vet aci com se fa la salsa gualantina.

Bon Aldobado

Pendras pits de molt o faras los coure en olla e com sian quasi mig cuyts trau los dela olla e troçejaras los atroços com los dos dits:e apres çofregiras los ab lart de carn salada e quant sia fet pren mel e de totes especies e metras ho dins vna olleta:e apres pren pa dur rallat e lançal dins aquella mel:e especies:empero quey haja mes canyella que no de nenguna altra especia:e apres pendras del brou millor dela olla e met loy e apres greix tant com sia menester segons la quantitat delpa e dela carn e apres metras hi vna bona tassa de vinagre blanch per que aquesta salsa vol esser agre dolç e aço faras bullir e mentre bullira met hila carn ab vn poch de çaffra per que aquesta salsa vol esser alta de color:e apres fes escudelles de dit putatge e damunt elles canyalla:empero deus himetre peres e codonys que sien tots tallats empero que agen dat vn bull primer e met los en la carn.

De pebrada per saluatgina

Unes poques de ametles pendras e piyons e auellanes e tot que sia torrat e picat be en vn morter e com sera picat be en vn morter e com sera picat pren vna molla de pa mullada ab vinagre demanera que no sia massa agre e picala per lo semblant e apres passala e met la dins vna olla: o pinyara: e apres pendras vn troç de saluagina: e pica la fort dins vn morter: e com sia picatda lança la dins aquella salsa: e met hi pebre: empero com passaras les ametles: e les altres coses passay molts ous durs solament los rouells tot aço vaja alfoch a coure: e com dara vn bull leuau del foch: e es cuyta e aquesta salsa vol esser forteta de pebre: e aximateix la color e no si met altra cosa per que sihi met eu aldre nos dira pebrada

De bastar da camalina

Vnes poques de ametles torrades pendras e picales be abvna torrada depa ab los fetges de aquelles volataries que menjaran e tot aço sia ben picat e apres passaras ab such de mangrana agra ab brou ab molta canyella e ab vn poch de les altres especies sino çaffra e com tot aço sia passat vaja al foch e fes que aquesta salsa sia agra e dolça: e com sera cuyta methi prou greix e damunt sucre e canyella.

De brou de larder

Tel pendras lo porch selnatge e tallar las a tallades asicom los dos dits e pendras carn salada grassa e fes ne tallades primes e trauella les per lo mig de aquelles tallades del porch faluatge tantes com voldras e vaja dins vna olla sobre bones brases a çoffregir: e com sera quasi mig cuyta ab vna ceba rallada metras hi de totes especies sino çaffra e canyella tot mesclat ab la ceba: e apres met hi vn poch de vin vermell e vin agre e leixau coure be e met hi de totes herbes capolades: e axis fa lo brou larder. E com volras fer alguna

pessa de porch bullida e ton Senyor voldra menjar brou larder fes ho de aquesta manera: com la pessa sera scaldada e ben neta dels pels met la pessa acoure dins laygua quant bullira empero que sia la meitat vi e la meitat aygua: e per lo semblant hi pots metre de totes especies senceres per que do la sabor al brou e color: e aximateix met hi de totes herbes e sia bo de sal: e de totes coses: e de aquesta manera se fa lo brou larder y es molt bo: empero ani molts que y meten ceba e noy es mala.

De capironades de toferes

Les toferes pendras e scalfa les be ab aygua bullida e apres daras vn bullab aquella aygua mateixa: e apres parales de la primera escorça: e apres talla les a tallades redones: e apres çoffregiras les molt be ab bona carn salada grassa: e apres pren vnes poques de ametles e pinyons: e auellanes: e vna torrada de pa: e sia tot aço picat ab brou del mes gras: pasta las be espes: e com sia passat met lo dins vna olla: e met hi de totes especies picades e met hi vn poch de sucre: e vaja a coure: e com bullir a metras hi les toferes per que acaben de coure ab aquesta salsa: e com les toferes seran cuytes fes escudelles e damunt cada vna met hi sucre: e canyella e vn poch de greix dela olla: e si les vols menjar fragides sense la salsa fes ho: axicom les hauras çofregides met hi vn poch de pebre: e vinagre. E axise fa lo menjar de lestoferes: empero tostemp valen mes quant son rostides entre duas sendres: e remullades ab vinagre.

De precegat

Pendras los precechs: e perar los has e tallaras los a tallades e fer los has bullir a bon brou gras: e com sien cuyts pendras vnes poques de ametles blanques: e picales: e com sien picades passa les ab aquell brou ben espes: e apres fes bullir aquesta salsa ab sucre: e ab vn poch de gigebre: e com sera bullida met hi prou greix dela olla: o del ast: e axi leixaras ho ben stouar vn poch: e apres fes escudelles e damunt cada vna met hi sucre. E aximateix pots fer la salsa dels

codonys de aquesta manera:empero los codonys volen esser passats ab les ametles: e no volen esser agres:e aximateix los precechs.

De sopes daurades

Pendras pa talla:e apres torrat de bona manera que no sia cremat:e apres pendras bon brou e faras lo bullir en vuna ola a part ab tot son recapte y escumal be:e apres hauras formatge rallat perque estiga prest:e com lo senyor voltra menjar luaors pendras vns quants rouells de ous e detempraras los ab lo millor brou del brou e met hi vn poch de gingebre: e apres pendras aquelles torrades e remulla les de aquella brou e com sien acabades de remullar leua les deaquell brou e fes escudelles de aquelles tallades e lança y damunt lo brou dels ous:e apres lançarás hi lo formatge E vet aci com se fan les sopes daurades.

De busach de conills

Pendras lo conille escorxal e fes lo bel e net dels pels e com fa net obral e met lo en ast e quant sia cuyt tallaras lo a troços e çoffregiras lo vn poch:e apres hauras pa torrat e ben cremat e ametles torrades e pica les be e passales ab lo such del conill e met hi de totes especies comunes e fes que aquesta salsa sia vn poch agreta e fes la bullir e com sia bullida met hi lo conill e leixaras lo acabar de coure e si hi vols metre cebes tot esta a ton plaer empero fes les bullir primer ab los conills e apres passa les cebes ab les altres coses e deixau acabar de coure. E vet aci com se fa lo busac de conills.

De ordiat per amalalt

Hauras lordi e faras lo bullir de part de vespre segons la quantitat quen voldras fer:e apres pendras vna polla o poll e esclafar li has los ossos:e apres fes bullir vna olla ab aygua que sia neta empero ab mesura que quant li metras la polla o poll fes que solament lo cubra laygua:e si es polla per força hi hauras a metre mes aygua per que la polla es grossa e es menester que coga mes e fes que bulla tostemp e que no perda may lo bull e noy metas sal fins a la derreria que conegues que noy ha sino vna escudella de brou perque sera mes assaborit e com tot aço sera fet apres que hages sopat pendras vnes poques de ametles e faras les belles e blanques e picales ab vn poch del blanch dela polla en vn morter e destempraras les ab lo brou dela polla o del poll e com ho hauras passat met aquesta let dins vna olleta e si hi voldras metre vn poch de amidó ja ni pots metra en semps ab la let:e apres pendras ordi e com coneixeras que sia cuyt pendras vn canyamas que no sia massa clar e metras hi aquell ordi dins lo canyamas que no sia massa clar e metras hi aquell ordi dins lo canyamas e trauras ne la licor del ordi:e apres pendras aquella let que hauras feta e passar ho has per vn cedaç de manera quey pas aquell poch de amidó:e apres tornaras ho tot a passar el ordi: y tot e fes que sia vn poch claret perque ell se reposara en la nit e tornar fa spes:e aso vull dir yo ara que bulla de part de vespre ab sucre:e de mati com lo senyor lo volra pendre fes lo bullir vn poch e quant lo voldra pendre fes quel prenga vna hora dauant lo jorn e apres fes quey dorma vn poch apre quelhaja begut e fara li gran profit:e com li donaras la escudella met hi vn poch de sucre:e sinoy vols metre lo amidó noy fa res.

De miraut de pomes

Hauras peres deles mestendras:e perar les has dela escorça e apres tallaras les a quatre quarters e leua los lo com e apres faras los bullir ab brou de carn que sia assaborida de sal:e apres pendras ametles:e para les:e apres pica les en vn morter:e com sien picades axetaras les aquells brou deles peres e si noy abastaua aquest brou pendras del brou del molro:e passaras les be espesses per estamenya:e com sia passat met aquesta let dins vna olla:e aques pren vna poca de farina de arros e exetaras les ab aquella let:e vaja al foch a coure ab bona quantitat de sucre:e aximateix pendras vna

poca de canyella sana: e ligaras la ab vn fill:e met la dins la olla:e apres vaja tot aço a coure:e com tornara spes e no tendras let per a metrey:met hi del millor brou e mes gras dela olla e deixau axi coure vna bona ora:e com coneixaras que la farina fa cuyta leua la del foch:e si per mala sort sabia al fum:o a so carrim pendras vn poch de leuat que sia ben agre: e ligaras lo ab vn drap de li:e fes que la olla bulla tostemp:e met lo dintre perque bulla tot plegat:e sapies vna cosa que si la olla no bullia no sen aniria tant prest la sabor del fam ni del socarrim:e axi ho pots fer de totes les salses:e potatges:e apres com la salsa sera bella e feta met aquelles peres que son cuytes anlo brou:e met hi vn poch de ayguaros e fes escudelles e damunt met hi sucre fi. E aquesta salsa es bona pera malalts.

Codonys bullits en olla

Pendras vna Cassola:o pinyeta cuberta:e que enla cubertora hi haja molts forats petits empero que la dita cassola:o pinyata sia noua perque no prenga altra sabor la vianda e met hi los codonys dintre la pinyata empero que sten nets e bels e apres vimpliras la de ametles e vin cuyt per que torne a manera de vnguent aquest potatge:e ab aquests codonys metras ferts canons de canyella:e girofle:e mostada:e flor de macis:e grana paradisi: e ab tot aço metras la en les brases viues ab petit foch fins al coll e bulla a plaer:empero que sia cuberta:e quant sia cuyt tallaras los honestament e leuaras ne lo cor e bons e tallats met los damunt vn plat e desobre sucre e canyella e girofle.

De joliuertada

Hauras gran quantitat de joliuert e girofle e ben mesclat picaras lo fort ab vn poch de molla de pa blanch e passaras ho de manera quen façes exir tot lo fuch ben spes e metras vn poch de berios e gran força de gingebre e de canyella e picaras ho tot ensemps:e si hi vols metre sucre tot es a ta voluntat e fes que sia ben spes e ben vert e fes que no bulla perque perdria la verdor e apres met hi sucre sino met hi mel.

Such de magranes

Les magranes pendras e trauras ne los grans tots nets e esclafaras los en hun morter de manera que nos rompen los grans e colar los has ab vn drap de li net e metras hi en lo fuch poralps e pinyols rostits e pots hi metre vn poch de aygua ros:e de aquest fuch podras fer la camalina dolça: e si la vols fer agra met hi vin vermell e vinagre e de totes especies e canyella mes que de nenguna altra especie efes la bullir ans que la passes.

Oratonada daurada de frexura de cabrit

La frexura e lo cap del cabrit pendras e metras ho tot a bullir eperteix lo cap de manera que nos queden los fuells e quant sera cuyt trauras ho dela olla e talla la frexura menut com si fossen uns daus e hages fagi deporch frecsh e lo cap que es ja en dues parts çoffregiras ho tot ab quell such e hages rouells de ous e flor de gingebre e canyella e herbes sanes e capolaras ho tot ensemps molt be:e apres aparta lo greix de la paella a vna part e metras hi tot aço a laltra part dela paella:e a des a des vntaras ho de aquesta materia ab dues plomes:e quant sia ben fregit trauras ho fora e lauors met hi la frexura axi bona y capolada menut:e çoffregiras la:e si hi volies metre vna trentena deous debatuts ab herbes sanes ja seria bo e metras ho tot dins la paella:e apres ab vna cullera remenals be e sihi vols çoffregir çyurons tot es bo:e apres hages rouells de ous debatuts e vn poch de gingebre mesclat ab los ous e ben debatut en vna escudella: e apres met ho dins la paella sobre laltra vianda e remenau tot apres demanera ques mescle tot be:e quant sia cuyt trauras ho de la paella e metras ho en vn bell plat:e damunt met hi sucre e canyella.

Salsa ques diu canyella demost

Pren panses e rayms negres: e tota la molla devn pa:e pendras los rayms segons la quantitat que voldras fer salsa e met los en vna olla a bullir ab vin vnmell dolç que sia bo:e si e molt fort: e molt vnmell e tempraras lo en la manera que semblara a fes que bulla fort fins a tanta que les panses e los rayms sien tornats tots brou:e apres passaras tot aço per estamenya e passat que sia metras ho a bullir vn poch en vna petita olla perque setorn espes e haja color de or:e apres hages sucre e canyella efes que sentavn poch ala mostada:e al girofle e al gíngebre e serueix per a volateria rostida o fregida.

Pastis en vn ast devna gallina rostida

Una bona gallina ben grassa pendras e leuali les ales e los peus e lo coll empero fes que sia farcida tota derouells de ous durs que sien bullits:e canyella e girofle ficats enlos rouels dels ous e panses e ametles blanques e netes e carn de vedell o cabrit bullida e capolada menut e menta:e joliuert aximateix e rouells deous cruus especies fines e ençaffranades:e tot aço be mesclat ab les panses e ametles farciras la gallina de part de dins e apres cosir las que non isca res:e apres met la en last e fes la coure e com sia quesí cuyta hages apres vn gran plat e met hi vn poch de farina de arros ben fina e let decabra e rouells de ous cruus e sucre e canyella e altres especies fines ençaffranades: e debat tot aço ensemps molt fort e destempra la dita materia ab la let e sino tens let pren aygua ros e vn poch de brou dela olla e mesclaras ho tot:e apres ab vnes plomes de gallinas faras degotar la dita materia damunt la gallina e fregalan e vnta lan empero guarda que no la destemprasses massa que nos podria apres afferrar e vntaras la tantes vegades de aquesta materia de manera ques fara vna crosta tant grossa damunt la gallina com vna crosta de pastis:e si hi vols metre herbes sanes ben pots fer e menalast de manera quela dita materia se retinga damunt la gallina. E vet ja fet.

Treballa quees dita salsa blancapera oques

Ametles metes pendras e lo blanch de vn poll e vn gra de all perque solament senta e vna molla de pa remullada ab brou e picau fort e apres passaras ho tot per estamenya e hages rouells de ous durs que sien bullits e met hi gingebre e canyella e sucre e vn poch de agras solament que hi senta:e apres met les oques enlast e quant sien mig cuytes met hi vna cassola de sota per a collir lo fuch de les oques e quant hi sia tot met lo abla dita materia dins vna olla e quant sia tornat espes fes ne escudelles:he quant aniran en taula met hi sucre e canyella damunt.

Broet larder de bona fayso

Hages los pits o les lonmes e donals vn bull per que perdan la fanch e apres fes ne troços tants grans com lo dit polme e fes lardonets de carn salada menuts com vna ploma e met a cada troç vn lardo de lonch:e apres pren la carn salada e fon la e quant ne hages tret tot aquell oli çoffregiras ne la dita carn e apres met la dins vna olla ab brou de vna altra olla:e apres hages vn poch de fetge de gallina e vn poch de carn de molto efes que bulla tot ensemps:e apres pren pa torrat e picaras ho tot plegat:e apres passaras ho tot per estamenya e apres destempra rasho ab bon brou dela olla e ab agresta mesclada ab vinagre e ab especies menudes:e donali color de lebra:e vet aci vna salsa molt fina.

Potatge de bon modo

Hages vna bona gallina grossa e fes la bullir solament que do vn bull e tallala a troços honestament:e apres hages carnsalada fusa e çoffregiras la mes de modo que no perda lablancor e apres met hi bon brou e fes que bulla a plaer dins aquellbrou e apres hages rouells de ous durs e ametles blanques picades ab vna molla de pa

remullada ab brou e passaras lo tot ensemps e apres fes la bullir en vna olla apart de manera que nos destrie e met hi vn poch de agras mes no vinagre especies dolces e quant sia quasi cuyt prenrouells de ous destemprats ab ayguaros e mesclau tot ensemps:e vet ja fet.

Potatge ques diu jota

Hages bledes e joliuert e menta e borratges e met ho tot a perbullir:e apres metras ho sobre vn tallador e capolau menut ab especies: e apres quant sia capolat passaras ho per estamenya e met ho dins vna olla e fes que do vn bull de manera que no perda la verdor e nou cal cobrir fis ala hora del dinar e si al vespre no vols cuynar fes ho deaquella mateixa manera empero met hi vn poch de carnsalada de porch fresch e fregiras la per traurenlo such e ab aquell such çoffregiras aquelles coses damunt dites e ab brou dela olla a manera deespinarhs:e apres fes escudelles e damunt cada vna metras hi vn troç de aquella carnsalada que hauras çoffregida.

Salsa del emperador

Pendras los fetges deles gallines: e rostiraslos en brases e pren ametles torrades: e picades ab los fetges ensemps ab vna poca de molla de pa e destemprar ho has tot ab brou de gallines:e quant ho hages ben picat pendras los rouells de desauuyt ous o vint tots cruus e picats ab les dites ametles que seran prop de vna punyada e tres fetges de capons o de gallines e picar ho has tot en semps en lo morter e passar ho has per vn cedaç axicom a salsa de pago:e apres en esser passat met ho abullir en vna pinyata que sia ben neta ab poc foc remanant tostemp ab vna cullera e metras hi copia de sucre e vn poch de mostalla e vns cinchs o fis clauells molts e gíngebre segons la voluntat e faras que sia vn poch agresta de such de taronges o de agras o de magranes e que sentan vn poch a totes les dites salses e al gíngebre mes que mes e que sia espessa axicom a salsa depago que tenga color burella e fes escudelles e met hi sucre e canyella damunt. E vet aci la fi deles viandes del carnal.

Comença lo tractat de aparellar les viandes del temps quarefinal

Parlat hauem lo mes breu que hauem pogut del art dela cuyna tant com toca en les viandes e menjars carnals ab tot que infinides viandas son en dia de carn ques poden fer de quaresina que quant dich que sien destemprades les salses ab brou de carn e no en altra manera: de tals salses o potatges pots creure ques poden destemprar ab vn poch de sal e oli e aygua empero ha de donar vn bull e sapies que valtant com si fos brou de carn empero temprat de sal:e quel oli sie molt fi: E vet aci en qual manera de infinides viandes que son posades en dia de carn se podenfer en la quaresma:e sapies que no es sino practica dels homens a mudar les viandes de vna cosa en altra:e perço me par ami hauer ne prou perlat deaquesta materia de qualsera cosa molt rahanable que parlen algun tant deaquestes viandes que son per als dies quaresmals les quals seran axi contengudes en los capitols següents: E primerament de aparellar panada de lampresa dequalseuol manera de altre peix pera bullir opera rostir o pera caçola:e fes ho axi com yot dire.

De lampresa en graelles

Primerament la lampresa vol esser viua:e apres pendras la escaldar la has ab aygua calda e axila faras bella eblanca e apres pendras pa torrar molt fort que siatot negre dela crema dura e trauras ne aquella cremadura e pendras la lampresa e obriras la e fes que la fanch nos perda sino que sia ben guardada e leuali vn budell que te:perla boca tre uestraras livn ganyivet de manera que no li fassa nengun tall sino que la punxes:empero leuaras lilo fel perlo mig del cap y escolaras la be solament perquen hisca la sanch e axila e axi la escolaras per los forats que te per lo semblant e guarda be la fanch e apres vntaras la de aquella fanch que es sua mateixa:e

apres pendras de les sues especies les quals son aquestes:pebre lonch e garangal:e nous noscades:e tot aço sia ben picat e mesclat ab aquella fanch:e apres torna a vntar ne la lampresa e met li en la boca vna nou noscada e en cada forat que te met hi vn clauell:e apres pendras la panada e metras hi la lampresa axicom si fos vn sercol de barril:empero donali vn tall en mig de la esquena per que en altra manera per ventura rompria la panada:e apres fes que estiga gentilment dins de molt bona manera e ben vntada de la sua sanch mateixa e ab les especies y tot cobriras la panada e vaja al forn a coure:e apres pendras lo pa torrat ab vinagre e vi vermell e la sua sanch mateixa la que sera romasa e tot plegat mesclaras ho e passar ho has molt be aquesta salsa no vol esser molt agra sino sols vn poquet que perço si met lo vi:e com la panada fa cuyta pendras aquella salsa e metras la dins lo pastis. E axis fa la salasa dea lampresa empero per a menjarla mes val freda que no calda e si es freda noy metes salsa e sapies que no es bona a menjar fins al mes de Janer.

De salmo en pa

Lo salmo pendras e netejaras lo: e apres pendras les sues especies: çoes pebre lonch: e garangal: e gíngebre: e tot aço sia ben picat ab sal de manera que noy haja massa species sino de bona manera: e apres fes les panades e pendras lo salmo e met lo dins la panada e pendras les especies e lançar les has damunt lo salmo e davall y a totes parts: e apres cobre la panada e vaja al forn a coure: en quat sia cuyta si vols menjar fret lo salmo fes vn forat ala panada de part de baix per que lo such ne hisca que mentre que lo such es dintre nos pot ben guardar. E deus saber vna cosa que lo salmo se vol menjar en lo mes de Octubre que comença a venir lo fret.

De cassola de salmo

Capitol que tracta en quina manera se deu aparellar lo salmo en cassola: Primerament pendras lo salmo e faras lo bell e net: e apres

pendras vna cassola e pendras lo salmo e metras lo dintre ab les especies çoes vn poch de garangal e vn poch de pebre e gíngebre e çaffra e tot aço sia ben picat e lançat damunt lo peix ab sal: e ab un poch de agras o de such de toronges e vaja al foch damunt vnes bones brases: e apres pendras ametles blanques e panses e pinyons: e de totes herbes çoes moradux e joliuert e menta: e com la cassola sera prop de mig cuyta met hi tot aço dins la cassola e vet ja fet.

De truyta

Capitol que tracta en quina manera se deu aparellar la truyta. Primerament la Truyta vol esser escatada e si la vols menjar en panades met hi pebre e vn poch de gíngebre e siles volras menjar en altra manera com es hara rostida ho bullida faras bullir vna cassola ab aygua e met hi la truyta: e com sera quasi mig cuyta metras hi vn poch de sal per que haja bona sabor: e apres metras hi mija tassa de vinagre dins la cassola o dins la olla per que lo vinagre lo tindra fort per que nos trenque e menja la ab pebre e ab vn poch de brou dela olla mateixa: e si la vols menjar rostida menjala ab such de toronges e aygua e sal e vn poch de oli e de totes les bones herbes: e apres aparella ton plat de la truyta rostida e lançarás hi damunt tot aquest such E sapies vna cosa que lo millor boci es lo morro.

De barp en pa

Capitol que tracta en quina manera se aparella lo barp en pa. Primerament si vols menjar en panades pendras especies: çoes pebre: e gíngebre: e sal: e tot aço sia ben picat: e apres fes les panades e met hi lo barp: com sia net dins la panada ab les especies e vaja al forn a coure: e si hi voldras metre vn poc de such de toronges o de aygua ros beu pots fer: empero abans que vaja al forn met hi vn poch de oli: e vet ja fet.

De barp en cassola

Capitol que tracta en quina manera se deu aparellar lo barp en cassola. Primerament pendras lo barp e faras lo bell e net e tallaras lo a troços redons com los dos dits: e apres pendras les especies: çoes pebre: e gíngebre: e çaffra: e sal: tot aço sia ben picat: e apres met lo barp dins la cassola ab les especies e la sal: e vn poch de oli e vaja al foch de sobre bones brases: e apres pendras axi mateix panses : e ametles: e vn poch de seliandre sech: e de totes les bones herbes: e tot aço vaja dins la cassola e coga fins a tant que sia cuyt. E si tu volguesses menjar lo barp bullit hauries de pendre vna olla ab aygua que bulla e apres met hi lo barp dins en la olla: e apres fes hi lo seu salsero çoes vinagre e de totes especies e de totes les bones herbes: e com lo barp sera cuyt aparellaras lo plat ab la vianda e lançarás hi lo dit such damunt ab les dites herbes: e fes la de manera que sia vn poch agreta e acolorada de çaffra: e vet ja fet.

De saboga empa

Aquest capitol tracta enquina manera se deu aparellar gentilmente vna saboga. Primerament la saboga vol esser fresca: e molt neta dela escata: e apres fes les panades: e pendras les species dela Saboga: ço es pebre: e vn poch de gíngebre: e sal e tot molt ben picat e lançat damunt la saboga: E apres met la dins la panada ab oli e vaja al forn a coure: e si la voldras menjar freda hauras a traure lo such per que qualsevol panada de peix per menjar la freda es menester que sen leue lo such perque mentre que lo such sia dins la panada nos pot be guardar e si la voldras menjar en altra manera: com ara digam bullida: o rostida: si be la saboga no vol esser en nenguna manera cuyta sino emparo rostida: per ço si la vols rostir no la scates sino obrila: e apres metla enla graella: empero abans que metes la saboga al foch vntaras la graella ab oli perque nos puga pendre ab la graella: e axi vaja al foch: Empero no li dons molt foch ala primaria mas gira la ades ades: e cada vegada que la giraras vntaras les graelles ab oli: e apres fes lo salsero ab such de

toronges: e oli e vn poch de aygua e sal: e de totes les bones herbes capolades: e com lo senyor voldra menjar aparella ton plat dela saboga rostida e lançarás hi damunt aquell salsero: e sapies vna cosa que en aquesta manera se aparella lo peix de agua dolça.

De emperador empa

Capitol que tracta en quina manera se deu aparellar lo peix de aygua salada: axi com ara lo Emperador: o altra manera de peix. Primerament pendras lo emperador e faras lo bell e net tallaras lo a troços e apres faras les panades del modo y dela manera que tu mateix voldras: e pendras les especies: ço es pebre lonch: e gíngebre e sal tot molt be picat e lançar ho has damunt les tallades del emperador e apres met lo emperador dins les panades ab les sues especies: e son recapte e vaja al forn a coure e com lo senyor voldra menjar met hi vn poch de such de Toronges: o agras mesclat ab aygua ros empero abans que metes la panada al forn met hi vn poch de oli e vet ja fet.

De emperador en cassola

Capitol en quina manera se deu aparellar la cassola del emperador. Primerament pendras lempereador e faras lo bell e net e troçejaras lo a troços com los dos dits redons e pendras les especies que sien totes mesclades ab bones herbes: ço es moraduix: joliuert: e menta: e vaja sobre les brases o al forn e com començara a bullir met hi busquetes de ametles blanques e panses e deixarás ho coure tot ensemps e met hi vn poch de agras o such de toronges empero abans que la metes al forn met hi vn poch de oli e vet ja fet.

De emperador en graelles

Capitol en quina manera se deu aparellar lo emperador en graelles. Primerament pendras lempador e tallaras lo axi com sil hauies de rostir e leuali la ventresca e vaja a rostir e vntaras lo ades ades ab oli: e apres fes lilo seu salsero çoes: such de toronges: e pebre: e oli: e sal: e vn poch de aygua e tot aço metras dins vna olla petita: e com lo Senyor voldra menjar pendras vn plat e met lo dintre e lançarás y aquell salsero damunt e ab aquestes herbes: çoes: joliuert: e menta: e moraduix.

De estorio en pa

Capitol en quina manera se deu aparellar lo Estorio en panades. Primerament pendras lo estorio e faras lo bell e net: e apres troçejaras lo a troços redons axi com los dos dits: e apres fes les panades e pendras les especies del estorio les quals son aquestes. pebre: lonch: e vn poch de gíngebre: e sal empero sia tot picat: e apres lançarás ho damunt les tallades del estorio: e apres metras les dites peçes dins en les dites panades e ab tot son recapte vagen al forn: e sil volies menjar calent met hi vn poch de such de toronja: e vn poch de pebre: empero abans que vaja al forn met hi vn poch de oli.

De estorio en cassola

Capitol en quina manera se deu aparellar lestorio en cassola. Primerament pandras lo estorio e faras lo bell e net e tallaras lo a troços axi com la ma: e apres pendras les especies çoes: pebre: e gíngebre: e vn poch de çaffra: e apres pendras de totes herbes çoes: joliuert: e menta: e vn poch de moraduix e vn poch de seliandre sech e tot aço sia ben mesclat: e apres met lo estorio dins la cassola ab les dites species e sal: e oli: e les herbes per lo semblant: e apres vagen al foch damunt vnes brases empero la cassola sia ben cuberta o si no vaja al forn empero met hi oli: e vet ja fet.

De estorio en graelles

Es aquest vn capitol que tracta de quina manera se deu aparellar lo estorio en graelles o bullit: e si lo vols bullir faras lo axi. Primerament pendras vna olla ab aygua e sal: e de totes herbes çoes: joliuert: e menta: e moraduix: e apres com tot aço bullira metras hi lo cap o la coha del estorio ho lo que voldras per que bulga E apres metr hi vn poch de oli: e com lo peix sera prop de cuyt leuaras ne la meyta de aquella aygua: e apres pendras de totes especies e vna bona tassa de vinagre e lançarás ho tot dintre en lo dit estorio: empero que noy haja molta aygua per que ab aquell such hauras de fer lo potatge per aquell plat: e lançarás hi damunt herbes capolades: e vn poch de gíngebre picat: e si voldras menjar lo estorio rostit pendras la ventresca e vntaras la ades ades ab oli: e apres vaja al foch a rostir damunt vn poch de brases: e apres fes lo such ab such de toronges e ab oli: e pebre: e sal: e vna poca de aygua: e de totes les herbes bones capolades: e com lo senyor voldra menjar aparella ton plat ab ta vianda: e apres met hi aquest such ab les herbes y tot damunt lo peix: e vet ja fet.

De dentol en pa

Aquest capitol tracta en quina manera se deu aparellar lo dentol en panades. Primerament pendras lo dentol e faras lo bell e net: e apres troçejaras lo per lo mig: e apres fes les panades e pendras les especies çoes: pebre: e sal: e gíngebre: e vn parell de troços de canyella sencera: e apres metras hi lo peix en la panada ab les especies e los troços de la canyella tot ensemps e cubriras la e vaja al forn abans que la doncs a ton senyor per a menjar: apres de esser cuyta pendras vn poch de such de toronges e lo fetge del mateix dentol e cou lo en brases ab vna torrada de pa: e passa la ab lo such de les toronges e met ho dins lo pastis: empero abans que la cassola vaja al forn met hi vn poch de oli.

De dentol en cassola

Aquest capitol tracta en quina manera se deu aparellar lo dentol en cassola Primerament pendras lo dentol e faras lo bell e net: e troçejaras lo a troços tants grans com la ma e apres pendras les especies les quals son aquestes: çaffra: e pebre: e nous noscades: e vna poca de sal: e tot aço fes que sia ben picat: e lançar ho has damunt lo peix: e apres vaja dins la cassola ab tot son recapte: e quant lo dit dentol sera mig cuyt metras hi de totes herbes e vn poch de such de toronges e si hi voldras metre panses e ametles apres: beu podras fer empero ab vn poch de oli per que aquestes coses volen tostems oli.

De dentol bullit

Capitol en quina manera se deu aparellar lo dentol bullit. Primerament tu pendras lo dentol e faras lo bell e net: e troçejaras lo a troços e pendras lo cap e faras lo bullir ab aygua y sal: e ab bones herbes. E apres pendras lo dentol e vaja a bullir e pendras castanyes: e pomes: e ametles: e de la sua carn mateix vn bon troç: e vna molla de pa: e tot aso molt ben picat e destemprat ab lo seu brou mateix e passaras ho per estamenya empero com passaras les ametles: e totes aquestes coses fes quey metes pa remullat ab such de toronges: o ab vinagre: e apres pendras de totes species sino çaffra e canyella: e apres faras bullir aquesta salsa e lançaras aquell brou que esta enlo peix bullit: e com la salça bullira metras la dins enla olla: e com lo senyor voldra menjar aparella lo plat ab la vianda e lançaras hi damunt de totes herbes capolades: e sino vols fer aquesta salsa pendras vinagre e de totes especies: e les herbes capolades e tot aso sia mesclat: com lo peix es cuyt solament en aygua: e sal e aparellaras ton plat e lançaras hi aquell salsero damunt: e si vols saber vna cosa que totes vegades que faras peix gros bullit quey metes vna bona tassa de vinagre enlo bullir perque lo vinagre lo guardara que nos tacara. E en aquesta manera se aparella los Enifos

De palamida empa

Capitol en quina manera se deu aparellar la Palamida. Primerament pendras la palamida: e escatar las e faras la bella: neta: e apres talla la a trosos redons tants grans com vns quatre dits: e apres fes les panades e pendras les especies: so es pebre: e gingebre: e sal: e tot aso be picat: e sil hi voldras metre saffra beu pots fer: e apres lançarás aquestes especies damunt lo peix: apres fes que estiga molt gentilment dins la panada e vaja al forn a coure: e lo seu temps per a menjar la es de març empero com voldras trametre la panada al forn met hi vn poch de oli.

De palamida en cassola

Aquest capitol tracta de quina manera se deu aparellar la cassola dela palamida. Primerament pendras la palamida: e si es petita no la cal rompre: e si es grossa fes ne troços tants grans com los tres dits: e apres pendras les especies: ço es pebre: e gingebre: e garangal e saffra: e sal e tot aso ben picat lançar ho has damut les tallades dela palamida: e apres met hi de totes herbes: ço es moradux e joliuert: e menta damunt la cassola: e vaja al foch ab tot son recapte damunt bones brases empero fes que estiga ben cuberta la cassola: o sino met la al forn: e apres met hi vn poch de agras: e such de toronges e oli: e vet ja fet.

De palamida en graelles

Lo present capitol que tracta en quina manera se deu aparellar la palamida en grailles. Primerament pendras la palamida: e faras la bella: e neta: e apres si ella es petita no la cal trosejar empero tostemp val mes lo peix gros que no lo petit: de manera que si es grossa troseja la a trosos redons: e apres vaja enla graella mes que sia vntada ab oli: e posa la damunt vn poch de brases: e vntaras la ades ades ab lo dit oli: e apres fes lo salsero ab herbes: e ab vn

poch de pebre e ab such de toronge: e sal e oli: e tot que sia ben mesclat: e com lo senyor voldra menjar aparell lo plat ab la dita vianda e lansay aquell salsero damunt: e si la vols menjar aquesta palamida en altra manera: axicom ara bullida empero sertament no val tant bullida com en altra manera: mes si per mala sort ton senyor la volia menjar bullida fes ho axi: bulla ab aygua e sal e ab totes les speses si no saffra: e totes les bones herbes: e com lo peix sera cuyt e tont senyor voldra menjar fes hi aquest salsero: pendras vinagre: e de totes les especies e exetaras les ab lo vinagre e apres aparella ton plat e lançarás hi aquest salsero damunt e si hi vols fer salsa ab ametles beu poras fer e: vet ja fet.

De congre fresch en pa

Aquest capitol tracta en quina manera se deu aparellar lo congre fresch en panades. Primerament lo congre vol esser escaldat y tallat ab vn ganyuet per que ha ni molts que escorxen e val mes escaldarlo que no escorxar lo: e apres fes lo bell e net e met hi aquestes especies: so es pebre mes que de la resta e vn poch de gíngebre: e sal: e tot aso sia ben picat e apres pendras lo congre e trosejar las per que no rompa la panada perque ha ni alguns que son grans e altres petits de manera que segons lo congre has de fer la panada e met loy dintre axicom si era vn sercol de barril e lançarás hi aquelles especies: e sal damunt: e apres cobre la e vaja al forn a coure ab oli.

De congre en cassola

Capitol que tracta en quina manera se deu aparellar la cassola del congre. Primerament pendras vna cassola que sia neta: e apres pendras lo congre fresch e troçejaras lo: axicom coneixaras que estiga be e met lo dins la cassola ab totes les especies que sien totes mesclades ab sal: e apres lançarás la damunt lo peix ab totes les herbes capolades e ab vn poch de oli: e ametles e pinyons: e vaja al foch a coure: e vet ja fet.

De congre bullit

Capitol que tracta en quina manera se deu aparellar lo congre bullit Primerament pendras lo congre: e si es petit no es bo sino pera rostir: e si es ben gros pots net fer vn plat de bullit: e axi pendras lo congre: e faras lo net: e bell empero quel escaldes ab aygua bullida: e apres trocejaras lo a troços grossets: e apres met vna olla gran al foch ab aygua: e com la olla bullira met hi lo congre dintre: e apres met hi prou sal per que donara sabor al peix: e sapies: vna cosa que cada vegada que bulliras peix gros met hi prou sal e vna bona tassa de vinagre per que lo vinagre fara tostempes tenir lo peix dur dins lo brou: y encara per sabor: e com lo congre sera cuyt fes hi la salsa del congre bullit. Primerament pendras ametles no parades: e pica les en morter ab vnes poques de auellanes e ab vna molla de pa: e tot aço sia be picat e destemprat ab vinagre blanch: e ab brou: e apres passaras ho tot per estamenya ben espes: empero aquesta salsa vol esser agreta: e apres met hi de totes especies: e de totes herbes capolades: e com lo senyor voldra menjar faras bullir la salsa ab tot aço: e apres lançarás aquell brou que es ab lo congre: metras hi la salsa damunt lo peix bullit: e vet ja fet.

De congre en graelles

Aquest capil tracta en quina manera se deu aparellar lo congre en graelles. Primerament si lo congre es petit el voldras rostir en last nol cal trocejar sino passant last per lo mig e fahent: axicom es acostumat de fer e apres pendras vna canya: e escardaras la per lo mig: e fes que lo vn troç sie dela vna part e laltre troç delaltra e lliga la ab vn fil de manera que no puga caure: e vntar las ab oli ades ades: e sil feyas en graella tallaras lo dela mida deles grelles de lonch: e coga axia son plaer e apres fes lo salsero ab such de toronges: e ab pebre e sal: e oli e de totes les bones herbes: e tot aço sia mes dins vna olleta petita: e com lo senyor voldra menjar aparella lo plat: e damunt met hi aquesta salsa.

De morena empa

Aques capitol tracta en quina manera se deu aparellar la morena en panades. Primerament la morena si ella es viua guarda que not morda: e bat la be mentre que sia viua per que les espines totes li deuellaran ala coha: e apres escaldala axicom al congre ni mes ni manco: e apres renta la be ab aygua freda: e apres talla la a troços: e apres hauras les especies: so es gíngebre: e vn poch de garangal: e sal: e tot aso sia be picat e lansat damunt la morena tallada: e fes les panades: e met y lo peix dins e met hi vn poch de oli: e apres cobre la: e vaja al forn a coure e en esser cuyta met hi vn poch de such de toronge

De morena en cassola

Lo present capitol tracta en quina manera se deu aparellar la morena en cassola. Primerament pendras la morena: e adobar las: axicom al congre e talla la a trosos: e leuen la coha per que les espines tostemp deullen ala coha: e apres hauras les species quey son menester: e totes les bones herbes capolades: e sal: e ametles: e pançes e pinyons: e tot asa vaja dins la cassola ab vn poch de oli: empero les ametles fes que sien escaldades e vaja al forn a coure: e vet ja fet.

De morena en graelles

Es aquest vn capitol qui tracta en quina manera se deu aparellar la morena en graelles. Primerament pendras la morena y escaldaras la axi com al congre: e si la morena es viua bat la fort per que totes les espines deuellaran ala coha e si vols enganar a ton companyo

donali a menjar la coha: e apres leua li lo cap e apres troçejaras la a troços tants grans com vn palm: e apres vntaras les graelles ab oli e met la morena a rostir e vntaras la ades ades ab oli: empero ani molts que la vnten ab all e oli: mes cascu fa segons lo apetit de son senyor y dell mateix per que hi ha molts Senyors que no menjan all e oli e ani de altres quen mengen de manera que cascu fa a sa voluntat: empero no resta que en lo present libre nos parle de totes les maneres ques puguen pensar: e tornant a nostre preposit fes lo salsero ques acostuma de fer ala vianda rostida çoes: such de toronges: e gíngebre: e oli e vn poch de aygua: e tot aço metras dins vna olleta petita ab sal: e ab totes les bones herbes capolades: e com ton senyor voldra menjar aparella ton plat e lançarás aquell salsero damunt ho lall e oli: e vet ja fet.

De tonyina en pa

Capitol que tracta en quina manera se deu aparellar la tonyina en panades. Primerament la tonyina vol esser fresca: e apres talla la a trosos redons com los tres dits: e apres fes la neta e bella e hauras les especies soes: pebre: e sal: a gíngebre: e vn poch de saffra: e tot aso sia ben picat: e apres lansau damunt les tallades de la tonyina e apres fes les panades e met hi la tonyina dins ab vn poch de oli e cobre la e vaja al forn. E si la vols menjar freda trau ne lo such: per que cada vegada que faras panades: e ton Senyor les voldra menjar axi fredes es necessari que cada vegada ne leues lo such per que mentre nes lo such perque mentre que lo such hi es nos poden tenir guayre e la tonyina comunament se menja de aquesta manera.

Bona tonyina en cassola

Aquest capitol tracta en quina manera se deu aparellar la tonyina en cassola. Primerament pendras la tonyina e si la vols per ton senyor pendras los vlls dela tonyina e metras los dins vna cassola e aximateix pendras la ventresca e panses e ametles e pinyons e vaja tot ensemps ab los vlls dintre la cassola ab vn poch de oli e such de

toronges: e apres pendras de totes especies e de totes herbes çoes joliuert e menta e moraduix e tot aço sia ben capolat e vaja dins enla cassola ab les dites especies empero les dites ametles sien escaldades e vaja al forn a coure: e la salsa real se fa ab all e oli.

Bona tonyina bullida

Aquest capitol tracta en quina manera se deu aparellar la tonyina bullida. Primerament pendras lo cap ela coha dela tonyina que es propriament per a bullir o sino met hi daquell loch que tu voldras: e apres met vna olla gran al foch ab aygua e molta sal: e com la olla bullira metras hi la tonyina e com sera cuyta lançarás hi vna bona tassa de vinagre en la olla perque la sostendra que nos rompra dins en lo brou: e apres fes la salsa de aquesta manera. Primerament pendras vnes poques de ametles no parades: e apres picales ab vna molla de pa e apres hages los fetges dela tonyina o sino vn bon troç de ella mateixa e destemprala ab vinagre blanch e passala per estamenya ben espessa: e apres hauras de totes les especies: e son aquestes: pebre: e gingebre: e vn poch de çaffra: e tot aço fes que sia molt ben picat e destemprat ab bon vinagre blanch: e apres vaja dins la salsa: e aquesta manera de salsa vol esser feta ab vinagre e no massa si no bona manera. E com lo teu senyor voldra menjar lauors faras bullir aquesta salsa molt prestament: e apres aparellaras lo plat ab la vianda e lançarás hi la salsa gentilment damunt empero que les herbes sien ja dins en la salsa com la voldras bullir: e vet aci acabat tot ton potatge.

Bona tonyina en graelles

Aquest capitol que tracta en quina manera se deu aparellar la Tonyina en graelles. Primerament pendras la ventresca e faras la bella e neta e vntaras la ab oli: e apres vntaras ne les graelles e vaja lauors la ventresca dela tonyina a rostir damunt vnes poques de brases e vntaras les ades ades ab lo dit oli: e apres fes hi lo salsero ab aygua e sal e oli: e such de toronges: e pebre e de totes les

bones herbes capolades: e com lo senyor voldra menjar aparella lo plat dela vianda e lançay aquell salsero damunt la ventresca rostida: e si hi voldras fer altra salsa tot esta a ton plaer.

Bona lissa empa

Capitol que tracta en quina manera se deu aparellar la lissa en panades. Primerament pendras la lissa e faras la bella e neta de totes les escates que tendra e apres hauras les especies: ço es pebre e sal e vn poch de gingebre e tot aço sia be picat: e apres lansat damunt la lissa: e apres fes les coques del modo dela lissa: o axicom tu voldras y en esser fetes les panades metras hi la lissa ab les especies: y tot lo restant de son recapte: e apres cobre gentilment la panada e damunt ella fes vn forat a manera de vn espirall dalt enla cuberta: e per aquell metras el oli dintre e vaja al forn a coure: e vet ja fet.

Bona lissa en casola

Capitol que tracta en quina manera se deu aparellar la cassola dela lissa. Primerament pendras la lissa: e faras la bella e neta: e apres pendras vna cassola e vn poch de oli e de totes especies comunes e de totes les bones herbes capolades e apres vaja tot aso de dins vna cassola ab la lissa: e si la lissa es massa grossa troseja la a trosos. E si la vols menjar ab arros: sapies que es molt fina: e aximateix ab les especies: e si la menges ab arros met hi mija cullerada de mantega.

De lissa en graellas

Lo present capitol tracta en quina manera se deu aparell la lissa en graelles. Primerament pendras la lissa: e faras la bella: e neta: e apres vntaras la ab oli: e aximateix vntar nas les graelles: e vaja al foch damunt vnes poques de brases: e vnta la ades ades ab lo dit oli: e apres fes hi lo salsero de such de toronges: e oli: e sal: e aygua: e de totes herbes. E tot aço plegat met ho dins vna olleta: e com lo senyor voldra menjar o la senyora: o lo coch: o lo reboster: o la enamorada del coch aparella ton plat: e lançay aquell salsero damunt.

De lissa bullida

Horma y manera de aparellar la lissa bullida. Primerament pendras la lissa: e faras la bella e neta: e fes la bullir en vna cassola ab aygua: e sal: e apres met y la lissa e fes la bullir e lançaras hi vn poch de oli: e quant sera cuyta fes hi la salsa ab vn poch de ametles: e vna molla de pa: e tot aço sia ben picat e passaras ho ab vinagre: e ab lo brou seu mateix: e apres met hi de totes species comunes: e de totes les herbes: e tot aço faras bullir be: e apres lançaras ho damunt la lissa ho fes lo salsero ab vinagre: e ab especies comunes y ab herbes capolades: e metras to aço dins vna olleta: E quant lo senyor voldra menjar aparella ton plat: e lançay aquell salsero damunt: mes per mi vos dich que mes ame la lissa empa: o en casola: o en graelles que no en altra manera: e no crech que nengu gose dir lo contrari.

De escorseno en cassola

Horma y manera de parellar lescorseno en cassola. Primerament veuras que aquest peix no es bo sino en cassola o bullit: e sil voldras rostir pendras lescorseno: e faras lo bell: e net e tallaras lo a troços si es molt gros: e pendras de totes herbes: e capolaras les be: e met ho tot dins la cassola ab vn poch de oli que sia fi: e vaja al forn: e apres met hi de bones panses e ametles e castanyes: e tot ensemps

vaja dins enla cassola si hi vols metre alguna agror be ni pots metre: e vet ja fet.

Bon escorseno bullit

Del modo y manera que se deu aparellar Lescorseno bullit. Primerament pendras lescorseno e escaldaras lo: e apres metras vna olla al foch ab aygua e sal e com la olla bullira met lo peix a bullir e si hi vols fer salsa jau pots fer axicom a la Lissa e sapies vna cosa que totes les salses que son de peix fresch no volen esser dolçes sino agretes per que lo peix ja es de natura dolç: empero pera peix fregit es bo fer cada vegada la salsa agra e dolça mes pera peix bullit no es bona la dolçor: e apres fes lo salsero ab vinagre e de totes les especies comunes e tot aço sia aparellat ab vna olleta e com lo senyor voldra menjar aparella ton plat e lançay aquell salsero damunt la salça: E vet ja fat.

Bones sardines en cassola

Aquest capitol tracta en quina manera se tenen de aparellar les sardines en cassola. Primerament pendras aquelles sardines empero les mes grosses e rentaras les ab moltes aygues: e aprss pendras pebre e vn poch de gingebre e çaffra e tot aço sia ben picat: e apres pendras panses e ametles e pinonys e de totes les bones herbes çoes joliuert e menta e apres pendras les sardines e les especies e tot mesclat ab les herbes: e ametles: panses pinyons etot plegat vaja dins la cassola ab bona quantitat de oli e vaja al foch damunt vnes bones brases o sino al forn mes millors son al foch sobre les brases per que com son al forn cohen dalt: e de baix e per tot. E les sardines per fer les en aquesta manera no volen consentir la calor del forn si no les brases empero que sien poques per que coguen a son plaer e si les voldras menjar en altra manera axi com ara digam fregides volen se menjar ab pebre e ab vn poch de vinagre o sino toronga: e si les voldras menjar rostides se volen menjar ab such de toronges e oli e sal e vna poca de aygua e pebre

e de totes les herbes sino malgilana que vol dir en [XLIX] catala moraduix: e es fet.

Bons bisols en cassola

Es aquest vn capitol que tracta en quina manera se han de aparellar los bisols en cassola. Primerament pendras los bisols e obriras los faras los bells e nets: e apres pendras de totes les especies comunes e de totes les herbes sino moraduix: e apres per lo semblant pendras panses: e ametles: e pinyons: e auellanes torrades: e tot aço vaja plegat ab les altres coses dins en la cassola ab vn raig de oli: e com los bissols seran mes de mig cuyts pendras vnes poques de auellanes e panses nouelles: e munda les del gra e apres picau tot ensemps e vaja dins la cassola. E vet aci la manera y lo modo del aparell dels bissols en cassola: e si en altra manera los volguesses menjar axicom ara digam rostits no cal sino quels façes coure o aparellar de la mateixa manera ques aparellan les sardines: e si desta manera ho fas no pots errar per nenguna via.

De bones bogues

Capitol que tracta en quina manera se deuen aparellar les bogues en cassola. Primerament pendras les bogues y escataras les e faras les belles e netes: e apres hauras de totes les especies comunes: e de totes les herbes bones capolades: e apres pendras panses: e ametles: e tallades de datils si ni ha: e apres tot aço sia tot plegat mes en la cassola e vn raig de oli: e com sera prop de mig cuyt pendras vnes poques de castanyes: e altre tant de nous e vna molla de pa e picau tot molt be e passaras ho ab vn poch de vinagre e aygua: e apres met ho dins la cassola: E com lo Senyor voldra menjar aparella ton plat ab la vianda: e lança li damunt la salsa ab totes arques quey estauen: e siu volies menjar en altra manera axicom ara digam: bullides e rostides: e tambe fregides: menjen se ab vinagre e pebre: empero aquest peix mes val en cassola per hauer ne plaer en lo menjar que no en altra manera.

De sayto en cassola

Aquest capitol que aci es contengut tracta en quina forma y manera se deu aparellar lo sayto en cassola. Primerament has de saber que lo sayto ala continua es amarch e per ço consent la raho y mana que li sia leuat lo cap ab les tripes y tot ensemps: e apres rentaras la molt be de manera que reste molt net: e apres pendras de totes les especies comunes e per lo semblant hi has de metre panses: e apres ametles: e pinyons empero es necessari que les ametles sien escaldades e blanques: e apres mescla les ab les panses: e ametles: e pinyons: e ab totes les bones herbes: e ab lo Peix: e vaja tot mesclat en la cassola ab vn raig de oli: e aquestes cassoles son millors de coure en la cuyna que no al forn: e majorment se volen menjar enlo Mes de Abril.

Bon lop en pa

Capitol qui tracta en quina manera se deu aparellar lo lop en panada. Primerament pendras lo lop e faras lo bell e net: e apres troçejaras lo a troços de manera que pugues fer les panades: e pendras les especies çoes: pebre: lonch e gíngebre: e sal: e tot aço sia ben picat e lançat sobre los troços del peix: e apres acaba tes panades e cobriles e vaja al forn ab vn raig de oli: Aquest peix es bo enlo mes de Juny e Juliol y encara en Agost: e axi com ja tinch dit sil vols menjar en cassola tallal aximateix a troços: e pren vna cassola: e apres pendras especies comunes e de totes les herbes capolades e sal e tot aço vaja ab lo peix dins la cassola ab vn raig de oli e vaja al forn a coure: e sil vols menjar en altra manera: ço es en graelles troçejaras lo per lo mig de manera que sia espeçejat dalt abaix: e axi vntal ab oli: e aximateix les graelles: e vaja de sobre bones brases: e apres fes li lo salsero ab such de toronge e pebre: e oli: e vn poch de aygua: e de totes les bones herbes ben capolades: e com sera cuyta la cassola lançarás hi aço damunt.

Bon escabelx

Pendras vna molla de pa torrat: e remullada ab vinagre blanch: e apres pren ametles que sien belles: e blanques: e auellanes torrades: e pinyons: e picaras ho tot ensemps fins a tant que sia molt ben picat: e quant sia picat destemprar ho has ab brou de peix: e apres pendras vnes poques de panses e mundar les has del gra: e pica les: e passa les altres coses: e apres met ho a bullir e met hi en la olla de totes salses fines e çaffra: per que aquesta salsa vol esser molt alta de color e dolça de sabor e negra: empero la dolçor vol esseer de mel: e quant fa ben espes leuau del foch: e apres pren lo peix gentilment e que sia fret e met lo en vn plat: e apres lança li lo escabeix damunt empero aquesta salsa se vol menjar ab pagell o ab dentol abans que ab altre peix: e com lo couras lançay lo escabeix: e quant sera fret metras hi damunt vna quantitat de canyella picada: e apres fica li de pontes vns quants pinyons entorn del plat e joliuert capolat. E aquesta salsa se dona comunament freda empero calda no es mala.

Potatge de calamars e de sipies

Horma e manera de com se deu aparellar lo calamar e la sipia. Primerament volen esser molt rentats e ben nets: e apres çoffregiras los mes no de tot: e com sien quasi mig cuyts trau los de la paella e met los dins vna olla: a apres met hi ametles blanques: e panses: e pinyons: e apres pren vnes poques de ametles torrades e pica les e passa les ab vn poch de vinagre: e ab vn poch del brou del peix si ni ha sino met hi vn poch de aygua per que no sia massa fort: e com les panses: e les ametles: sien vn poch fregides ab los calamars o ab les sipies pren los e acaba de çoffregir: empero han se de troçar: cap: e apres fet aço fes ne escudelles. E es fet.

De polp

Capitol que tracta en quina manera se deu aparellar lo polp. Primerament bat lo fort: per que aquest peix es molt dur e perço vol esser molt batut: e apres pren lo polp e rental: e apres vaja dins la olla a coure ab vna ceba e ab vn poch de oli: e guarda que noy metes sal per que aquest peix es de natura ja prou salat: ni aygua tan poch perque ell mateix ne fara prou e aquella aygua tornara com vn brou roig: e si hi vols metre vnes poques de especies no faras mal: empero tapa la olla molt be que non hisca lo fum: e axi se aparella lo polp: empero leua li vn budel que te al cap e com lo metras a coure e met hi vna poca de aygua. E menges aquest negoci ab salsa verda: e es fet.

De varrals en cassola

Capitol que tracta en quina manera se deu aparellar la cassola dels varrals. Primerament pendras los varrals e faras los bells e nets: e apres pendras de totes herbes capolades e vaja tot aço dins la cassola ab los varrals e vaja a coure ab vn raig de oli e damunt bones brases: e aquestes coses volen tostemp pansas: e ametles: e pinyons: e podras ho coure en casa e met hi vn poch de aygua.

De tellines en cassola

Aquest capitol tracta en quina manera se deu aparellar la cassola de les tellines: Primerament pendras les tellines e met les dins vna cassola ab aygua freda e deixaras les axi vna bona estona per que axi se obriran e exir na la terra que tenen dins lo cor: e apres remena les molt be e met les dins vna olleta e vagen damunt vnes poques de brases: e apres met hi vn diner de salses comunes dins e leixa les coure a poch a poch e guarda que noy metes sal: e dexau coure empero met hi vn poch de oli: e tambe de totes les herbes capolades: E si voldras menjar les tellines ab let de ametles çoffregir

les has vn poch ab les ditas herbes: e apres faras bullir aqueste let e met la dins les tellines que sien çoffregides ab pebre.

De palaya fregida

Aquest capitol tracta en quina manera se deu aparellar la palaya fregida. Primerament pendras la palaya e escataras la be: e apres obriras la per la esquena: e apres com la voldras fregir met hi vn poch de sal e escalfaras lo oli e quant sia calent met hi la palaya dins: e axicom ella se estrenyera tu prestament giraras la de l'altra part e carrega la ma damunt ella per que nos torn a estrenyer: e com sera ben fregida se vol menjar ab pebre e limons tallats: e apres pendras del seu oli e altre tant vinagre e met ho damunt la palaya e damunt les altres coses. E sapies vna cosa que la palaya es peix real y es molt bona per a menjar freda com calenta.

De lampugues fregides

Capitol qui tracta en quina manera se deuen aparellar les lampugues fregides. Primerament pendras la lampuga e escataras la e obri la e renta: e apres fregiras la ab oli e axi mateix pendras vn poch del seu oli: e vn poch de vinagre y escalfar las be: e apres lança lay damunt e axis fa la lampuga fregida. E sapies vna cosa que la palaya e la lampuga no son bones sino fregides: e vet ton capitol acabat.

De congre sech

Lo present capitol tracta de quina manera se deu aparellar lo congre sech. Primerament pendras lo congre que sia molt bo e molt blanch: e apres tallaras lo a troços tants grans com vna ma e tot aço

faras de part de vespre çoes: lo vespre abans queu voldras coure: e apres rentaras lo dues o tres vegades ab bona aygua calenta de bona manera: e apres de tot aço ligal ab vn fil e met lo en remull ab aygua freda que sia neta que abaquella aygua mateixa fara a coure: e quant vendra al sendema de mati met ho a coure ab vna olla neta e met hi en la olla vn bon raig de oli que sia fi: e vna ceba tallada ab vn freixet de joliuert: e vns quants caps de alls nets dela primera escorça: e apres pendras vnes poques de ametles: e altre tant de auellanes: e altre tant de nous empero sia tot torrat: e apres picau tot plegat en vn morter ensemps ab vna molla de pa torrat e remullat en lo brou del dit congre: e vn troç del mateix congre: e lo joliuert: e la ceba: e los alls: e tot aço sia mesclat e picat tot ensemps e destemprat ab lo brou del congre: e apres passar ho has per vn cedaç moli e quant sera passat metras hi mija onça de salsa comuna: e apres met ho a coure al foch e mena tostemp ab vna ma la dita vianda sens may reposar: e quant sera cuyt e voldras fer escudelles faras les sopes ben primes e estouar les has ab lo brou: e apres leuen aquell brou e met hi la salsa damunt e les dites sopes: e apres met les en taula e lo congre tambe mes sia dins vn plat a part. E ha ni molts quels donen tant prest com es cuyt: e altres quey lançen la salsa damunt: empero mes val axi com yo te he dit: e vet ja fet.

De merluça

Aquest capitol tracta en quina manera se deu aparellar la merluça. Primerament pendras la merluça dela mes dura e blanca que pugues que aquella es bona: e metras la de part de vespre a remullar e si era ja remullada no lat cas a tu remullar: e apres pren la escata la e com sia neta fes ne tallades axicom vna ma e apres met la a bullir ab aygua freda: e com sia cuyta leua la de aquella aygua ahon se es cuyta e çoffregiras la vn poch per que la merluça es de tal condicio que quant mes la fregiras mes tornara dura e apres pendras vnes poques de ametles e torra les be: e apres pica les be en vn morter e quant sien picades passa les ab vna molla de pa remullada ab vinagre per que aquesta salsa vol esser agra e dolça: e com ho hauras passat met hi vnes poques de totes les especis fines sino çaffra e met hi vna poca de quantitat de canyella: e tot aço vaja

dins la salsa ab sucre o mel segons la quantitat dela salsa axi hi metras lo sucre o la mel e vaja al foch a bullir: e apres aparella ton plat dela dita merluça e pendras de aquell oli ahon la merluça sera cuyta: e met ne vn poch dins la salsa: e apres lança la damunt la merluça e vet aci com se fa la dita Salsa.

De la tonyina salada çoes sorra

Lo present capitol tracta en quina manera se deu aparellar la tonyina salada. Primerament pendras la sorra e faras la bullir ab aygua freda: e com sera cuyta trau la de aquella aygua e met la en vn'altra aygua freda e renta la molt be: e ha ni alguns que la mengen axi solament ab such de toronja o oruga e si la vols menjar tu a ton plaer fes ho axi. Primerament pendras la sorra e tallaras la a tallades redones: e apres met la dins vna cassola e vaja damunt vnes poques de brases ab vn poch de oli dins: e apres pendras panses: e ametles: e pinyons: e tot aço vaja a çoffregir ab les tallades de la sorra: e apres pendras vnes poques de panses: e ametles: e pica les en vn morter e com sien picades passa les ab vn poch de vinagre e aygua: e apres metras aquesta salsa damunt les tallades dela sorra e deles altres coses e met hi vna bona quantitat de canyella picada e mel e sucre: e apres deixaras coure tot aço vna bona estona ab les tallades de la sorra e poras fer de aço escudelles o sino fes ne vn gran plat en aquesta manera. Com la sorra es bona e cuyta ab tot son recapte: pots ne fer plat de la mateixa queno la talles sino axi bona e sencera: e apres fes que aquella salsa bulla e com bullira lançalay damt: e si la voldras tallada fes ho de aquesta manera. Com la sorra sera cuyta talla la e fes ques çoffrija vn poch ab oli e met hi la salsa e deixaras la coure vna bona estona e apres met hi vnes poques de herbes capolades e fes ne escudelles: e vet ja fet.

Parlarem deles diferencias deles viandes

Prou me par hauer parlat de moltes maneres de viandes: e haueu vistes les diferencias delles: y del seruir: y aparellar de totes les

maneres de viandes tant de carnal: com de quaresma. Perço encara que diguem alguns que les viandes quaresmal no son tant profitoses: ni bones: Com les de carnal dich te que aço no es sino voluntat de persones per que trobaras molts Senyors quels agraden vnes viandes mes que no altres: empero no resta que yo no haja fet totes mes forces de posar en lo present libre de tot lo que yo he sabut mes encara te vull avisar de vna cosa que alguns ignoren. Primerament de la lagosta per que lo menjar blanch nos pot ben fer sino hi metes de la lagosta o dels pagells: empero si los pagells no son fresch met hi la lagosta: que sino ni hauia nos faria may lo menjar blanch bell ni perfet: e perço en aquest capitol seguent tractarem molt largament.

Do menjar blanch

Lo menjar blanch se fa en aquesta manera. Primerament pendras la lagosta e los pagells e cada vn de aquestos dos son de seperada condicio e son hi de necessitat menester: empero tostemps val mes la lagosta que no lo pagell: empero tu mateix pendras lo que millor te semblara e faras lo bullir ab vna olla a part: e com sera quesí mig cuyta trau la de la olla e met la en remull ab aygua freda: e apres pendras los blanchs dels pagells o dela lagosta: empero es mes necessari que coga mes fort de manera que pendras los blanchs e metras los dins vn plat y estilaras ho ni mes ni manco que si era çaffra: e apres lançarás hi damunt aygua ros: e apres pendras les altres coses les quals son aquestes. Primerament pendras per vuyt escudelles quatre liures de ametles e vna liura de farina: e vna liura de aygua ros: e apres pendras dues liures de sucre que sia fi e bell e blanch: e apres pendras les ametles belles en blanques: e apres pica les en vn morter e guarda quen no fassa oli: aço vol dir que banyes lo boix ades ades ab aygua ros: e com seran picades destempra les ab aygua tebia que sia neta: e com les auras passades tu pendras lolla: e guarda que no sia stanyada de nou: ni que sie tant poch de coure de manera que pendras les esfiladores del peix: e vaja dins la olla ab aquella aygua ros: e apres met hi la let que hauras feta no tota sino aquella que coneixaras que abastara per ara: e vullés hi metre abans la let en dues vegades que no en vna: e axí coneixaras com ho hauras de fer: e si la hi metes tota en vna vegada nou pots

be coneixer fins a tant que lo menjar blanch se torne espes de manera quey metes la farina apoch apoch perque no sen paste: e mena tostemp ab vna menadora de fust: e apres met setze onces de sucre dins enla olla: e apres vaja al foch e menau tostemp ab vna menadora fins que sia cuyt: e apres fes scudelles: e damunt cada vna met hi sucre. E vet asi lo modo: y la manera de com se fa lo menjar blanch bo y perfet.

De menjar blanch de caraba

Lo menjar blanch de carabasses: se fa enaquesta manera que primerament pendras de aquelles carebasses qui son mes tendres: e para les de manera que tornen blaques: e apres fes les bullir ab aygua: e quant laygua bullira met hi les carabasses: e quant sien cuytes trau les ne: e met les dins vn drap net: e apres fes let de ametles segons la quantitat deles carabasses: e prem les molt be de manera quen hisca tota la aygua: e apres met la dins aquella olla que voldras fer lo menjar blanch: e apres met hi les carabasses dins la olla ahon esta la let: e met hi sucre segons veuras quen han menester: e vaja al foch: empero abans que metes les carabasses dins la olla ruixes les ab aygua ros e aquestes carabasses volen se molt batre: e que tinguen bon foch perque bullen fort e menant tostemp de vna manera com si fossen carabasses spesses: E quant tu coneixaras que sien be desfetes leixe les coure vn poch: E apres met hi la aygua ros: e vaja defora lo foch: E apres fes escudelles: E damunt cada vna met hi sucre fi. E sapies vna cosa que enaquestes viandes hom noy pot tenir mesura sino segons lo teu parer perque les carabasses ja de sa natura son totes aygua e may hi pot hom dir lo ques necessari: e vet asi com se fa lo menjar blanch de carabasses.

De genestada

La genestada se fa enaquesta manera. Primerament pendras ametles blanques e fes ne let: mes si pots hauer let de cabra ja seria

millor: e apres pendras les especies de part de vespre: çoes canyella sencera: e gíngebre: e clauells: e tot que sia sencer e mes en remull ab aygua ros: e apres pren per cada escudella dues onçes de farina de arros: e sucre vna onça: e per cinch escudelles pendras vna liura e mija de ametles: e apres al sendema pendras la let e met la dins vna olla ahon haja a coure e met hi la farina a poch a poch: e mena tostempes perque no sen paste la farina ab la let e a. i vaja al foch ab tot son recapte a coure e com coneixaras que es mig cuyt pendras ametles parades e tallaras les a quatre quarters: e aximateix pendras datils e faras los de aquella mateixa manera e los pinyons: y tot plegat aço fes que sia quant la salsa sia mig cuyta lançay tot aço dintre: e apres pendras vn poch de çaffra e pical be e destempral ab vn poch de aygua ros e vaja dins la olla: per que aquesta salsa vol esser molt acolorada: e axi lexaras la coure vna bona estona ab totes aquestes coses fines fins a tant que sia cuyta: e sia en dia de ous per que pendras rouells de ous debatuts: e com voldras traure la salsa del foch met hi los rouells dintre: empero per esser dita genestada noy fa fretura metrey ous: e fes escudelles e damunt cada vna met hi sucre e canyella de bon modo.

De fara de farina de arros

La fara de farina de arros se fa enaquesta manera. Primerament pendras per dotze escudelles tres liures de ametles e dues liures de farina de arros e vna altra liura de aygua ros e sucre dues lures: e mija onça de canyella sencera: e apres pendras les ametles e faras les blanques e belles e pica les fort: e apres fes let espessa e met hi la meytat dela let dins la olla empero la olla sia ben estanyada per que aquestes coses no se poden ben fer sino es ja vna bona olla: e apres met hi la farina e mena tostempes perque no sen paste e met hi mes let si ni ha menester: e apres met hi la meyta del sucre e per lo semblant la canyella ligada ab vn fil e vaja al foch menant tostempes ab vna ma: e com hi mancara let met ni que axis fa aço com lo menjar blanch: empero no ni metes massa: e si vols coneixer quant es cuyt traue vn poch ab la paleta e met ho en vn canto del plat e com sera fret fara vn poch de aygua lauors coneixaras que no es cuyt: e per ço deixaras ho coure vn poch: e quant sia ben cuyt leuou

del foch: e deixau estibar vn poch: e apres fes esudelles e met hi damunt sucre fi.

De amido

Lo amido se fa en aquesta manera. Primerament pendras lo amido que sia fresch e bell e blanch: e pendras per sis escudelles vna liura de amido e vna liura de sucre: e vna liura e mija de ametles: e vna liura de aygua ros: e apres pendras lo amido e metras lo dins aquella olla qual hauras de fer: empero que sia ben estanyada e met lo amido dins la olla ab mija onça de canyella sencera: e apres met hi laygua ros: e deixaras ho remullar ab aquella aygua: e apres pendras aquelles ametles que sien belles e blanques: e apres pica les dins lo morter e passaras les ab aygua tebia e neta: e com ho hauras passat met la meytat dela let dins la olla e met hi vuyt onçes de sucre: e destemprar las ab vna paleta de fust: e apres vaja al foch a coure e menau tostemp a vna ma e si hi manca let met ni a poch a poch fins a tant que coneixaras que ni ha prou: e axi tastaras ho si hi manca nenguna cosa met hi lo quey mancara: assaborint ho de sal e de totes coses: e si fa aygua no es cuyt mes si non fa sapies que lauors es cuyt e leuau del foch: e si per mala ventura sentia al fum pendras vn poch de leuat ben agre e ligo ab vn drap que sia net e quant bullira met hi aço per que bulla ensemps molt fort: e axi se leua lo fum de tals viandes.

De faua real

Pendras faues de les mes blanques e que no sien menjades dels corcons: a apres leua los la escorça de manera que sien blanques e belles: e apres fes les bullir ab aygua neta que sia freda: e com hagen donat vn bull leua les del foch e lançan lo brou y escola les be de manera que noy reste gens de aygua: e apres pren ametles blanques e netes e fes ne let mes si hauies let de cabra seria millor: e apres met les faues dins la olla ahon hauran a coure: e apres met hi la let tanta com sera menester e aximateix met hi sucre fi e vaja al

foch: e estrijola les a manera de carabasses e non partesques may la ma fins a tant que sien cuytes e assaboreix les de sal e de totes coses e de sucre e com seran ben desfetes met hi vn parell de troços de canyella sana e deixau coure be: e com sien cuytes e ben desfetes leua les del foch empero com hi metras la canyella met hi vn poch de aygua ros: e apres fes escudelles e damunt elles met hi sucre fi. E en aquestes coses sapies que cada vegada que senten al fum lon pots leuar ab vn poch de leuat agre de aquesta manera. Pendras lo leuat e met lo ab vn drap de li que sia blanbh: e com lolla bull lançay aquell drap de leuat dins la olla e que bulla tostemp e axis leua lo fum: e tambe si es massa salada pren vn drap blanc de li e banyal ab aygua freda: e com bullira contorneja aquest drap dins la olla e posa la damunt brases e tapa la molt be mentre que lo drap es dintre e damunt la cubertora met hi vna gran almosta de sal: e aximateix desota la olla: e apres leuan aquell drap e pendras vn altre drap banyat ab aygua ros e cobri la olla ab lo drap e met la cubertora damunt lo drap: e axis leua la sal de aquestes maneres de potatges y lo fum y tot aço se deu fer de secret que nengu nou veja.

De grenyons

Pendras forment del mes blanch e del mes bell que pugues e rental ab aygua freda: e apres pical dins vn drap gros ab vn boix e pega li fort damunt vn banch o si no dins vn morter: e si mes prest lo vols fer met hi vn poch de sal per que la sal escorxar molt prest: e com coneixaras que sera ben net dela escorça rental molt be e met lo dins vna olla ab aygua freda a coure al foch: e si hi manca aygua met ni tostemp: empero mes val metre lay ab vna vegada que no ab moltes sis pot fer: e tot aço faras de part de vespre e com coneixaras que es cuyt leuau del foch e met la olla dins vn cabas de sego e cobri la ab vn drap: e apres al sendema pendras ametles blanques e fes ne let o si podies hauer let de cabra seria millor: e apres pendras los grenyons e leuar nas aquell forment que esta damunt: e apres met hi la let e vaja a coure e guarda que nos creme e deixau axi coure nolt be: e si voldras fer alguna escudella per ton Senyor a part pendras solament dela licor que esta damunt la olla per que aço es lo millor e damunt met hi sucre e canyella.

De Mirraust de pomes

Pendras pomes deles mes dolçes e para les dela escorça e quartoneja les a quatre troços e leua los lo cor: e apres fes bullir vna olla ab aygua tanta com coneixaras quey fa menester e com la olla bullira met hi les pomes: e aps pendras ametles que sien ben torrades e pica les be en vn morter e com sien ben picades destempra les ab aquell brou deles pomes e passa les per estamenya ab vna molla de pa remullada ab lo dit brou deles pomes e passaras ho tot aço ben espes: e com lo hauras passat met hi bona quantitat de canyella picada e sucre: e apres vaja al foch a coure e quant la salsa bullira leuau del foch e met les pomes empero que sien be esgotades del brou mes guarda que les pomes no volen esser escaldades per quen pugues fer escudelles: e quant sien fetes met hi damunt e canyella: E vet lo present libre tot acabat.

Fi del present libre.

Taula

Asi se conte de tot lo que enlo present libre es estat tracta: ço es de tot los Capitolls que en ell son contenguts los quals asi consecutiament ho poras trobar per aleuar te algun tant de treball. E de vn conte fins alalte: esta de vna Carta fins alaltrar.

Per tall de Canrsalada	.ij.	De poluora de duch.	.ix.
Tall de porçell		Altra poluorra de Duch	
Tall de bou		De salsa de Pago	
Tall de lebra: o conill		De mirraust	
Tall despalla de molto.		De menjar blanch	
Tall de anca de molto.		De salsa blanca	x
Tall de lonza de molto.		Pomada	
Tall de Pago.		De limonada	
Tall de Capo	.iij.	Potatge de salsa molta	.xj
Tall de perdius		De molto canonada	
Tall de Cabrit		De janet de molto.	
Tall de pits de molto		De janet de Gallinas	
Tall de colomi saluatge.		De jenet de Cabrit.	.xij
De esmolar: o affilar.	iiij.	De frexurat.	
De donar a beure		Salsa bullida.	

De donar ayguamans	.v.	De salsa Burella	
Posar viandes en Taula	.vj.	Potatge De gratonada.	
De offici de Majordom.		De morterol.	xijj.
De offici de mestre de sala		De salindrát	
De offici de Cambrer	.vij.	De altre seliandrát.	
Offici de guarda Roba		Altres nom de seliandrát	
De offici de Coper.		De Auellanat.	
De offici de trinxant: y de coch		De amellat	xiiij.
Offici de mestre de Estable		De gallina armada.	
Despecies de salsa comuna.		Capo armado.	
Pimentas de clareya.		De carabacinat.	
De vinagrea		Salsero blanch.	
De pinyonada		Salsero per colomins enast	
De amido.	.xv.	Altres salsero per colomi en a st	
Bona genestada.		Salsero per a volataria en as t	
Bon farro.		Salsero per cosa dast	
Bona semol		Altres salsero per lo mateix.	
Bon almadroch.	xvj.	Salsero per perdius.	.xxiiij
Bona giladea.		Capitol de figat.	
Bon meritoch.		Salsero de magranes.	
Salsa de oques.	xvij	De alidem de ous.	
Bona cebolada.		Capitol de saluiat.	
Farciment de cabrit.	.xviij	De let mal cuyta.	
Emborsament de pago.		De jusell de brou.	xxiiij
Albergines en cassola.		De potatge modern.	
Albergines espesses.	xviij	Altres potatge nou.	
Alberginia a la morisca.		Espinachs capolats.	
Capitol de juglada.		Capitol de estillat.	
Carabasses espesses.	xix	Figues a la francesa.	xxv

Carabasses a le morisca.		Salsero blanch.	
Carabasses daltre modo.		Capitol de broscat.	
Arros ab brou de carn.	xx	Salsa biza.	
Cassola de arros al forn.		Potatge de porrada	
Capitol de fideus.		De codonyat.	xxvj
Capitol de porriol.		De salsa giroflina	
Capitol de porriola.		Salsa camalina.	
Capitol de nerricoch.	xxj.	Salsa blanca de camellina.	
Broet de madama.		Dobladura de molto.	xxvij
Broet de carn.		Una dobladura de Vedell	
Brou de verins.		Salsa lisa pera volateria.	
Capitol de altre brou.		De salsa granada.	
Salsa francesa.	xxij	Salsa bruna per perdius.	
Salsero per ocell seluatge.		De romerat	xxvii j.
Salsa agalura:		Pebrada per saluar gina	
Forment cuynat		Camalina bastarda	
Capitol de Auenat.		Brou larder	
Troços de Cols.		Capironades de toferes	
Allet per oques	xxix.	Precegat	xxxv ij
Menjar de Gat rostit		Sopes daurades	
Solfit de Gallines.		Bruscat de conill.	
Cassola de Carn		Ordiat per amalals.	
Roroles de fetges.		Mirauust de pomes	xxxv iij
Burnies de figues.		Codonys bollits.	
Torta ala genouesa		De Joliuertada.	
Bona xinanella ala veneciana		Such de magranes	
De lesques de formatge fresch		Oratonada daurada	
Panada de canr: o de peix:		Canyella de most	xxxi x

Panades de sucre fi.	xxxj.	Pastis enast de vna gallina.	
Capitol de orga		Salsa ques diu treball	
Formatge torrador	xxxijj	Broet larder.	
Toronges de exatiua		Potatge de bo modo.	xl.
Casquetes		Potatge quen diu jota	
De Flaons	xxxij.	Salsa de emperador.	
Torta destillada		Bona Lampresa.	xlj.
Sopes ala lombarda:		Salmo empa.	
Gentil salsa verda.		Cassola de salmo.	
De Mostalla	xxxx.	Truyta en cassola	
Robiols ala catalana		Barp empa.	
Broschat ala catalana.		Saboga empa	xlij.
Garbies ala catalana		Emparador empa	
Menjar blanch	.xxxv	Emparador en cassola	xliij
	.		
Cassola de malalt.		Emparador en graelles.	
Farciment de polla per malalt		Estorio empa.	
Salsa galantina		Estorio en graelles.	
Gentil adobado	xxxvj	Dentol empa.	
Bon dentol en cassola.	xliijj	Bisol en cassola.	xxxx viiij.
Gentil dentol bullit		Bogues en cassola	
Palamida empa		Bon seyto en cassola	
Palamida en cassola.		Bon lop empanades.	
Palamida en graellas	.xliv.	Bon escabeix.	.l.
Congre fresch empa.		Potatges de Calamars.	
Congre en cassola		Calamars: y de sepies	
De congre bullit.		De polp.	
De congre en graelles.	xlvj	De Varrals	
Morena empa.		De tellines en cassola.	
Morena en cassola		Palaya fregida	.lj.

Morena en graelles		De lampugues fregides	
Bona tonyina empa		De congre sech.	
Tonyina en cassola.	xlviij	De merluça.	
Tonyina bullida		De tonyina salada.	.liij
Tonyina en graelles.		De menjar blanch.	
Bona lissa empa.	xlviij.	Menjar blanch de caraba	
Bona Lissa en cassola		De genestada	
Lissa en graelles	xlviij.	De fara de farina de arr	
Bona Lissa bullida		Amido	
Escorseno en cassola		Faua real:	
Bona escorseno bollit.		Bon granyons.	
Sardinas en cassola.		Mirraust de pomes	

Deo gracias.

Fonch estampada la present obra a quinze del mes de Noembre.
En la nobla Ciutat de Barcelona: per Carles amoros prouensal. Lany
Mil.D.xx.

LAUS DEO