



No miras nostre profit  
ni menos nostra ganancia  
gastant oli en abundancia  
no t' saps mourer del fre-  
git.  
aten à lo que t' tinch dit

mira lo que est llibre e diu;  
sabrás de guisar per  
moltó, gallinas y bou  
—Va, mestressa, i  
tinch prou,  
de gustos ningú n' escriví.

# LA CUYNERA CATALANA

Ó SIA

REGLAS ÚTILS, FÁCILS, SEGURAS Y ECONÓMICAS PER CUYNAR BE.

ESCUILLIDAS

*dels Autors que millor han escrit sobre  
aquesta materia.*

CUADERN I.



BARCELONA



Imprenta de la viuda Torras, en la  
*Rambla dels Estudis*  
ANY 1851.

---

**ES PROPIETAT DELS EDITORS.**

---

## PROLECH.

*Encara que á primera vista aparega una cosa frívola emplear la ploma en donar reglas per cuynar degudament, ab tot assó per poch que s' reflexione sobre lo particular, no dexan de coneixerse las grans utilitats que poden procurarse los caps de familia de semblants escrits: tots los dias sentim á aquells lamentarse del gasto exòbitant los ocasionan per la manutenció domèstica cuyneras capritxosas é ignorant, del desperdici y mal us que s' fa dels primers articles necessaris per courer las viandas, y per últim de la mala preparació de aquetas: quedant de est modo gravement perjudicats los interessos y fins la mateixa salut de las familias; á cuales inconvenients, ningú negará poder ocurrerse per medi de un bon manual del art de cuynar, ab lo cual molt facilment un pare de familias, arreglant tot lo concernent á la manutenció diaria á principis*

*fixos y constants , al pas que introduirá en sa casa una ventatjosa economía, logrará també presentar mes sabrosos los aliments , en benefici de la salut dels seus familiars.*

*Per conseguir estos dos fins tan interessants , crehem contribuirá no poch la lectura de aquest nostre manual , en la que presentam á la tua consideració , la preparació de varios menjars ja comuns, ja medians, ja opulents, per servir y acomodarnos á tots los gustos y aficions*

*Tal es, amat Lector, lo objecte que nos habem proposát en la publicació del present cuadern que habem redactat en nostre idoma catalá , á fi de ferlo de unus general , y acomodat á la capacitat de tothom : procura traurerne tot lo profit possible sens transportar los limits de la cristiana sobrietat , que estos son los nostres vots y desitgs, prometent per altre part publicarne altres en lo successiu, si coneixem no haber desmerescut la tua aprobació y gust ab lo present. Vale.*

## ADVERTENCIAS

*que deu tenir present tot bon cuynar.*

**A**ntes de entrar en nostre assumpto será molt convenient per no dir necessari, donar una idea clara de aquellas principals substancias , que continuament solen usarse per condimentar y assasonar las viandas.

En lo art de cuynar com en totas las cosas, los ausilis serveixen de gran utilitat : axi es , que entre totas las substancias que se emplean per exercitar lo gust en nostres menjars y donar acció als órgans de apetit , son de la major necessitat é importancia tots los estimulants entre los cuales ocupan lo primer lloch las que anomenan especias que nos venen del Orient, y fins també de la America : en seguida de aquestas entran las plantas aromáticas indígenas ó que s'crian en nostre país ; com son la sal, los ácidos ó agres vegetals, tals com llimonas, taronjas &c. y las plantas aperiativas ó de una virtut forta per obrir lo apetit.

Lo pebre de sa naturalesa cálido y sech, es entre las especias lo mes comú y que casi sempre se usa en las cuynas; aquest es de dos especias á saber, blanch y negre, encara que tot es producto de un mateix arbre , provenint la referida dife-

rencia de la sola preparació de aquesta especia, putx que lo pebre blanch no es altra cosa que lo mateix pebre negre sens la sua pelleta y no obstant aixó es menos fort y picant y en lo comers es coneget ab lo nom de pebre de Olanda ó de Inglaterra, y tornat á pols mes ó menos sutil lo venen los adroguers ab lo nom de pebre fi.

Lo Clavell es també de un us molt comú empleantse utilment en varias salsas y guisats, putx que lo seu perfum es bastant agradable y de un gust casi general y es necessari traurerlo de las viandas antes de servirlas per ser bastant lo seu olor.

Altra de ditas especias es la tant apreciada nou noscada, la que no deu faltar en tota cuyna ben arreglada: se prenen de entre elles las mes senceras, raspantlas y tirantne la porció necessaria en los guisats, cau molt bé en totas las salsas y particularment en los coliflors.

La Canyella no se usa tant en la cuyna com en las confituras y licors, no obstant assó, pot molt bé usarse en certs casos particulars. La de Ceilan es la millor y la única que deuen usar los cuyners y adrogers, empleant tan sols la de la Xina en las destilacions.

Segueixense á ditas especias alguns estimulants que creixen naturalment en nostres terrenos ja sian arbustos, plantas, grans y arrels, que

en temps antichs nos servian en lloch de las especias quens proveheix lo estranger: lo primer de tots es lo Llorer: las suas fullas aromáticas serveixen molt freqüentament per dar gust á dife-rents guisats, lo cual ab tot y això es necessari usarlo ab bastant mida y sobrietat.

La Farigola ó Timó entra també en lo número dels estimulants: lo seu olor fort y molt aromàtic impedeix de que se use en grans cuantitats. També se li pot juntar la Alfàbrega si conve aumentar de punt los sabors.

Lo Moradux planta molt aromática te un olor tant fort com la Farigola y ab ell se logran los mateixos resultats.

La Sajulida que no es tan usada com la Farigola te á poca diferencia las mateixas propietats. Aquestas dos últimas plantas regularment se usan frescas á diferencia del Llorer y Farigola que se conservan per molt temps; putx encara que secas no pérden la mateixa substància aromática.

La Celiandria de un olor semblant al del Anis y Fonoll no hi ha dupte que pot servir per assa-honar las viandas; ab tot, los adroguers y des-tiladors trauhen de ella mes bon partit que los cuyners.

Finalment deuen contarse entre estas dife-rentes substàncias aromáticas , la Menta, Orenga, Julivert, Sarfull, Ápit, Ceba y All; sent així que

no se l's considera particularment com á plens de aroma capaz de estimular ó mourer los órgans de la digestió , ab tot assó pot dirse que son necessaris en totas las preparacions alimenticias , especialment lo Julivert , que es casi de primera necessitat ; no habenthí vianda ni guisat , per mes sensill que sia , en que las cuyneras menos instruidas no li fassan entrar . La advertencia mes essencial per tots los que están encarregats en la preparació dels aliments , es , que no fassan abus dels estimulants coneguts ab lo nom de especias , y encara que los altres aromas de nostres horts sian menos perillosos , ab tot també podrian ser danyosos usats ab desmasia als ventrells mes delicats , debentse guardar en aixó un medi just y rigurós , putx si be es cert que lo menjar una cosa insípida ó disgustat no n's ocasiona sensació alguna agradable , també no son menos coneguts los grans perjudicis que poden acarrear los menjars sobradament aromatisats.





## LLIBRE DE CUYNNA,

ó SIA,

## REGLAS PER CUYNAR

ó GUISTAR ETC.



### *Caldo.*

Despues de rentada la carn de moltó, se posará en la olla ab aygua fre-  
da al foch y se escumará ans de bu-  
llir; luego se hi tirará la sal corres-  
ponent, y habent minvat cerca la  
meitat sen traurá la primera flor, y  
luego se li anyadirá igual cantitat de  
aygua ab la sal necessaria, y se fará  
bullir fins que sia ben cuyta la carn.

Aquest caldo será molt millor si se hi posa gallina particularment per los malalts y si per cas lo aborreixen se hi fará bullir un poch de àpit, ciurons, sarfull, etc.

*Nota:* A dos porróns de aygua se hi posará mitja tersa de carn y un cuarto de gallina; y aixis se podrá aumentar á proporción.

Est caldo també se podrá servir ab un robell de ou deixatat en la tassa ó escudella, ahont se tirará lo caldo tebi, y remenanho se podrá servir com á cosa saludable y de molta substancia.

### *Altre caldo.*

**D**espres de ben cuya la carn ab la sal convenient, se trau lo caldo que no tinga grassa, se posa á refredar, y á cada escudella se hi posan dos rovells de ous ben debatuts y una unsa de sucre, y se posa sobre de una olla

de aygua bullint fins que se prenga com una nata , y se hi posa sobre sucre y canyella : y se serveix.

*Caldo de altre modo.*

**S**e posa á courer la carn , se escuma y despres se hi posa cansalada y la sal necessaria ; entre tant se pican ametllas ó avellanas ab especias, ous durs , pa torrat, pebre y safrá , se dexata ab caldo, se tira en la olla , y se fa bullir , y despues de dos bulls se aparta del foch , y se posa á cobar ab sendra calenta , y perduda le escalfó se debatan los ous que se necessitan á raho de mitg per cada escudella y un poch de vinagre y se posa al caldo tèbi remanantlo be , porque no se coagule ó destrie, y si ha de servir per malalts: se ha traurer lo greix y totas las llunas , y se hi posa un ruvell de ou ben batut en cada escudella.

son clavells, canyella, safrá y pebre, luego se amassará tot ab una cullera fins á quedar com una pasta.

*Altre sopa.*

endrás llescas de pa primas, las torrarás y posadas en una cassola hi tirarás lo caldo necessari, sucre, ruvells de ous, canyella y si vols podrás tirarhi un poch de such de llimó.

*Altre sopa.*

osadas las llescas de pa en una cassola, y luego sobre ellas un sostre de formatje, hi tirarás la porció necessaria de llet, sucre, canyella y ruvells de ous debatuts ab caldo tot á foch lento: guárdat bé en esta sopa de tirarhi res de agre.

## *Sopa de peix.*

Tindrás previngudas en una cassola las llescas de pa torradas que han de servir per la sopa, luego tirarás sobre de ditas llescas lo such que corresponga de congre, pagell, llus, escópora ó altre peix perbullit, fent que done dos ó tres bulls; al mateix temps pendràs alguns ous durs á proporción, julivert, formatge rallat, clavells y canyella picat, una porció de avellanas torradas y picadas ab uns quants grans de alls, pebre y safrá, y desfet tot assó ab una porció de such del mateix peix perbullit, ho posarás á courer en una olla y luego de tenir son punt per medi de algun bull tirarás aquesta salsa á la sopa, colocant sobre de ella alguns ous debatuts, y farás formar crosta per medi de foch posat sobre la cobertura, y se podrà presentar: Advertint que la farás molt mes rica é in-

teressant posanthi alguns tall s del mateix peix per demunt.

*Altra Sopa.*

Courás un fetge de anyell ó vadella en las graellas, y en ser cuit lo ral·larás y també rallarás formatge, y mesclat ab pebre ho tirarás á la sopa ben torrada, posanthi lo such necessari.

*Altra Sopa.*

Se talla lo pa en llescas primas y estas se torran de manera que no'se cremen, y se te previngut fetge de moltó rustit, formatge rallat, clavells, canyella y avellanas, se pica tot junt y se forma una salsa, que se dexatará ab caldo de la olla, y junt ab las torradas se posa al foch en una cassola y després de bullida s'hi posa mes salsa, y se fa torrar fins que fasse crosta posant foch sobre, y despres se serveix.

*Altra sopa molt delicada.*

Talladas y torradas las llescas de pa com la antecedent, se posan en una cassola y se hi posan també pits de capó y de perdiu, fetge fregit y talls de llangonissa cuits en la olla ab carn de moltó y vaca, y s' hi posa lo caldo necessari y se fa bullir fins que se hage begut lo caldo, y luego se posará dessobre, de modo que se introduesca en la sopa, ous debatuts, y dessobre sucre, confits ó anís, escarxofas ben tendres cuitas y la confitura que guste; y si se vol se hi posa un capó ó gallina sobre, lo que se cou en la olla, y després se posa al ast porque se rustesca, y rustit, se embolica un tall de cansalada ab papé de estrassa, se hi pega foch y se deixan caurer las gotas al capó, y al mateix temps se debaten ruvells de ous, y ab una plomas se unta lo capó, de modo que quedará com si fos dorat; se torra be la

quede un poch clareta y se pot servir sens cobar.

*Escudella de sémula en dia de peix.*

Farás sufregir ceba y tomatechs, y sufregit que sia ho posarás dintre de una olla al foch ab aigua, sal y oli, retirantla luego de arrancar lo bull, per tirarhi la quantitat de sémula correspondent, la que remenarás á fi de no agrumullarse, posadas las especias y donats dos bulls, la traurás y podrás servir.

*Escudella de olla podrida en estiu.*

Posarás la olla al foch ab la aigua correspondent, hi tirarás algunas monjetas desgranadas, carabassó, cebas, cols ó enciam, xerebias tot trinxat, ab la sal y oli que se necessite, y luego de ser cuit hi tirarás tomatetechs trinxats, y despres de un rato,

arrós, fideus y especias, y donats alguns bulls ho servirás. Esta mateixa escudella se pot variar del modo seguent: courás una petita porció de ciurons y monjetas del modo que está dit antecedentment, luego de cuits dits llegums hi posarás cebas, alls tendres y carabassó tot trinxat, y cuit que sia hi posarás tomatechs, arros, fideus y especias, y donats alguns bulls, ho traurás del foch y servirás.

*Altre en ivern.*

Pendràs dos porcions iguals de ciurons y monjetas que courás del modo se ha ja dit antecedentment, á las que luego de cuitas, hi posarás cols ó col y flor, ápit, xerebias y naps, tot trinxat, cabessas de alls y las pells superficials junt ab castanyas peladas, y quant tot sia cuit, hi posarás arros y fideus, pebre y safrá y despres de alguns bulls ho traurás del foch.

demés escudellas de llegums , y es , que en lloch de las avellanas , faràs una picada en lo morté de pa torrat ben picat , ho deixataràs ab especias y calido de la olla , li faràs donar un bull y ho serviràs .

*Escudella ordinaria de monjetas.*

Pendràs la porció de monjetas necessaria y triadas las posaràs de part de nit en remull del modo y forma que ja se te previngut dessobre quant hem parlat del remullar los llegums sechs . Luego lo endemà ab la mateixa aigua y olla las posaràs à courer , y quant arrencará lo bull faràs que lo foch no sia massa violent per lograr que se vajen cohent ab un bull lento , seguidet é igual ( lo que observaràs en courer tots los demés llegums ), immediatament , antes no sian del tot cuitas , llansaràs l' aigua y n' hi posaràs de nova la que comprengas ne-

cessaria tiranthy al mateix temps ble-das ó espinachs , ó be ceba , tot trinxat igualment ; y en temps de ibern en lloch de la dita verdura pot usarse la carabassa vermella també trinxada tiranthy en esta mateixa ocasió la sal y oli que corresponga. Sobre tot tindrás gran cuidado , á fi de no agafarse y cremarse , de remenarho sobinet , pero ab llaugeresa per no engrunar las monjetas , fent que no buillian massa violent.

*Altra escudella de monjetas.*

P endrás la porció de monjetas que te aparega , y antes no sian del tot cuitas mudarás la aigua posanthi sal , oli , alls , julivert y una porció de arros igual á la de las monjetas , y despres de haberhi tirat pebre y safrá y donat dos bulls la servirás .

*Escudella de llentías.*

Si las llentías fossen de mal courer, se observará lo modo com está escrit dels ciurons: pero suposat que son de bona qualitat las posarás de part de nit à remullar en aigua freda, y lo endemá ab la mateixa olla y aigua las posarás à courer al foch, y en seguida hi posarás oli y ceba trinxada y luego que sian cuitas hi posarás la sal y las farás bullir un rato remenantlas perque no se cremen y posadas especias las trauràs del foch, y si antes de presentarlas reparas ser claras en desmasia, podrás traurer la aigua que va per sobre. Nota que esta mateixa escudella pot variarse, posant en lloch de la ceba carabassó trinxat, arrós, fideus, ó be cabessas de alls ó desgranats.

### *Escudella de pesols.*

Los pesols regularment no son tant cuitosos com las llentías y monjetas , y per aixó se observarà en cóurerlos lo que está escrit dels ciurons: al arrancar lo bull se hi tirará ceba trinxada y luego que comprengas que son cuits hi posarás la sal fentlos bullir ben fort y tiradas las especies los trauras del foch.

També poden cuinarse ab arrós, observant lo que ja se ha dit de aquest en la escudella de monjetas.

### *Escudella de pesols tendres desgranats.*

Despres de desgranats ó trets los pésols de la tabella posarás una olla al foch ab la aigua correspondent, á la qual, quant bullirá, hi tirarás los pésols junt ab una porcioneta de fabas repeladas anyadinthi lo safrá sal y oli necessari: y en reparar que

ja son cuits los pésols y desfetas las fabas, previndrás en una cassola uns quants ruvells de ous ab las especias de clavells, pebre y canyella que deixatarás ab una porció de caldo de la olla, y en ser luego ben barrejat ho abocarás als pésols remenant-ho bé, perque se comunique per tota la escudella y la taparás.

Nota: convé posar los ruvells de ous en los pésols sent ja la olla fora del foch, perque si bullian se agramullarian y la escudella no seria tan espessa y agradable.

### *Altra escudella de pesols tendres.*

Desgranats y nets los pésols los posarás al foch com en lo dessobre immediat está escrit; en seguida hi posarás ceba trinxada, sal y oli, y en ser cuit, hi tirarás lo arrós ó fideus que corresponga, ab safrá y espe-

cias, y luego de donats dos bulls los  
traurás del foch y servirás.

*Escudella de fabas secas.*

Peladas y triadas las fabas las posarás à remullar ab aigua freda en la mateixa olla que las voldrás courer, y lo endemá sens mudarhi la aigua, las posarás à courer ab lo oli correspondent, y luego en ser cuitas hi posarás la sal, y despres de un rato de bullir, arros ó fideus ab menta à proporció de la quantitat de fabas que hajas posat.

*Escudella de fabas tendres repeladas.*

Quant las fabas son ja granadas y de cella negra es precis repelarlas per poderlas usar. Per fer esta escudella posarás la olla al foch ab aigua, y en bullint hi tirarás las fabas, enciam ó bledas, cebas y alls tendres

tot trinxat, un poch de menta y la sal y oli que se necessita, y luego de ser cuit hi posarás arrós ó fideus ab las especias, y donats dos bulls la traurás del foch y servirás. Nota, que quant las fabas no son tan vellas pot molt be escusarse lo treball de repe-larlas.

### *Pesols sechs.*

Los millors pésols son los de las montanyas de Vidrá. Se posan en remull com los ciurons, ó ab aigua tebia y sal, se posan en la olla ahont se han de courer, se escaldan ab aigua bullenta, luego se posan al foch, y si son de mal courer se hi tira un poch de oli cru: se componen del mateix modo que los ciurons, ab oli, ceba fregida y alguns gransde alls, s' hi tiran especias, y sino fossen així prou espessos se hi posa un poch de arrós.

*Pésols de altre manera.*

**S**e prenen dos lliuras de pésols ab quatre unsas de mantega fresca , especias, menta , tres ó cuatro cebetas, poca sal y sucre , se fa bullir ab suavitat mitja hora , se trau del foch , se hi posa mes mantega ab farina , y se serveix.

*Fabas á la burguesa.*

**F**osadas las fabas en una cassola ab mantega , julivert , sajulida , ceba , farina , se fa sufregir ab un poch de sucre , y quant sia un poch sufregit se hi posa caldq , y essent cuytas se hi posan ruvells de ous debatuts ab llet y se serveix..

*Arrós de llet de ametllas.*

**P**er cada lliura de arrós es menester una lliura de sucre , sis ous y un

CUAD. I.

3

poch de canyella: se pelan las ametllas posantlas ab aygua bullenta; luego se trauhen, se posan sobre la taula, se hi posa aygua freda y se pelan, se pican y se deixatan ab aygua freda; se renta lo arrós ab aygua tebia, se posa á aixugar, y la llet en una olla nova que se hage posat tebia; y en altre olla, aygua ab sal per lo arrós: lo sucre se tira en la llet y se escuma, la canyella se posa en altre olla nova en infusiò, y despres se tira en lo arrós, y se anirá posant ab la llet poch à poch fins que lo gra sia tou; se trau del foch, se deixatan alguns ruvells de ous ab la llet freda ó tot lo mes tebia; de modo que no se destrie: y serviràs lo arrós ab sucre y canyella, y se reserva llet per si fos massa espes; lo residuo de la llet colada, es de ninguna substancia, y per lo tant deu despreciarse.

*Ametllát.*

**S**e posa á bullir una olla de aygua, y cuant bulle se hi tiran las ametllas, se trauhen luego, se posan ab aygua freda y se pelan, se posan ab aygua freda, á fi de no fer oli cuant se piquen en lo morté; per cada rac-riò ò escudella, es necessari una unsa y mitja de ametllas y una y mitja de sucre, y un ruvell de ou: per espessirlo se hi posa midó ò pa remullat, se posa á courer, y cuyt se hi posa sucre y canyella sobre, y se serveix.

*Avellanát.*

**P**er vuit escudellas se pren una lliura de avellanas torradas, y en cas de tenirse cruas se rentan antes à fi de traurerne totas las pellofas, se posan en una cassola mullantlas ab algunas gotas de aygua, se hi tira un poch de sal, se remenan y

se escorran, luego se posan á torrar en la paella, y cuant ho estigan se embolican ab un drap fins que se refreden, trahentne tot lo residuo de pellofas que hage quedat; se pican en lo morté ab un poch de pa remullat, y picat junt se deixata ab aygua, posantlas luego á courer fins que arrenquen lo bull: nota, que se deu tenir previnguda una escudella de aygua, perque te la pujada com la llet, observant lo mateix en cuant al ametllát.

### *Sopa dorada.*

**S**e posarà la cassola al foch ab las llescas de pa torrat sens caldo y se hi posarà un poch de sucre per sobre, y essent la cassola ben calenta se hi tirará un poch de caldo y mes sucre, y tapat ab un altre plat se deixará estufar la sopa; luego se hi posarán alguns ruvells de ous ben

debatuts, anyadínti un poch mes de caldo y un raig de such de llimona ó alguna gota de vinagre ab un poch mes de sucre, posant foch sobre fins qne fassa crosta; per fer-la molt mes prompte, se hi pot posar un poch de mantega ó llart dols, y se pot presentar.

*De altre manera.*

**S**e debatan alguns ruvells de ou y se hi posará lo caldo necessari per remullar la sopa; se tindrà aquesta torrada en una cassola, y se hi tirará un poch de sucre; luego se hi tirará lo caldo ab los ruvells y un poch de such de llimona; se hi tirará per demunt un poch de sucre y canyella; també un poch de llart ó mantega bastant calenta, y se posarà entre dos fochs.

També se pot fer esta sopa sens tirarhi res de agre, solament alguns

ruvells de ou, sucre canyella, formatge rallat y mantega, disposancho com la antecedent.

*Sopa de natas.*

endràs mitja lliura de natas y las deixataràs ab quatre ruvells de ous y un poch de llet, y tindrás las llescas de pa torrat en una cassola untadas ab un poch de mantega fresca, tirant sobre la sopa un poch de sucre; luego hi tirarás las natas ab los ruvells, anyadinthi un poch mes de sucre per sobre, y se posarà la cassola tapada dintre de un forn ó entre dos fochs lentos ó suaus; y si las natas se fican entre las sopas ni posaràs mes, y un poch de sucre sens ous. Aquesta sopa de natas per ser mes bona, se hi posa bescuit en lloc de pa.

*Altre sopa de natas.*

Barrejarás quatre ous ab las claras y mitg patricó de llet; pendràs una lliura de natas y ne posarás la meitat ab los ous y la llet; pendràs una lliura de formatge fresch, y lo tallarás en llescas molt primas. Luego farás igual cantitat de llescas de pa blanch sens torrar, y tiraràs mitja lliura de sucre; y untada la cassola ab un poch de mantega fresca, hi posarás un sostre de las llescas del pa, y sobre hi tiraràs un poch dels ous, natas y sucre: luego posarás altre sostre de las llescas del formatge, y sobre tornaràs à posar ous, natas y sucre, y alguns bossins de mantega fresca, y continuar de aquesta manera fins à acabar los materials. Lo últim sostre ha de ser de formatge: la sopa ha de quedar molt ben em papada, y luego se ha de posar à courer en un forn ó entre dos

fochs, y en ser mitg cuya hi tirarás la altre meitat de las natas ab sucre per sobre sens ous; y acábala de courer.

Adverteix, que en falta de natas, pots usar de bona mantega fresca, deixatant los ous ab llet sola; tindrás previngudas las torradas de pa, y untarás la cassola ab mantega de vaca, y anirás mullant las torradas ab los ous y llet, posantlas en la cassola ab las llescas de formatge, y entre mitg del formatge y pa posarás sucre y bossins de mantega fresca, y de aquesta manera apareixarà de natas. També se podrà anyadir un poch de canyella ab lo sucre.

### *Escudella de pa torrat.*

 Primerament torrarás lo pa de modo que sia ben bescuitat, lo posaràs en remull en poca aygua; tindrás també una porció de arrós molt y al-

tre de ametllas torradas las que passades per una coladora clara , barrejaràs ab lo pa mólt posanthy sal y sucre , y cuant bullirá hi tirarás la llet del arrós ab alguns ruvells de ous ben debatuts , y se proseguirà á courer y en ser cuyt se servirá.

### *Escudella de carabassa.*

 Farás talls de carabassa , ne trauràs la escorsa y llavors y ab poca aygua los farás courer , y luego de cuyts los passarás per molinet , y los colaràs per cedàs clar y coladéra : moldràs també las ametllas ó lo arròs si la vols fer ab arrós , y ab esta aygua ó llet hi posarás la sal y sucre corresponent ; ho posarás al foch , y despres de alguns bulls , la pots traurer y servir : advertint que si vols en lloch de carabassa , podrás també usar lo meló .

*Fabas ofegadas.*

**F**sclofolladas que sian las fabas, las posarás á la olla ab sal, oli, vi blanch, menta y un brot de llorer, que no sia tendre, un poch de ceba trinxada, ó en defecte de esta algunas cabessas de alls: tot junt ho posarás al foch; advertint que est no ha de ser violent sino lento, y taparás la olla ab una gibrella ó cassola de aygua; de tan en tan las sacsejarás, y luego de cuytas podrás posarhi un pols de pebre, y las servirás.

*Escudella de verduras.*

**T**ambé á fi de variar y no cansar lo gust ó apetit, se acostuma comunment usar de las verduras en classe ó lloch de escudella, acerca de lo cual no deixará de ser de bastant utilitat, donar aquí algunas reglas ge-

nerals tocant al modo de courer cualesvol verduras.

Primerament observaràs ab gran cuidado no posar la yerdura cualesvol que sia en la olla ó calderó ahont deu courerse fins que la aygua builla, procurant que continúe lo bull lo mes ràpido y fort que s' puga ab la olla ó calderó destapada, y no assahonarla ab la sal necessaria fins a prop de ser cuyta, en cual ocasió podrà taparse.

En segon lloch procuraràs que no se coga ab poca aygua, y evitant que rebulle, puix que en estos casos resulta lo gran inconvenient de tornarse la verdura negre y mal apareguda.

Ultimament se fa precis advertir, que la olla ó calderò, sia de una capacitat bastant y regular per evitar que dita verdura se coga ab pena y demasiadament apretada.

*De las cols.*

**B**en rentadas y triadas estas en brots que no sian ni massa petits ni massa grossos, los posarás á courer en lo modo y forma sobre notat; y luego de assahonadas ab la sal corrèspontent y cuytas las usarás ab l' oli que sia menester: advertint que en aquest plat hi cau molt bé lo accompayament del alioli y arengada cuya ta á las brasas.

*Cols de altre manera.*

**S**e fan bullir mitja hora, se trauhen del foch y se hi tira un raix de aygua freda; despres de un rato se espremen bé y se trau lo tronxo; se trinxa la col, y se fa sufregir en una cassola ab mantega y un pessich de farina; se hi posa caldo à se fa courer ab poch foch, y se hi posa sal,

pebre y un poch de nou noscada : se poden servir estas cols ab llango-nissa , costella y altre rustit.

*De la coliflor.*

Tallarás la flor al igual de las fu-llas trahentne tot lo que sia dur , y mirada bé la flor perque no hi que-de res de inmundicia , farás ab lo ganivet dos talls en forma de creu en la part del tronxo , y la colocarás ben estirada y apretada en la cas-sola , lós tronxos en baix ; luego en altre cassola posarás aygua ab la sal necessaria , y cuant esta bullirá la abocarás sobre de la coliflor , ahon-continuará bullint fins que sia cuyt , apartantla luego del foch pera servir : Nota , que lo amaniment de ella , es le oli y un poch de pebre que hi cau molt bé.

*Coliflor ab salsa.*

**S**e fa perbullir, se deixa escorrer de modo que no tingan temps de refredarse, se posan en lo plat los tronxos à baix de manera que forme la flor del modo que en si es, y se hi tira salsa blanca de manera que penetri bé tota la coliflor; també se pot servir ab salsa de tomatech.

*Coliflor ab agrás.*

**S**e fa perbullir y fregir en seguida en una cassola ab llart y un poch de farina, sal, pebre y nou noscada; se hi tira un poch de caldo, se remena ab precaució de no trencarla, y cuya ta se serveix.

*Coliflor de altre modo.*

**S**e cou ab aygüa, y se serveix ab oli, vinagre y sal.

*De las bledas.*

**C**ullidas las bledas las miraràs y rentaràs, tallantlas luego á trossos que ni sian massa grosos ni massa xichs, las que bullirás en una cassola ó calderó, del modo y forma que se te advertit, las cuales escorregudas y assahonadas ó amanidas ab la sal y oli corresponen, podrás inmediatament servir: Nota, que l' aygua ó such de ellas, es molt à proposit per remollar llegums.

*Bledas de altre manera*

**P**osaràs alls á sufregir ab l' oli que corresponga, y essent sufregits hi posarás pinyons, tot lo que tirarás en una cassola, y juntament en ella las bledas que de antemano has de tenir ben trinxadas en la escorradora, y despres tot junt se fa sufregir: lo mateix método guardaràs en quant

*Del Broquil.*

**S** questa verdura que com la coliflor es de un gust fi y agradable però no tan saludable com la col, se prepara y cou del mateix modo que se ha dit de aquesta; també sen fa sopa del modo seguent: tallarás llescas de pa (que si las torras serán molt millors) posantlas luego en una cassolla que estigan ben planas, y dessobre de ellas un pols de pebre y la meitat del oli corresponent; luego sobre dita sopa lo broquil bullit y la aygua del mateix broquil, que comprengas necessaria, é inmediatament tirarás altre pols de pebre y lo oli restant, fentho bullir un rato, y luego tret del foch la faràs cobar un tant, y serviràs.

*Espárrechs.*

**S**e fan trossos dels Espárrechs los mes

tendres posantlos en remull , y despres se escaldan y luego se posan á couer ab aygua y sal ; y cuyts se hi posa oli y vinagre, ó clavells y canyella y un poch de safrà, y també se hi poden posar ous durs oberts , que cuyts ab los espàrrechs son molt bons.

### *Xicoyras y escarola.*

ímpias y ben rentadas las xicoyras se escaldan y couhen ab aygua y sal ; cuytas se escorren , y se guarda la aygua per los hipocóndrichs : y se componen ab oli y alls fregits. La escarola se compon ab lo oli cru , y se serveix ab un poch de sal y vina-gre. També se pot usar bullida ab sopa , y es molt saludable. Com y també se pot servir bullida y amanida ab oli cru y un poch de sucre per demunt , y aixi mateix las xi-coyras.

**S**els escorxa y trahuen los fils, se tallan y posan ab aygua freda perque no se tornen negres, se escaldan ab aygua calenta y se couhen ab aygua y sal, despres de cuyts se escorren y se forma una salsa de pinyons ò avellanas, sal pebre, alguns grans de alls, y un poch de pa remullat que se pica en lo mortér; se dexata ab lo caldo y se tira en lo cart ab oli cru que done dos bulls, y se serveix; y si no se vol fer salsa, se hi posa oli y alls fregits.

*Dels naps.*

**C**uidarás de pelar y netejar bé los naps, y luego de tallats los posarás à bullir posanthi la sal correspondent, y luego de cuyts los sufregirás ab llart ú oli mesclanthi luego de trets del foch un poch de alioli.

*De las Patatas.*

**L**as millors Patatas son las coneigadas ab lo nom de *Patatas de Málaga*, per ser de una farina mes fina y de un gust que tira á dols, son varios los modos ab que comunment se preparan per menjar, lo mes freqüent es usarlas bullidas y assahonadas despres ab las porcions corresponents de oli , vinagre y sal: també solen mesclar-se ab altres llegums y verduras com son monjetas , carabassó, ceba , &c. usantse tambá ab utilitat en la olla, platillos y truitas, com ja se dirà despres ; de modo , que en lo ram de cuyna pot considerarse com un article universal per acomodarse á tot género de preparacions.

*Carn bullida al' olla vulgarment  
dita Carn d' olla.*

**I**nseguint lo estil ó modo comú de

cuynar particularment en nostra Catalunya , despres de la escudella acostuma servirse altre plat nomenat carn d' olla , lo cual per no ser susceptible de variaçions , omitirem en aquest nostre primer cuadern , limitantnos tan solament en insinuar que si bé aquest plat per lo comù se compon de moltó y tocino bullit en la olla ab la verdura correspondent ; no obstant si vol ferse ab tota sa perfecció , es precis agregarhi una part de carn de bou y altre de ploma , ya sia gallina ó si se vol ab mes finura lo esquisit capó . A consecuencia de axò passarem á la esplicació dels plats ó menjars que immediatament segueixen à la carn d' olla .

### *Carn en guisado ó platillo.*

**S**e talla la carn á trossos regulars , se posa en la olla ab la sal correspondent ; se talla cansalada com à daus ,

se fregeix ab ceba ben trinxada, y fregida se posa en la olla y que se vage coherent ab poch foch sacsejantla de tan en tan, y al cap de hora y mitja, se hi tira aygua de la que hi haurá en la olleta ó cassola que tapa la del guisado; y quant estiga ben cuya, se hi posa julivert, menta, ulls de enciam y pinyons remullats, clavells y canyella, tot ben picat, y un poch de such de llimona ó taronja, y se serveix.

### *Altre guisado.*

La carn de cuxa es la millor per guisado ó platillo; se talla bé á trossos com nous, se posa en la olla ab sal y fullas de llorer, se talla cansalada com à daus, se fregeix y se tira en la olla, y se posa ab poch foch, y quant aparega bé se hi anyadeix caldo suficient, especies, julivert y tomatetx, y se serveix.

*Altre guisado.*

**S**e talla la carn á trossos regulars, se fa sufregir bé en la olla; se piéan alls en lo morté que ab sal y pebre se dexatan ab aygua y se tira à la olla de la carn ab unes fullas de llorer; per 30 raccions se hi posa una lliura de oli, se posa en poch foch que se coguia de espay, y cuant sia cuyta se pren julivert y ous durs, se pican y dexatan ab un poch de caldo, y tomatetchs ó altre cosa agre, y se serveix.

*Carn trinxada.*

**S**e pren carn de cuxa, se trinxa ben menuda, se posa en una olla ó cassola y se fa sufregir ab llart; també se posa llangonissa tallada ben menuda, y engrunas de pa, ous batuts, julivert, ceba, un pessich de farina ab lo respectiu caldo, y se fa bullir mitja hora ab poch foch, y se serveix.

*Carn trinxada á la Castellana.*

**S**e talla la carn magre com à daus petits, cansalada del mateix modo, se posa à la paella ab ceba, y se fa sufregir, y despres de fregida la ceba se torna la carn á la paella perque se rustesca bé, y despres se posa en la olla ab sal y especias, y cuant sia cuyta se tallan ous durs segons la cantitat de la carn, se tiran en la olla ab julivert y pinyons remullats picats, y si sè hi posan táparas es millor.

*Carn trinxada á la Catalana.*

**S**e posa carn de cuxa magre en las graellas y se fa rustir bè, se trinxa ceba ab alguns grans de all, julivert, sal y pebre y se posa en poch foch perque se coguia poch á poch, y se hi anyadeix de tan en tan aygua calenta de la olleta ó cassola que

tapa la olla , y en ser cuya ta se pican pinyons remullats ab julivert y ous durs, y se tiran en la carn ab clavells y canyella y algunas táparas ben remulladas antes , y poch caldo. Si per casitalitat se hi anyadeix algun foraster, se pren un tall de carn , se ruseix bé, se pica y se fregeix ab cansalada en la paella remenantla de continuo , y cuant està ben fregida , se hi posa sal y especias, un poch de caldo y una mica de ayguardent , y se serveix. Axó se pot fer en mitja hora , y no se troba un principi de carn mes prompte en lo cas repentin o de forasters.

### *Carn trinxada de altre modo*

**S**e trinxa la carn magre ab cansalada entre grassa y magre ab julivert y alls y se posa en la paella, y cuant estiga ben fregida se posa en la olta porque se cogua , se tenen cuyts tres-

sos de llangonissa y sen fa rodanxas primas y se hi posan especias catalanas (que son orenga sarfull, sajulida, farigola, alfábrega y altres herbas aromáticas del país) pinyons remullats picats, se pasa en una greixonera ab los ous batuts corresponents á la carn, y se remena tot perque se barregia bé, y despres se posan altres tants ous debatuts sobre; sucre y canyella y se posa la greixonera entre dos fochs fins que fassa crosta, y se serveix.

*Carn trinxada de altre manera.*

**D**espres de trinxada la carn se posa en una cassola ab farina de la millor, un poch de vi blanch, llart o cansalada trinxada y sucre, y se posa entre dos fochs, y despres de begut tot lo such se debatan claras de ous ab sucre, se posa sobre y se acaba de courer fins que fasse crosta, y se serveix.

*Mandonguillas ab guisado.*

Se trinxa la carn magre ab cansalada, julivert y alls, se posan á courer los ossos que se han tret de la carn ab altre cansalada, y luego de cuyts se posa al trinxat una picada de pa rallat, formatge, ous durs y especias, se fa de tot una passa posanthi sal y especias, se fan lás mandonguillas y se posan al caldo dels ossos ahont se han de courer, y cuytas' hi posa una salsa de ametllas y ruvells de ous y un poch de llimona ó taronja, y en son defecte vinagre. Las mandonguillas se fan sens tocarlas ab las mans, sino ab una xicra posanthi la pasta ab una culerà mullant la xicra algunas vegadas ab aygua calenta, y moventla quedará la mandonguilla perfecta.

*Mandonguillas repentinias.*

Se posa la carn com la anterior ab cansalada, y per cada lliura de carn vuit ous, un poch de pa rallat, sucre y canyella, se fan las mandonguillas ab la xicra y se posan en la paella ab llar bullent apretantlas un poch ab la paleta, se fan fregir bé girantlas de una y altre part, y fregidas se hi posa sucre y canyella sobre, y se serveix.

*Truitas de carn trinxada.*

Se trinxa la carn y se cou, y cuya-  
ta se posa en un plat sens caldo;  
se deixa refredar y se hi posa pa  
rallat, sucre y canyella, se mescla  
ab ous, se fregeix y se serveix po-  
santhi sucre y canyella sobre, y si  
se vol se poden fer ab mantega, y  
sinó las volen dolsas se hi posan es-  
pecias en lloch de sucre.

*Peus de moltó.*

**D**os peus se fican en aygua bullint, se tráuen y se pelan y sels trauhen las pesunyas; se separan los ossos y se posan una hora en poch foch, se hi posa sal, pebre, alls y un raget de vinagre, un poch de caldo, manteiga, una fulla de llorer, clavells y un pessich de farina: se trauhen del foch, se deixan refredar, se sucen ab ous batuts y pa rallat; se fa fregir à la paella y se hi posa sucre per sobre.

*Peus á la vinagreta.*

**D**espres de peladas com queda dit, se fan bullir ab aygua y sal se tallan á bocins petits y se hi posa oli, vinagre, alls y pebre, y se serveixen.

*Peus de Crestát y de Moltó.*

**D**espres de pelats se parteixen y sels

trau un cuch que tenen entre las unglas, y se couhen ab ayqua y sal; cuyts se posan en una cassola ab lo caldo; se compon una salsa de piñyons, alguns grans de all, julivert, tomatechs, formatge rallat, un poch de pa remullat y especias, sels donan dos bulls; y se serveixen.

### *Peus de altre modo.*

**D**espres de pelats y ben nets se fan courer ab ayqua y sal, se trauhen los ossos, se enfarinan, se fregeixen en la paella, y se hi posa sobre sucre y canyella, y se serveixen.

### *Peus de Porch llenos.*

**D**espres de pelats y ben nets se posan en remull tota la nit, y lo dia seguent se couhen bé y despres se trauhen los ossos, procurant no despedassarlos; y sinó se uneixen ab una

pasta que s' fa de farina ó pa rallat y ous luego se fregeixen en la paellla ab llart ú oli, y se serveixen ab sucre y canyella sobre; y si se vol ab salsa, que s' fa de julivert y avellanas deixatadas ab lo caldo que se han cuyt los peus, y se hi posa de totas especias.

### *Peus de Vaca.*

**D**espres de ben pelats y ben nets, se posan en aygua y sal y se fan bullir; se sufregeixen ab llart, una cullerada de farina, mitg vas de aygua ó de caldo, y altre mitg de vi, muxernons y especias, se acaba de courer y se serveix ab poca salsa.

### *Peus de Vadella.*

**P**elats y nets com en los antecedents, se posan á courer ab aygua y sal y despres de cuysts, si se volen tráurer

los ossos y donarlos rebossats ab ous y pa rallat fregits y despres sucre y canyella, son molts bons ; y sino se poden fer ab salsa de avellanas ó de pinyons ab un poch de formatge, julivert y alls picats en la mateixa salsa, se fa donar dos bulls , y se serveix.

### *Cap de Vadella.*

**S**e posa lo cap en una caldera de aygua bullint ; se trau y se pela ab un ganivet , y despres se cou ab aygua y sal , despres de cuyt se parteix , se trau lo cervell y la llengua y se poden fer dos plats, primerament se posa la carn en una greixonera ab cansalada tallada com daus, julivert y pebre, se posa en lo forn ó entre dos fochs, y se hi pot posar també tomatech ó eseorxa de llimona. De altre manera : despres de cuyts ab aygua y sal, se posa en una cassola ab vi blanch fins

que sia cuberta la carn , clavells y canyella picats , y se deixa courer fins que tinga poch caldo. També se pot servir despres de cuya , entre dos torradas ab mantega y pa rallat. Així mateix se pot servir despres de cuya posada ab pebre, julivert y vinagre. També ab salsa de cansalada y ceba menuda, vi, vinagre y un poch de sucre, canyella y tota especia , que cougia ab un parell de bulls, y se posa tot sobre lo cap.

### *Orellas de Vadella.*

**D**espres de ben peladas y netas, se fan perbullir en una cassola ab un vas de vi blanch, sal pebre, farigolla, llorer, julivert y ceba trinxada, y despres se serveixen ah una salsa picanteta.

*Llengua de Vadella.*

**D**espres de cuya se pela ab un ganivet y se fará una salsa de una lliura de ametllas ben picadas, vuit unsas de sucre, sis ruvells de ous durs y tres unsas de mantega ó llart, y ben remenat se posa entre dos fochs y queda com un pastell.

*Coll de Vadella ab fricandó.*

**S**e pren un tros de vadella del coll, se posa en aygua freda quatre ó cinch horas, se enllarda, se fa courer en una cassola en la que se hi posa una pastanaga, ceba, julivert, sajulida y orenga, una fulla de llorer, clavells, sal y tres escudellas de caldo, y se fa courer ab poch foch; se trau la carn y la salsa ab un cedasset, y se fa reduir; bullint; se compon lo fricandó en un plat, y ab unas plomas

que se xupan ab la salsa , se unta la carn , y lo que sobra se deixata ab una cullerada de caldo , y se posa al entorn de fricandò.

*Pit de Vadella ab pésols.*

**S**e fan bocins petits de la carn , se sufregeixen ab llart, se hi posa un pes-  
sich de farina, sal, pebre y julivert,  
una escudella de caldo , y se cou una  
hora y mitja ; se hi posan los pésols,  
y cuant son cuyts se serveix.

*Pit de Vadella ab ruvells de ous.*

**S**e fan bocins petits de la carn , se perbubbleix, se posa una cassola ab llart, pebre, sal julivert ; se fa cou-  
rer hora y mitja , se hi posan dos ru-  
vells de ous deixatats , y se serveix.

*Vadella á la Provensana.*

**V**os talls de vadella cuya ta al ast se fan à bocins primis, y se fa una salsa de llart, farina, julivert y ceba trinxada, sal y pebre, se fa sufregir un poch, se hi posa un raig de vina-gre, se hi posa la vadella, luego se trau del foch, y se serveix.

*Ronyons de Vadella.*

**S**e tallan los ronyons á bocins primis, se enfarian y se sufregeixen ab llart en la paella ab sal, pebre, julivert y ceba trinxáda; se cubreixen de vi, se couhen, y despres se serveixen.

*Ronyons de altre manera.*

**S**e tenen unas canyetas que acaban en punta de cosa de un palm, se tallan los ronyons à rodanxes, cansallada trinxada com à trossos cuadrats,

y despres se posan en las canyetas un tall de ronyò y un tall de cansalada interpolats, se hi posa sal y pebre, y se posan en las graellas garantlos sovint perque no se cremin, y cuya se serveixen.

### *Tripas de Vadella.*

**D**espres de ben netas se tallan á bocins, se fan bullir ab ceba tallada, alls, clavells y canyella, y se sufregeixen ab llart, y se hi tira una poca de farina perque la sal sia espessa, se hi posa també un poch de caldo del mateix ab que han bullit, y fora del foch se deixatan ruvells de ous à proporció de las tripas, y se serveix.

### *Tripas de altre manera.*

**S**e rentan bé y se couhen en la olla, y cuytas se tallan á trossos com á

daus, se pican quatre grans de alls que ab un pols de pebre se deixatan ab vinagre, y se tira sobre las tripas, y se las dona quatre bulls en poch foch: son molt bonas per excitar lo appetit.

### *Vaca guisada.*

**T**allada la carn à pessas de un dit de gros, se pican estas ab la ma de morté per aplanarlas; luego se trauhen las pelleringas; se fa escalfar mantega en una cassola y se hi posa la carn, sal y pebre, se deixa estar una hora y despres se fa rustir en las graellas, se untan altre vegada ab mantega y se hi tira sobre un raig de llimona; si se vol se hi poden posar patatas fregidas ab mantega, ó bé grexots ab oli y vinagre á la bora.

*Cervells de Vaca.*

**D**espres de posats los cervells ab ay-gua freda, de la que se trauhen al cap de tres horas, sels lleva lo tel, y se fan bullir deu minuts ab ay-gua y sal, despres se trauhen y se fan sufregir ab cebetas en una cas-sola ab mantega, se hi tira una cu-lleada de farina, mitg vas de caldo y altre mitg de vi, muxernons, sa-julida y orenga, y posats los cervells en aquesta salsa, se fan bullir altres deu minuts, y se serveix.

*Cervells fregits.*

**S**e trau lo tel dels ceryélls, se fan bullir, se tallan á bocins, se deixata farina ab aygua que sia espessa y sal, se enfarinan los cervells, y se fregei-xen ab oli ó llart, y fregits se hi tira sobre sucre y canyella, y se ser-veix.

*Cervells de moltó.*

**S**e couhen ab aygua y sal, se tallan á bocins, se sucan ab ous debatuts y se fregeixen ab oli ó llart, se hi posa sobre sucre y canyella, y se serveixen.

*Vadella ofegada.*

**V**a millor vadella es de sis semmanas à dos mesos, perque si es mes jove no te gust, y si es mes vella no es tendre; desde lo maigt al setembre es la millor. Se talla á trossets com á nous, se sufregeix ab cansalada ó llart, se tira en la olla la carn, y ab lo such de la cansalada que queda, se sufregeix ceba trinxada ben menuda, y ab un poch de vi blanch, dos grans de all, julivert y sal tot picat, clavells y canyella y algunas fullas de llorer, se posa ab poch foch ben tapat ab un paper, y sobre una cassoleta ab aygua perque no se evapori, se

fa courer dos horas, y se serveix.

### *Vaca ofegada.*

**S**e talla y se renta la carn , se posa en una olla , se talla cansalada com daus y se hi posa una unsa de llart per cada 12 unsas de carn , patatas talladas á rodanxas, mitja unsa de muxernons, sal, clavells y canyella, dos fullas de llorer , ceba trinxada, alguns grans de all , sajulida , orenga, escorxa de llimona, un vas de aygua y altre de vi , fins que cubresca la carn , se tapa la boca de la olla ab un paper de estrassa en doble mullat, y sobre una cassola de aygua , y se fa courer ab poch foch , se sacseja estant mitg cuyta, y cuyta se serveix.

### *Vaca ó Bou á la Catalana.*

**C**o millor Bou ó Vaca té la carn un vermellos fosch ab venas blancas , y que

sia ben gras, se fa bullir, y se talla á tiras primas. Se talla ceba, se posa en una cassola un pessich de farina se fa sufregir ab llart, y cuant sia rossa se hi posa caldo, sal y pebre y se fa bullir fins que hage minvat tot lo such, y se hi tira lo bou y se dexa fregir fins que prengui lo gust de la ceba, y despres se hi posa mostasa ó un ragnet de vinagre.

*Bou á la vinagreta.*

**S**e fa bullir y despres se fan talladas primas, se posan en una plata y se coronan de anxovas ó bé de arenchs, sarfull, cogombres confitats, sal, pebre, oli y vinagre, y se serveix.

*Vadella y bou rustit.*

**S**e talla á trossos de mitja lliura y se posan en una cassola entre dos fochs, y se rusteix lentament y cuant

sia mitg rustida, se fregeix cansalada en altre cassola ab alls, juli-vert, sal y una poca de aigua, y se anirá girant y untant ab dita salsa, y ben cuyta la carn se serveix. Si lo bou es ben gras se pot rustir ab sal, y cuant estiga mitg rustit se li trau la humitat que ha fet, y se li posa un poch de greix y vi blanchó ayguardent.

*Vaca ó Vadella guisada.*

**S**e posa un tros de cuxa de vaca magre, y si es grassa se posa á courer ben dematí en la olla de la carn y cuyta se fa refredar y se talla à trossos com nous, se fregeix cansalada en la paella tallada com daus, y se hi tira la vaca, y despres se posa en la olla per courer, y la cansalada que ha sobrát en la paella se torna à fregir ab ceba ben menuda y se tira tot en la olla ab especias, alls picats, juli-vert y un poch de vi

blanch. Se tapa ab un paper de estrassa doble, y una olleta de aygua sobre, y se cou ab poch foch mitja hora antes de servirla se hi posa sal, y si la vaca es bona té mes gust que la vadella.

### *Vadella ofegada.*

**S**e talla la carn de cuxa de vadella ó de moltó en trossets com á mitjas nous, se sufregeix ab llart, y ab lo greix que queda se sufregeix ceba tallada ben menuda, y ben fregida se posa à la carn, y per cada lliura de carn, 8 unsas de vi blanch, 4 grans de all picats ab julivert, sal y pebre, se tapa la olla ab una ceba que estiga ben ajustada, y se hi posan alguns clavells y trossos de canyella, se posa ab poch foch, se sacseja de tan en tan, y quant sia cuyta se des-tapa, y sino ho està se deixá courer

mes sens posarhi mes caldo, sino se té ceba á proposit per tapar la olla, se tapa ab un paper de estrassa agafat ab pastetas y se hi posa una cassoleta ab aygua sobre.

*Altres ofegats.*

**S**e posa la carn tallada à trossos regulars á proposit per raccions en las graellas, y així com se vage rustint, se posa en la olla; se talla cansalada com á daus, y ceba trinxada, se sufregeix bé y se tira á la carn, clavells, canyella, julivert, alls picats y un poch de vi blanch, se fa courer ab poch foch, se tapa ab un paper agafat ab pastetas, y sobre, una cassoleta ab aygua, y quant està cuyta, se hi tira un poch de such de llimona ó taronja y en son defec-te vinagre.

*Costellas en las graellas.*

**S**e sucan ab llart, sal y pebre, y se posan en las graellas, y cuant se giran se hi posa mes greix sobre, y cuytas se serveixan, y si se vol se hi posa salsa picant.

*Costellas empaperadas.*

**S**e fa fondre llart y se sucan, se talla pa, se trinxan cebas ben menudas, julivert, muxernons y cansalada, sal y pebre, y se hi posan las costellas ben cubertas de aquest farciment: se suca paper blanch ab dit llart, se embolican las costellas ab cuydado, se fan courer tres cuarts, y se serveixen sens desembolicarlas.

*Rustit de moltó.*

**S**e talla una cuxa, se posa un dia ab oli, sal, ceba, una cabessa de alls

y lo endemá se posa al ast y se fa courer depressa, y se va untant del greix que ella mateixa fa, y ab la mateixa composició que ha estat un dia, y serà molt toba.

*Altre rustit.*

**S**e talla una cuxa y se enllarda, se hi posa sal, pebre, especias, alls y julivert trinxat, y se posa en una cassola, se sufregeix ab cansalada y se fa rustí bé, y se hi posa mitg peu de vadella, pastanaga, ceba, clavells y canyella, y un vas de vi blanch y altre de aygua, y se fa courer 4 horas ab poch foch.

*Sanch de Anyell ó Cabrit.*

**S**e té ceba tallada al llarch ab sal y pebre, y luego de degollát lo anyell, se mescla la sanch ab la ceba y se posa al forn fins que estiga ben tor-

rada, es molt gustosa, y si no se vol posar al forn, se pot rustir entre dos fochs, pero per courer així se ha de posar à la cassola oli ó llart y se fa bullir, y luego de degollat lo cabrit se tira la sanch à culleradas, y se fa com bunyols, pero se hi ha de posar sal y pebre.

*Cap de anyell.*

**D**espres de pelat y ben net se parteix per mitg, se escalda la llengua y se pela y neteja bé, se hi posa dintre julivert y alls picats, sal, pebre, un poch de cansalada entreviada, se lliga ab un fil, se embolica ab un paper de estrassa, se rusteix ab llart, y se serveix.

*Cap de cabrit ó de anyell.*

**S**e preparan com se ha dit á dalt, despres se pren julivert, alls picats,

CUAD. I.

6

un pols de pebre, sal y alguns grans de agrás ó agre de llimò ò taronja y se fa sufregir; se té una salsa d' avellanas, julivert, dos ruyells de ous, que se fan courer en una cassoleta ab una cullerada de llart, se obra lo cap y se rellena de la salsa, se torna à lligar, y se posa en lo ast ó cassola ab poch foch que se vage rustint, y en la salsa que ha quedat se hi posa pa rallat y mes ruvells de ous, y ab unes plomas se unta fins que està rustit, y se hi posa sucre y canyella; si no se vol dols, se hi posan totes especias, y se serveix.

*Anyell ó cabrit rustit.*

**S**e parteix lo Anyell ó Cabrit en racions de mitja lliura ó com cada hu vulgui, se posa en una cassola ab llart y foch à dalt y dessota, se gira y per-gira algunas vegadas, y cuant estiga

mitg rustit , se hi posa un poch de can-salada fregida , julivert y alguns grans de alls picats y such de llimona , y si està dur se hi posa un poch de vi blanch ò ayguardent y llart ú oli cru , y sinò se hi posan dos culleradas del greix de la olla ; pero si son ben gras-sos , res de això es menester sino com-pondrecls ab sal .

*Goday de llet ab arros.*

**S**e degolla , se pela bé , se escorxa y se posa en una greixonera ab julivert y alls trinxats , sal y pebre , en lo forn ò entre dos fochs , y cuant sia rus-tit se posa en arros cuyt , se posa un poch al foch de modo que no se tor-ri perquè faria mal , y se serveix .

*Fetge en las graellas.*

**S**e talla lo fetge à bocins primis , se posa à las graellas ab sal y pebre , se

deixa courer , y cuyt se serveix una tallada sobre la altre y entre mitg una bola de mantega que ab lo calor se desfá y té molt bon gust.

### *Pernil.*

**S**e fan talladas llargas que no tingan ranci y se posan en remull una nit, y despres se ayxugan ab un drap y se fregeix ab llart , y se fa courer en una cassola ab sucre canyella, y vi blanch, y cuyt se serveix ab sucre y canyella sobre; y si se vol sens dols , despres de fregit se hi posa aigua y una estella de canyella , fullas de llorer , y cuant estigan cuytas un poch de vinagre. De altre manera, se posa en una cassola ab oli , julivert y alguns grans de agrás ó talls de escorxa de llimona, se posa entre dos fochs fins que se rustescan , y á alguns los gusta fregits.

*Pernil cuyt ab vi blanch.*

**S**e posa lo pernil en remull la nit antes, y luego en lo dematí se li talla lo garró y se cou ab aygua hora y mitja, despres se posa en una cassola ab vi blanch quel cubresca, canyella ó clavells enters, algunas fullas de llorer y una lliura de sucre, y se serveix: y si es per viatjar se deixa escorrer.

*Llangonissa.*

**L**a Llangonissa se talla à rodanxas y se sufregeix, despres se posa en una cassola ab un poch de vi blanch ó ayguardent, alguna fulla de llorer y un trosset de canyella, se te la cassola ben tapada porque no se evapori, y se cou ab poch foch fins que quedi molt poch such.

*Fi del primer euadern.*

Aquest és un quadre  
TAULA DELS ARTICLES CONTINENTS EN  
AQUEST CUADER.

Cogí. . . . .	1	
Caldo de cuadra. . . . .	2	
Sopa de cuadra. . . . .	3	
Altre caldo. . . . .	4	
Pròleg. . . . .	5	Escudella de olla po-
Advertències que deu		drda en estiu 22
tenir presents tot bon		Altre en ivèr. 25
Cuyner. . . . .	7	Escudella de llegums 24
Caldo. . . . .	11	Altres ciurons ab sal-
Altre Caldo. . . . .	12	sa. 25
Caldo de altre modo. . . . .	15	Escudella ordinaria de
Sopa de Ciurons . . . . .	14	monjetas ó fasols. 26
Sopa de cuaresma. . . . .	id.	Altre Escudella de
Sopa adebada. . . . .	15	monjetas. 27
Sopa ab mandongui-		Escudella de llantías. 28
llas. . . . .	id.	Escudella de pésols. 29
Altre Sopa. . . . .	17	Escudella de pésols
Altre Sopa. . . . .	17	tendres desgranats. id.
Sopa de Peix. . . . .	17	Altre escudella de pé-
Altre Sopa. . . . .	18	sols tendres. 30
Altre Sopa. . . . .	19	Escudella de fabas se-
Altre Sopa mol. delicada. . . . .	19	cas. 31
Altre Sopa. . . . .	20	Escudella de fabas
Escudella verda. . . . .	21	tendres repeladas. id.
Escudella de sénula en dia de peix. . . . .	22	Pésols sechs. 32
		Pésols de altre ma-
		nera. 35

Fabas á la burgesa.	55	Xicoyras y Escarola.	51
Arros ab llet de amet-		Cart.	52
llas.	id.	Dels Naps.	id.
Ametllát.	55	De las Patatas.	53
Avellanant.	id.	Carn bullida á l'olla	
Sopa dorada.	36	vulgarment dita carn	
De altre manera,	57	d' olla.	id.
Sopa de natas.	58	Carn en guisado ó	
Altre sopa de natas.	59	platillo.	54
Escudella de pa tor-		Altre guisado.	55
rat.	40	Altre guisado.	56
Escudella de carabas-		Carn trinxada.	id.
sa.	41	Carn trixada á la cas-	
Fabas ofegadas.	42	tellana.	57
Escudella de verdu-		Carn trinxada á la ca-	
ra.	id.	talana.	id.
De las cols.	44	Carn trinxada de altre	
Cols de altre mane-		modo.	58
ra.	id.	Carn trinxada de autre	
De la Coliflor.	45	manera.	59
Coliflor ab salsa.	46	Mandonguillas ab gui-	
Coliflor ab agrás.	id.	sado.	60
Coliflor de altre mo-		Mandonguillas repen-	
do.	id.	tinas.	61
De las bledas.	47	Truytas de carn trin-	
Bledas de altre mane-		xada.	id.
ra.	id.	Peus de moltó.	62
Bledas de altre mo-		Peus á la vinagreta.	id.
do.	48	Peus de Crestat ó de	
Espinachs.	id.	Moltó.	id.
Espinachs de altre ma-		Peus de altre modo.	63
nera.	49	Peus de porch relle-	
Del Bróquil.	50	nos.	id.
Espárrechs	id.	Peus de Vaca.	64

<b>Pesos de Vadella.</b>	id.	Bou á la vinagreta.	75
<b>Cap de Vadella.</b>	65	Vadella y Bou rus- tit.	id.
<b>Orella de Vadella</b>	66		
<b>Llengua de Vadella.</b>	67	Vaca ó Vadella guisada.	76
<b>Coll de Vadella ab fri- candó.</b>	id.	Vadella ofegada.	77
<b>Pit de Vadella ab pé- sols.</b>	68	Altre ofegat.	78
<b>Pit de Vadella ab ru- vells de ous.</b>	id.	Costellas en las grae- llas.	79
<b>Vadella á la proven- sana.</b>	69	Costellas empapera- das.	id.
<b>Ronyons de Vadella.</b>	id.	Rustit de Moltó.	id.
<b>Ronyons de altre ma- nera.</b>	id.	Altre rustit.	80
<b>Tripas de Vadella.</b>	70	Sanch de Anyell ó Cabrit.	id.
<b>Tripas de altre maue- ra.</b>	id.	Cap de Anyell.	81
<b>Vaca guisada.</b>	71	Cap de Cabrit ó de Anyell.	id.
<b>Cervells de Vaca.</b>	72	Anyell ó Cabrit rus- tit.	82
<b>Cervells fregits.</b>	id.	Goday de llet de arros	83
<b>Cervells de Moltó</b>	73	Fetge en las graellas	id.
<b>Vadella ofegada.</b>	id.	Pernil.	84
<b>Vaca ofegada.</b>	74	Pernil cuyt ab vi blanch.	85
<b>Vaca ó Bou á la cata- lana.</b>	id.	Llangonissa.	id.

# LA CUYNERA CATALANA

ó sia

REGLAS ÚTILS, FÁCILS, SEGURAS Y ECONÓMICAS PER CUYNAR BE.

ESCUILLIDAS

*de ls. Autors que millor han escrit sobre  
aquesta materia.*

GUADERN II.



**BARCELONA**



Imprenta de la viuda Torras, en la  
*Rambla dels Estudis*  
ANY 1851.

---

**ES PROPIETAT DELS EDITORS.**

---

## DEL BON ORDE y *limpiesa de la Cuyna.*

A la entrada de nostre primer cuadern ja publicat, se donaren algunas noticias sobre la virtut y propietat de las especias y herbas estimulants ab que se acostuman assahonar las viandas y fer sabrosos los menjars, á fi y efecte de que tot cuyner y cuynera ne traguessen bon partit en la práctica ó us de ellas; ab lo mateix objecte y en utilitat dels mateixos, nos apar que no deixará de ser convenient en aquest segon cuadern, antes de continuar nostre treball, prevenir algunas noticias tocants al bon orde y limpieza de la cuyna.

Es constant que lo bon orde en totas las cosas contribueix en gran manera el acert de elles: per aixó, suposat ja de antemano, que una cuyna cualsevol está ja ben alajada y provehida de tots los utensilis correspondents, deu procurar lo cuyner que cada un de aquells estiga en son propi lloch, per evitar tota confusió y també per ahorrarse treball, cuydant de tornarlos á sos puestos despres de haberlos usat; porque está clar que si lo cuyner

es deixat ó pererós en tornar las cosas á sos llochs determinats, resulta que cuant se va per ellas, no las troba tan facilment, sent motiu de doblar lo treball anant de assí y de allá lo que sol succehir cabalment en las ocasions de mes ocupació y treball; y fins arriba á cegarlo de tal manera la preocupació, que tindrà á vegadas al devant y quasi tocará ab las mans lo mateix que busca en aquell instant, essent la causa de aixó lo poch cuidado en tenir totas las cosas en sos llochs determinats y retornarlas á ells luego de haber sen servit.

També deu tenir sempre present tot bon cuyner, que la primera y mes apreciable prerrogativa del seu estát, es lo asseo y limpiesa en tot, pensant que per molt limpio que sia may ó será en extrem: per consequent tindrà sempre alguns devants de cáñem blanchs, en los cuales per coneixerse mes facilment las tacas, podrá advertir mes comodament cuant se degan mudar; lo mateix observará en cuant als aixuga-mans que tindrà limpios, y per aixo sempre se rentarà bé, y si convé ab llexiu, sabó ó sendra y aygua, antes de aixugarse evitant sempre tot cuant puga, tocar ninguna alaja de cuyna, coin son

escombra: pala , molls , &c, ab las mans inutiladas : també cuidará de tenir las cassolas, ollas y demés instrum ents de guisar nets y asseats escrupulosament, en particular per la part interior : escombrará la cuyna no una ni dos vegadas sino sempre que hi haja necessitat, no permetent que quede dins de ella ni per un sol instant, cualsevol género de basura ó escombrarias per los grans perjudicis que de aqui resultan com son , lo perill de lliscar y cáurer á motiu de trepitjarlas, atráurer y cridar les moscas , cuchs y altres insectos en perjudici de las viandas , y per últim infeccionar y corróinprer lo ayre en dany de la salut doméstica.

També contribuirá al bon orde y no me nos á la mateixa conveniencia dels cuyners y cuyneras tenir colocat lo combustible ja sia carbó, ja llenya en un paratje ó siti de tal modo proporcionat, que ni sia tan distant que fassa embarrassosa la sua provisió quant se necessita , ni tan apropi qne done ocasió de temer ó recelar algun perill de incendi. ¿ Y qui no deixa de coneixer tocant á est primer article la necessitat de usarlo ab discreciò y coneixement sent de un consum tan frequent y continua? cuantas suinas no podrian bene-

ficiar á son favor en tot lo decurs del any las caps de familia á tenir una m'a pràctica y econòmica en lo maneitj del combustible? per aixó no deuen pèrdrerse may de vista los varios medis y arbitris que comunament se ofereixen per ahorrarlo ó estalbiarlo, comensant ja á practicarho desdel principi ó moment de encendrer foch que deurá verificar-se encenent una petita porció de brusca ó rama seca, sobre la cual, al acabarse la flamarada y no' antes á fi de no fer fum se posarà carbó menut per ser mes fácil de pendre lo foch y luego la porció de carbò mes gros que s'comprenga necessaria. Ab las mateixas miras de economia podrán cubrirse de cendra las brasas ja encesas, sempre y quant convinga temperar la violencia y activitat del foch, ó bè mantenir mes duradera la fogonada, de la qual podrá tornar á servirse encloentla dins de una olla ben tapada é impedint tota evaporaciò.





## CONTINUACIÓ DELS GUIATS DE CARN.

---

### *Llebre.*

**D**espres de escorxada sen fa trosos; se fan sufregir en una cassola cebas petitas, ab llart, y alguns talls de cansalada; quant sian sufregidas ab la cansalada se trauhen de la cassola se hi tira la Llebre ab sal y se fa sufregir ab una cullerada de farina, luego se hi tirará un vas de aigua ó caldo, un poch de vi, sajulida, orenxa, julivert y pebre; se fa bullir tres cuarts de hora, se hi tiran las cebas de la cansalada y se acaba de cóurer; cuant es cuyata si se ha guardat

la sanch , se hi tira ab un poch de sucre , se deixa pendrer la salsa , y se serveix.

*Llebre sens aygua.*

Despres de escorxada la Llebre , sen fa trossos y se posa en remull ab vi blanch que se desangri bé , se trau del vi y se fregeix ab llart , y fregida se posa en la olla ab clavells , canyella y dos grans de all picats , sal y lo llart que ha quedat de fregirla ; se fregeix ceba menuda y també se hi posa lo vi ab que estava en remull , se posa en poch foch á córrer dos horas , y es una salsa molt gustosa .

*Cunill.*

Escorxat lo Cunill , se rusteix en las graellas : despres sen fa trossos y se posa en una cassola ab oli cru , alls,

julivert y pebre, en poch foch, un poch de aygua calenta; y cuant estiga mitg cuyt, se hi posan fullas de llorer, clavells y canyella y se hi poden posar tåparas ó such de llimona.

*Cunill ab flicacea.*

Escorxat y fet bocins lo Cunill, se posa en una cassola y se cubreix de caldo, se hi posá sal, pebre, nou noscada, especias, dos pastanagas petitas, quatre cebetas, dos naps tres pencas de àpit y julivert, y cuant es cuya la verdura se trau y se posa en una escorredora, y se esprem de manera que tota la substancia se passi à la cassoleta que deu estar dessota, se llansan las fibras y desperdicis superfluos, se acaba de còurer lo Cunill, quedant la salsa espessa, y se serveix.

*Cunill ab pernil.*

Despres de escorxát se talla á bo-cins, se enllarda ab cansalada, se fa cóurer ab talls de pernil, un vas de vi blanch, julivert, cebas, sal y pebre, se cubreix de caldo, y despres de cuyt se serveix ab poca salsa.

*Cunill casulá.*

Se escorxa lo Cunill y se ompla lo ventrell de fullas de llorer, salvia, alfabrega, sal y pebre, antes de guisarlo se trauhen aquestas herbas; se fa fondrer cansalada tallada à daus en una cassola, se sufregeixen cebas petitas, y quant sian ben rossas se trauhen y se hi posa lo cunill fet trossos, y quant es sufregit se hi posa aygua ó caldo, y mitja hora despres se tornan á tirarhi las cebas ab muxernóns y especias, se acaba de cóurer, y se serveix.

*Cunills petits, Llodrigons ó Gázapos.*

**S**e escorxan, se farán trossos se talla cansalada com á daus y se fregeix ab sal corresponent, despres se posa tot en una olla, y entrant se compon una salsa de avellanas, un poch de pa remullat, alguns grans de all, julivert tot picat y especias, procurant no resulte massa espessa, y luego se tira en la olla; Si se volen fer fregits ab cansalada ó mantega també son bons, y també ho son posan thi totas especias, un poch de vi blanch ó ayguardent.

*Galldindi ú Oca.*

**E**n una olla se posa cansalada com á dits, peu de vadella cuyt, sal, pebre, julivert, cebetas, farigola, llorer, clavells, escalunyas, una pastanaga, y sobre lo galldindi ú oca, un vas de vi blanch, un vas de caldo y mitg vas de ayguardent, se fa cóurer bé en

poch foch, tapada bé la olla perque no se evapori.

*Galldindi rustit.*

Despres de plomat y ben net se te dos nits á la serena, se posa en una cassola al foch ab llart y un poch de aygua y cuant estiga ben cuyt se fa una salsa agre-dolsa ab un poch de sucre, such de llimona, canyella sal y un poch de caldo. Aquesta salsa es adaptable à tot rustit, podentse també administrar sens ningun reparo als mateixos malalts.

*Perdius.*

Fetas cuartos se rusteixen en las grællas, despres se posan en una olla ab cansalada fregida tallada com á daus, ceba, julivert, especias, dos grans de all picats y un poch de vi blanch, se tapa la olla ab un paper agafat

ab pastas y se hi posa una cassola ab aygua sobre y se fa cóurer ab poch foch y cuytas se hi posan alguns ruvells de ous sobre, y se serveix.

*Perdiu de altre manera.*

Passada per las gracillas se posa en una cassola ab julivert, sal, pebre, oli, fullas de lloret, alls picats, algunes talladas de escorxa de llimona ó taronja y aygua que la cubresca, y luego de cuya se trau del foch, se deixata un ruvell de ou y formarà una salsa molt bona, y sinó hi ha llimona ni taronja, se hi posan olivas ó táparas.

*Perdiu á la pagesa.*

Se fa cóurer tres horas ab poch foch ab una escudella de aygua ó caldo, ab talls de cansalada, dos cebes trinxadas, una pastanaga, sal y pebre, y se tapa la olla com la antecedent.

*Perdiu á la Catalana.*

**D**espres de rustida en las graellas se posa en una olla ab cansalada feta daus, ceba, julivert, dos grans de all picats y especias y un poch de vi blanch, y se tapa ab un paper de estrassa y se hi posa una olleta ab aygua sobre, y se cou ab un poch foch y cuya se deixatan uns ruvells de ous, se posan sobre, y se serveix.

*Perdius de altre modo.*

**F**eta cuartos com se suposa y se ha dit, se posa sobre las graellas, se rusteix y despres se posa en una cassola ab oli, julivert, sal pebre, fullas de llo-rer, alls picats y escorxa de llimona ó taronja y cuya se serveix.

*Perdiu ab cols.*

La perdiu se fa sufregir en una casola ab llart ó cànsalada tallada á daus un pessich de farina y luego se hi tirarán tres escudellas de caldo, orenga sajulida; se te bullida la col, despres se deixa escorrer y se posa ab la perdiu; se fa còurer junt cosa de mitja hora, y se serveix.

*Altres perdius ab col.*

Netas que sian se partirán de dalt á baix per lo pit se hi posará la sal correspondent, y posadas en la graella al foch se tindrà dexatat en un plat, such de llimona ab bastant oli y pebre, y luego se untaràn ditas perdius, quant serán un poch brasejadas y rustidas se posarán dintre una olla al foch ab aygua que las cubrexi y luego de ser tovas se traurán del foch y se tindrà perbullit algun ull de

col blanca no massa cuya y sen farà trossos, se enfarinarà y fregirà ab llart blanch, y cuant sian rossas se tirarà tot junt ab las perdius y lo such que ha quedat de llimona y oli al untarlas; sels farà donar algun bull y se podrán servir com á cosa molt sabrosa, y de molta substancia.

*Becadas y Becadells.*

Plomadas y netas se embolican ab fullas de cep lligadas ab un fil y se posan al ast, no se estripan, y sota se posa una cassola ab torradas de pa per rebrer lo such que desfilan, y rustidas se serveixen posadas sobre ditas torradas.

*Colomins rustits.*

Plomats y netejats, se hi posan talls de cansalaça llarga com á dits, se embolican ab fullas de cep, se lligan

ab un fil, se posan al ast y se rusteixen mitxa hora.

*Altres Colomins.*

Se obran y se aplanan sens espatillarlos, se untán ab oli, sal, pebre, julivert, ceba ben trinxada y pa ral·lat; se posan sobre las graellas ab poch foch, y quant son rustits se serveixen ab una salsa que se fa de such de llimona ó vinagre, sal, pebre, escalunyas trinxadas y mantega.

*Altres Colomins.*

Posats los colomins enters en una cassola; se fregeixen ab cansalada tallada com à daus; despres se trauhen igualment que la cansalada, y ab lo such que queda se fa tornar rossa una cullerada de farina, se hi posa caldo, pebre, sal, muxernons, cebas petitas, sajulida y orenga, se fa bu-

llir y se hi tornan los colomins y cansalada, se acaban de cóurer ab poch foch, y se serveixen.

*Altre guisat de Colomins.*

Cuant serán cuyts del mateix modo sobre expressat, pendràs un manat de julivert tendre, alguns grans de all, un poch de molla de pa, una porció de totas especias, ho desmenuzarás y tiraràs à la cassola ab los colomins fenthi donar dos bulls se servirà. Nota: de est mateix modo pot prepararse cualsevol altre virám.

*Guisat de colomins y tudons novells á lo cardenal.*

Se fregaràn ab such de llimona per tornarlos blanchs, luego se sufregirán ab llart y antes de tornarse rossos se posaràn en una cassola preparada ab tossino, sels tira per demunt lo llart

ab que han cuyt, se cobreixen ab talladas llargas de tossino y un paper, y cuant tingan lo punt se serveixen colocan thi entre elis alguns cranchs y salsa de estos mateixos.

*De altre modo.*

**S**e obran per detras sens partirlos del tot, se aplanan y assahonan ab sal y pebre en suficient quantitat per banyarlos ab mantega un poch calenta y se posan á las graellas fins à punt de servirse ab una salsa picant.

*Los mateixos á la marinesca.*

**C**uyts que sian, se posan ab mantega y tossino fet talls, se hi tiran en dos quantitats iguals, caldo y vi blanch ab la porció de muxernons que corresponga, sels fará donar dos ó tres bulls y se podràn servir.

*Idem en paper.*

**T**alladas las alas se parteixen de llarch à llarch se empolsan ab sal fina y se sufregeixen ab mantega ó llart, quant hajen adquirit consistencia torrantse un poch forts ó enrabanats se traurán y se hi tirará sobre una salsa formada de farina y caldo, muxernons y julivert picat, luego se posará á cada costat una llenca de tossino, se embolican ab un paper de estrassa untat ab mantega ó llart y se posará á rustir en las graellas fins à tenir son punt.

*Idem ab pésols.*

**S**e posan ab llart y alguns talls de cansalada y se hi tira una cullerada de farina dexatada ab caldo: á mes de aixó un manadet de julivert y sobre los pésols que deurán còurerse ab

foch lento ó poch á poch , antes de servirlos se hi tirará un poch de sucre.

*Idem de altre modo.*

Se parteixen per mitg , se sufregeixen ab llart y cuant ja están rossos y á mitg cóurer se hi tiran muxernons y julivert picat , se traurán del foch y luego de ser frets se hi tirará un poch de caldo calent y vi blanch per desfer lo greix ja glassat.

*Colomins de altre modo.*

Farás fóndrer cansalada en una cassola sufreginthi un poch de ceba trinxada y tiranthi los colomins nets y fets trossos : luego pendrás alguns ruvells de ous, un poch de totas especias , menta, julivert , una crosta de pa ab vinagre, ho picaràs tot al mor-

té, y dexatat ab un poch de caldo ó aygua calenta ho tirarás sobre dels colomins, farás donar dos bulls y ho servirás.

*Pollastre.*

Essent plomat y net, sen fa cuartos y se posa per un rato en aygua freda perque la carn se torni blanca, y se posa en una cassola, llart y una cullerada de farina, y quant lo llart sia fos, un vas de aygua, sal, pebre, nou noscada, julivert y cebas; se hi posa lo Pollastre y se deixa cóurer tres cuarts de hora; luego despres se hi posarán muxérnoís ó ulls de escarxofas, y si se vol se hi poden posar llagostins, y també alguns bocins de pa torrat, se hi deixatan tres ruvells de ous ab un raig de llimona. Per mantenir blanca la carn del Pollastre, es menester cubrirlo mentres se cou ab un paper untat ab llart; y si per cas ne

queda , lo endemá se podrá servir fre-  
git ab pa rallat.

*Pollastre guisat.*

Despres de ben net se posa llart á la paella y se fregeix , despres se tira en la olla ahont se ha de cóurer ab caldo, y en lo greix que ha quedat se sufregueix ceba ben trinxada y se tira sobre lo Pollastre ab especias , clavells y canyella , y un poch de vi blanch; se tapa ab una olleta ab aigua , se deixa estar ab poch foch cosa de una hora , se rusteix lo fetge , que se pica ab un gra de all y se deixata ab caldo del guisado ó aigua de la que está sobre la olla , se torna á tapar , se li dona dos bulls , y se serveix.

*Pollastre á la tártara.*

Se pren un Pollastre gras , se li talla lo coll y los peus , se obra per lo

pit y se pica ab la ma de morté per aplanarlo ; se posa en la cassola ab llart , ceba trinxada , julivert , sal y pebre : se fa sufregir y se fa cóurer un quart de hora , se cubreix ab pa ral·lat y se posa en las graellas ab poch foch se gira y pergira fins que sia ben ros , y se serveix ab una salsa tárta.

*Pollastre á la castellana.*

Despres de plomat y net se posa en una olla ; se fregeix cansalada com à daus , ceba trinchada ab totas especias dos grans de all picats , sal y un poch de vi blanch , y tot se tira en la olla ; se sacseja y se cou per espay de una hora que està en lo foch , se hi posarà un poch de safrá perque prengui color , ab un poch de such de llimona ó vinagre , julivert y un pessich de farina torrada , y en tenir son punt se servirá .

*Pollastres rustits.*

Despres de plomats y ben nets, sels tallan alas, colls y peus, se posa dins cansalada en talls menuts, sal y pebre, y un poch de julivert y toma-tech: se embolican cada un ab un paper de estrassa ben untat de llart, sal, pebre y julivert; se lliga ab un fil, y se rusteix entre dos focs, y son molt gustosos.

*Pollastres rellenos.*

Sels tallan las alas, coll y peus, y se trinxa carn com per mandonguilas, que sia cuyta posanthi sal, julivert y ous crusos, se remena bé la pasta y se posa dintre dels pollastres; despres de llenats se crusan los garrons porque no sen vaje lo relleno, se rusteixen en una cassola ab llart, y si los volen ab salsa, se pren un poch de caldo de la olla, y despres de cuyts

se hi tira un poch de salsa de avellanas y ruvells de ous , com queda dit en altres guisats.

*Altres pollastres.*

**F**arás trossos dels Pollastres que posarás á sufregir en la cassola ab llart, y en ser rossos los traurás, farás fóndrer cansalada ab ceba, julivert y menta , lo que sufregit ho tirarás ab los pollastres á la cassola posanthy de totas especias , també ab caldo y aygua, deixataràs algun ruvells de ou formant com una salsa ab un poch de such de llimona ó vinagre y posat á la cassola farás donar dos bullis y ho serviràs.

*Pollastres de altre modo.*

**S**e farán cuartos dels pollastres que se posarán á sufregir ab llart y luego se fará tornar rossa ceba menuda ab

cansalada y en ser rossa la tirarás sobre , anyadinthi de totas especias un poch de vinagre , caldo y aygua que couràs sens remenar ab tres ò quatre unsas de sucre y en tenint son punt ho servirás. Nota, que de esta manera poden cóurerse colomins y llenaguas de porch ó de bou.

*Estufat de cuxa de moltò , cabrit,  
ò anyell.*

Se pendrá de la cuxa la porciò de carn que se necessite , la que despres de picada á fi de entendrirla se posará en la graellas y en ser rossa se farán talls que se colocarán dins de una olla , assahonantla ab la sal correspondent , anyadinthi algun tall de cansalada y butifarra , clavells y alguna cabessa de alls , un poch de vi blanch y ayguardent á proporció , llorer , orenga y sajulida , sacsejantlo sòvintet , y se tendrà la olla ben tapada

ab un paper de estrassa y una cassola de aygua á sobre per refegir en cas necessari.

*Pollastros ó Pollas ab salsa de Traginer*

Essent ja nets sen fan cuartos y se fregeixen en la paella ab cansalada; se pican alls, pebre , agrás y safrá, que se deixata junt ab aygua calenta, se fa donar dos bulls ab un poch de pa rallat , y se tira esta salsa en los Pollastres que están en una cassola , en la cual donan altres dos bulls tant solament , porque al traurerlos de la paella ja se podrian menjar : Est guisat se prepara ab lo espay de mitja hora y de consequent es molt á proposit per lo viatjant.

*Pollas.*

Plomadas y ben netas las Pollas que sian grossas , sen fan cuartos y se sufregeixen ab cansálada entreviada , y

sufregidas se hi posa mitg got de vi blanch per cada polla, clavells y canyella, y sels fa donar dos bulls y se serveixen: aixi son bonas per quant se tenen farasters que volen marxar luego.

*Capó rustit.*

Lo capó es un dels menjars mes delicats, y lo millor de esta especie de virám es el que no passa de set á vuit mesos, comunment se serveix rustit, y en cas de ser vell ó dur se deurá cóurer ab vi blanch introduint per tot ell clavells sencers.

*Capó y Gallina dorada.*

Essent ben neta esta virám, se li tallan las alas, coll y peus y se cou en la olla de la carn, y cuya se posa en lo ast ó graella, se embolica un tall de cansalada ab un paper posat á la punta

de un ganivet ó de forquilla, se fa torrar bé, se hi pega foch y se fan cáurer las gotas sobre lo Capò ó Gallina, se debatan quatre ruvells de ous, y se untan; y si se hi vol posar sucre y canyella, encara será millor. Lo mateix se pot fer en cualesvol altre viram.

### *Capó y Pollas rustidas.*

Plomadas y ben netas sels tallan las alas, coll y peus, sels fa un forat prop del carpó per ferhi ficar las puntas dels garrons, y se rusteix en una cassola ab llart fresc (\*) assahonantho ab la sal necessaria, luego despres se hi tirará julivert, pebre y safrà: Se fará donar dos bulls y se servirá: y en cas de ser lo capò dur se fará bullir primer en la olla ab la carn.

(\*) Nota; Per impedir que lo llart se torne ranci, usarás de la precaució

seguent: posarás aygua clara en la olla ó gerra ahont està conduhit lo llart per lo espay de dotse dias cuydant de mudarla cada tres ó cuatre, y veurás com se manté fresch tot lo any sens enrariarse , y en cas perentori de tenir que valerse de llart ja enranciat antes de servirsen se posará al foch en una cassola ó paella dexantlo ben bullir fins à posarse ros , pero no tant que arribe á tornarse negre , lo que practicàt podrà usarse asseguradament sens ningun temor de llansar á perder las viandas ab lo regust del ranci.

### *Gallina ab guisado.*

Bullida que sia la gallina ne farás trossos , los possarás en una cassola luego sufregirás á la paella alguns bocons de cansalada ab un poch de ceba trinxada tiranthon tot junt sobre la gallina y se hi pot posar tófonas ten-

dres primas ó en lloch de estas al-  
gun ull de lletuga perbullida ó sian  
puntas de espárrech ó repunxons, tot  
lo que en tal cas ha de ser prime-  
rament perbullit y tirat sobre la ga-  
llina, se hi posarà caldo fins á cubrir-  
la, al mateix temps se assahonará de  
sal y especias necessarias, se fará do-  
nar quatre bulls, luego se traurá un  
poch de caldo se deixatarán quatre  
ruvells de ous ab un poch de vinagre  
que se hi tiraràn, també se hi po-  
saràn algunas llesquetas de pa torrat  
per las boras de la cassola fent que  
se mullian bé ab lo such tornanthi  
á tirar lo caldo ó such que sen ha  
tret. Si se hi vol fer agredols se hi  
tirará un poch antes que los ruvells  
de ous anyadinti al últim un poch  
de canyella y de agre y donat algun  
bull se podrá servir.

*Polla al natural.*

Despres de neta y treta la tripa y tots los demes intestinos (\*) se talla lo coll y peus com á la demes virám, se enllarda si se vol, y se cou ab caldo, sal, pebre, un manadet de julivert, ceba, alls, clavells sencers, llorer, pansas, pastanagas y un vas de vi blanch, y en ser cuyta se servirá sola, ó bé ab un poch de la sua mateixa salsa.

(\*) Encara que suposam á tot bon cuyner y cuynera suficientment instruïts en lo modo de preparar la virám antes de cóurerla, especialment en lo mecanisme de tráurer los intestinos ó de estriparla; ab tot no será inútil advertir als menos pràctichs recomanantlos la gran precaució que deu heu tenir al traurer lo fetge per no rómpre la bosseta del fel tant intimament lligada y unida á aquell;

*Pollastres ab una sopada.*

Fets cuartos dels pollastres se aniràn sucant ab una pasta clareta que se formarà ab un poch de farina de la flor , uns cuants ruvells de ous, sucre, sal y especias , y aixi ben xu-pats se posarán á fregir en la paella en la ocasió de ser ja ben calent lo such de una bona porció de cansalada grassa que s'hi haurá posat á fóndrer procurant ferho tornar ben ros, y en est cas podràn servirse, ó be sechs

*pues del contrari se tindria lo gran inconveniente de llansar á perder y quedar inutilizada la carn per la gran amargor que li comunicaria lo mateix fel : ab igual tino se ha de evitar al tráurer la tripa lo reventar ó romper ningun bodegón ó intestino ; pues que podría facilmente desgraciarse ab los escrements la mateixa virám.*

ab un pols de sucre y un poch de aygua de ros, ó bé ab la sopa que es cosa de gust.

*Pallastres ab all y agrás.*

Nets y trossejats los posarás á escorrer dé la aygua, entretant posaràs al foch una cassola y dins de ella dauhets de cansalada y los farás fóndrer bé trayentne los greixons, hi tirarás los pollastres y los farás sufregir bé ab algun tomatech, si los dona la estació, tiranhi un pols de farina florejada y remanantho fins que estiga un poch sech ó axut, en cual ocasiò se hi tirará aygua calenta que cobre los pollastres, fentho bullir fins á ser cuyt, posanhi un poch antes las especias, y que quede tant sols ab lo such mes necessari; á est mateix temps se picará en lo mortér algun gra de all que dexatat ab such de agrás se tirará en la cassola dels

pollastres mentres bull, sacsejantla bé á fi de que esta salsa se escampe per tot, podenthi també tirar per sobre un poch de julivert trinxat ab quatre gotas de llimona al punt de presentarse á taula.

### *Pollastres de agredols.*

**S**e farán fóndrer en la paella dauhets de cansalada dels cuales sen traúran los llardons, luego se hi tirarán á sufregir los pollastres trossejats y en estar ja rossos se hi tirará aygua calenta fins casi à cubrirlos; luego també las especias que se vulgian y fer que bullia, al mateix temps se deixatarà sucre y canyella ab un poch de agrás ó vinagré y ben remanat se tirará en la cassola sobre dels pollastres, fent que se barregia bé, y habent bullit lo necessari se hi podrán tirar alguns ruvells deous traenthò luego del foch perque no bu-

llia mes y se podrá servir. Nota: per variar aquest guisat se podrá posar en lloch del agrás, una picada de avellanas ó ametllas ab algun ruvell de ou dur, deixatat ab such del mateix pollastre, y un poch de julivert trinxat, que de aquesta manera se podrá fer també per los colomins.

### *Pollastres farsits.*

Bullits ò rustits que sian los pollastres, se farán fregir en una cassola tallets de cansalada grassa ab un poch de ceba tallada llarga, y á mitg sufregirse hi tirará la porció correspondent de carn trinxada crua de moltó ò vadella, que sia de part magre com es la cuxa, tiranhi un poch de celiandria y moradux tendre y per quatre pollastres sis ous ben debatuts, fent-ho sufregir y cóurer tot junt à fins estar tot ben sech.

*Platillo de la batalla de Almansa.*

Per fer aquest platillo plomarás y pelarás ab aygua bullenta los menuts de la viràm, com son, alas, cap, colls, y peus, dels caps se tallarán los bechs y barballeras y dels peus las unglas, se posará á cóurer ab aygua y sal un tros de cansalada y alguna ceba grossa sencera, y en ser cuya la cansalada y ceba se trinxará en lo talladó ab una bona porció de julivert y menta, tornanho á tirar inmediatament à la olla dels menuts, assahonantho de especias com son, nou noscadà y pebre lo que se fará bullir tot junt: al mateix temps se posará en la paella una cullerada de llart y en ser fós se hi tirarà una porció de farina florejada, però en tant poca cuantitat que no arribe á formar pasta sino tant solament unas bombollas blancas, tiranho luego á la olla dels menuts ab un raget de vinagre, y se servirá.

*Rustit á la catalana.*

Encara que comunment parlant en punt á rustits se sol enténdrer de la virám ó carn cuya ta al ast , no obstant assò, en defecte de aquest, son molts los que adoptan un altre modo de rustir que anomenan á la catalana , y es del modo següent.

Se pendrá la viram (\*) ó los palpisos de moltó, vadella ó anyell que se vulgan rustir, y sels atatxonarán ab la punta del ganivet per tot alrededor ó voltant llenquetas primas de cansalada grassa , clavells sencers y alguns grans de all crusos , y lue-

(\*) *Per menjar tendre cualsevol especie de virám es ben sabuda la precaució que deu tenirse en matarla de antemano , á fi de que la carn haja adquirit lo grau de fermentació que corresponent per no ser dura y estellosa; en quant á la virám menuda*

go se colocarán en la cassola ab. algun tall de cansalada y un poch de llart á proporció, tiranthi la cuantitat de aygua suficient que arribe fins à mitg lloch ó bé à cubrir enterament, segons sia més ó menos dur lo que dega rustirse, y sasonat de la sal correspondent se farà bullir á poch á poch y seguidet, girancho de tant en tant, fins que se comprengua ser ja bastant tou y cuyt, en qual ocasiò y no antes se procurrà avivar lo foch perque bulle arrematat á fi de consumirse tota la aygua ó such, lo que verificat se fará tornar ros ab poch foch, y en-

*com son pollastres, gallinas, aucells, &c. regularment basta lo un dia per lo altre, y en quant á la virám major, tals com los galldindis, ocas, &c. se necessitan en temps de ivern dos ó tres dias, y en lo estiu bastará lo un dia per lo autre.*

cara que no es necessari, ab tot pot molt bé mentres se fa tornar ros, tirars'hi un xicra de vi blanch y algunas especias y se podrá servir.

Nota: aquest rustit à mes de ser de bon gust y apetitos te lo gran ventatge de podersen formar de ell un altre plat ó guisat, que es ab un such de fricandó y se farà del modo següent:

Se tallará una cebeta ben menuda se esclafarán alguns alls, se posará such de cansalada ó un poch de llart en la paella, y en bullint se pendrá mitg punyat de farina florejada, que se anirà tirant à la paella remenant sempre ab una cullera perque no se cremia ni torne negre la farina; pero en ser rossa ó torrada se hi tirará la sobredita ceba trinxada menuda ab los alls esclafats y se farà sufregir tot junt un poch, al mateix temps se tindrà aygua ben calenta, si bull no bull, y se anirà tirant à poch à poch à la paella y remenanho á fi de que

tot vage lligant, y aixó fins à tenir las quantitats de such que se necessita tirantlo luego en la cassola del rustit, anyadinthi alguns muxernons remullats y nets, com també tófonas, y en son defecte un grapát de táparas una xiereta de vi blanch, una fulla de llorer, y dos ó tres capets de orenxa, tot lo que se fará bullir un ratet à foch lento y suau fins à tenir son punt y se podrá servir.

Aquest such de fricando es aplicable à cualsevol altre rustit, tant de carn com de virám, y fins també al peix fregit ab la sola diferencia que al fer tornar rossa la farina en Hoch de llart deurá usarse oli bó ó mantega; per altra part te la conveniencia de ser fet promptament, y si se vol que aquest such isque mes fi, se tindrà lo bon cuidado al tirarlo sobre lo rustit, de colarlo ab un cedasset per impedir que hi cayga res de las herbetas que hi han entrat.

*Guisat anomenat cassola.*

Se pendràn peus de moltó y crestat y nets que sian se posarán á còurer ab la cuantitat de aygua que los cobria del tot, y essent cuyts y sasonats de sal se posarán á escorrer en un coladar, trahentne de calent en calent los ossos, y se trinxarà la carn no tant menuda com per llan-gonissa, luego se posará en una cas-sola assahonantho de totas especias se debatarán ab sucre y canyella la cuan-titat de ous que corresponga, tot lo que se tirará sobre la carn ben es-tivada y plana ab una porció de caldo lo menos gras dels mateixos peus se fará còurer ab un foch tem-perat per no agafarse; y al observar que ja xiula la cassola se traurà del foch per tirarhi altra vegada una por-ciò de ous debatuts un poch mes cres-cuda ab sucre y canyella y such de llimona, y se tornará á posar á còu-

rer ab foch sota y sobre perque forme una bona crosta, lo que verificat se traurá del foch y tenint previnguda una plata ab such de llimona y aygua naf ó en defecte de esta la de rossas, se anirá rociant ó aspergint ab unes plomas per tota la superficie y podrá servirse: y si se vol fer ab major finura y perfecció, al batut dels ous se hi anyadirá la cuantitat de llet que guste.

*Idem de altre modo.*

Tambè pot ferse aquest mateix guisat de la manera següent: se pendrá del tossino las porcions ques vulgan de llengua, morro, peus y orella, tot lo que se posarà à dessalar dos ó tres horas antes, luego despues de escaldat y net se procurará que vage coherent de part de vespre ab poch foch fins lo endemà, se courà separadament ab aygua la cuantitat de arròs que ne-

cessite y luego de cuyt se hi tirarán totas las porcions de tossino sobreditas junt ab un batut proporcionat de ous, sucre y canyella, y tornat un petit rato al foch se li fará fer crosta ab brassas sobre la cobertora y se servirà.

Nota: Aquest modo de fer la cassola es mes econòmich que l' precedent y per tant mes comunment usat.

### *Modo de fer y variar los platillos cotidiants.*

Son molts y variats los modos de fer los platillos, los que á fi de evitar repeticions reunirem breument en lo presents títol: com aquest plat regularment se compon de carn de moltó, ó anyell, tossino &c. que vé á ser la sua part principal, entranchi despres à modo de adherents ó accessoris moltíssimas altres cosas com son fruytas secas ó tendres, verduras,

arroś, llègums al gust de cada cual, per aixó deu tenirse present que en cualsevol de dits cassos se comensarà sempre de un mateix modo, á saber: per sufregir la carn ab llart ó can-salada assahonantla precisament en es-ta ocasió ab la sal necessaria, (\*) y en ser la carn mitg rossa se escla-farán, unas vegadas, dos ó tres ca-bessas de alls ab un polset de farina florejada, altres mitja cebeta ó una de entera ben trinxada fentla sufregir fins à tornarse ben rossa y tiranthon tot dintre de una olla (\*\*) ab aygua.

(\*) *Per no practicarho aixis ti-rant la sal fora de ocasió, resulta no pocas vegadas lo gran inconvenient de desgraciarse aquest plat, quedant lo such salat y dolsa la carn.*

(\*\*) *No te que estranyar-se aquí si contra la práctica y us comùs se a-consella fer los platinhos dintre de una olla y no en cassolas com se acostuma;*

de modo que còbria la carn, tirant-hi luego, pebre, clavells sencers, y nou noscada á proporció, com també una fulla de llorer y un pomet de sajulida y cuidant de tenir ben tapada la olla ab algun plech de paper de estrassa sota la cobertora, se fará que bullia tot seguidet y à foch lento per lo espay de una hora, despres de la cual, se hi podràn tirar los adherents de fruytas secas ó verdàs ó bé cébetas ó es-

*pues á mes del estalvi ó ahorro del carbò que s' logra ab aquest método te lo gran ventatge de eixir lo platillo molt mes bó y sabros per la raho clara y evident de impedirse millor ab la olla que ab la cassola tota evaporació, la cual fa perdre la gracia y gust á las viandas, per aixó si possible fos, de tota vianda guisada may sen hauria de sentir ningun olor fins á ser en la taula.*

calunyas, ó també pésols primerament perbullits, ó per últim tot alló que se tinga mes à ma y à gust de cada qual.

### *Picadillo.*

**S**e pendrà de la cuxa de moltò la carn que s' necessite sens ningun os, luego se tallará á bocins granadets com per llangonissa, posantla en una cassola á sufregir ab foch algun tant violent, á fi de que se consumia prompte la aygua que fa la carn, y en comensant á rossejar se hi posará alguna culleradeta de llart ó bé alguns dauhets de cansalada grassa fentho sufregir tot junt, al mateix temps se tallará alguna porció de ceba ben menuda ab algú tomatech si ne dona la estació, que se tirará à la carn per sufregirse tot junt, y quant se advertirá que la ceba se torna ja roseta se hi tirará aygua calenta, fentho

bullir cerca de una hora: luego despres se hi tirará lo ques vulga de fruya-  
ta seca ó verda, bolets ó tòfonas per-  
bullidas, com també bocins de car-  
bassò dels petits, cabessas de alls y  
lo ques tinga gust, y per això es ne-  
cessari que est quisat sia bastant gras,  
assahonantho desde luego ab las es-  
pecies corresponents ab un poch de  
safrà á falta de tomatech, tiranthi un  
got de vi blanch ó granatge què no  
hi serà mal y cuyt que sia lo farsi-  
ments se podrá servir.

*Capó mitg bullit y mitg rustit.*

**S**e posarà á cóurer en una olla un capó sencer, y essent un poch mes de mitg cuyt se traurá per deixarlo refredar, luego se enllardará ab llen-  
quetas de cansalada ben menudas y espessas tot un costat ó sia mitg capó; al mateix temps se tindrà previnguda en una cassola proporcionada una so-

pa de llet , ó si se vol daurada sobre de la cual antes de bullirla, se colocarà lo capó apretantlo y fent que quede esfonsada la meitat que no es enllardada , se assahonará de la sal correspondent l' altre meitat de sobre destinada per rustirse, inmediatament se posará al foch , ó bé ab foch sobre y sota y de aquesta manera se deixará cóurer fins à tenir son punt , y trahentlo del foch se logrará poder servirse ab un sol plat la sopa, lo bullit y lo rustit.

### *Torts.*

**A**quest es un menjar excelent y molt bó , majorment en lo temps de la verema , per cóurerlos se embolican ab una fulla de cep y com no hi ha necessitat de estriparlos , se guisarán del mateix modo que se ja se dit de las becadas.

*Guatllas.*

**D**espres de rustidas y embolicadas ab una fulla de cep y posadas à un foch manso y suau á motiu del molt greix que portan, se practicarà lo mateix que habem dit dels torts, advertint que tampoch se estripan.

*Anech ofegát.*

**D**espres de plomát y net se farán trossos, se posaràn en una olla ab llart y algun tall de cansalada ab sal y totas especias ab un poch de llorer, sajulida, orenga, alguna cabessa de alls y un poch de ceba trinxada ben menuda, també alguns muxernons y mitja xicra de vi blanch y ayguardent, tot lo que se farà suffregir en la olla junt ab lo anech sacsejantla de tant en tant, y fent de manera que la olla quedia ben tapada ab un paper de estrassa y una cas-

sola de aygua sobre, la que podrá servir per refegir en dita olla, á la que despres de sufregit lo anech ab tot lo demés, se hi posarán dos gots ó escudellas de aygua ó caldo y habent bullit una hora y mitja à un poch lento ó suau se podrá servir.

*Anech ab naps.*

**D**espres de soffimat y aparellat ja lo anech se posará un poch de manteiga fresca en una cassola ab una cullerada de farina, remenanho bé per un moment y tiranhi un poch de caldo, immediatament se hi tirarà l'anech ab un manat de herbas aromáticas, sal y pebre, luego se tallaràn à llencas llargas mitja dotsena de bons naps, que se faràn cóurer junt ab lo anech, y en tenir son punt se hi tirarà un poch de vinagre y podrá servirse: se adverteix que si los

naps son durs ó de mal cóuter se tirarán á la cassola junt ab lo anech, y si son cuytossos ó de bona cualitat se hi tiran al ser aquell ja mitg cuyt.

*Anech á la Italiana.*

**S**e cou l' anech ab mitg porró de vi blanch ó un sol patricó, si es tendre ó novell, junt ab un poch de caldo, sal y pebre, entre tant se posan en altre cassola dos bonas culeradas de oli ab julivert, pórros, mu-xernons, mitja cabessa de alls tot ben picát fent que se barregia bé, y tiranhi mitja cullerada de farina se abocarà la referida salsa sobre l' anech y se podrá servirse.

*Anech rustit.*

**S**e courá l' anech en una cassola sens haberlo primerament enllardat introduhint dins de ell una cullerada de oli

ab lo such de una llimona, sal y pebre y un poch de aygua, y ab esta mateixa salsa se servirà.

### *Tripas de Bou ó de Vadella.*

**N**etas que sian las tripas se posaràn à perbullir ab aygua y sal, y donát bos bulls, se trauràn per ferne talls de la mida ques vulga, luego se tornaràn à fer bullir á foch lento ab altre aygua y sal, un pedás de cansalada y una ó dos cebas à proporciò de las tripas, y en advertir que son ja tovas y cuytas se traurán de la olla las cebas y tossino per picolarho al tallador, y aaxis picolát se tornará à tirar à las tripas assahonianho bé de especias y deixanho bullir altre rato mes, fins à disminuir lo such al mes precis y necessari com per un platillo, fentho lligar ab quatre ruvells de ous crusos y un raget de vinagre y podrá servirse.

*Tripas de altre modo.*

Bullidas y cuytas las tripas se farán torradas de pa que sian un poch secas que se colocaràn en una cassola, formant com un sostre y tiránthi sobre de ell una cullerada de alioli y especias, y luego sobre de aquest altre sostre de tripas ab lo mateix amaniment ja referit, podenthi debatrer també alguns ous, despres se formará un such ab pinyons, safrá, julivert y especias que abocát à las tripas se farà bullir poch à poch y seguidet, fins à tenir lo punt per servirse.

*Idem de altre modo.*

Cuitas las tripas ab aigua y sal sen faràn talls petits, luego se farà fóndrer en la cassola cansalada grassa, fenthi sufregir una ceba trinxada y en ser rossa se traurà de la cassola guardantla per lo que se dirà despues, ti-

ranthi las tripas y assahonantlas luego ab totas especias, safrá, y ab caldo de la olla se fará bullir , luego se picará la sobrèdita ceba que junt ab un poch de alioli y alguns ruvells de ous deixatats ab caldo se tirará à las tripas fent donar algun bull y ab sucre y canyella per demunt se podrá servir.

*Relleno de cebas.*

Se trinxarà la carn y se posará en un plat ab especias , pa rallát , sal, pinyons y formatge , y ab ous crusos á proporció de la carn se formarà una massa ó pasta, á saber, tres ous per cada tersa de carn y ab lo caldo dels ossos que se han tret se courà esta pasta antes de fer lo relleno , desde luego las cebas ja previnhudas sels tallaràn los cascós de sobre guardantlos per tapar despres lo llenat, buidantlas tot lo possible y omplint las cavitats resultants ab la pasta referida,

que se taparàn ab los cascós de las mateixas cebas assegurats ab estelletes ó tronquets; preparadas de aquesta manera se colocarán en una cassola per bullir ab lo caldo dels ossos, y en ser cuytas se posarán ab una salsa de avellanas torradas, ous un poch de suet de llimona, y se servirà.

*Pressechs rellenos.*

**S**e prenen los pressechs y rentats ab aygua fresca, ab la punta del ganivet se traühen los pinyols sens espatllarlos, habent primer tallat lo voltant de la flor per tapar despres lo forat que se haurà fet trahent los pinyols, al mateix temps se te previn-guda la quantitat proporcionada del trinxat preparat del modo que se ha dit antecedentment, ó com per pilota ó mandonguillas, omplint tota la cavitat ó buyt que ha resultat de la estracció del pinyol, se tapará la

obertura ó forat ab lo bocinét del mateix pressech que se ha tallàt assegurantlo ab alguna canyeta, luego se posaran á cóurer ab lo caldo ja previngut, yen ser cuysts se hi tirará una salsa de avellanas torradas, ous, sucre, clavells, canyella, un poch de such de llimona, y se servirá.

### *Peras rellenas.*

Per aquest relleno se triaran lás peras mes abanssadas com son lás de bon christià, procurant no sian macadas, corcadas, ó de altre modo averiadas, se obrirán ab la punta del ganivet per la part de la flor, guardant així mateix lo bocinét rodó que sen haurá tret, per servir despres de tapador trahentne lo cor, membranas y demés pinyolets, posanthi en son lloch lo trinxat previngut fins à ser plé tapantlo luego en la porció de pera que sen ha tret primer, asseguranho tam-

bé ab tronquets ó canyetas y prosseguit en tot lo demés del modo que se ha dit en lo relleno precedent, se servirá.

*Relleno de carbassons.*

Se pendrán per aquest relleno los carbassons que no sian mes grossos que l' puny, als cuales sels escapsará com cosa de un dit per un y altre cap, trahentne de dins tota la tripa ó cor, y omplintlos luego de la carn trinxada que ha de estar ja previnguda y tapantlos del mateix modo que se ha dit en los rellenos anteriors, se posarán en una cassola à sufregir ab llart ó such de cansalada y en ser un poch rossets se faràn bullir cosa de dos horas ab lo caldo corresponent, y cuyts que sian se hi tirará una salsa feta de avellanas torradas, pa torrat remullát, ous y especias, dexatat tot ab lo mateix caldo, y do-

nat dos bulls sacsejant de tant en tant la cassola, perque no se soquerria , se servirá.

*Relleno de alcarxofas.*

Tretas las fullas exteriors y que aparegan mes vellas se posarán ab aygua y sal al foch fentlas donar àlgun bull lo que verificát se traurán y posarán á aixugar sobre una post neta ó escorredora , sels traurá lo ull omplint-  
las luego de carn trinxada com queda á dalt notat, al mateix temps se debatrán unes cuantas claras de ous que se tirarán sobre, y cuytas del mateix modo que los rellenos de lletugas y carbassons se hi tirará una salsa de ametllas y se servirá.

*Rellenos de lletugas.*

Se escullirán las lletugas tendres y grossas, y talladas las arrels y fullas

foranas y duras se rentarán ab aygua freda luego se posaràn á dar un bull, ab aygua y sal, ò se escaldarán sens maltractarlas, se posaràn á escorrer en una post neta ò escorredora, y escorregudas se aniràn apartant, axamplant las fullas per una y altre part sens trencarlas, à fi de posarhi dintre la carn trinxada que no fassa mes volum que un ou, luego se tornan ajustar las fullas entretexintlas del modo que estaban antes, y posadas en una cassola ab lo caldo referit, se fará donar algun bull y ab una salsa de ametllas se servirán.

*Rellenos per dias de peix.*

Per aquestos rellenos se observará tot lo previngut en los antecedents, ab la sola variació ó diferencia, que aixis com en los uns se forma la pasta de carn trinxada, en los de péix se com-

pondrá del modo següent: se posará en una cassola pa rallat, melindros esmenusats, alls sufregits, julivert trinxat, pansas, pinyons, sal y oli y ous crusos, de tot lo que se n' amasará una pasta assahonantla de sucre, clavells y cànnyella y ab ella se omplirá lo ques vulga llenar, ja sian pressechs, peras, &c. tapant las obecturas de las cosas llenadas, ab una porció de altre pasta feta de farina, pebre y ruvells de ous, cual modo de tapar es preferible al de canyetas ó tronquets ja espressat; inmediatament se posará à cóurer en la cassola ab àigua, sal y oli correspondent, habenthó primer sufregit un poch en la paella (si lo relleno es de escarxofas, cebas, alberginias ó carabassons) y mentres donará algun bull se hi tirará un poch de salsa feta de pinyons picats, safrá especias, y vi blanch, y en tenint son punt se servirá.

*Coradella de cabrit.*

**S**e trinxará ben menút en lo tallador alls, julivert y cansalada, posant-ho luego en una cassola, ahont se recullirá la sanch, mentres se degolla lo cabrit; remenantla un poch ab una cullera, á fi de que prenga lo gust de dit trinxát, y despres de ben fregida ab lo llart correspondent, se passará á tallar lo fetge á bocins primis y llarguets que també se fregirán, però per separat: al mateix temps se pendrá la melsa que despres de bullida sencera y feta talls se pasará per la paella: entretant se fará també bullir en una olla la perdiuheta, habentse primer tret lo cor, y despues de escumada y donat dos ó tres bulls se traurá, y posada en lo tallador sen faràn bocinets junt ab lo cor cru trasladancho en una cassola per bullir ab un poch de llart ó cansalada y en ser cuyt ó ros se hi tirará una salsa de ametllas tor-

radas, clavells y canyella dexatat ab aygua calenta, ó bé ab such de la mateixa cassola, així mateix se fará sufregir en la pealla una ceba trinxada ben menuda ab un poch de sarfull, lo que tornat ros se tirará en la cassola junt ab la sanch fregida, y després de donat alguns bulls, se hi tirará en últim lloch la melsa y fetge, y en tenir lo punt, se traurá y servirá.

Aquest plat sol eixir de molt bon gust, y es un menjar delicat si se prepara del modo referit.

### *Bolets.*

Antes de proposar ningun guisat de aquesta planta, no podem menos de recomanar la gran precaució que deu tenirse en usarla; son moltas y molt varias las suas especias ó clases y totes per un comú mal sanas, y algunas fins arriban à ser venenosas ó

absolutament malas (\*); per això à fi de evitar tot perill serà lo mes assegurat valerse de las que sian mes comunment conegudas y usadas, y encara guardant ab aquestas, tot lo recel y cautela possibles: pues son los bolets unas plantas tant propensas á fermentar y passarse, que ab una brevedat de temps que assombra se crian dins de ells multitud de cuchs ó insectos com ensenya la esperiencia, per est motiu es de una necessitat indispensable servirsen lo mes pròmp-

(\*) *No poden ménos de alabarse los esforsos de alguns botanichs empleats en indagar á favor de la humanitat los medis de coneixer y diferenciar los bolets venenosos dels que no ho son; segons varias observacions de aquells, lo bolet de bona qualitat se coneix en ser fort, rodó, blanch per demunt y per dins ó dessota de un color que tira á vermell, essent las qualitats contrarias*

te que s' puga y en ningun cas guardarlos crusos per lo endemà aixì pues tant luego com se tingan los bolets se limpiarán bé espolsantne la terra y demés brossa y mirantlos cuidadosament tallant y separant las porcions que s' reparian ja corcadas y se prepararán tant solament las que quedian sens averia passantne algunas ayguas y ben perbullits ab aygua y sal se podrán preparar y guisar del modo següent.

*senyal manifest de venenosos ó dolents.  
Lo millor remey en cas de envenenament  
es procurar lo vomit ab la major promptitud  
possible bebent en seguida aygua de  
sucre ab vinagre, agrás ó altre ácido  
cualsevol, ayguardent en petita cuantitat  
y l' éter disolt en dos ó tres ruvells  
de ous desfets ab aygua de sucre.*

*Bolets ab salsa.*

**D**espres de bullits y escorreguts com està notat, se posaràn à sufregir en la cassola ab sal y oli, alls y julivert, tiranthy despres una salsa de pinyons picats, farina, especias y safrá dexatat ab alguns ruvells de ous y despres de donat algun bull se servirà.

*De altre modo.*

**D**espres de preparats ab la salsa que se acaba de esplicar, se hi tirará una porció de ciurons ben cuyts y despres de haber bullit un rato ab la referida salsa se assahona de especias y se servirá.

*Rovellons á la gralla.*

**S**e triaran per aquest guisat los rovellons que formen cassola y mes abansats, los que limpiats ab un drap

de la terra y demés inmundicia , se posarán en las graellas las cuas en baix, y antes de ser mitg cuyts los giraràs cua en alt, los untaràs d' oli ad unas plomas posanthy un pols de pebre, alls y julivert trinxat ben menut y bastanta sal, y en ser cuyts sels tirará un raget de oli y se serviràn.

*Bolets de altre modo.*

**D**espres de ben cuyts ab aygua y sal se tirarán en la cassola ab oli y ceba; luego se picará en lo mortér un poch de verdura ab una molla de pa fins que estiga com salsa de julivert, se assahonará de totas especias , un poch de comí , un gra de all, se desfarà aquesta salsa ab un poch de caldo de ciurons y habent bullit ab ellá se servirà ab un poch de such de llimona per sobre. També se podrán ofegar aquests mateixos bolets ab mantequa tiranthy luego un poch de ví, una

gota de vinagre y assahonat de totàs especias ab un poch de safrà, sens necessitat de posarhi la verdura, se podrà servir: Així mateix se fregarà la cassola ab un gra de all per la part de dintre, tiranthy luego un poch de oli, y en ser ben calent se hi tiraràn los bolets crusos, tapant la cassola ab una cobertora, remenanho de quant en quant, se assahonarà de sal y quant estigan ben ofegats se traurán y servirán ab pebre y such de taronja.

*. Idem bolets per conservarse algun temps.*

**N**ets que sian se escaldarán bè, luego se posarán á escorrer á fi de aixugarse, lo que verificát se posarán en una gerra ó barril à sostres ab sal y fonoll y se guardarán molt temps.

*Salsas.*

**L**a salsa es de una confecció de varias substancials estimulants destinada per condimentar y aumentar de punt lo sabor de las demes viandas ó plats principals: es tant gran la varietat de ellas que en la sua aplicació acostuma á manifestarse la habilitat de un bon cuyner, y lluny de poderlas abrassar totas en lo present manual nos limitarem á las mes principals.

*Salsa de Magranas.*

**S**e pendràn dos magranas agres y desgranadas se posarán los grans en un cedasset de pel, y se aniràn fregant y apretantlos ab una cullera à fi de que se escorria tota la tinta ó agre que tenen, al que recullit en una cassoleta se hi tirarán dos unsas de sucre, un poch de vi, alguna estelleta de canyella y dos ó tres clavells sen-

cers, tot lo que se posará á bullir fins á tenir son punt, que es lo mateix que l' de conserva, luego posada en una plateta ó escodella se traurá freda à taula: esta salsa es molt bona, y se acomoda bé al capó rustit.

### *Salsa de codonys.*

Se pendrán codonys, y en son defecte peras agres, y pelats, partits y tre-  
tas las llavors se tallarán com ceba  
llarga; luego se posarán á sufregir  
dauhets de cansalada ab un poch de  
ceba trinxada y en ser rossa se hi ti-  
rarán los codonys, sufregintho altre ve-  
gada tot junt fins á ser cuyts y tous,  
se assahonará de especias y canyella  
tiranhi un poch de vi, vinagre y su-  
cre, y també un poch de caldo y re-  
manantho se farán donar alguns bulls  
y quedará feta: aquesta salsa es molt  
á propòsit per anechs, ocas tòrtolas  
y demes volateria de bosch.

*Salsa blanca.*

**S**e mesclan cuatre unsas de mantega ab una cullerada de farina, se hi anyadeix altre cullerada de vinagre y mitg got de aygua, se posa en una cassola al foch remenant fins á tenir lo punt regular, no deixancho còurer molt per evitar lo tornarse massa espessa.

*Salsa blanca ab táparas y anxovas.*

**S**e tira en una cassola una porció de mantega de la grandaria de un ou, y se mescla ab un poch de farina y dexatancho ab un got de caldo, una anxova picada, táparas senceras, sal, pebre sens picar y tres cebas també senceras, se posará tot al foch perque se mescle ó fasse lliga y per servirse se traurán las cebas.

*Salsa á la espanyola.*

**S**e tirarà caldo colát de bona substància en una cassola ab un got de vi blanch, un manadet de julivert, un gra de all, dos clavells, una fulla de llorer, dos culleradas de oli, un poch de cilantro, una ceba trinxada; se posará á cóurer á un foch suau per espay de dos horas, despres sen trau lo such per passarlo per un cé-dàs y se assahona ab un poch de sal y pebre.

*Salsa picant.*

**S**e tira en una cassola mitg patricó de vinagre un poch de pebrot, pebre, una fulla de llorer y una porció de farigola; se posa tot junt al foch fins á reduhirse la meitat y luego se li anyadeixen tres culleradas de salsa espanyola y dos de caldo, se deixa disminuir fins á un punt regular y podrà usarse.

*Salsa de tomatech á la Francesa.*

**S**e tiraràn uns cuants ó cosa de una lliura de tomatechs ò lo such de ells en una cassola ab un poch de caldo, sal y pebre, se posarán á cóurer fins à reduirse á un punt regular, y en tornarse espessos los tomatechs se passará per un cedás tiranthi luego al temps de servirla una porciò de manteiga del volum de un ou, derretintla en la mateixa salsa y procurant assahonarla bé antes de servirla.

*Salsa de agrás.*

**S**e tirarán en una cassola dos culle-radas de agràs, dos de bon caldo, sal, pebre, alls picats y procurant que sia molt clara, se servirà calenta per la carn à la graella.

*Salsa Tártara.*

A una quantitat suficient de mostassa se hi tirará sal, pebre, alls, sarfull, hisopillo ò estragon tot trinxat ben menut ab algunas culleradas de vinagre, se remena fins á mesclarse perfectament ajustanthi despres dos parts de oli per una de mostassa. Si la mescla resulta sobradament espessa se la fará tornar clara refeginthi y vinagre y se serveix en una salsera.

*Salsa á la provensala.*

A dos ruvells de ous se hi tirarà una cullerada de such de llimona, pebre picàt y all trinxat, se assahona y posa à poch foch remenancho continuament y anyadinthi á mes de aixó un poch de oli.

*Salsa de vinagre.*

**S**e posarà tot junt en una cassola una porció suficient é igual de caldo y vinagre, sal, pebre, sinch ó sis grans de all trinxats, ab un gros manàt de julivert y se colocarà tot al foch fins que los alls sian cuyts; ab aquesta salsa se serveix tot lo que queda de cualsevol rustit.

*Salsa de rave.*

**D**espres de pelát y treta la sua primera pelleta vermella se raspa lo rave lo mes menut que s' puga y se anyadeix sal y vinagre, també se acostuma menjar lo rave ab una salsa blanca.

*Altre salsa de tomatech.*

**S**e parteixen per mitg sis tomatechs, y habentlos escorregut lo such se tirà

aquest en una porciò suficient de caldo , s' hi anyadeix la cuarta part de una cabessa de alls, un poch de julivert y unas cuatro gotas de vinagre y mesclat tot se fará bullir un rato, se passará per un cedasset y podrá servirse.

*Idem á la olandesa.*

**S**e barreja un tros de mantega ab un poch de farina, unas cuantas gotas de vinagre, mitg got de aygua, sal y nou noscada raspada , junt ab un debatut de ruvells de ous, tot lo que se posará al foch remenanho de continuo y cuydant de que no arribe á bullir á fi de evitar que se prenga.

*Salsas espanyolas.*

**S**e fará bullir en una cassola y se escumará una porció de substancia de carn, anyadinthi un poch de essencia

de volateria ó viràm y si se vol també caldo tret lo greix y passat per un cedàs.

Se prepara també aquesta salsa ab iguals parts de substancia y de caldo, ab un got de vi blanch un manat de julivert, una fulla de llorer, una cabessa de alls, dos clavells sencers, dos ó tres culleradas de oli, un manat de ciliantro y una ceba partida en quatre parts; tot lo que se farà bullir per lo espay de dos horas y luego se traurà lo greix anyadinthi sal y pebre.

També se farà la mateixa salsa ab tófonas, muxernons y la cuantitat corresponent de substancia tret lo greix.

La salsa de vigilia ó bé de dia de peix, se farà de aquesta manera: se untará lo fondo de la cassola ab manteiga y posanthi pastanagas, cebas á talls rodons y talls de peix de qualsevol especie, se hi tirarà un poch de caldo de vigilia y se posará á bullir, luego s' hi anyadirán muxer-

nons, all y vi blanch, fins que se reduesca á una consistencia regular, se passará tot per un cedasset y se guardará per cuant se necessite.

*Essencia de all.*

**S**e posará en una cassarola al foch una botella de vi blanch y mitg got de vinagre, sis cabessas de alls, sis clavells sencers, un quart de nou noscada y dos fullas de llojer, y cuant tot está próxim á bullir se traurá del foch y se posará sobre la sendra calenta per lo espay de sis ó set horas, se passará per un cedasset á fi de conservarlo en ampollas ben tapadas y emplearlo ab petitas quantitats en una infinitat de casos ó circumstancias.

*Essencia de cassa menor.*

**S**e practica la mateixa operació ab tots los restos de virám menor de

tota especie, y entre la cassa de pel la llebre cunill y cabridet.

*Essencia de virám.*

Se pican en un mortér tots los menuts de la virám cuyata ó rustida, se posan luego en una cassola tiranthi una ceba, una pastanaga y un manát de julivert ab un poch de caldo ó aygua solament, se assahona y se posa à cóurer á foch suau passantho despres per un cedás fi.

*Gelatina.*

Se pren una lliura de carn de vaca, un peu sencer de vadella, trahentne l' os principal, ab una lliura de carn també de vadella de la part del ventrell de la cama, ab mitja gallina; tot aixó se posarà en una olla ab una quantitat suficient d' aygua, se escumará y se hi tirarà la sal correspo-

nen anyadinthi dos pastanagas y dos cebas. Acabat de cóurer se trauràn las carns que encara podrán servir y se passará aquesta gelatina per un cedás de seda, clarificantla ab ruvells de ous y anyadinthi un poch de such de llimona. Despres se dixa refredar y podrá servir com un amaniment comú per tota especie de objectes.

*Salsa á la Catalana dita alioli.*

**A**l esplicar esta salsa, pendrem la quantitat determinada de una escodella, à fi de que servesca de regla y norma per majors ó menors quantitats, guardantse la proporció. Així pues, per fer una escodella de alioli se picaràn en lo morté dos cabessas de alls pelats, que sian bons y sencers ab un pols de sal: advertint que lo morté ha de ser ben sech ó aixut y un poch calent, y luego de ben picats se comensarà à remenar ab un

moviment circular , constant é igual, tiranthi ab lo setrill en laltra ma l' oli per lo raig prim y sens parar fins á tenir son punt, lo que se coneixerà cuant al remenarlo cesse de cruxir, y en lo cas de deslligarse ó negarse, se hi tirarán algunas gotas de llimona ó taronja agre. Així mateix per traurerlo del mortér se anirá reunint al mitg de la cullera, y despres de fer donar algun vol ab lo mortér mitg decantat, se abocará en lo plat ó cassola que s' tinga destinada.

### *Salsa general.*

A un patricó de caldo comú s' hi tirarà mitg patricó de vi blanch assahonantho ab sal, pebre, escorsa de llimona , dos fullas de llorer y un poch de vinagre, tot aixó junt se deixa en infusió en un foch lento y suau per lo espay de deu ó dotse horas,

y despres se passará per un cedás y se servirà, aplicantla à tota especie de virám, llegums y peixos; y te lo avantatge de poderse conservar molts dias sens alteració alguna.

*Ous.*

Es tanta la varietat ab que poden courierse ó prepararse los ous que en el dia passan ja de dos cents los modos coneguts de guisarlos ó servirlos: á mes de aquest avantatge tenen també lo de entrar en la composiciò de la major part de las salsas, anyadintse à aixó lo haberni en tot temps, y poden servirse indiferentment, tant en dias de carn com en dias de peix, per qual motiu es aquest aliment un dels recursos mes útils y apreciables per tot cuyner.

*Truitas comunes.*

**A**l demanarse una truita, se posa luego la paella al foch ab una cullerada de oli, mentres se escalfa se trencan dos ous sobre un plat se debatan, s' hi posa la sal necessaria, y en bullir l' oli se tiran los ous à la paella, se remenan ab la cullera, y en ser presa y rossa de sota se tomba la truita, anyadintse si es necessari, un poch d' oli en la paella, procurant, que lo foch sia ardent, que la truita no se cremia, y presentarla de calent en calent.

*Truitas d' aygua.*

**S**e debatarán bé quatre ous posanthi la sal correspondent, luego se colocarà la paella al foch ab oli ó mantega, y en ser calent l' oli se buidarà ó traurá de la paella, tiranthy en son lloch ab promptitud unas cuantas gotas de aygua, que també se buidaran del mateix modo que se ha fet

ab l' oli; luego ab la mateixa pres-  
tesa se tirarán en la paella los ous,  
remenantlos ab una cullera grossa  
com qui fa ous remenats y men-  
tres se aniràn prenenent, se tindrà cui-  
dado de enrotllarlos al mitg de la  
paella de modo que la truita vinga  
á quedar rodona y gruxudeta, luego  
se tombará ab la punta de la cullera.

*Truitas cartuxanas ó tortillas.*

Aquestas truitas se farán ni mes ni  
menos que las sobreditas de aygua;  
excepto que no s' hi ha de posar  
aygua sino escalfar bé la paella ab  
l' oli necessari, y luego de ben ca-  
lenta se buidará tot, y al mateix temps  
y ab promtitut s' hi tirarán cua-  
tre ous, no mes, ben dexatats reme-  
nantlos ab la cullera y aixis que se  
anirán prenenent se anirán reunint al  
mitg de la paella, à fi de que quede  
gruxudeta com un formatget, tom-  
bantla ab la punta de la cullera. Per

aquestas truitas es menester que l' oli ó mantega sian de bona qualitat no tiranthi mes que los quatre ous referits per no llansarho á perdrer.

*Ous passats per aygua y per beurer.*

Primerament se triaran los ous mes frescos (\*) y si pot ser del dia serà millor, se posaran en l' aygua bullent dins un tuballó ó un cistell per lo espay de un ó dos minuts, luego se trauràn y despres de estar cuberta un rato perque formian llet se podràn presentar.

Nota: De las moltas y varias maneras ab que se poden usar los ous aquesta es la mes saludable.

(\*) Per coneixer aquests se posaran devant la flamarada del llum y en veurerlos ben clars y purs es senyal evident ser del dia.

*Així mateix també per triar los mes*

*Ous durs.*

Per tornarlos durs se deixaràn bullir quatre ó cinch minuts se posarán en aygua freda per pelarlos luego y partits al llarch se podrán servir ab sal, oli y pebre ó ab una salsa sobre.

També se podrán guisar ab una picada de ametllas ó avellanas ab oli ó algun caldo.

*Truitas ab such.*

Solament las truitas de pomas ó peras son las que se esclouhen , totas

*frescos se posarán tres ó cuatro horas antes de courierlos ab aygua fresca, y los que no baixarán al fondo serán los vells, passats ó estantissos. Ab aquest últim medi també se logra tornarse los ous tant frescos quasi com si fossen del dia.*

las demes se poden guisar ab such sempre que sia necessari. Podense fer de aquesta manera: feta la truita ó truitas, se faràn talls de uns quatre dits; luego se previndrà la cassola al foch ab un dels suchs que mes gustia, y en bullir s' hi tiraràn los talls de truita, y assahonat que sia ab sal y especias se podrá presentar.

### *Ous estrellats ó ferrats.*

Per fer los ous ferrats se trencarán de modo que al buidarlos queden enteros los ruvells; s' hi tirará un pols de sal á cada un, se posarà la paella al foch ab oli ó llart y en ser ben calent s' hi tirarán los ous de un en un ó de dos en dos, luego ab la cullera s' anirá tirant ó aspergint del mateix oli bùllent per dessobre: després ab la mateixa cullera se traeràn, presentantlos de calent en calent.

*Dels ous ab truitas variadas.*

Per fer ous ab truitas barrejanthi ja verduras, ja llegums ó frutas; primerament se cou lo que vol barrejarshi: luego se posarà á sufregir ab oli ò llart y en ser un poch ros s' hi tiraran los ous ben debatuts remenant-ho tot junt ab la cullera perque se barrejia bè: quant sia pressa y un poch rossa la truita se tombará, anyadinthi si es necessari un poch de oli ò lo que se hagia usat, fent sempre que lo foch sia un poch violent, á fi de que los ous quedian esponjosos y ben estufats.

*Ous filats.*

Se posará en una cassola al foch una lliura de sucre barrejat ab un porró de aygua à poca diferencia; se fará bullir fins que tinga lo punt de axa-

rop, despres se debatarán dos dotsenars de ruvells de ous, los que colarán per traúter los tels, luego ab una cullera foradada ó de altre manera se anirán tirant á la cassola sobre lo bull ó escuma del sucre los ruvells de ous ab un raig prim voltant depressa per que no se agafe lo un fil ab lo altre: luego despres se traúterán ab una escumadora y se podràn servir sobre de algun guisado, truita ó pastell. També se podrà arreglar una sopa torrada y s' hi podrá tirar los restant del such dels ous filats.

*All y agrás por las truitas.*

**S**e pendrá alioli y s' hi barrejaràn ruvells de ous ab un poch de sucre; luego s' hi anyadirá bona porció de such de agrás y en sa falta vinagre, si es demasiat agre se temperará ab

vi blanch ó aygua, se posarán en una olla de terra colocantla al caliu y al repartirlo se posará una cullerada sobre cada truita.

*Dels ous perduts.*

**S**e posarán á sufregir en una cassola ab oli ó llart, all y julivert; luego s' hi tirará l' aygua necessaria, al bullir aquesta s' hi tirarà lo arròs ab sal, pebre y safrá, y donats un parell de bulls se traurà la cassola del foch. Quant será casi estovat lo arrós, se farà algun clotet ab la cullera, tirant-hi los ous de dos en dos, sens debatrerlos, y de aquesta manera se aniran repartint per tot lo arrós luego se tornará la cassola al foch, fenthi donar dos bulls ab foch lento ó suau; despres se traurá, se tapará y se posará foch sobre perque fassa crosta.

*Ous farsits.*

Cuyts y durs que sian los ous se pelarán y partiràn per llarch ab cuidado per no espatllarlos, se traurán los ruvells y desmenustarán en un plat s' hi posarán alguns melindros també desmenustats, julivert trinxat, clavells, canyella, sucre, y algunos ruvells de ous crusos, de tot se farà una pasta, que si es molt espessa, se hi posará un raig de vi blanch, y ab aquesta pasta se omplirán las claras dels ous durs, tornantlas á juntar de manera que quedan com si fossen enters, practicat això, se fará altre pasta clara ab farina, ruvells de ou y pebre, passanthi los ous farsits: luego se posarán en la cassola á sufregir, ab oli ó llart julivert y alls trinxats ab la sal correspondent, despres se hi tirará un poch de aigua, vi blanch, safrá y especias, se deixatará ab such de la mateixa,

cassola, farina y ruvells de ou, se tirarà á la cassola se fará donar algubull, se traurá la cassola del foch y podrá servirse.

També se podrán servir los ous auxuts del modo que se han fregit.

*Ous de altre manera.*

Se trinxaràn alberginias, ceba y tomatech ben menut, se posarà à sufregir en una cassola ab oli ó llart, anyadinthi sal, pansas y pinyons y un poch de especias, y en ser ben sufregit y cuyt, se deixataràn alguns ous y sen' hi tirará cosa de la meitat, barrejantho bé: luego se hi tirará per sobre lo restant dels ous, y tapada la cassola se posarà foch sobre, y en ser ros, se traurà lo foch y se servirà de calent en calent.

*Fi del segon cuadern.*

# TAULA

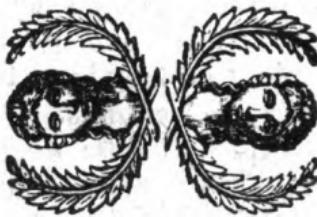
## *dels articles continguts en*

### AQUEST CUADERN.

Del bon orde y lim-	Altres colomins.	17
piesa de la cuyua.	Altre guisat de colo-	
pág.	mins.	18
Llebre.	Guisat de colomins y	
Llebre sens aygua.	tudons novells á lo	
Cunill.	cardenal.	id.
Cunill ab flicacea.	De altre modo.	19
Cunill ab pernil.	Los mateixos á la ma-	
Cunill casulà.	rinesca.	id.
Cunills petits, Llodri-	Idem eu paper.	20
gons ó Gázapos.	Idem ab pésols.	id.
Galldindi ú oca.	Idem de altre modo.	21
Galldindi rustit.	Colomins de altre ma-	
Perdius.	nera.	id.
Perdius de altre ma-	Pollastre.	22
nera.	Pollastre guisat.	23
Perdiu á la pagesa.	Pollastre á la tártara.	id.
Perdiu á la catalana.	Pollastre á la caste-	
Perdiu de altre modo.	llana.	24
Perdiu ab cols.	Pollastres rustits.	25
Altres perdius ab col.	Pollastres llenos.	id.
Becadas y becadells.	Altres pollastres.	26
Colomins rustits.	Pollastres de altre	
Altres colomins.	modo.	id.

Estufat de ciuxa de moltó, cabrit, ó anyell.	27	mitg rustit. Torts. Guatllas.	49 50 51
Pollastres ó pollas ab salsa de trager.	28	Anech osegat. Anech ab naps.	id. 52
Pollas.	id.	Anech á la italiana.	53
Capó rustit.	29	Anech rustit.	id.
Capó y gallina dau- rada.	id.	Tripas de Bou ó de vadella.	54
Capó y pollas rusti- das.	50	Tripas de altre modo.	55
Gallina ab guisado.	31	Idem de altre modo	id.
Polla al natural.	53	Relleno de cebas.	56
Pollastres ab una so- pada.	34	Pressecbs rellenos.	57
Pollastres ab all y agrás.	35	Peras rellenas.	58
Pollastres ab agredols	36	Relleno de carbassons	59
Pollastres farsits.	37	Relleno de alcarxofas	60
Platillo de la batalla de Almansa.	38	Relleno de lletugas.	id.
Rustit á la catalana.	39	Relleno per días de peix.	61
Salsa ó such de fri- caudó.	41	Coradella de cabrit.	63
Guisat anomenat cas- sola.	43	Bolets.	64
Idem de altre modo.	44	Bolets ab salsa.	67
Modo de fer y variar los platillos coti- dians.	46	De altre manera.	id.
Picadillo.	48	Rovellons á la graella.	id.
Capó mitg bullit y		Bolets de altre modo.	68
		Idem per conservarse	
		algun temps.	69
		Salsas.	70
		Salsa de magranas.	id.
		Salsa de codony.	71
		Salsa blanca.	72
		Salsa blanca ab tápa-	

ras y anxovas.	73	Salsa general.	82
Salsa á la espanyola.	id.	Ous.	83
Salsa picant.	id.	Truitas comunes.	84
Salsa de tomatech á la francesa.	74	Truitas de aygua.	id.
Salsa de agrás.	id.	Truitas cartuxanas ó tortillas.	85
Salsa tárta.	75	Ous passats per aygua y per beurer.	86
Salsa á la provensala.	id.	Ous durs.	87
Salsa de vinagre.	76	Truytas ab such.	id.
Salsa de rave.	id.	Ous estrellats ó ferrats.	88
Altre salsa de tomatetech.	id.	Dels ous ab truitas variadas.	89
Idem á la olandesa.	77	Ous filats.	id.
Salsas espanyolas.	id.	All y agrás per las truitas.	90
Essencia de all.	79	Dels ous perduts.	91
Essencia de cassa menor.	id.	Ous farsits.	92
Essencia de virànn.	80	Ous de altre manera.	93
Gelatina.			
Alioli.			



# LA CUYNERA CATALANA

Ó SIA

REGLAS ÚTILS, FÁCILS, SEGURAS Y ECONÓMICAS PER CUYNAR BÉ.

ESCUILLIDAS

*dels Autors que millor han escrit sobre  
aquesta materia.*

CUADERN III.



BARCELONA



Imprenta de la viuda Toras, en la  
*Rambla dels Estudis*  
ANY 1855.

---

**ES PROPIETAT DELS EDITORS.**

---

## **INSTRUCCIÓ PRELIMINAR**

*indispensable á tot amo de casa per fer los  
honors en la taula segons elíqueta,*

---

**E**n tot hi ha certas reglas que observar si se vol donar perfecció á totas las cosas, y los gustos del paladar no están exclosos de aquesta consideració, com totas las demés accions humanas. Un dinar per ser ben servit y ben dirigít, demana de part dels que l' donan un coneixement profundo de certs costums, estils ó cumpliments, que encara que accessoris, no deixan de donar un gran realce é importància.

Lo número de convidats, regularment no deu passar de nou á deu, si s' vol evitar la confusió y desorde que son casi inseparables de una gran reunió.

Segons la opinió dels gastrónomos mes práctichs, un dinar ben servit deu ser una pessa en tres actes, en los cuales se deu emplear ab sagacitat la graduació dels gustos ó sabors, y ahont las viandas deuen ser dife-rents á fi de complauret totes las aficions y contentar á tots los paladars: lo primer ser

vey deu ser suau ó llauger y poch carregat de especias, lo segon mes delicat y un tant mes assahenat, y lo tercer que es l' ultim cubert, deu ser molt fi y delicat; lo cual se compon comunment de fruitas, confituras, pastas &c. lo que anomenan los espanyols *ramillete*, en convits opulents, En aquest ultim acte, quant lo appetit està ya satisfet y en el que ja no s' menja ni se beu sino per rigu-sualitat ó glotoneria, no se deuhen servir sen-rosament sino viandas ó aliments molt agrada-bles y vins esquisits y delicats; sentats y co-neguts aquests principis, passem ara senyalar las reglas de que lo senyor ó senyora de la ca-sa ahont se dona lo convit no deu ja may pres-cindir.

En un convit un poch brillant cada cubert te sa etiqueta, es á dir lo nom de la per-sona perqui està destinat, escrit en una tar-geta, y aquesta colocada sobre lo toballó, á fi de ahorrarse la molestia ó traball de co-locar los convidats.

L' amo de la casa que dona lo convit co-locat en lo centro de la taula dret ó en peus si la reunió es numerosa, y sentat si son pochs los convidats, deu distribuir la escudella ó sopa en los plats sopers del seu costat co-

mensant per la dreta y després per la esquerra, y axis alternativament.

La sua atenció deu ocuparse continuament, sens afectació, sobre cada un dels convidats, per presentarli algun nou menjar al moment que l' veu en ínacció ó ab lo plat desocupat; pues no es regular que los cohvidats ho demanen, ni tampoch lo es que molts per delicadesa ó cortedat queden privats de alló quels guste; es pues precis que l' amo de casa procure, si posible es, endevinarlos ab sas miradas los seus desitgs. També deu servir lo plat del centro á son temps, los vins que s' usan de intermedi ab lo rostit, los vins de postres, també li toca fer la desecció de las viandas per si mateix, ó ausiliat de algun convidat de confiansa practich y expedit en partit y trinxar; del mateix modo li toca lo encàrrech de promouer la conversació que millor convinga als convidats, apartant tota qüestió de política que puga causar divisions entre ells y turbar la armonia del convit.

Deu manar mudar ó cambiar los plats á cada menjar, y alguna vegada los vassos y ganivets.

En quant als postres, la senyora de la casa es la que deu fer los honors, en cas de ne-

cesitat podrá també servir los intermedis.

Las compotas, confituras, y los formatges glassats se deuen servir ab cullera, las frutas se ofereixen prenentlas per la cua, y las pastas se circulen ab los mateixos plats en que estan.

Lo café ordinariament se pren en la mateixa taula, pero si se pren en lo saló, lo duenyo de la casa es qui deu fer lo senyal als convidats Per passar allí y també es de son encarrech omplir las tassas del café, deixant á cada hu la llibertad de servirse per si mateix los resolis ó licors.

Així com lo dueño ó seyora de la casa tenen aquests deberes que cumplir respecte dels convidats, també tenen aquests sas obligacions que observar: primerament deuen saber que lo tuballó se ha de deixar sobre la falda doblat per mitg, y que no está decorós desplegarlo per posarlo al coll: que la sopa ó escudella se menja sens usar de la forquilla, deixant després en lo plat la cullera, que es costum rebut lo beurer un poch de vi pur després de la sopa, única ocasió en que pot eximirse de tirarhi aigua, fins que se serveixin los vins intermedis, en que cada hu deu servirse lo beurer, exceptuats los vins de pos-

tres que regularment son servits per los seyors de la casa: també deyhen advertir los convidats que las mans deuhen sempre tenirse sobre la taula, que cuant se menjian ous se deu tenir gran cuidado en trencar la closca, partir lo pa y tallarlo; que la conversació deu sostenirse sobre los punts que convinjan millor al carácter dels circunstants, y si aquesta es particular se deu evitar sobre manera lo secretejar á la orella, y per últim es precís pendrer lo café en la mateixa tassa, per calent que sia, que lo buidar lo platet fora molta grosseria.

Per últim son moltas las ceremonias y etiqueta que deu observarse en la taula, las cuales tan sols lo temps y lo us ó práctica podrán ensenyárlas.





*Vingan cuiners y cuineras, { podrán llegirne tres planas,  
 miren aquest son llibret, { axis en pocas semanas  
 tinganlo ben posadet { sabrán ab reglas cuinar,  
 en sas blancas raconeras: { y á gust delsamos guisar  
 mentres bullan las cal- { cualsevolvian das sanas.  
 deras.*

# TRACTAT DE LA PESCA

FRESCA Y SALADA,

VARIOS MODOS DE GUISTAR

EN DIA DE PEX.

*Notas interessants á tot cuynier y cuynera.*

Sempre que hi haje dols, ja sia sucre ó mel en algun guisat, se hi ha de posar canyella.

Sempre que se pose agre dols en algun guisat ha de ser al acabarse de courer, ó en lo últim bull.

En las viandas ó guisats que hi haje cosa de llet, no se hi posará res de agre.

La sal en tots los guisats y viandas se hi tirará al comensarse de courer:

Y quant se diu tirarhi especias, vol dir pebre, clavells y nou noscada.

Lo pex fresch se posará á courer quant l' aygua bulla, no posanthing mes que la necessaria fins á cubrirlo, per no disgustarlo; y al bullir se hi tirará un raget de vinagre per enfortirlo: també se hi pot tirar ceba tallada, alguna fulla de llorer sech, orenxa, ó farigola.

Lo pex ab such ha de bullir arrematat, al contrari de la carn que ha de bullir de espay y seguidet per courierse y surtir un guisado ben fet.

Los caragols se posarán ab aigua freda al foch, com també lo bacallá, cipia y congre sech.

Per courier una lliura de arros se necessita un porró y mitg de aygua. Axi mateix per los fideus.

Quant se vol barrejar arros y fideus en la escodella se hi tirará primer lo arros, y en haber donat alguns bulls ó bullit mitg quart se hi tirarán los fideus mitjanets per bullir altre mitg quart; pero si los fideus son

gruxuts necessitan molt mes temps: los mes fins es regular no barrejarlos, sino courierlos per menjarlos sols, y habent donat un bull, igualment com la sémola, podrán reposar un quart antes de servirlos.

Es igualment molt necesari advertir, que usant eynas de aram ó llau-tó per courier, guisar, ó servir las viandas, se ha dc fer de manera que no estigan molt temps en ellas y molt menos guardarlashi per lo endemá, per lo perill que hi ha de ferse verdet, lo que succeheix ab mes facilitat en cosas agres; per axó se tendrá gran cuidado de que estigan sempre ben estanyadas; pero lo millor y mes acertat es courierlas en ollas, cassolas &c. de ferro ó terrisa; quant no, á lo menos trasladarlashi despres de cuytas; per aquest mateix fi se usarán culleras, llosas, espátulas &c. de fusta ó ferro per manejar la vianda, y millor de marfil ó plata per servirla.

*Arros á la caputxina.*

**S**e sofregirán ab oli, alls y julibert, y tomatech (si'n dona la estació) tot trinxat, luego se hi tirará l' aygua y sal necesaria per lo arrós, que se hi tirrá en bullir, y en cas de tenir que anyadirhi aygua ha dè ser bastant calenta, donant alguna remenada; y en haber aumentat la meytat se traurá del foch y se podrá servir

*Arros de varias maneras.*

**S**e sofregirán ab oli alls y julibert, aquest se hi tirará despues de sofregits los alls, luego se hi posará á sofregir lo arros triat y rentad, rèmenantlo perque no se creme, y en ser un poch torrat se hi tirará l' aygua necesaria, sal, pebre y safrá dexatat, y habent donat tres o quatre bulls, se apartará del foch, y ben tapat se fará cobar per espay de un quart y mitg.

De altre manera: se farán sofregir ab oli, alls, julibert, tomatech y pebrot bermell dols; brasejat y pelat que sia, se hi tirará á talls fora las llavors, luego se hi posará aigua y sal, y en bullir se hi tirará lo arros, pebre y safrá, y habent donat alguns bulls se fará cobar com ja se ha dit en lo antecedent.

De altra manera: se posará á sofregir ab oli ceba trinxada, luego se hi tirará l' aigua y sal necesaria, castanyas torradas y peladas, y habent bullit un rato se hi tirará lo arrós y especias, y despres de donats alguns bulls se apartará del foch y se podrá servir.

### *Fideus.*

**S**e trinxarán alls y julibert y se posarán á sofregir ab oli en una cassola, luego se hi tirará l' aigua y sal necesaria per los fideus que se

hi tirarán en bullir, tenint cuidado que lo bull sia un poch fort; y en cas de tenir que anyadir ó refegir aigua ha de ser bullenta, tenint cuidado no se agafen, y assahonats ab especias, y cuits, se podrán servir.

*Fideus ab salsa.*

**S**ufregits que sian ab oli los alls y julibert, se hi tirará luego una picada de pinyons ó be ametllas crudas y safrá que se dexatará ab aigua, anyadinti la que se necessite per los fideus que se hi tirarán al bullir ab la sal y especias y un poch de escorsa de llimona.

*Platillo de xanfayna.*

**S**e posará á sofregir ab oli, ceba tallada al llarch, alberginias á talls ro-dons, y en ser mitg sofregit, se hi tirarán pebrots tendres, tretas las llavors, y en ser tot sofregit se hi tirará

tomatech sal y pebre, fent que se coga fins á tenir son punt. Nota: los pebrots es millor que sian dels vermells y en aquest cas han de ser primerament brasejats, pelats y tallats, fora las llavors, y si ni ha algun de cohent ó picant, se hi tirará ben esmenusat en lloch de pebre.

### *Alberginias ab salsa.*

Rentadas que sian, se tallarán per llarch y sens tirarhi sal se posarán á fregir ab bastant oli, que no estigan apretadas, y en ser un poch rosas se posarán en una plata ó cassola sobre un plat abocat dintre, perque se escorre lo oli; despres se posarán en una casola no molt amontonadas, se sofregirán alls y julivert á part ab poch oli, se hi tirará tomatech trinxat, se fará una picada de pinyons, ab la porció necessaria de sal, pebre y safrá, y en ser ben picat se

dexatará ab aigua, se abocarát ot en la casola sobre las alberginias y posada al foch se fará donar un parell de bulls y se podrá servir.

*De altra manera.*

Per servirlas axutas se farán tall s rodons ó al llarch, no molt gruxuts, posan thi un poch de sal antes de fre-girlos ab oli, y en ser rosos se ser-virán de calent en calent.

*De altra manera, y dels pebrots vermells.*

Netas que sian de la terra y ben senceras, se posarán sobre las brasas porque se cogan subtadas, á fi de no disiparlas y poderlas pelar bé y se podrán servir esquinsadas ú obertas, ab oli y arengadas cuitas en las graellas ó brasejadas. Axi matex los pebrots vermells. Y aquestos pelats

que sian, se podrán posar á talls en una cassola fenthi sofregir alls y juliibert, un poch de tomatech ab l'oli y sal correspondent, luego se hi poden tirar ab un poch de aigua alguns talls dd. bacallá perbullit y millor fregit, també alguns talls de patatas perbullidas y especias, y assahonant-ho donant alguns bulls se podrá servir.

### *Platillo de xerebias.*

Rentadas y ben netas se farán talls al llarch de un dit, seposarán á courer ab aigua bullint, ab sal; en ser cuitas, se posarán á escorrer: entre tant se sofregirá ob oli ceba y toma-tech trinxat, luego se hi barrejarán la xerebias, y tot junt se sofregirá un poch: per variar, en lloch de la ceba se farán sofregir alls, y en ser la cassola fora del foch se hi podrá barrejar alioli; y en falta de aquest un pols de pebre.

### *Xerebias fregidas.*

Cuitas y escorregudas que sian, se fregirán ab oli passantlas primerament per una pasta un poch espessa, que se fará ab aigua, farina, sal y un raig de oli, també se hi pot posar ou, y ben dexatat tot, se passarán los talls de xerebia per dita pasta, se posarán á porcions á fregir ab oli, fent que estigan amples, y no amontonats, que l' oli sia bastant quels cubre, y no se tindrà que girarlos.

Nota: Se posa l' oli à la pasta per-que després de fregidas las xerebias no se reblanescan y son mes tendres.

### *Caragols.*

Se posarán ab aigua en una casola tú olla ben tapats la nit antes, lo endemá sels fará donar un bull ab aigua neta, se trauràn del foch, se llansarà l' aigua y se rentaràn be ab aigua y sal, passatne algunas aiguadas, des-

pres ab aigua y sal sels fará donar dos ó tres bulls: luego se posará á sofregir en una cásola, bona porciò de ceba, y menta ab oli y sal se hi tirarán los caragols ab un poch de aigua, y se farán bullir, fins á ser cuits; tiranthy una salsa composta de pinyons picats, safrá y especias, farina y alguns ro-bells deous que tot se dexatará ab uu poch de aigua ó caldo de la matexa casola, y en tenir son punt se servirá.

Nota: En lloch de la salsa se hi pot posar alioli.

*Idem de altra manera.*

Se poden fer ab arros que se hi tirará quant los caragols serán cuits: despres se hi posará alioli, y habent donat un bull se podrà servir.

*Idem ab sopà.*

Bullits, cuits y escorreguts que sian los caragols se pendrà una casola en

la qual primerament se hi posarà una porció de ceba trinxada, que se sofregirà ab oli, despres se hi arreglarà un sostre de sopas, sobre de aquellas los cargols, demunt de ells, altre sostre de sopas y despres se hi tirarà lo such ab la sal correspondent, una pica cada de pinyons ó ametllas y safrà, luego se dexetaràn alguns robells de ous y se hi tiraran, y se posara foch sota y sobre porque bullan y fassan crosta y assahonats ab especias se podràn servir.

*Idem de altra manera.*

Se rentarán be mudant la aigua algunas vegadas se posarán ab poch foch en una casola ab aigua quels cubresca, luego de ser morts se traurán del foch y se rentaràn be ab sal y aigua, se tornaràn al foch ab aigua y sal, se faràn donar dos ó tres bulls, se trauràn y se escorreràn; se farà

sofregir ab oli en una casola ceba trinxada, se hi tiraràn los caragols, despres de sofregit, se abocará tot junt en una olla ab aigua calenta, y sal ecorrespondent, fentlos donar algunos bulls; se hi posarà un fexet de orenya, sajúlida y farigola ab una salsa de alls, julibert, menta, especias, tot picat se hi tirarà dexatat ab la mateixa aigua, també si es un pocholar se hi pot posar dexatada una culeràda de farina feta tornar rossa ab oli á la paella, se fará donar algun bull, y al temps de servirlos sels pot tirar un poc de agre.

### *Arengadas saladas y dessaladas.*

Cuitas en las graellas ó en las brasas se servirà solas ab oli y vinagre; també ab un all tendre ó ceba, tomátech, pebrots, tot cru, ó ab cols, broquil, col y flor, &c. cuit ó confitat. Per ferlas dessaladas se posarán ab aigua

la nit antes y en lo endemà al matí, se trauràn los caps, se escataràn y rentadas seposaràn à escorrer, se tindrà una pasta com se ha dit antes per las xerebias y se podrà fer dolsa anyadinti un poch de sucre ó mel, se passaràn per dita pasta y posarà à fregir ab oli, y en ser rossas se podràn servir.

Del mateix modo revestidas de pasta se podràn fregir las fullas de borratxas ben senceras y limpias.

(\*) *Sopa de pex.*

**E**scatat y estripat que sia lo pex se faràn talls regulars, se rentaràn y posaràn à courer ab aigua y sal corresponent per escaldar la sopa; mentres

(\*) *Los pexos bons Per fer sopa son: la Escórpora, la Lluerna, lo Rap de mitg en amunt, y lo cap del Nero, Congre, Pagell, ó altre pex, essent fort y substancials.*

bull se picaràn uns pochs de pinyons, algun gra de all, un poch de molla de pa remullat, y dos ó tres robells de ous durs, y despres de ben picat se dexatarà ab lo mateix caldo de ahont bull lo pex tiranho al pex ab oli, sal y especias corresponentes, fent que hi haja lo such necesari, luego de cuit lo pex se escaldarà la sopa, y posada à foch lento, se hi tirarà un poch de sucre y canyella, se taparà perque se estobe, y habent donat al gun bull, se destaparà y se hi arreglaràn los talls de pex per sobre, fent que no se esmenussen, y se podrà presentar.

### *Pex perbullit.*

**S**e posarà à talls en una olla ó cassola ab l' aigua y sal necesaria, y en ser cuit no se ha de traurer de l' aigua fins que se vulga servir, tirant oli, alls y julibert trinxat per demunt

ab un poch de pebre, y algun tall de taronxa agre. També se Podrà servir ab esta salsa: se picaràn alguns grans de alls y julibert ab una torrada de pa suocada ab vínagre, y en ser tot ben picat, se dexatarà ab un poch de caldo ó such (\*) en que se ha biullit lo pex; advertin que ha de ser un poch espessa, se possarà alguna cùllerada sobre lo pex calent, anyadinthi un poch de pebre y oli, fent que estiga be de sal.

*Pex ab such de flicandó.*

Se fregirà lo pex à talls, ó sencer si se ha de servir en una taula rodona.

Per fer lo such se trinxarà ceba ben menuda, se fregirà ab l' oli necesari;

(\*) En lloc del vinagre se podrà usar lo such de tomatech madur; si ne dona la estació, mullant la torrada ab aigua ó such del mateix pex.

quant sia un poch roseta, se hi trinxarà algun all, y tot junt se acabará de sofregir; luego se posará en una cassola ab lo peix y un poch de vi blanch ó algun altre dols, sal y especias tiranthi també aigua per lo such correspondent, se hi posará lloerer, orenga y sajulida tot ab un feixet ben lligat, també se hi posaràn táparas y se fará bullir.

Nota: Per variar aquest guisat, en lloch de ditas herbas se posarán en una olla al caliu la nit antes, tófonas ó muxernons ab aigua y millor ab ví blanch, també se hi tirará conserva de tomatechs y farina cremada ó rosa dexatada ab aigua: lo endemá en estar al punt lo such, se tirará sobre del peix y fentli donar un bull se podrá servir.

### *Tunyina.*

Se posará á talls en bastant aigua lo dia antes per dessalarla, despres se

li fará donar algun bull mudant l' aygua en cas de ser salada; luego despres de escorreguda se tirará en una olla ab oli y ceba en bona porció, y se fará sofregir, y en ser sofregit se hi tirarà vi blanch y especias, se tapará la olla y se fará cóurer á foch suau, se dexatará farina rossa ab aygua, s' hi tirará y assahonará donant alguns bulls, y se servirá.

### *Sorra y Tunyina.*

**E**s un mateix peix, solament se diferencia que la sorra es la part mes gustosa y apreciada de la tunyina, com es la part del ventrell, que es entre magre y gras. La tunyina ha de ser de la magre y negra particularment de la pell; per giusarla se posará un tros de una y altra, se farán dessalar ab aygua, se possarán á bullir, y en ser cuytas, la sorra se compondrá tiranthy oli, sucre y such de

taronja agre, y en falta de aquest, se hi tirarà vinagre, y si se vol un poch de pebre. La tunyina se pot compondrer ab oli, talls de ceba crua, pebre y such de taronja ó vinagre. També se compondrá crua esquinsada á talls, dessalantla primerament; y se fará de aquesta manera: se posarán los talls de la tunyina esquinsats en aygua, barrejanthi talls de ceba crua, se anirà remenant per l' aygua amaurantla y exprimintla ab las mans junt ab la ceba, y en ser dessalada, se traurá y escorrerà la tunyina, se posará en un plat ab alguns rulls de ceba y tamatech, s' hi tirará l' oli necesari y se podrá servir,

Nota: En lloch de la ceba y tomatetech s' hi pot posar pebre y vinagre.

### *Tunyina fresca.*

Se posará á talls en una cassola, també se sofregirá ab oli ceba tallada, ó

alls tendres y julibert, y quant sia ben rosa s' hi tirará una picada de pinyons, especias y safrá, dexatada ab aygua se abocarà tot en la cassola sobre la tunyina, y se fará donar alguns bulls; despres si se vol, se dexatarà alguns robells de ous ab farina y such de la mateixa cassola, s' hi tirarán, y habent donat un bull se apartará del foch y se podrá servir.

Nota: De la mateixa manera se podrà guisar lo bacalla y altres qualitats de peix, que se acostuman à guardar fregits.

### *Tunyina en las graellas.*

Fora lo cap, cua y espinada de la tunyina, que tot axó se pot fer bullit ab such ó arros, la restant se posará á talls regulars en las graellas las que, primer se untarán ab unas plomas ab oli, com també los talls, mentren se van rostint ab foch lento

ó suau, tombantlos despres de rostitos de una part; luego se previndrá alioli y se deixatará ab alguns robells de ous, sucre y un poch de vi blanch: y al temps de servirlos se posará alguna cullerada per demunt.

Lo Bonito se pot guisar del mateix modo que la tunyina.

### *Bacallá.*

Remullat y tou que sia lo bacallá se ha de escatar, rentar y posar á racions en una casola ab aigua, y habent donat un bull se buidará tot en una escorredora, se posará en la casola oli, y sal si es necesari, y quant bullia s' hi tirará lo bacallá ab alls sencers trinxats ab julibert, fent ho sofrexir un poch; també s' hi tirará una picada de alls y julibert y parallat ab especias y aigua fins á cubrirlo, se tapará y deixará bullir á foch lento ó suau fins á quedar re-

duiht lo such, y aixis ben assahonat se podrà presentar.

*Bacallá de altra manera.*

Perbullit y cuit que sia á talls lo bacallá, se posarà à escorrer, se compondrà en una cassola ab oli y julivert, se hi tirarà l' aygua necesaria, se sofregirà ceba tallada, se deixatarà una porció de farina rossa, y tot junt se tirará sobre lo bacallá ab sal y especias y un poch de agre de llimona ó taronja, y en sa falta un poch de vinenagre ó agras, que s' hi tirarà en lo últim bull y se servirà.

*Bacallá ab mel.*

Despres de perbullit y escorregut, se passarà à talls per una pasta feta de farina y mel, à saber, per deu recions una escodella de mel, y mitja de farina ab un poch de aygua, sal

pebre y canyella, tot ben remenat; luego se possa la paella al foch ab oli, y en ser ben calent ó bullent, s' hi possaràn los talls de bacallà cuberts de dita pasta, y en ser rossos se trauràn y escorreguts se podràn servir.

### *Bacallà ab tomatechs.*

Tallat à raccions, perbullit y escorregut, se fregirà ab oli ceba y tomatechs en bastant quantitat, se tirrà tot junt ab lo bacallà en una cassola, luego s' hi tirarà una picada de alls y julibert y una poca de aygua, se farán donar alguns bulls y se servirà.

### *Peix estufat.*

Per fer aquest guisat ha de ser peix fort; en ser net, se farán talls regulars y posats en una olla s' hi tirará un poch de vinagre bo, oli, sal, pe-

bre, nou noscada, una ceba sencera ab molt poca aygua, se taparà la olla ab un paper agafat ab pasta de farina per las boras, posant sobre una cassola ab aygua, y colocada la olla al foch que no sia massa violent per lo espay de mitja hora, se hi tirará despres un dels suchs esplicats que mes guste, y habent donat algun bull, se posarán algunas torradas en una cassola ó plat, ahont se abocará lo peix y such bullent, y se podrá servir.

*Altre guisat de peix gros.*

**S**e posarà á sofregir en una olla ceba trinxada ab oli ó mantega, despres s' hi tirarà lo peix á talls, fentlo sofregir, luego s' hi tirarà un poch de vinagre, sal, especias ab un manadet de herbas aromáticas, com son, orenxa, llorer, farigola ab l' aygua necessaria, fins casi á cubrir lo peix, se deixatará un poch de farina cremada ó

rosa en la paella que s' hi tirará deixatada ab lo mateix such de la olla y se fará còurer ben arrematat un quart seguit, y si es congre un quart y mitg.

### *Castanyola.*

Per netejarla y escatarla, se escaldará, dexantla un rato dins del aigua per tráurer la escata que está dintre ó sota la pell; per guisarla se fará de varios modos, com se ha dit per la tunyina, ó sia ab qualsevol dels varios suchs esplcats, també ab ceba y tomatech ó alls y julibert, en fi de tota manera se pot acomodar per ser gustosa.

### *Llenguado.*

Net que sia y fet talls, tiranthi la sal correspondent se ha de fregir ab oli, despres se pot fer ab such de

perdiu y serà de aquesta manera: se posarà farina á sofregir ab oli remenantla de continuo, y en ser rossa se hi possarà pebre y such de llimona ó taronja ó altre agre, y se deixatará, anyadinthi si es necesari un poch de aygua, se tirará ab lo peix en la casola y se li fará donar algun bull, y en estar assahonat se podrà servir,

*De altre manera.*

Se sofregirán ob oli alls y julibert trinxats en una casola, luego s' hi tirarà lo llenguado fregit, també vi blanch ab l' aygua necesaria, ó bé una salsa de pinyons, que se picaràn ab pebre, clavells, canyella y safrà, y se deixatarà ab lo such de la casola ab un poch de farina y robells de ous, se fará donar un bull, se apartarà del foch y se servirà.

*Rajada, Angel y Gall.*

Se poden guisar tots de un mateix modo: Estripats y nets que sian, se posarán en una cassola ab oli, s' hi tiraràn per demunt alls y julibert fre-gits y un poch de aygua, se fará cou-rer: al mateix temps se fará alioli, se hi posará farina, robells de ous y es-peicias, se dexatará ab such, se tirarà sobre del peix, se fará donar un bull y se apartará la cassola del foch, y se serviràn.

*De altre manera.*

Se posará la rajada á talls en las grae-llas, se untarán ab oli fins á ser ro-sfits; se podrá servir ab all y agrás, ó de aquesta manera: se fará una pi-cada de alls ó alioli, se barrejará ab alguns rovells de ous, un poch de su-cre ab bona porció de agrás ó vina-gre, si aquest es molt fort se tempe-

rará ab vi blanch, se tirarà tot ab lo peix en una olla, se posará al caliu ó rescal per mantenirse calent y se servirà.

*Calamarsos en las graellas.*

**N**ets que sian, se farán entrar las camas dins de la bossa, se posarán en las graellas ab foch lento ó suau y se untarán ab unas plomas ab lo such fet de llimona ó taronja, sal y pebre; se courán de espay ó poch á poch, y quant sian cuyts se servirán ab un poch de alioli en lloch del pebre.

*Calamarsos farsits.*

**S**e natejarán, se obrirá la bosa, se buydará y traurá la arena, despres se trinxaràn alls y julibert, se faràn sofres gir ab oli, luego despres se posarán en una cassola, s' hi barrejarán melindros esmenussats, alguns robells de ous, ju-

livert trinxat, pansas, pinyons, sucre canyella, sal y pebre, se amassará y farà de tot una pasta, si es dura s'hi tirarà un poch de vi blanch, se ompliràn las bossas dels calamarsos subjectantlos perquè la pasta no cai-ga, se posaràn en las graellas al foch, se untaràn ab oli y se faràn tornar rossos. Per ser mes tendres se posaràn despres en una cassola al caliu ab un poch de oli, vinagre y vi blanch y al temps de servirlos sels tirarà oli.

*Calamarsos ab such.*

**N**ets que sian, se posarán en la cassola ab ceba trinxada, oli y sal, un poch de vi blanch ó ayguardent y ay-gua, se posaràn al foch, y quant sian mitgs cuyts, se deixatarà ab such en un plat, farina y alguns robells de ous, safrà y pebre, se tirarà en la cás-sola, fenthi donar un bull, se traurà

del foch. Las pansas també hi son bo-nas, y en cas de posarnhi s' hi farán bullir antes,

### *Calamarsos ofegats.*

En ser nets se possaràn en una olla ab oli, sal, cabessas de alls, pebre, un raig de llimona y vi blanch, se posarà la olla al foch que no sia molt violent, se tapará ab una cassola ab aigua, sacsejant de tant en tant la olla perque no se creme, y en ser cuits, se podràn servir.

### *Cipia ofegada.*

La cipia es millor que no sia molt fresca per courierse ab mes facilitat, se fará ofegada del mateix modo que se ha dit dels calamarsos, y en lloc del vi blanch s' hi posarà ayguardent.

També se podrá guisar ab arros que s' hi tirarà en ser cuya.

*Cipia de altra manera.*

**N**eta y tallada se posará en la cassola ab aygua, oli, sal, ceba trinxada vi blanch ó aiguardent, se fará bullir fins á ser cuyta, luego se hi posarán pansas, arros, pebre y safrá, se fará donar alguns bulls, se traurá del foch y se fará cobar. Se pot fer ab una salsa com los calamarsos.

*Esturio.*

**S**e possará en una cassola á sofregir ab oli ceba trinxada, tiranthi també net que sia y tallat lo Esturio; luego se hi tirará vi blanch ó aiguardent se fará bullir ab una picada de pinyons dexatada ab aygua, y en ser cuyt se dexatará ab such de la mateixa cassola, farina ab alguns robells de ous, safra y especias, se tirará sobre lo peix, y donat un bull se traurá del foch, se mantindrá calent per poderlo servir.

*Tortuga.*

**S**e degollará per aprofitar la sanch y se posará á talls en la cassola, se fará bullir, se mudará l' aygua dos ó tres vegadas á fi de traurer la grasa; despres de practicat assó se fará sofregir ceba ab poch oli, se fará una salsa de pinyons, se tirará tot en la cassola fent que estiga be de sal, en ser cuyt, se deixatará ab aygua, farina, safrá y especias ab algun robell de ou, se tirará á la cassola, y habent donat un bull, se apartará del foch y calent se podrá presentar. La sanch se fregirá ab oli y se fará ab such de perdiu ó ab all y agras.

*Molls ab such.*

**E**stripats y nets se fregirán ab oli, se sofregirán alls y julibert, se tirarán en la cassola sobre los molls, ab julibert trinxat: també s' hi tirará such

de perdiu, y se farà bullir despay fins à tenir son punt. Del mateix modo se podrà practicar ab lo demes peix fregit, especialment ab la Boga, Sardina, Surell, Palayas, Raget y altres.

*Molls ab pebre y taronja.*

Per guisar los molls ab pebre y taronja se triarán los mes grossos, en ser nets se posarán ab sal en la cassola ventre per baix, que no estigan amontonats, se tirará per dessobre alls y julibert trinxat, oli, pebre, such de taronja ó llimona y un poch de aygua, se tapará la cassola ben just posantla ab foch sota y sobre, y se courá per lo espay de mitja hora y en ser cuyt se traurá lo foch, y sinó va à perill de cremarse podrà estar mes temps, es un guisat molt gustós y de substancia. De la mateixa manera se guisarán las Lluernas, Rafets, Peonas, Gatneus y Birets.

*Molls de altra manera.*

**P**er compondrer ó guisar los Molls y ferne un plat esquisit, se farà de aquesta manera. Se pendrán los Molls dels mes grosos, se traurán los fetges, se picarán, barrejanhi sal, pebre y un poch de oli, y ben remenat se fará una salsa ab la que se sucarán los molls, luego se cubriràn ab fullas de llorer, se lligarán y posarán en las graellas à foch lento ó suau à fi de courerse de espay; en ser cuits se trauràn las fullas y se serviràn ab un raig de oli.

*Salmo.*

**S**e partirà en talls, se hi posarà oli, julibert, cebas ó escalunyas tot trinxat, sal y pebre, se embolica cada tall ab paper blanch, se rusteixen en las graellas, se trauen los papers, se posan en un plat y se serveixen ab

una salsa blanca, ab táparas, ó be ab oli y vinagre. Lo millor modo de courer aquest peix, si es fresch, es posant oli cru per sobre, y un poch de such de llimona, y sino ab ceba fregida y la sal necesaria, y se serveix; y si fos salat, se posa 24 horas ab aygua corrent, si pot ser, y despres se trau y se frega ab espart, y ben net se sofregeix ab oli tiranthi un pols de pebre.

### *Llenguado.*

Se estripa y renta bé, se enfarina y fregeix ab bastant oli y quant es fregit ab la sal necesaria, se serveix.

### *Llenguado de altra manera,*

Despres de esmocat, se posa manteiga, una poca de farina, julibert, cebas, muxernons ben trinxat, sal y pebre en una cassola, se posa lo peix

demunt, y sobre lo peix se hi torna à posar dit amaniment, mitg vas de vi blanch, se tapa be, se fa courer en lo forn ó entre dos fochs, y se serveix. També se pot servir ab salsa tàrtara, ó ab salsa de tomatechs.

*Llus.*

Aquest peix se guisa del mateix modo que lo Llenguado.

*Llus de altra manera.*

Per guisar lo Llus despres de fregit se posará en una cassola á sofregir ab oli ceba trinxada y tomatech, despres s' hi posará lo peix ab una picada de pinyons dexatada ab aygua, se fará bullir un bon rato, luego se dexatarà pebre y safrà ab un poch de farina y algun robell de ou ab such de la mateixa cassola, tirancho per sobre lo peix, se li farà donar un bull y se apartará del foch.

*Del Rap.*

**M**odo de preparar lo Rap y alguns altres peixos, com son Congre, Ci-pia, Tortuga, Llagosta, y lo peix vermell com son, Pagell, Rafets, Birets, Lluernas y Gatneus; de tots los expresats uns aman la sal y altres no, per lo que al estriparlos, netejarlos y tallarlos se deurà tenir present, que segons la qualitat, varia lo modo com se veurà esplicat.

Lo Rap se talla sens salary, obrint-lo primerament per lo ventre fins al cap, se traurà tota la moca y se rentará, y en cas de no tenirlo de courer en seguida, se posarà en paratge fresch, lo ventre ó moca se girará al revés, luego se escaldará per netejarla posantla despres á courer ab aigua, despres de cuya se farán talls y se barrejará ab lo Rap, quant aquest se coguia; també se fará donar un bull

al fetge que se guardarà per picar y fer lo such.

Lo modo regular y mes comú per guisar lo Rap es ferlo ab una sopa, y serà de aquesta manera: se posarà à talls à bullir ab aigua, sal, oli y julibert, quant serà cuit se posaran los talls sobre lo sopa (que si es torrada serà millor) se tindrà plana en una cassola, tiranthi luego lo such per sobre; també se farà alioli, se picarà lo fetge y se barrejarà ab lo olioli que se dexatarà ab such de la mateixa cassola, tirantho sobre lo peix ab safrá y pebre, se li fará donar un bull, se traurà del foch y se podrá presentar.

### *Saboga.*

**S**e escata, se obra per lo ventre y se trauhen la moca, los lletons y los ous, se enfarina, se fa freguir ab oli com també los ous y lletons: se pot

guisar igualment rostida à la graella,  
y ab salsa de taparas, sens faltarhi l'  
oli al courierse com se suposa.

*Saboga ofegada per dia de carn.*

Se talla cansalada á daus, se fa sofregrir en la cassola ab mantega ó llart, se trau la cansalada, y ab lo llart se fan sofregir cebas petitas fins que sian rossas; despres se trauhen y se posa en lo greix una cullarada de farina fins que també torni rossa, se hi tirará aigua y suficient quantitat de vi blanch julibert trinxat, sal, pebre, y al arrancar lo bull se hi tirará la cansalada, las cebas y muxernons, se fa bullir deu minuts, s' hi posa la Saboga tallada á rodanxas, y quant es ben cuya se posa en un plat sobre llescas de pa torradas, y la salsa sobre lo peix.

*Saboga empanada.*

Se pasta farina ab aigua tebia y se adoba ab ous crusos, oli, un poch de anis ayguardent y sal, y se te la Saboga previnguda ab pinyons y juli-vert en el ventre, y lo mateix per fora ab un pols de sal y pebre y pansas, se fa de la pasta á modo de de una barca, se hi posa la Saboga y se cou al forn; y si es per dia de carn, se hi posa cansalada entrevirada en uns tall que se fan á la Saboga y se serveix freda ó calenta; y si no es dia de carn, se hi posa un poch de oli ab alls fregits, y un poch de all cru trinxat.

*Llampréa.*

Es un peix molt semblant á la Anguila: tenen deu ó dotse forats com una flauta dessota lo cap y es molt saguíneo: Per compondrer las Llam-

préas, se rentan antes de tallarlas, despres de estripadas y fetas trosos se posan en una cassola ab alls fregits, pebre, safrá, clavells y canyella y un poch de julibert picat, y se posan á courer, y ab la sanch que trauhen se fa una salsa mot bona.

*Anguila ab arros.*

Se posa arros á courer ab totas especias, y si las anguilas son grosas, quant lo arros es mitg cuyt, se tiran en ell; pero si fosen menudas se hi tiran quant lo arros es ja cuit ab un punyat de julibert.

*Anguilas ab salsa.*

Aquest es lo modo mes comú. Despres de ben netas, sen fan trosos, se posan en una cassola ab alls fregits, julibert tallat ben menut, pebre, clavell y canyella, se cou ab una poca

de aygua y sal, y mientras se va cou-hent se pica una salsa de pinyons ó avellanas, y quant sia picada, se hi tirarà un poch de pa torrat remullat, y ben espremut se pica ab lo demes y dos grans de all, segons la quantitat de las anguilas, se tira sobre de ellas, se fa donar dos bulls, sacsejantla per-que la salsa no se soquerria; y també es bona sens esta salsa.

*Del Congre y peix que no se ha  
de salar.*

Obert de baix á dalt del ventre fins á la ganya, se traurà la moça y se limpiará guardant lo fetge que se bu-llirá, y la tela de greix que te al ventrell se podrá aprofitar per la es-codella de llegums , despres se ren-tará ab aygua fresca, axugantlo luego ab un drap fent que no tinga humi-tat, y limpio de aquesta manera se podrá guardar penyat per la ganya ó

posant estés en un canyis en paratge fresch de ventre abaix. Per guisarlo se fará talls rodons no molt gruxuts, se posará en la cassola ahont se fará sofregir ab oli ceba y tomatech ab una fulla de llorer, tiranthi despres una picada de pinyons ab safrá y especias, se fará bullir, quant lo peix será cuit, se deixatará algun robell de ou y farina ab aygua ò such de la mateixa cassola que se hi tirará y despres de donat un bull se podrá servir.

Del mateix modo se limpiarán las morenas per conservarlas.

### *Congre de altra manera.*

Se fará sofregir ab oli ceba ben menuda, y cuant será rosa s' hi tirará bona porció de most de raíms ben madurs, y en sa falta se usará granatge ò vi blanch, s' hi tirará una picada de pinyons y sal, se fará bullir ab lo peix; quant serà cuit se deixatará sa-

frá y especias ab farina y algun robell de ou que se hi tirará, se fará donar un bull y se traurá del foch y se presentará de calent en calent

*Congre ab arros.*

Se posarán alls á sofregir ab oli luego julibert trinxat, y lo arros que se sofregirá tot junt, quant será ros se hi tirará aygua calenta ab sal y pebre y habent donat dos ó tres bulls, se apartará; al mateix temps se posará lo congre á courer ab poca aygua, oli y sal, luego de cuyt s' hi tirará lo arros pue será mitg cuyt sobre lo congre, fentli donar un parell de bulls y se apartará del foch,

Per ser mer facil, se faràn sofregir ab oli alls, julibert y tomatech, luego se hi tirará lo congre á tall, y sofregit, se hi tirará aygua ben calenta fent que bullia fins á ser mitg cuit, y en aquesta ocasió se hi tirará lo arros y ha-

bent bullit un quart se podrá apartar.

Aixi mateix se guisará la morena y sens posarhi arros, ab oli alls y julivert solament; y ab lo arros també se hi poden barrejar pansas y pinyons.

### *Congre sech.*

Remullat y tou que sia se farán talls, luego se posará á sofregir ob oli ceba fins á ser ben rossa, tiranhi tomatech y los talls del congre, ab una picada de pinyons dexatada ab aigua pue s' hi tirará ab pansas y pinyons, se fará bullir, despres de ser cuit se dexatará safrá, especias, alls, algun robell de ou y farina ab aigua ó such de la cassola y rebullit se podrá servir.

### *Altre congre sech.*

Remullat y tou se posará á talls en una cossola ab aigua, sal y oli, juntament ceba trinxada, sens sofregir

alguns ciurons cuyts, pinyons y pansas, se fará bullir, quant será cuyt se traurá del foch, se dexataràn ab lo such de la mateixa cassola especias, algun robell de ou y farina, se hi tirará, rebullit despres de algun temps de cuyt es millor.

*Congre sech de altra manera.*

Se fará bullir com se ha dit en lo anterior, advertint que en lloch de la ceba se posarán alls y julibert y en lloch dels ciurons s' hi tirará arros y pansas, luego de cuyt s' hi posará safrá y pebre ab alguns alls picats y se dexataràn alguns robell de ous se fará donar un bull y se apartará del foch,

*Congre fresch ofegat.*

Se posarán en una olla á sofregir alls trinxats ab oli, luego s' hi tirará

lo peix á talls regulars; llorer una fulla, sal, especias y vi blanch, se tapará la olla y se farà courer sacsejantla de tant en tant.

### *Truyta.*

Per courer las truytas, no es menester mes que aygua que las cubresca y julibert; despres de cuytas se hi posa oli, sal, such de llimona, y en son defecte vinagre y pebre, y aixis se serveixen: y se diu son las millors las de las 4 F. que son las del riu Freser, frescas, fregidas y francas,

### *Truytas fregidas.*

Las truytas se fregeixen ab oli ó llart: luego se pica julibert, menta, orenga y agrellas en un morté ab un poch de pa rallat, sucre clavells y canyella; se dexata ab un poch de vinagre y aygua, de modo que sia

agradols; se posa al foch remenanho tot fins que estiga cuyt, se posa un poch de ceba fregida ben menuda: se tira la salsa sobre, se cou un poch ab ella, y se serveix calenta.

### *Petxinas.*

Se posan al foch en una cassola cense aygua, y lo calor las fa obrir: se trau la mitat de cada petxina, se rentan be de modo que no hi quede arena, y se fará escorrer, se fa una salsa en altra cassola, de mantega, farina robells de ous, un ratg de vinagre, ab un poch aigua se tira tot sobre las petxinas, se posan al foch, y habent donat alguns bulls se trauhen, y se serveixen,

### *Petxinas ab verdura.*

Aubertas y netas com las antecedents, se posan en una cassola ab mantega, un pesich de farina, sal,

pebre, agrellas, plantè de bledas, sarfull y planté de enciam, tot trinxat; se remena, se fan courer un quart de hora y se serveixen.

Se poden fer ab arros despres de sofregidas ab alls y julivert, ceba trinxada, sal y pebre.

### *Barbs.*

Se prenen los barbs que sian grosos se escatan be, sels trauhen las alas y la cua, y se couhen ab aygua y sal, y cuant sian cuyts se posan en un plat, y se servexen ab un poch de oli y pebre, julibert y agre de taronja.

### *Granotas.*

Las granotas escorxadas y rentadas se posan en una cassola ab sal, julivert alls fregits ab totas especias, y luego de cuitas, se hi posan ous ferrats que estigan amples y se servexen.

*Granotas ab pastellets.*

Escorxadas y rentadas las granotas com se ha dit, se fa una pasta ab farina, mantega de vaca, aygua calenta, sal y ous à proporció: se posan las granotas en los pastellets, posanthi julibert, pebre, safrá, pinyons remullats, un poch de all, tot barrejat; se posa també sobre las granotas ab sal, y pansas trets los granets; luego se cobren y fregexen en la paella, y se servexen, posanthi sobre sucre y canyella: axi calentas es un plat bo per convalexents é inapetens,

*De las Llegostas.*

Es convenient que sian vivas per posarlas á courer, ó à lo menos no aguardar molt en coureràs despres de mortas, porque se buydan ó fonen y dissipan; luego se traurá la tripa ó bosseta per limpiarlas recullint també

lo such ó salsa que portan per guisarlas, se posaràn à courer ab aygua tirantlashi quant bulla; fent de manera que sia bastanta fins á cubrirlas, y habent donat alguns bulls se trauràn y escorrerán: per guisarlas se posarà bona porció de ceba trinxada á sofregir ab oli en una casola se hi tirará lo pex á talls, treta la closca, ab la salsa y una picada de pinyons ab aygua ó caldo del matex, sal y vi blanch, se fará donar algunos bulls, despres se dexatará ab aygua ó such de la matexa cassola, safrá especias, farina y alguns robells de ous, tirant-ho en la cassola y fentli donar un hull se apartará del foch,

### *Dels Llagostins.*

No necesitan de altra preparació que rentarlos bé ab aygua clara y se poden guisar com las llagostas, pero no es necesari bullir tant.

Si se han de servir fregits, se salarán primer y se fregirán ab oli sens enfarinarlos.

*Pex ab pesols y escarxofas.*

Per fer aquest guisat, se podrà valer de qualsevol qualitat de pex ques tingga fregit, ja sia Nero, Dentol, Dot, Retx, Pagell, Orada y Llus, com també Tunyina, Bonito, Saytó, Sardina, Barats, Surell y Bacallá &o. Se triaran y posaran á sofregir ab oli escalunyas en cabessas senceras, y en falta de aquestas se posaran cebetas, ó de grossas talladas, quant serán rossas se hi tirará aygua calenta, pésols tendres que bulliran fins á ser mitg cuits, y en aquesta ocasió se hi tiraran los talls de pex ab la sal necesaria, y las escarxofas fregidas ab oli á talls enfarinats, antes perbullidas ab aygua y sal, y tot junt se fará bullir fins á ser cuyt y ben assahonat se podrá presentar.

*Llampréa en cassola.*

Posada en remull, rentada bé y fe-  
ta ´ talls, se posar  en una cassola:  
se fregir  ´ part ceba ab mantega  
d bon oli, se tirar  en lo pex ab un  
poch de vinagre y vi negre, assaho-  
nantho de especias; se far  tonar ros-  
sa un poch de farina ab oli, se de-  
xatar  ab aygua, se tirar  en la cas-  
sola y se far  bullir fins ´ ser cuit, y  
si lo such ho permet se podr  posar  
alguna torrada sota.

*Llampréa rustida al ast.*

Si la Llampréa es ben fresca se ne-  
tejar  y posar  al ast, se colocar  a  
dax alguna cassola ab un poch de ay-  
gua, sal, pebre y nou moscada, y ab  
lo such de la Llampréa que hi anir   
cabent, se farà una salsa: quant la  
Llampréa ser  rostida y cuyta, se po-  
sarà en un plat y tiranthi per sobre

la salsa ab un poch de agre de llimona ó taronja se podrá servir.

### Cipia.

**S**e deu advertir que las Cipiás se han de tallar per la part de la bossa al llarch, y se traurá lo fel ab la dèmes moca, també lo escut, ulls y dents, se rentaràn fins á ser blancas, se posarán en paratge fresch sens tallarlas y se podrán guisar del modo següent. Fetas á talls se faràn bullir ab ayguá; quant serán cuytas se fará sofregir ceba y se barrejará ab la salsa que ellas portan, que se dexatarà ab lo such, y tot junt se tirará ab lo pex: en aqueste punt se hi posará la sal corresponsent y si agrada un poch de agre, se li fará donar un bull y se podrà servir. **S**e podrán també fer estos guisats ab agre dols.

*Esturio.*

**S**e pot fer rostit y no es necesari escatarlo, solament se trauràn las galnyas, se estripa y net que sia, se courá y rostirà ab oli y se servirà ab una salsa de pebre composta de oli pebre, safrá, clavells, ab un poch de vinagre ó llimona.

Se compon també á la marinesca, escabetxat y fregit.

*De altra manera ab salsa general.*

**E**seatat net y fet á taills, se courá ab la salsa antecedent y quant sia cuyt, se posarà en una plata, tiranthi per sobre la salsa següent: se posará en una cassola à part ab oli ó mantega, alguna fulla de llorer, clavells, algun gra de all, farigola, alfábrega, y si se vol gingebre en poca quantitat, se posarà á un foch violent fins á ser ben ros; luego se hi tirará bona porció de

vi bo, fenthi donar alguns bulls fins á tenir son punt.

Aquesta salsa es general, puig que pot servir per qualsevol especie de pex.

### *Esturió ofegat*

Se posarà en poch foch una olla ab oli ò mantega ab un poch de farina, quant sia rossa se hi tirarà algun vas de vi bo, y un manadet de herbas aromáticas, con son, julibert, fari-gola, menta, &c. clavells, unas quan-tas cebetas, pebre, sal, y ultimament se hi tirarà lo Esturió fet á talls, se fará courer ab foch suau, despres de cuit se traurá lo manadet de herbas y se podrá servir, posant per sobre un poch de mantega fresca.

### *De altre modo.*

Cuyt que sia lo Esturió ab aygua y la sal correspondent, se posarà en una

plata ab táparas y unas rostas de pa fetas ab mantega y se podrá servir posant per sobre una de las ditas salsas que mes agrade.

Si se vol fer aquest guisat mes esquisit y à tot luxo, se hi posaràn algunes escarxofas enfarinadas y fregidas, ab muxernons bullits y sofregits ab mantega.

### *Anguila.*

Són preferibles las del riu que tenen la espalda parda y lo ventre blanch: las de estany tenen un color desllustrat y saban à llot,

### *Anguila rostida.*

Neta que sia se farán talls regulars, se enllardaran ab llenquetas de cansalada, se posaràn en un adob ó amaniment compost de vinagre, sal orenxa, alls y pebre picat, y xupats que

sian los talls se trauhen y posan al ast, y entre mitg de tall á tall un tros de molla de pa y se anirán untant ab mantega: quant sian cuyts se servirán ab la mateixa salsa.

Tamibé se poden courer sens enllardarlas ab cansalada.

### *Anguila á la tartara.*

Estripada y neta se fa talls, se posa à courer en una cassola ab la salsa general esplicada en la página 55, quant es cuita se deixará refredar, despres se cubrirá ab mollas de pa rallat, se untarà ab mantega tevia, y tornanthy á posar mollas de pa se posarà en las graellas, quāt los talls serán rosos se posarán en una plata y se servirán ab la mateixa salsa, barrejats ab altra que se fará de mostassa, olli, vinagre y escalunya.

*Salmo*

**D**espres de estripat, se trau lo cap ab las ganyas, se renta molt bé y se posará tot en una cassola ú olla en la que se hi tirarà lo adob de aygua, vi blanch ó vi negre bo, ó en lloch de aquest, vinagre junt ab mantega, sal, especias, romaní, fari-gola, llorer, y se posa ab poch foch; quant sia cuit se trau lo pex y se posa en una plata ab julibert y se taparà ab un toballó.

Dit adob se podrà usar en tots los pexos grosos y forts.

*Salmo en las graellas.*

**S**e posará á talls en una olla ab lo adob compost de oli, sal, ceba tallada y julibert trinxat: despres de una hora se traurà lo pex y posat en las graellas se fará rostir, untantlo de tant en tant ab unes plomas ab lo matèx adob.

*Salmó ab salsa picant.*

Se escata y estripa, y net que sia se axuga ab un drap, se posa en una olla y se courá ab la salsa general esplicada en la pàgina 55, cuyt que sia se hi tirará una salsa picant composta de mostassa, oli, vinagre, escalunya ó alls y se servex, posant per sobre del salmó algunas anxobas dessaladas ó escabetxadas,

*Salmó de altra manera.*

Se pendràn los talls del salmó y se escabetxaràn ab oli, sal y pebre, y quant sian cuyts se presentarán ab una salsa composta de mantega y taparas.

*Salmó á la genouesa.*

Se pren una rodanxa del salmó, se posará ab vi bo y caldo ab igual

quantitat, se hi tiran muxernons; jullivert trinxat, sal, especias; quant sia cuyt se trau del foch, se anyadex en la cassola mantega ab farina, se remena, se fa fondrer y reduhir al foch fins á tenir son punt y se tira en lo salmó.

### *Carpio.*

Son millors los de riu que los de estany. Los de riu tenen la carn mes forta, y la escata lluenta; los altres son de un color fosch, y la sua carn sab á llot. Se estripa y trau lo fel procurant no reventarlo, se escata, se trauen las ganyas, y posat en una olla, se tirará cosa de un patricó de vinagre bullent, anyadinthi un poch de oli y mantega, se tapa ab un paper untat y empapat ab mantega, se cou ab poch foch, y cuyt que sia se trau lo pex y se coloca demunt de

un toballó posat sobre una plata, tiranhi per sobre julibert y se servex.

*Carpio fregit.*

**E**stripat y treta la escata, se fan oberturas de llarch per los costats, se obra per la esquena, se li trauhen las ganyas y també los ous per fre-girlos apart, se enfarina y se posa à fregir quant l' oli sia ben calent, y á mitg fregir se hi tiran los ous, y en tenir son punt, se posa tot en una plata y se servex lo carpio rodejat de julibert fregit.

*Carpio de altra manera.*

**D**espres de estripat y net, se posa en un plat ab sal, pebre y oli, se trau y se posa en las graellas al foch; quant sia rustit y cuyt, se posa en una plata y se cubrex ab una salsa de táparas.

*Carpio, Esturió y Anguila á la marinera.*

Se poden guisar junts y també separats, nets que sian se fan talls petits, se posan en una cassola ab pastanagas y cebas partidas, un fexet de herbas aròmáticas, bona porció de muxernons ben blanchs y ben rentats, sal, pebre y nou noscada, tiranthi bona porció de vi blanch, se fa courer á un foch ardent per espay de un quart, que serà suficient; se ofegan y fan courer apart algunas cebetas ab llart, ben assahonadas á un foch suau, y ab la matexa salsa, muxernons y cebas, se cubrirán los talls de pex que estará en una plata.

La salsa se pot pasar per un cedás de seda incorporantli en seguida algunas culleradas de substancia ó caldo, posantlo al foch per incorporarse y pendrer consistencia y lo punt

menos que de gelatina, se aparta del foch barrejanthi bona porció de manteiga fresca de vaca.

### *Dorada i Orada.*

Se encontra també en los rius y aygua dolsa y sembla al carpio, te las matexas qualitats y se compon del matex modo.

### *Truyta comuna y salmonada,*

La truyta comuna te la carn blanca y la asalmonada la te encarnada y se deuhen compondrer las dos de un matex modo; se couhen ab la salsa general: també se podrán servir bullidas ab una de las salsas que mes guste com los altres pexos. Axi mateix se poden rostir en las graellas. Com també se poden compondrer y guisar com lo salmó fresch.

*Tenca.*

Se posa sols per un moment ab ay-gua calenta, se trau y se escata, co-mensant per la part del cap ab lo cuidado de no arrencar la pell; des-pres se trauhen las aletas, se estripa y neta que sia, se posa en las graellas y com los demes que se han esplicat se servirá ab una de las matexas salsas.

També se poden servir fregidas á talls.

*Tenca de altra manera.*

Ben neta que sia se obrirà per de-tras, se hi tirará algun pols de sal per dintre, se engraninará y se posará á fregir ab llart ben calent, fins á ser ben rossa; luego se fará una salsa de muxernons, tófonas y táparas tot ben picat y ab un poch de caldo y such de llimona se posarà ab poch foch y quant sia assahonat, se tira per demunt lo pex y se podrá servir.

*Barb y Govi*

**A**questos pexos se guisan del mateix modo que està esplícitat del Carpio.

*Gobi estufat.*

**S**e escata, se desentranyará y axugat ab un panyo se posa en una olla ab julibert, alls, muxernons, ceba, fari-gola, llorer, alfábrega, tot picat molt menut ab sal y pebre, de lo que també se posarà per sobre lo pex ab la quantitat corresponent de vi bo ó vi blanch; se taparà be la olla ab un paper de estrasa y un plat ab un poch de aigua, y cuit que sia se podrà servir.

*Gobis fregits.*

**D**espres que los Gobis sian escatats y estripats, se axugan per dins y per fora ab un panyo, sens rentarlos; se po-

sarà al foch una paella ab mantega, llar ú oli, quant aquest serà ben calent, se hi tirarán los Gobis, y despres de rossos y cuits se podrán servir.

### *Rajada.*

Se tira la Rajada que no sia de la blanca, perque aquesta es mes duray no es tan fina, ni delicada, se neteja cuidant de traurerli lo fel del fetge, se posa ab aigua ab la sal necessaria, y habent bullit cosa de un quart se trau, se coloca en un plat, y se neteja: se torna á posar al foch ab un poch de salsa, quant sia cuita se escorra la salsa, y se servirà ab altra salsa composta de mantega, táparas y anxobas,

### *Rajada de altra manera.*

Preparada y cuita del mateix modo que la anterior, se fregexen algunas

fullas de julibert, se tiran sobre la rajada ó se colocan al rededor, despres se obra lo pex, se hi tira mantega negra y vinagre, se coloca en una plata posant per sobre ó al rededor un poch mes de julibert fregit.

*Rajada fregida*

Despres de estripada, tret lo fel y fetá á talls, se adoba ó compon ab vinagre, sal y julibert, se pasan los talls per una pasta composta de farina y aigua, també si se vol anyadinhi algun robell de ou, sucre y canyella luego se posaràn á fregir ab oli bullent ó mantega, y se servirá ab julibert fregit y una salsa de pebre, esplicada en la pagina 55.

*Rajada de altre modo.*

Limpia que sia com se ha dit, se posará à courer ab la salsa general

esplicada en la pag. 55, quant sia cuita se li trau la pell que la cubrex se posa en una plata, tirant per sobre una salsa blanca ab táparás.

### *Rajada petita.*

**S**e li trau la pell, se posa en un adob, se fregex, y se servirá tirant per sobre la Rajada julibert també fregit.

### *Anxovas.*

**S**e dessalan ab aigua, se obran y netas que sian se servexen ab oli, alls y julibert, en lloch de enciam, També se acostuman á barrejar en las salsas,

### *Anxovas fregidas.*

**D**essaladas y limpias que sian del modo que se acaba de esplicar, se dexatarà farina ab vi blanch, fent

que la pasta sia bastant espesa, se cubriràn de aquesta pasta, se posaràn á fregir ab oli ben calent y quant sian rossas se podrán servir:

### *Sardina y Saitó.*

Quant la sardina y saitó son frescos se estripan, se hi posa sal y frege-xen ab oli, y se servirá axi fregidas, ja calentas, ja fredas. També se guisarán de varias maneras en platillos ab such, posanthi alls, julibert y farina rossa dexatada, y tomatech. Axi-matex ab monjetas, cuitas com també ab pesols y escalunyas.

Las saladas despres de obertas y ben rentadas se poden compondrer y amanir ab herbas finas com enciam: ab robells de ous durs y alguns pits de aucells picats ó trinxats ben menuts ab oli.

*Arenys.*

Se netejan, se axugan, y se posan en las graellas, se posa en una cassola al foch, oli, farina, such de llimona ó vinagre, un poch de mostassa, sal, pebre y aigua: se remena y quant esta salsa estiga ben lligada se tirarà sobre los arenys.

De aquest mateix modo se poden compondrer las sardinas, y en lloch de la salsa se poden servir ab oli, vinagre, alls y julivert.

*Arenys fumats de altre modo.*

Se limpian, sels trau lo cap, ganyas y la pell se talla á llencas, se posan dins de un paper enllardat y garantit com una caps; despres se posa mantega ab herbas finas ó aromáticas barrejadas ab los arenys: luego se picant molt fi alguns muxernons, julivert, ceba, porros, raba, algun all y

pebre, se tirará sobre lo pex ab un poch de oli y pa rallat, y posat en las graellas á un foch suau perque no se creme lo paper, se servirá ab la matexa capseta, tiranthi antes un poch de such de llimona.

### *Llissas.*

Las millors llissas son las de mar y si poden ser de fitora, encara que las de riu no son despreciables; se triarán de las mes grosses; à mes de poderse guisar ab cebeta sofregida y salsa de pinyons, també despres de limpias se perbullirán senceras en una pessa gran, á fi de no estar apretadas ab la aygua y sal necesaria, una fulla de llorer, y un bon raig de vinagre, quant sian cuitas se servirán ab una salsa de ceba trinxada, no molt menuda, que se farà sofregir ab mantega ú oli, anyadinthi un poch de safrà, pebre, un grapat de tàpa-

ras y un poch del such ò caldo que ha bullit lo pex, se fará donar un bull, fent de manera que no sia molt clara se tirará sobre lo pex solament se mulle, y de calent en calent se podrà servir: Si las llissas son de qualitat grossas, antes de tirar la salsa per sobre ó antes de cóurerlas, sels farà dos talls per sobre en la part mes gruxuda y tou de carn.

*Bocadillos ó grasoletas de ciurons.*

Cuits que sian se traurán las pellofas, se posaràn los ciurons en lo morter, y despres de ben picats se hi barrejaràn alguns ous crusos, un poch de farina de la flor, suere en abundancia, canyella y clavell picat ab un poch de aygua naf y 'sal, ben barrejat se fará una pasta que no sia clara ni molt espessa; pero que tinga bastante consistencia, se posará la paella al foch ab mantega ú oli, quant sia

ben calent se farán particions ab una cullera, y se anirá colocant en la paella un poch apartadas que las unas no toquen ab las otras; quant sian rossas de una part y altra, se escorrerán del such, y se posaràn en una plata y se serviràn de calent en calent ab un poch de sucre blanch y canyella per sobre.

*Grasoletas de altra manera.*

Se pendrán ametllas crudas á proporción de la quantitat que se vol guisar, peladas com se acostuma, ab aygua calenta, se pican, luego de ben picadas se hi tiran ous crusos, sucre y canyella ab un poch de farina florejada, aygua naf y sal, tot proporcionat, se fará una pasta y lo demes com se ha dit en lo anterior dels ciurons; també se serviràn calentas ab un pols de sucre y canyella,

*Relleno de pex.*

Lo relleno de pex, se fará de Nero, Esturió, Tunyina ó altre pex fort, se practican las mateixas diligencias com si fos de carn de vadella ó moltó, solament que lo pex no se ha de trinxar tant; se posará á sofregir ceba ben trinxada ab oli ó mantega, quant comensará á ser rossa se hi tirará y barrejará lo pex trinxat, donantri quatre remenadas, es dir fent-lo sofregir un poch ab la ceba, luego se traurá del foch, se fará una pasta del matex modo que lo relleno ó mondonguillas de carn, ó de altra manera, se posará pa y formatge rallat, que sia bo, sal, especias, sucre y canyella, se hi dexatarà algun ou, y se pastará tot junt; luego se omplirán de aquesta pasta las frutas ó verduras, que se tindràn previngudas, y tret lo cor.

Advertin que si las frutas ó ver-

duras son molt duras, primerament se farán bullir y courer un poch ab aigua y sal, despres se ompliràn, luego despres se posarán los rellenos en una cassola ab mantega ú oli, y un poch de formatge rallat per sobre, si se vol axut, se posarà ab foch sobre y sota, fins á ser ros y cuit. Si se vol fer ab such despres de sofregit y un poch ros se hi tirarà aigua calenta ab sal, á igual del relleno, fenthi donar alguns bulls; per variar se hi podrán posar algunas verduras, menta, julibert, y especias, També se podrán variar tiranthy agrás en lloch de formatge.

*Per escabetxar pex.*

**B**en fregit que sia lo pex ab oli, se deixarà refredar, al matex temps se posaràn á bullir ab vi blanch las herbas odoríferas ó arómaticas com son, sajulida, llorer, farigola, orenga y al-

gun gra de all; y habent bullit be,  
 se hi posarà un poch de sucre, ma-  
 jorment si lo vi blanch no es ven  
 dols, luego se traurá del foch, y se  
 dexará refredar: despres se pendrá  
 una olla ó gerra ben neta y enver-  
 nisada, (no es necesari que sia nova)  
 se hi posarà á sostres lo pex fregit  
 ben estibat y apretat lo un tall ab  
 lo altre, y á cada sostre se hi pot  
 posar algun tall de llimona, treta la  
 escorsa, ab algun trosset de fulla de  
 llorer, algun clavell sencer, y arreglat  
 axi lo 'pex, se colarà lo vi blanch,  
 per traurer las herbas, que se llan-  
 sarán, barrejanthi vinagre fins à tem-  
 perar lo dols, y fer que prenga una  
 punta de agre; fret que sia se tirarà  
 sobre lo pex fins à cubrirlo, y fent  
 de manera que quede cubert ab lo  
 such, y al traurer lo pex se ha de  
 tenir la curiositat de no ficarhi las  
 mans ó los dits, sino ab una cullera  
 y de aquesta manera podrá mantenirse

tres ó quatre mesos, y si es necesario guardar lo mes temps, se ha de temperar lo such fentlo un poch mes agre.

*Altre escabetx de pex.*

Per poderlo menjar lo endemá, y si convé lo matex dia; per axó se fará si pot ser de Pagell, Orada ó Besugo: net que sia se faràn talls regulars, se posarà á escorrer, tiranthy la sal necessaria, porque se enfortex y prengust, luego en un plat ó cassola gran y fonda se posará lo such de algunas taronjas, y de tres parts de vinagre las dos de aigua ab un poch de sal, pebre, clavells picats, y si se vol un poch de safrá tot ben remenat, se posará la cassola al caliu ó foch suau, porque no ha de bullir, tindrà prop de ahont se fregirá lo pex, que luego de fregit se traurá del oli, y se posarà á la cassola fentlo cubrir

del such ahont hi estará fins à tenir altre pex fregit, y à las horas se traurá y posará en una plata, y se taparà ben just, posant lo últim pex fregit en la cassola ab lo such, del matex modo que se ha fet en lo primer, y aixi se continuará aquesta operació mentres se voldrá y tindrà pex per escabetxar: despres se anirá mudant en altres plats per refredarlo y servirlo; també se podrán servir los talls calents al traurerlos de la cassola ab un poch del matex such, que es molt bo y gustós. També se podrà portar per viatjar, encara que sia per alguns dias posat en una cistella ab palla grossa.

### *Altres escabetxs.*

Los pexos mes proporcionats per escabetxar son los de escata, tal com lo Llus, Pagell, Reitx, Nero, Dot, Curball, &c. Net que sia lo pex que se vol escabetxar, se fregirá ab oli à

talls sens enfarinarlos, despres de fregits se posarán á refredar, quant sian frets se posarán en una guerra ó bota los talls á sostres, plans ben ajustats á fi de no quedar ulls ó forats; luego se hi posará sobre pebre picat, y axis se anirà arreglant á sostres, fins á ser ple ó mentres hi haje pex; luego se farán bullir ab vi blanch bo ó vinagre las herbas ditas en lo anterior, practicant tot lo demes del matex modo.

*Altra modo de escabetx.*

Despres de fregit y net, se posará en una gerra, se omplirá de oli fins á cubrir lo pex, y de aquesta manera se conservará algun temps, quant se voldrá guisar se traurán los talls que se vulgan, y se faràn escorrer; se podràn guisar del matex modo que lo altre pex no escabetxat, també ab alls y julibert ó ab ceba, pero

sens sofregir, y en cas de haberhi molt oli, se podrà traurer, y servirà per la escodella ó altre guisat.

*Per conservar lo congre fresch.*

**N**et que sia lo congre y fet à talls, se fará bullir ab aigua y sal, cuit que sia, se farà escorrer y refredar, despres se posarán los talls en una gerra com per lo escabetx, se umplirá de bon oli, y se podrá conservar dos ó tres semanas per guisarlo del mateix modo que lo congre fresch.

*Per fer escodella blanca fina.*

**S**e pendrá tres lliuras de ametllas dolsas cruas que serà per vint y quatre personas, se posarán ab aigua calenta y se taparán, al cap de un rato se dexarán pelar, despres se posarán en aigua clara y fresca; luego se picarán ó moldrán, tirathi men-

tres se van molent, la aigua á porcions fins á cumplir vint y quatre escodellas anantho colant ab un drap ó cedás y recullint la llet que resulta en lo perol ó olla ahont ha de bullir, també se posaràn en altra olla en infusió ab un poch de aigua tres lliuras de sucre ab un tros de escorsa de llimona, y algun canonet de canyella; també se tindràn previngudas tres lliuras de farina de arros, que sia bona, la que se posarà en una cassola ab la tercera part de la llet y se remenará y dexatará; mentres tant se tindra la olla ó perol al foch ab la demes llet y sal correspondent, y se anirá remenant; luego se hi tirará la farina de arros, sens parar lo remenar perque no se agafe, despres se hi tirará colat ab un cedasset lo sucre que estaba en infusió en la olleta, y habent bullit un bon rato, se fará la proba, tirant una gota dins de una escodella de aigua clara, y

fresca, y si la gota se esfonsa quedantse entera, estará al punt; pero si se esparrama ha de bullir mes, y en cas de costarli lo penderer punt, que pot ser per causa de la farina de arros, se dexatarán en un plat ab aigua dos unsas de midó y se hi tirará; també se hi pot tirar un raig de aigua naf per donar gust y olor y es bona por lo ventre; no ha de pararse lo remenar fins á traurerla del foch, se escodellarà y pot servirse calenta com á escodella, y freda com á mató de monja.

*Per fer menjar blanch ó mató de monja.*

**A**cada porró de llet se hi posarán tres unsas de farina de arros, y nou unsas de sucre; se posará en la olla ó cassola la farina de arros se hi anirá tirant la llet poch à poch, remenant ab la cullera á fi de no agrumillarse ab un trosset de escorsa de llimona, sucre, un pols de sal, y

un troset de canyella, se posarà al foch en brasas ben encesas, y remenantlo continuament sens parar, habent bullit un rato, se traurà la escorsa de llimona y la canyella per que no hi done massa gust, despres se fará la proba per saber si te lo punt, prenent una gota ab la punta del gavinet se posarà á la bora de un plat, y cuan sia freda, vehent que se despren del plat y no se apega en los dits se podrá epartar del foch se abocará en una plata, se dexará refredar y se podrà servir.

*Per fer crema.*

A mitg porró de llet, se anyadirán  
4 robells de ous.

1 unsa de middò, ó farina de arros,  
3 unsas de sucre.

**S**e posarà tot en una cassola nova, lo midó se hi tirará dexatat ab un poch de llet, se hi anyadirá un pols de

sal, un troset de escorsa de llimona y un canonet de canyella de la fina, se barrejará en la cassola posantla al foch en brasas ben encesas, se remenará ab una cullera de fusta, y habent bullit un bon rato fins á tornarse espesa se traurá la llimona y canyella, y se abocará en una plata plana manejantla perque no quede amontonada, quant será freda se empolsará be de sucre blanch perdemunt y per cremarla se anirá tocant ab una pala ó cubiertora de ferro ben calenta.

També se podrán fer cloquetas y será de aquesta manera; quant será freda antes de cremarla se farán talls fent que queden á la mida de una nou, se faràn tombar per sobre de farina, quant sian rodons se posarán à fregir en la paella ab llart, y en ser rossos se podrán servir ab un pols de sucre blanch per demunt,

*Fi del tercer quadern.*

# TAULA

## DELS ARTICLES CONTINGUTS EN

### AQUEST III QUADERN.

---

Instrucció preliminar.	{	Arengadas saladas y dessaladas.	13
Notas interessants á tot cuiner y cuinera.	1	Sopa de pex.	14
Arròs á la caputxina.	4	Pex perbullit.	15
Arròs de varias maneras.	id.	Pex ab such de flin- candó	16
Fideus.	5	Tunyina.	17
Fideus ab salsa.	6	Sorra y Tunyina.	18
Platillo de xanfaina id.		Tunyina fresca.	19
Alberginias ab salsa	7	Tunyina en las grae- llas.	20
De altra manera	8	Bacallá.	21
De altra manera	id.	Bacallá de altra ma- nera.	22
Dels pebrots ver- mells.	id.	Bacallá ab mel.	id.
Platillo de xerebias.	9	Bacallá ab touna- techs.	23
Xerebias fregidas.	10	Pex'estufat.	id.
Caragols.	id.	Altre gisat de pex	
Id. de altra manera.	11	gros.	24
Id. ab sopa.	id		
Id. de altra manera.	12*		

Castanyola	25	{	Del Rap.	37
Llenguado.	id.	{	Saboga.	38
De altra manera.	26	{	Saboga ofegada per dia de carn.	39
Rajada, Angel, y Gall.	27	{	Saboga empanada.	40
De altra manera	id.	{	Lampréa.	id.
Calamarsos en las graellas.	28	{	Anguila ab arrós.	41
Calamarsos farsits.	id	{	Anguila ab salsa.	id.
Calamarsos ab such	29	{	Del congre y pex que no se ha de salar.	42
Calamarsos ofegats.	30	{	Id. de altra manera.	43
Cipia ofegada.	id.	{	Id. ab arrós.	44
Cipia de altra ma- nera.	31	{	Id. sech.	45
Esturiò	id.	{	Altre id. sech.	id.
Tortuga.	32	{	Id. sech de altra manera.	46
Molls ab such.	id.	{	Id. fresch ofegat.	id.
Molls ab pebre y taronja.	33	{	Truita.	47
Molls de altra ma- nera.	34	{	Truitas fregidas.	id.
Salmó.	id.	{	Petxinas.	48
Llenguado.	35	{	Id. ab verdura.	id.
Llenguado de altra manera.	id.	{	Barbs.	49
Llus.	36	{	Granotas.	id.
Llus de altra ma- nera.	id.	{	Id. ab pastellets.	50
		{	De las Llagostas.	id.
		{	Dels Llagostins.	51
		{	Pex ab pésols y es- carxofas.	52

Llampréa en casola	53	Gobis fregits.	66
Id. rustida al ast.	id.	Rajada.	67
Cipia.	54	Id de altra manera	id.
Esturió.	55	Id. fregida.	68
De altre manera ab salsa general.	id.	Id. de altre modo.	id.
Esturió ofegat.	56	Anxobas.	id.
De altre modo.	id.	Id fregidas.	id.
Anguila.	57	Sardina y Saitó.	70
Id. rustida.	id.	Arenys.	71
Id. á la tártara.	58	Id. fumats de altre modo.	id.
Salmó.	59	Llisas.	72
Id. en las graellas.	id.	Bocadillos ó gresole-	
Id. ab salsa picant.	60	tas de ciurons.	73
Id. de altra manera.	id.	Id. de altra manera.	74
Id. á la genovesa.	id.	Relleno de pex.	75
Carpio.	61	Per escabetxar pex.	76
Id. fredit.	62	Altreescabetxdepex	78
Id de altra manera.	id.	Altres escabetxs.	79
Carpio, Esturió y Anguila á la marinera.	63	Altre escabetx.	80
Dorada ú Orada.	64	Per conservar lo congré fresch.	81
Truita comuna y Salmonada	id.	Per fer escodella blanca fina.	id.
Tenca.	65	Per fer menjar blanch	
Id. de altra manera	id.	ó mató de monja.	83
Barb y Gobi	66	Per fer crema.	84
Gobi estufat.	id.		

QUADERN IV. Y SUPLEMENT  
A LA  
**CUYNERÀ CATALANA,**  
Ó SIA TRACTAT  
**DE REBOSTERIA,**

AB LO QUAL Y LOS TRES ANTECEDENTS

tindrán los cochs y cuyneras una completa instrucció pera desempeñar ab economia y expedició lo seu ofici tan important.

*Se explican en ell los varios modos de compondrer pastas, empanadas, confituras en sech y en liquit, pastillas, tauletas, bescuysts, torrons, licors &c.*

Arreglat per D. A. S. y J. B.



*Barcelona:*  
Imprenta de la V. Torras plasa del Bonsuc-  
cés. n. 2.

**Es propietat.**

# TAULA

## DELS ARTICLES CONTINGUTS EN AQUEST SUPLEMENT.

---

<i>Tractat de Rebosteria.</i>	ú hortalissa, &c.	17
Macarrons ab caldo de la olla.	Pastis calent de dife-	
pág. 1	rents verduras y	
Altres macarrons.	llegums.	19
Macarrons de cardenal.	Pastissos, ostras ab	
id.	anxovas, &c.	22
Pasta de consistencia per pastell.	Pastissets de granotas	23
Altra per tortradas.		
id.	<i>Confiteria.</i>	
Altra per empanadas.	Noticia dels instru-	
Tortra de arrós.	m ents, &c.	24
Crema en pastells á la frangipana.	Clarificació del sucre.	26
id.	De altra manera	28
Tortradas de pomes camosas.	Diferents punts ó gra-	
8	us del sucre clari-	
Tortradas ab coronetas de escarxofas.	ficat.	29
9	Primer grau dit de	
De patatas.	anis.	30
Cap de tocino en pastell ó pastis. &c.	Segou grau nomenat	
12	de emperlar.	id.
Pastis fret de pollas.	Tercer grau dit vo-	
15	lant, &c.	id.
Tortradas y pastissos ab pex y llegums.	Quart grau dit de	

bola.	31	Fruyts confitats ab esperit de vi.	ab 49
Quint grau nomenat de esponjat.	id.	De prunas.	50
Grau sisé de caramel- lo.	32	De pressechs.	51
<i>Variacions del sucre.</i>		De noas.	id.
Sucre candi.	32	De mirabellas.	52
Sucre en trena.	33	De cireras.	id.
Caramel-los.	34	Confituras de amet- llons verts.	53
Figuras de sucre.	35	De herba angélica, que es una especie de apit.	54
<i>De ametllas y espon- jats.</i>		Castanyas confitadas	56
Ametllas finas.	36	Pomas agras.	59
Ametllas candidas.	38	Agrás en liquit.	61
Esponjats.	id.	Idem. en sech.	62
<i>De las conservas.</i>		Patatas de malaga en sech y en liquit.	65
De cireras.	39	Alverginias en sech	
De ribas.	40	y en liquit.	64
<i>De codony.</i>	id.	Cohombrets.	65
Melmelada de co- donys.	41	Pebrots.	66
		Carabassa.	id.
<i>Confituras.</i>	42	Ciudrias en sech y en liquit.	68
De Poncem.	43	Melons.	id.
De taronjas verdas.	45	Nespras y atserolas.	69
De taronjas dolsas.	id.	Peras.	70
De codony.	46	Peras blanquetas.	id.
De albaricochs.	id.	Bergamota.	72
De nous verdas.	47	Cirererias de arbós en sech.	73
De figas verdas.	id.	Idem en liquit.	id.
De llimonis.	48		

<i>Pastillas ó tauletas.</i>			
De flor de taronger.	74	Bescuysts de quaresma ó sens ou.	88
De Rosa.	75	Bescuysts á la espanyola.	89
De Jesamí.	id.	Bescuýt real.	90
De alelí.	76	Bescuýt de castanyas.	91
De vaynilla , fruyt de las Indias.	76	Panellets de llimó.	id.
De orxata.	id.		
Altra invenció de pastillas de orxata.	77	<i>Marsapans.</i>	*
Pasta de goma dra- gant.	78	Marsapá ordinari.	92
Pastillas de flor de borratxa.	id.	Marsapá lleuger.	93
Pasta de violetas bus- canas.	79	Marsapá de maduxa.	94
Pastillas de canyella.	80		
De xacolata.	id.	<i>Torróns.</i>	
De rosas blancas.	81	De Marsapá fi.	94
Pastillas blancas.	id.	De neu.	95
Bombons de licor.	82	De magalló.	96
Bolas de goma.	83	De tauleta ó de mel.	97
Melmelada de viole- ta y de clavell.	id.	De alicant.	id.
		Tauletas de café.	98
		De malví.	99
<i>Bescuysts.</i>	84		
Bescuysts de palació real.	85	<i>Licors.</i>	
De xacolata.	87	Noyó.	100
Bescuysts de nata.	id.	Andaya.	id.
		Licor suau.	101
		Perfet amor.	102
		De malta.	103
		De aygua divina.	id.
		De la costa.	104
		Ponx per un vas.	id.



### SEÑORA.

Si tens prou experientia  
En tot modo de guisar  
Ara t' podrás dedicar.  
A altre molt util ciencia,  
Y ab fan poch de diligencia  
Farás bonas confituras  
Pastas y lleminaduras  
Perque entre mitg de licors  
Se alegrian los nostres cors  
Y fugian las amarguras.

### CRÍADA.

Com de guisados jan sé  
Puix ne enseña la GUYNERA  
A ser bona Rebostera  
Ab gust me dedicaré.  
Com un Cicero spendré  
Tot lo de Rebosteria  
Licors y confiteria  
Perque veig que grons y xichs,  
Homens, donas, pobres richs  
Aman la llepoleria.

## ADVERTENCIA PRELIMINAR.

---

Per posar en práctica lo present cuadern, deurá primerament lo operari reboster enterarse be, so es llegir tots los tractats de aquella especie ques voldrá posar en execució, puix que lo un tractat, ó recepta dona llum per compondrer lo ques tracta en lo altre; y ab la instrucció y coneixement que haurá adquirit podrá efectuar qualsevol de las cosas que en ell se disposan, y axi no quedarán barladas sas esperanzas, ans per lo contrari satisfets enterament sos desitgs y estimulat lo gust de continuar.

No sols es util aquest tractat per los molts y varios articles en ell continguts, si que també per estar arréglat ab un método clar y sensill, proporcionat á la capacitat é intel·ligencia dels ignorans, no menos que al gust dels aficionats á est art tan deliciós; á aquells, per poderne traurer alguna utilitat ab la práctica y experiencía, y á estos per retenir y conservar en la memoria los documents y posarlos en execució, quant se oferesa.

Mes: per lo felis exit, es dir: per lograr

lo que ab ells se preten, deurá lo reboster tenir primerament coneixement dels ingredients, y posar cuydado, en que, los que intenta emplear, sian de bona qualitat: luego enterarse y tenir presents las cuantitats, que deuen emplearse, segons la major ó menor quantitat del compost, que desitja fer, y finalment concedir lo temps necessari á la preparació tant dels ingredients parciais, com del total del compost, segons se disposa en las reglas senyaladas.

Per lo tant, pera suprir lo que falte en los precedent, ouaderns, y satisfier als desitgs dels aficionats, ix á llum aquest nou tractat de rebosteria en la mateixa llengua ó idioma de nostre pais, á fi de poderse aprofitar de sa gran utilitat fins los menos versats en aquest art, y poder cubrir una taula ab lo mes exquisit y agradable al paladar.

# TRACTAT DE REBOSTERIA,

EN LO QUAL SE DONAN REGLAS PER COMPONDRE  
PASTAS, PASTELLS, CONFITURAS, TORRONS,  
LICORS, &c.

## PASTAS, EMPANADAS Y TORTRADAS.

*Macarrons ab caldo de la olla.*

Cuyta la carn de la olla, igualment que las verduras, se traurán ab una escumadora, se posarán en una cassola quedant tot lo caldo en la olla, y quant bullirá, se li tirarán los macarrons, que per cada porró de caldo, se ni posarán 3 unsas y han de bullir no molt arrematats,  $\frac{3}{4}$  y quant sian assahonats se servirán. Axi mateix se arreglan las betas y tallerins.

*Nota.* Alguns acostuman posar en lo plat sobre los macarrons un poch de canyella picada, formatge rallat, ó sucre, segons lo gust de cada hu.

CUAD. IV.

*Altres macarrons.*

Despres de cuits los macarrons ab aigua de font y sal, y escorreguts, se posarán en una cassola ó á la mateixa olla, se hi tirará such del estufat, que á est fi se fará, de bou, vadella, ó llenguas, segons se trobará en lo segon cuadern pág. 27, y despres se deixarán assahonar á foch lento, y se servirán.

*Macarrons de cardenal.*

Cuits en una olla los macarrons ab aigua y sal, y escorreguts, se posará una de las tres parts de ells en una cassola de aram; sobre de aquest sostre de macarrons se tirará formatge rallat, y rovells de ous, debatuts: se formará luego altre sostre de macarrons, y se repetirán las mateixas diligencias fins á tres sostres iguals: formats aquestos, se tirará sobre ells lo correspondent such de estufat: se tapará luego ab una co-

bertora de aram ó de llauna , se posará fóch sobre y á sota la casserola, y quant estarán rossos y assahonats los macarrons, se servirán. Dits macarrons, serán mes substancials y delicateats, cuits ab caldo de la olla.

*Pasta de consistencia per pastells.*

Se barrejarán 8 unsas de farina ab 6 de mantega ó llart y un poch de sal , de aigua solament la precisa perque la pasta quede dura , amassantla molt á forsa de brassos primer y despres ab un rodet; aquest servirá també per aprimarla , y es la millor pasta per pastells y truitas per menjarlas fredas despres de cuitas al forn , no molt fort ; y tambe temperat axi serveix per conservar las fruytas.

*Altra per tortradas.*

Se mesclan nou unsas de mantega ó llart ab una liura de farina y aigua

se amassará be. Se debatrá una clara de ou fins á tenir consistencia y se hi tirarán poch á poch 4 unsas de sucre refinat ab un poch de goma aràbiga ben molta y pasada per cedás se barrejará amassantla per espay de mitja hora, y aixi estará la pasta preparada y en estat de servirsen.

*Altra per empanadas.*

Se prepara del modo espresat sò es, se posa la farina amontonada sobre un taulell net, se fàrá un fondo al mitg per tirar l' ayqua y manteiga ó llart, se barrejará y amassará be á fi de quedar ben mesclada la pasta, y no importa que no quede molt espessa y se dexa reposar dos horas per revenirse: ab aquesta pasta se fa tota especie de empanadas, ja sian de carn de vaca, de cassa, com llebres, cunills, &c. de alguns pexos bons, de viram ó aucells de tota especie, y quant sian grossos.

se partirán , y despresa que serán nets se posarán á coger ab llart, los pechos ab oli y algunas herbas de olor y ben rostits y assahonats, ab un manat de julivert, se posarán á la tortrera untada ab llart, un pedas de pasta prima poch mes del gruix de un duro, que se fará ab lo rodet, que cubra tot lo pla ; se tirará despresa á sobre , la carn que se haurá preparada , freda, posant en los forats alguns trossos de pasta de carn picada y composta com per pilota , ab escarxofas y bolets antes perbullits. Anyadiránse per sobre algunas tiras primas de tocino, y luego se tapará ab la mateixa pasta y del mateix modo que la que se ha posat á baix, se aspergirá agua per sobre ab la escombreta per humitejar las boras de la pasta y unirlas ab repulgos, so es ab ondas ó altres adornos. Despresa se debatrá un ou y ab una ploma se untará per sobre la pasta ; se posa-

rá á courer al forn ó ab foch sota y sobre en una cobertora y despres de un quart se traurá y se fará un forat al mitj de la pasta perque surte lo vapor, y luego se tornará al forn: quant será cuit, si se vol se traurá la pasta de sobre, trencant tot lo rodó, y se traurá tota la grassa que tinga dintre la empanada y las tiras de cansalada.

Despres se tindrá ja preparada á una cassola una bona salsa y se tirará à la empanada, y en cas de no haber lo cumpliment se podrá anyadir dintre la empanada algun guisat de vadella ab bolets ben assahonat y se tornará á tapar ab la matexa cuberta y se servirá.

*Nota:* Aquest metodo se deu observar en tota especie de empanadas, sian de carn ó de pex, no hi ha altre diferencia que variar lo modo de amanir la carn ó vianda que se ha de posar dintre, y lo temps que se

7

necessita per courierla y assahonarla,  
y la salsa ab que se ha de compondrer,  
al conexement del cuiner ó cuinera.

### *Tortra de arros.*

Se posará á courier, una lliura de arros net, ó la quantitat ques vulga, ab aygua, llet y sal fins á ser cuit y espes, se dexará refredar, se fará una pasta que se compondrá de farina, sal, quatre ous, mitja lliura de llart y lo arros; se amasará tot junt fins á formar una pasta que es la tortra á manera de un pa ó coca, se li dona color ab un ou batut, se courà al forn per espay de una hora, y en altre cas podrà també courierse debaix de una cobertora de ferro ab foch, advertint que se ha de untar be de llart lo paper que se ha de posar sota la tortra.

### *Crema en pastells á la frangipana.*

Se tiran en una casserola dos cu-

Illeradas de farina ab ralladuras de escorsa de llimona, flor de taronger torrat y picat ab un pols de sal, se barreja ab tres ous, claras y robells, tres patricons de llet y lo sucre corresponent; se posará à bullir remenant seguidament per espay de mitja hora y quant serà fret, servirà per fer pastellets y panellets de frangipana, y lo millor ques podrá fer, posar alguna cullerada sobre la pasta prima dels pastells de la que se podrá cubrir, y despres de cuyt y empolsat de sucre blanch, se podrá servir.

*Tortradas de pomas camosas.*

Esculliràs camosas de las millors, sanas y exemptas de corchys, las pelarás y limpiarás be, pendrás luego una capsa de fusta de pi-abet, en lo sol de la qual posarás una capa de flor de sauch assecada á l' ombra perque axi conserva tot l' olor; so-

bre esta capa de flor, ne posarás altra de camosas, luego altra de flor, y sobre, altra de camosas, fins á umplirse la capsà, procurant collocar las pomas de modo, que nos foquen la una ab l' altra, y umplint tots los vuits de flor. Arreglat axi, apegaràs paper en totas las junturas de la capsà, à fi de que no puga l' aire penetrar dintre: en seguida posaràs la capsà al forn calent, peraque lo calor se comuni que à la flor, y esta transmítiesca son olor à las camosas. Als dos ó tres dias podrás traurerlas de la capsà y formar la tortrada empolvantla de sucre y posanthy un poch de crema, se podrà gustar.

### *Tortradas ab coronetas de escarxofas.*

Compraràs escarxofas de las mes grossas y tendras: y trauràs las fullas mes duras las tiraràs luego al aygua que bulla: y quant comensen

à estovarse un poch , las traurás del foch , las escorrerás y posarás per sobre un drap. Luego las empolsarás de sal , pebre negre y nou noscada , y las deixaràs penetrar de aquestas especias , lo que practicat , las passaràs per mantega fina.

Posaràs luego à ensajornar , sois perbullir , rustir ó brasejar , una sufficient quantitat de bolets ben ro-dons , sense cuas , però ben enters en lo restant. Quant estigan ben ensajornats , los passaràs per mantega fresca , assahonada ab pebre sal y nou noscada .

Acabats estos preparatius , posaràs sobre de la pasta las coronetas de las escarxofas , y ab los bolets ompliràs los vuits que queden. Poden posarse dos capas de coronetas y altres tantas de bolets. Preparada esta tortrada , li donarás un bany de salsa blanca , segon quadern pag. 72 en la que hauràs des fet dos rovells de

ou: pendràs luego la tortrada, y la posarás al forn à foch lento:

Aquesta tortrada es un menjar per dias de pesca; y si vol ferse per dia de carn en lloch de salsa blanca hi posaràs muletas de vadella, crestas de gall, rovellons, y mandonguillas de vadella, y se podrà usar de llart en lloch de mantega fresca.

### *De patatas.*

Esculliràs patatas de las grogas per ser mes farinosas que las otras, las faràs courer, las pelaràs, y encara calentas las tiraràs à un gibrell: als anyadiràs cinc ó sis ametllats polverisats, dos culleradas de mel ben neta, mitg yas de cervesa, una bona cullerada de ayguardent, y ho xafarás tot, fins à convertirse en uns pasta molt espessa.

Mientras cogas las patatas, neteja be un grapat de pansas de muscatell, traent tots los granets, ó bri-

sa. Estas pansas las mesclaràs ab la pasta, amassantla peraque se barrejen be. Enllardarás be la tortrera, y tindràs la pasta en lloch calent: luego la dauraràs ab rovells de ou, la posaràs al forn calent de mòdo que se enrossesca ella promptament.

Aquesta tortrada se menja freda; també se pot tallar à trossos de una pulgada de gros, y fregirlos ab llart. Antes de presentarlos à la taula, se polvorisan ab sucre.

*Cap de tocino en pastell ó pastis de criadillas, es dir testiculs de moltó, ó &c.*

Ja se sab, que del tocino tot se menja de desde l' cap fins als peus sens exceptuar la cua. Per so, y ab molta rahó, no hi ha casa de camp en que no sen crie.

No es lo cap una de las menos delicadas parts de que consta, y vuy

en dia se dispossa de un modò molt excellent. Es menester no obstant compóndrerlo be, y ferlo flexible per ferlo entrar en pastell.

Priuertament lo desossarás tot (\*), de modo que no li quede cosa, que no sia tendra. Pendràs en seguida talladas de tocino ó cansalada fresca, la que condimentarás ab sal y grans de pebre, y pols de las quatre espècies comunes. Pendràs igualment julivert, cebetas y cébas; ho picarás ben menut, y posarás lo cap ab tot aquest condiment en una olla de terra, anyadintli un bon pedás de

(\*) *Per desossar lo cap se fará ab un ganivet proporcionat llarch y rom de la punta, pero que talle, y se anirá descalsant, tallant entre carn y os y doblant la pell al reves com qui escorxa un cuñill. De igual modo se desossarán los capons y gallinas, y del pex sen traurá la espina.*

vadella, y ho tindrás tot en infusió per lo espay de vuit dias.

Quant te aparega que està ja lo cap ben empapat de semblants ingredients, lo traurás de la olla y lo posarás à escorrer. Juntarás en seguida tots los trossos, y los disposerás á dintre del cap, de manera que quede ple, y torne à pendrer la anterior figura. Tindrás cuidado de cosir ab fil fort la obertura que hajas fet pera dessosarlo, y lo lligaràs, de modo que cohentlo no se desfassa, lo posaràs en una cassola ab nou ó deu pàstanagas grogas, altras tantas cebas, algunas fullas de llorer, ramets de farigola, alfàbrega, un bon manat de julivert y cebetas, set ó vuyt clavells, un bon grapat de sal, y una bona tallada de vadella.

Ben disposat tot axo, tiraràs aygua en la cassola de manera que cubre tot lo cap, y lo posaràs luego al foch ahont estarà estovantse à foch

lento per lo espay de vuyt ó deu horas.

Quant será cuyt, lo traurás del foch, y lo dexarás ab son condiment unas vuyt ó nou horas, despres de las quals lo traurás ab un altre drap net, lo premsarás poch à poquet ab las mans, peraque se desprenga del liquit, procurant à no desfigurarlo de la sua forma; y fet axo, lo dexarás refredar dintre de son propi drap.

Luego quel vejas prou fret, lo posarás á dessobre de la pasta, y lo rodejarás ab las criadillas ó testiculs, las que tendrás cuytas anticipadament ab vi blanch, y posarás lo pastis al forn. Semblant pastis se sol menjar fret.

### *Pastis fret de pollas ab criadillas.*

Deurá lo pastisser procurar en quant sia dable quels volatils sian frescos

grassos y tendres. De aquesta manera surtirán mes assahonats los pastells, procurant que nos cogan poch ni massa. Moltsas personas volen que las pollas estigan ja trinxadas en lo pastis, sens dupte per estalviarse lo treball de ferho. Si lo pastisser nol prevenen de que las talle; las podrá deixar enteras, perque quant se obre lo pastis fa mes goig de aquesta manera.

Aquest pastis se fa com los altres, pero es indispensable que la polla estigue ben assahonada, y que la omplies be de dintre las entrañas ab trinxat de vadella y fetges de capó fets antes un fricasé, ó guisat ab salsa de ous debatuts, y un raig de such de llimó. Has també de procurar, que las criadillas ó testiculs, ab que has de borejar lo pastis, estigan antes cuytas ab vi blanch aromatisat ab la nou noscada: Si axis ho fas, te resultará un pastell, que merexerà la aprobació general.

Se menja ell absolutament fret, y axi es del cas que estigue ben cuya la crosta; y que en lo interior de ell quede tot ben á punt.

*Tortradas y pastissons ab pex y legums, i hortalissa per los dias de vigilia.*

Qualsevol especie de peix pot entrar en estos pastissons, exceptuant aquells fluxos, que facilment se desfan, porque se barrejarian y confondrian ab la pasta. Tots se fan per un estil, ab la diferencia dels condiments, los que dependexen de la intel-ligencia del pastisser, quels variará, segons la necessitat exigesca.

Prenemne una per exemple, y sia lo llohn dels Llusos. Pendràs de estos que sian frescos, y rentanlos ab cuidado, per no lesiarlos la pell, los posarás sobre un cañís de vimes, que no toquen inmediatament á la

taula, sino que s' mantingan un poch elevats, á fi de que passe lo aire, y se axugen, los rustirás ab mantega y los condimentarás ab sal fina, pebre negre, nou noscada picada, julivert y cebas trinxadas menudament. Antes de posar al forn est pastis, tinges la precaució de fer una mescla ó trinxat de tófonas, robellons y cebetas blancas: amassarás esta mescla ab bona mantega arruxada ab un poch de aygua de flor de taronger, ó such de taronja: disposat això, posarás los llusos sobre la pasta: dissimularás luego los buyts ab lo trinxat dalt esplicat: farás luego fondrer una bona porció de mantega fresca de vaca, y regarás lo pastis ab ella: lo circuirás ab cuas de llagostins, &c. lo taparás, lo daurarás ab rovells de ou y un poch de sucre mesclat ab mantega. Fet axo, lo posarás al forn, ahont lo tendrás per lo menos una hora.

Tots los demes pastisos de pex, absolutament parlant, se fan com aquest, segons está esplicat, y la sola diferencia consisteix en anyadir los llegums, com per exemple, monjetas tendres, pesols, coliflors, coronetas de escarxofas &c. ab la intel-ligencia que tots aquests llegums y verduras han primer de assahonarse ab la salsa á cada una corresponent, despres de cuytas y abans de posarlas sobre la pasta ab los pexos diferents, que pretengas emplear.

*Pastis calent de diferents verduras y llegums.*

Se compon esta especie de pastis de moltas verduras y llegums, com son pastanagas, naps, coliflors, cebas, monjetas tendres y granadas, pencas de apit, enciam de lletuga, coronetas de escarxofa, cogombres, rovellons, cebetas blancas, &c.

Pera ferse lo pastis com correspon,

se fan courier separadament totes estas cosas, peraque no se mesclen y unescan; pues es esencial ques distingescan en lo pastis.

Y peraque prengan un gust agradable, las farás courier ab caldo gras ó mantega. Despres las empolvarás de sal fina, sucre, clavells, y nou nou noscada tot picat.

Quant las verduras y los llegums estiguén cuits separapadament, procurant que las coronetas de escarxofas, y los esparrechys, si ni posas, no sian molt cuits, los anirás col-locan sobre la pasta, ó per cuadros, ó á lo llarch, ab tal ques pugan ben distingir. En tots los buyts podrás posar pesols y monjetas, fent que cada especie vaja separada: luego ho disfressarás tot ab cebetas y rovellons, y formarás una corona en mitg ab los caps de las coliflors, borejantlas ab coronetas de escarxofas y rovellons.

Arreglats tots aquests preparatius farás una salsa blanca ab bona mantega fresca que condimentarás ab un poch de sal, pebre, nou noscada, y clavell tot picat. En lloch de farina de blat per unir la salsa, podrás posar una culleradà de café, y farina de patatas mesclada ab such de llimona, en lloch de vi-nagre. Si se vol, poden posarse hi també tófonas. Es un pastis aquest, que encaraque minuciós, es exquisit, per los convits y taulas esplendidas.

Pot tambe ferse de gras, si plau anyadintli ronyons de gall, fetges de capò, y ferho tot en un excel-lent caldo en lo cual haurás fet courer una bona polla, la que podrá ser-vir per altra cosa. Est pastis se arre-glará com los demes, es dir se cu-brirá ab la mateixá pasta y posat al forn se deixará courer lo bastan, y ha de mantenirse calent fins al moment de posarlo en la taula.

*Pastissos, Ostras i abanxovas, y cuas  
i llagostins de cranchs.*

Pendràs ostras de las més frescas que trobarás, las tirarás al aygua mentres bull, (procurant que nos perda la de las ostras) anyadirás julivert, cebeta, sal, pebre y vi blanch. Quant las ostras hajan donat dos bulls, tot lo mes, las traurás del foch y passarás á la escorredora; en seguida pendràs lloms de anxovas, cuas de cranchs, ó de llagostins, ho mitj courás ab aygua condimentada del modo dit en lo pastis precedent.

Quant te aparega, que estan ja be, anyadirás á la mateixa aygua salmó per salmonejarla, robellons y cebetas blancas.

Preparat que tot axo estiga, y que los lloms y pexos estigan escorreguts, los anirás collocant ab elegancia; farás una salsa blanca ab

mantega, de las millors herbas finas trinxadas ben menudet ab criadi-llas, ço es tófonas, y such de llimona, y feta que sia esta salsa, la tirarás sobre del pex, que estará ja sobre de la pasta, y la borejarás ab cebetas, rovellons, y criadillas.

Es aquest pastis un menjar molt excelent per motiu dels diferents peixos quel componen. Per ferlo de gras se segueixen las matexas reglas sols que per fer la salsa, te valdrás de un bon caldo, en lo qual haurás cuyt una bona tallada de vadella, fetges de capó y crestas de gall, tot lo que podrá despres servir per guarnir lo pastis.

### *Pastissets de granotas.*

Farás una pasta ab un poch de mantega, aygua calenta, sal y ous á proporció de las granotas que vols emplear; y escorxadas estas y ben netas las sufregirás ab mantega ú llart

y cuitas las arreglarás als pastissets, tiranthi julivert, pebre un poch de safrá, pinyons remullats, y un poch de all cru, tot ben barrejat ani-rás tirantho sobre las granotas, las que condimentarás ab sal y unas quantas pansas. Luego los tancarás ó clourás ab la mateixa pasta, los fregrirás á la paella: serveixlos ab uns polsets de sucre y canyella per sobre. Calents aquestos pastissets, son molt bons per convalecens é inapetens.

## CONFITERIA.

*Noticia dels instruments mes comuns ques requirexen per las següents operacions.*

I. Perols concavos y fondos á la manera dels comuns; altres plans y menos fondos, es dir, especie de casserolas. Los primers son per las fruytas ques conservan, tant en pasta, com en melmelada y conserva, y las ques guardan enteras. Los segons, que son los plans, serveixen per tirar en sech, y as-

secar pasta. Los comuns poden servir pera tot en general en defecte dels antecedents.

2. Los cassons servexen per confituras líquidas y lleugeras, y pera decoccions del sucre en las preparacions, que se aniran notant, sent ellas en quantitat curta; uns y altres deuen ser de coure ó aram estafiat.

3. Escumadores, dos ó tres de grandadaria diferent, tambe de coure.

4. Culleras grans y cutxarons ó llossas, que sian de fusta, unas grans altres mitjanas, y altres petitas.

5. Un morter de marinol, ó de palo santo, ab la ma de boix ó alsina, lo que serveix per moldres ó picar lo sucre ametllas y altres cosas.

6. Cedasos de diferents qualitats, de pel y de seda, y lo ques diu tambor, uns mes clars, altres mes espesos, per las difsrents cosas que se han de passar.

7. Plauxas de coure, ó de llauina, per assecar las fruytas y pastas dintre de la estufa.

8. Draps de tela y de seda y de estamenya, y una manega tambe de estamenya pera colar y filtrar.

9. Una estufa ó armari de prestatges.

foradats, pera poder passar lo calor del foc  
col·locat á sota, y que tinga portas per tan-  
carlo.

**10.** Una xeringa, motllos, sellos y cap-  
setas,

### *Clarificació del sucre.*

No es tan lo sucre del comers bastant net per usarlo en las confituras; per això es necessari saberlo purificar ó sia clarificar, per qual medi exactament practicat adquiereix aquella puresa, y aquell transparent, tant convenientis, com recomanat per los abils y experimentats en lo art de clarificar. Per lograrho se practican las diligencias següents.

Per cada arroba de sucre blanch se prenen sinch ó sis claras de ou, las que junt ab un poch de ayga clara, suposem 3 lliuras, se debaten en una cassola ab un menadet de jonchs, ó be verguetas primas y peladas, fins á tant, que se alse

una gran porció de escuma igual en si; á las horas se anyadeix fins á quinse lliuras de aygua; se mescla lo sucre, y remenantlo ben ab la escumadora, peraque mes facilment se desfassa, se posa la cassola al foch. Luego que comensa á bullir se li tira á raig una poqueta de aygua, per ferli parar lo bull. Torna luego á bullir, y quant se observa, que ja casi no fa escuma, y está sense color, se trau del foch la cassola, se acaba de escumar, y se cola finalment ab un drap de llana. Si antes de passarlo per lo drap de llana, se veu, que no está encara ben clarificat, se debatrà un altra clara de ou ab un vas de aygua en los termes dalt esplicats, y tirada á la cassola, remanancho ben ab la escumadora, se procurará prompte á ferli arrancar altra vegada lo bull, y se colará.

Per coneixer, sens traurer del foch

la cassola, si està lo sucre prou clarificat, se val cada artista de son medi peculiar de aquells que son de rutina; y per lo tant, á fi de no fastigüejar al lector ab la relació de la multitud de estos medis, basta advertir li que si mirant per sobre del liquit se divisa clarament lo fondo de la cassola, es rahonablement probable, que està ja suficientment clar.

#### DE ALTRA MANERA.

Altra medi molt facil y segur per clarificar sucre se ofereix; y á la veritat que mereix ser preferit, especialment si se practica sobre lo roig ó terciat. Se proceheix del mateix modo, que queda explicat en la clarificació del blanc, ab la diferencia, de no necessitarse mes que la mitat de olaras de ou; y que, quant la escuma està coagulada, çò es presa, lo que sucseheix despres de alguns bulls, se trau lo possible ab la es-

cumadora, y se tira luego en una cassola ab marfil negre, en la proporció de una onsa per cada tres lliuras de sucre. Continua lo foch, y si lo liquit de la cassola puja en virtut del calor, se aplacará tirant-hi un raig de aygua freda. Se va trahent la escuma, si apar convenient; se aparta del foch, y se cola per entre un drap de llana, procurant recolar las primeras porcions colladas, per quant ellas sen portan sempre part del negre de marfil.

### *Diferents punts ó graus del sucre clarificat.*

Entés lo modo de clarificar sucores, es consegüent tractar dels grau de clarificació mes sabuts y practicats en lo art de confiteria. Estos son: lo de *anis*; lo de *perla*; lo *volant*; lo de *bola*; lo *esponyat*; y lo de *caramel-lo*.

*Primer grau, dit de anis.*  
 Adquireix lo sucre aquest àgraü, fentlo courer despres de clarificat, fins á tant que, mentres calent, presenta una consistencia, com la del oli; ó bé, fins á tant, que se repare en la cassola una crosta, ó especie de tel·lina, d'olor suau i d'aspecte blanc.  
*Segon grau, dit menat de emperlar.*  
 Aquest grau se li dona al sucre clarificat, mantenint la cassola al foeh fins á tant, que probant una gota entre dos dits polser é índice, al apartarlos de entre si, se forma un fil consistent, ó sens trencarse.

*Tercer grau dit volant, ó de sucre candi.*

Se coneix que lo sucre te lo grau de volant; quant despres de tinguda la cassola en un foeh algo fort, fi-

cant la escumadora en lo liquit, y bufant al tráurerla, en los furadets de ella se forman en lo aire molts filets; ó sino, quant posan un poch del liquit entre los dits polser é índice, y bufant, al separalos, sen va per lo ayre.

### *Quart grau, dit de bola.*

Tindrà lo sucre lo grau de bola, si abentlo cuit ab forsa, posada una petita cuantitat de ell entre índice y polser, se arrodoneixen facilment; quant está en semblant grau, forma tambe unas bombollas, detras de la escumadora, bufant al traves de sos foradets.

### *Quint grau nomenat de esponjat.*

Té lo sucre aquest grau de esponjat: quant remenantlo entre lo polser é índice, se forma facilment una

boleta, y mastegantla no se trenca: ó millor; quant ficant en la cassola lo dit, y mullantlo luego ab ayqua freida, aquella porcioneta de sucre que havia seguit, se endureix de modo que mastegantlo no se trenca.

*Grau sisé, dit de caramel-lo.*

Se logra aquest grau, fent bullir lo sucre fins á tant, que posantne un poch entre las dents, se trenca facilment.

*Variacions del sucre. Sucre candi.*

Pera fer lo sucre candi, no se necessita mes, que pendrer lo sucre clarificat per medi del negre marfil; y despres de bullit fins al punt, dit en lo tercer grau, se avoca á eynas proporcionadas, ja sian ollas, ja cassolas, ó gibrells, ó altra cosa á proposit. Se portan á la estufa, y se

col-locan á certa distancia una de altra, procurant mantener lo foch algo fort, peraque fassa una temperatura bastant elevada durant lo espay dels quatre dias primers, despres dels quals se ha de anar disminuint per graus. Se trauhen al últim las eynas del material, y vuydantlas del que no se ha candit, se renta la porció candida ab aygua clara un poch teviona: se torna altra vegada á la estufa preparada, com en los dias primers; y quant los pans estigan lo suficient àixuts, se guardan en un puesto en que no toque lo ayre.

### *Sucré en trena.*

Los confiters se valen ordinariamente de esperma de Balena per donar blancura á la trena; pero no obstant, lo vinagre es lo millor medi, y lo mes facil per aques fi, com ho comproba la esperiencia.

En un cas y altre se proceheix de la mateixa manera; á saber se prenen dos lliuras de sucre; ó lo ques vulga, ben clarificat; se fa bullir ab foch fort, y quant ell te lo verdader punt de bola, se li mescla una petita cuantitat de vinagre blanch y clar, ó sino un poch de esperma de balena molt blanch; se mante al foch fins á tenir lo punt fort de bola; despres se tira sobre del marmol untat de oli fi: se pren ab las mans tant calent com puga aguantarse, y passantlo de una á altra, se estira repetidament fins á veurerlo de un color blanch ilustrós. A las horas se tors la trena á gust de qui la fabrica, y se fa assecar. Per fer esta maniobra es menester ajudant.

### *Caramelos.*

Lo sucre ben clarificat se fa courer á forsa de bullir ben fort, y quant te lo verdader punt de ca-

caramelo (*tingas present lo que se diu en lo sisé grau*) se anyadeix un poquet de esencia de llimó y al instant se aboca sobre del marmol untat ab algunas gotas de oli; y finalment, ans de ferse dur, se talla segons los intens de qui lo fa. Si los caramelos no han de ser plans, ab las mans sels dona la figura, que plau.

### *Figuras de sucre.*

Clarificat que sia lo sucre, se li anyadeix un gra de alum de roca per cada lliura, y mentres estan en remull los mollos de guix que se han de emplear en la operació, se fa, bullir lo sucre fins al punt fluix de bola, à las hòras se trauhen los mollos, assegurantlos sobre la post per medi de lligadas de cordill: se arrima ab la espàtula lo sucre à un costat de la casseta en que ha bullit, y se remena ab lleugeresa, y pres-tesa, peraque se refrede engranant-

se; y així que se repara, que se torna blanch, se tira als motllos.

## DE AMETLLAS Y ESPONJATS.

### *Ametllas finas.*

Previngut lo operari del sucre clarificat, correspondent á las ametllas que intenta emplear, pren aquestas, procurant que sian frescas; las pela ab aygua calenta, y posa despres á aixugar.

Entre tant se prepara la goma arábiga del següent modo: per cada deu parts de aygua clara se posa una de goma feta polvos, y se mante al foch la cassetta, ó lo instrument que sia, fins que disolta la goma, tinge lo punt de sucre clarificat, y se cola per un cedás.

En estant ben aixutas las ametllas, se tiran al calderó, ó instrument de emperlar, y ab una mescla composta de parts iguals de la referida diso-

Jució de goma, y de sucre clarificat, sels dona dos capas seguidas, y se posan á secar. Despres sels torna á donar aquellas capas de sucre clarificat sol, quantas sian menester, per tenir una gruxaria poch mes ó menos regular, y en est estat se garvellan, y se dexan en la estufa per lo espay de sis horas, finit lo qual se tornanan al calderó, y sels dona altra capa de la mescla primerament dita, la que se repeteix despres de vint y quatre horas de haver estat en la estufa, y se deixan assecar. Se disposta luego un poch de foch sota del calderó, y se continua donantlos capas, y garvellantlas de quant en quant, fins á tant que tingen una grandaria ben vista, y la blancor necessaria, y á las horas se posan altra vegada en la estufa per otras vint y quatre horas. Finalment sels donan otras dos capas, sens descuydarse de manejar lo calderó, tenint devall de ell

un poch de foch, mentres sels dona la última; y mentres están encara calentas, se deixan en la estufa fins á estar del tot secas.

### *Ametllas cándidas*

Se prenen las frescas, y despres de peladas en aygua calenta se posan á la caldera de *emperlar*; y manejant-la, sels dona capas de sucre clarificat, fins á tant que sian ben llisas.

Se posan á assecar altra volta; se cubreixen de sucre cuyt fins al punt fort de *emperlar*, y despres de deu horas de tenirlas en la estufa, se trauhen, y posadas sobre llaunas se guardan en la estufa hasta lo dia següent. Per últim se tornan, com la primera vegada, á la candidera, y se estenen en un filat, ó garbell de filferro peraque se assequen.

### *Esponjats.*

Per la formació dels esponjats se debat primerament ab una clara de

on la quantitat que sia suficient de sucre ben blanch y fi, pera formar una pasta blana ó flonja, que se anomena sorbeta. Fet assó, se cou lo sucre, degudament clarificat, fins al punt de esponyat fluix: á las horas se anyadeix per cada lliura de est una unsa de such de llimó clar; y luego de lograt, que tinga lo punt verdader del dit grau, s' hi tira la sorbeta; se debat ab una espátula sens parar, fins que la mescla haja pujat, y en aquest punt se aboca sobre paper blanch que deu tenirse previn-gut sobre una taula, tallant despres los esponjats ó volados antes de assecarse: ó de altra manera posant lo paper esfonsat entre mitg de filferros ab divisions, ahont se abocará lo sucre.

## DE LAS CONSERVAS.

### *De cireras.*

Se extrau lo such de las cireras ben sanas y maduras y despres de do-

purat, passantlo per una mánega, se barreja ab una quantitat igual de sucre clarificat, y cuyt hasta lo punt fort de bola, se mantenen en lo foch, remenancho be al principi, fins á tant que posat un poch á refredar, se veu que ha pres lo punt y semblansa de ayguacuyt. A las horas se passa pér un cedás, y se avoca en pots á proposit, los que refredada la conserva se taparán be.

### *De ribas.*

Se couhen tres quartas parts de ribas vermellas y una de blancas ab un poch de aygua clara; y luego que han ellas deixat lo such, se colla per un cedás, y se fa lo deimes que queda esplicat en la de cireras.

### *De codonys.*

Se prenen los codonys antes de madurar del tot, se netejan de aquella especie de borra que tenen en

Ja superficie, se obran per lo initg, y trets los cors, se couhen ab un poch de aygua clara; despres se expremen, y se cola; y lo demes com en los anteriors.

Segons las réglas establertas en aquest tractat poden emplearse per lo mateix objecte las pomas, albaricochs, prunas &c., atenen sempre á la naturalesa y qualitat de cada fruyta, perque á vegadas convé, que sia madura enterament com lo albaricoch, otras no com la poma, &c.

### *Melmelada de codonys.*

Se escullen los codonys de color groch, que sian sans, y no corcats, y habentlos netejat, obert y tret lo cor, se proceheix com en la conserva, ab la diferencia, qüe la melmelada ha de bullir, fins que arrimantla á la caldereta, y remenantla ab prestesa se encareix, y torna espessa.

## CONFITURAS.

Per confitar las fruytas es necessari: 1.<sup>er</sup> escullirlas en lo estat que se requireix segons la especie de cada una de ellas, procurant que no sian corcadas: 2. tenir cuidado en observar las reglas, que en son respectiu tractat se senyalarán, ja per amollarlas ó tenirlas en aygua, ó ja pera cóurerlas, la cual operació es necessari practicar ó be ab lo fi de estovarlas, ó be ab lo de disminuir son gust demasiadament fort: 3. no posar las fruytas en lo sucre, sens estar segur, de que te lo punt corresponent; de modo que assó es lo mes essencial, sens necessitat de que la proporció entre la fruya y sucre sia absolutament exacta y rigorosa. Assentats estos documents, passem á parlar de algunas.

*De poncem.*

Se trau lo interior dels poncems, y despres de ben nets se posan en aygua clara, per lo espay de tres dias continuos, procurant renovarla cada dia, peraque extraiga y sen porte millor lo amargór.

Despres se fan courer ab aygua clara, hasta que punxantlos ab una agulla, passe esta y penetre ab facilitat, y en arribant á aquest punt, se tornan per un breu rato á la aygua freda y se fan escorrer. Se tiran luego á una cassola ó perola, que tinga sucre clarificat y cuyt hasta al punt de anis; se mantenen en la perola durant alguns bulls, y despres de 4 horas se tráuhens y se posan á escorrer hasta lo dia següent. Se tornan á la perola, lo sucre de la qual ha de tenir lo grau de anis fort, y se proceheix com la priimera vegada. La mateixa diligencia ú operació se repeteix 5 vegadas en 5 dias, cuy-

dant de aumentar cada dia un poquet lo punt del sucre, que al t ltim lo tindrà de volant; se fan assecar en la estufa, y se guardan en un rebost.

Per aquet método quedan las fruytas en disposició de conservar per llarch temps sas bonas qualitats. Pero no obstant això ser  lo millor, candirlas, y per lograrho se practicar n las diligencias següents:

Despres quels poncems han estat una vegada no mes en lo perol, en lo qual hi ha lo sucre cuyt hasta lo punt de anis, y mentres se están escorrent, segons se ha dit, se li dona al sucre lo punt de volant, mantinent en un foch lento lo calder  fins ´ donar probas de engranarse, y quant ab la esp tula se retira ´ un costat del calder , com se ha dit, tractant del modo de fer las figures, ´ las horas se posan los poncems ben escorreguts, y al cap de alguns

minuts se separan ab una cullera ó escumadora , y se arreglan en la estufa sobre esparts, peraque se assequen. Ultimament se arreglan en las candideras, y se cubreixen de sucre que tinga lo punt que se ha dit, conservant un foch violent en la mateixa estufa , advertint que han de cubrirse y ferse assecar tantas vegadas quantas sia menester fins á quedar ben candidas.

*De taronjas verdas.*

Se prenen las taronjas verdas de la grossaria de una nou y despres de peladas de la pelleta de sobre , se punxan be en los dos caps: se tenen tres dias en ayqua clara, la que deu mudarse tres vegadas cada dia , y despres se proceheix del modo expliqat en la confitura de poncem.

*De taronjas dolsas.*

Escullidas las taronjas tan grossas

y de tan bona pell ó escorsa, com sia possible, se pelan de la superficie ab cuidado, y despres de ferlos tres ó quatre talls en la dita superficie, se posan un dia en aygua clara. Despres se fa lo mateix, que als poncems.

### *De codonyss.*

Se escullen los codonyss un poch verts, pero sans, ó libres de corchs, se punxan he per dessobre, y despres de haver estat un dia en aygua clara, se posan á escorrer, y luego se fa lo mateix que ab los poncems. De la mateixa manera se fa la confitura de pressechs.

### *De albaricochs.*

Se ponen los albaricochs verts, de modo que no tinguin format encara lo pinyol, (lo que se podrá conoixer traspasantlos ab una agulla) se fan bullir ab llexiu de cendra, fins

á tant que se separe facilment aquell borrisol de sobre; se trauhen del lleixiu: se netejan be ab un drap grosser, y van posantse en aygua clara per tres dias consecutius. Lo demes queda explicat en la primera.

### *De nous verdas.*

Se prenen las nous verdas, ans de formarse la esclofia, se netejan be, fins á arribar á la substancia blanca; y despres de punxadas se tiran al aygua clara per dos dias, renovantla una vegada al dia. Se han de fer bullir també ab aygua, que tinga un poquet de alum en disolució, y quant fan la proba de la agulla, se tornan al aygua freda, se fan escorrer, y se practica lo demes explicat en los ponceems.

### *De figas verdas.*

Se escullen las figas antes de madurar, se punxan, y posan en ay-

gua que ha de bullir per un petit rato é inmediatament se tiran al aygua freda, permaneixent en ella per espay de 24 horas. Despres se tornan al aygua bullint, que tinge una quantitat petita de sal comuna, y se tenen en lo foch, hasta que nadan per dessobre la aygua, y en aquest estat se tiran al aygua freda alia vegada, la que se renova dos ó tres dias, netejan las figas, se fan escorrer, y lo demes, com en los ponsems. Del mateix modo se fa la de cireras.

### *De llimonas.*

Se trau lo superficial de la pell, es dir la pelleta groga de sobre, se divideixen en quatre trossos, y trahentlos lo cor, se posan per tres dias en aygua clara, mudantla' cada dia una vegada; se fan bullir fins á tant, que trahentne un tros, se veu ques trenca ab facilitat; á las horas se

trauhen, y ben escorregudas, se continua la operació baix lo método explicat en los poncems.

*Fruyts confitats ab esperit de vi.*

Pera confitar los fruyts ab ayguardent, se observan las mateixas reglas senyaladas en los respectius tractats, en quant al tenirlas en aygua, y disposarlas peraque conserven las propias qualitats, ab la circumstancia que despres de haberlos donat la última ma, á saber de ferlos assecar en la estufa pera guardarlos, se fa una mescla de parts iguals de sucre clarificat, y cuyt hasta lo punt fluix ó volant, y de ayguardent de proba del oli, ab la qual mescla y ab los fruyts se umplen pots de vidre, los quals no deuen taparse justos, fins passats tres ó quatre días. No obstant obsérvense las confituras següents.

*De prunas.*

Se pelan las prunas verdas y grossas, se posan en aygua calenta, procurant que no arribe á bullir, ab un poch de vinagre, en la que permanexerán 4 horas, ó fins á tant que sobrenaden las prunas. Despres se tiran al aygua freda un rato, y se fan escorrer. Se posan en un gibrell ó perol que hi haja sucre clarificat, y cuyt fins al grau de anis. Al següent dia se anyadeix sucre al perol, y despres de alguns bulls, quant tinga lo grau de anis fort, se traurá altra vegada del foch. Se repeteix al cap de 24 horas dos ó tres vegadas mes, la mateixa operació, procurant que cada vegada se aumente lo pnnt del sucre fins á la última, en que déu ser de volant, en lo qual estat se anyadeix per cada lliura de sucre una de ayguardent, que fassa la proba del oli: y quant estigue ben unit, se omplan pots de vidre, los

que als primers dias deuen estar tapats en pergami foradat ab punxadas de agulla, y despres se tapar ab taps de suro ben justos.

*De pressechs.*

Se escullen los pressechs ans que acaben de madurarse del tot, y despres de pelats conforme, se punxan, se posan en aygua tebia, á fi de que se estoven, y luego de estar prou tous, se tiran al aygua freda. Al cap de poch se trauhen, se fan escorrer, y se continua las diligencias explicadas en las prunas. Per lo mateix estil se fa la de albaricochs, y la de taronjas, pero estas se han de elegir bonas y de bon gust.

*De nous.*

Se trau la closca de las nous verdas fins á descubrir lo blanch, se posan en aygua tebia ab un poch de pols de alum, y such de llimó.

Quant estan tovas, se tiran al aygua freda, y se continua lo demes, dit en las prunas.

*De mirabellas.*

Se pelan y punxan mirabellas antes de ser maduras, se posan á bullir ab aygua clara fins que vajan per demunt, y á las horas se tiran al aygua freda, y se fa lo demes dit en las prunas.

*De cireras.*

Escullidas las cireras mes grossas, maduras y sanas, sels trau la virtut de sos mugronets; despres de punxadas se tiran al aygua per una hora: se posan despres en uns pots de vidre, cubertas de ayguardent de proba del oli, anyadint alguns polsos de canyella de holanda, y clavells de especia. Passat un mes, y millor dos, se trauhen las cireras, y se mesclan 5 unsas de sucre blanch y fi

per 3 lliuras del ayguardent del pot; se filtra, y al últim se tornan á tirar á ell las cireras peraque se conserven.

### *Confitura de ametllons verts.*

Se prenen los ametllons se fa lleixu per netejarlos del borrisol, y se disposta en esta forma; bastante cendra de carbó blanca y passada per lo cedás, se tira en la porció de aygua correspondent á la quantitat de ametllons, y despres de cuya la cendra en la aygua, se traurá del foch, y deixará reposar, á fi de que se assole la cendra. Assolada esta, se mudará l' aygua á un altre perol, y tornada al foch, se hi tirarán los ametllons, á fi de que se vajan cohent; y de quant en quant sen anirá trahent alguns, y se probará á veurer si deixan lo borrisol fregant ab los dits; y luego de ben nets; se anirá tirantlos al aygua natural; y si no que-

dan ben cuyts, ~ posarán ab altra aygua clara al foch, y despres se confitan ab sucre, de modo que estiguien ben cuberts de ell en lo instrument en que estan, y se anirá cohent lo sucre fora dels ametllons, y despres de fret se tornará á tirar sobre ells, peraque se vajan confitant, lo que se repetirá per tres ó quatre vegadas, en la última de las quals se podrá fer ab ells matexos dintre del sucre, y luego tirarlos sobre un filat peraque se assequen en la estufa; y despres de sechs se podrán guardar, y usar de ells, quant be aparega.

*De herba Angelica que es una especie de apit.*

La Angelica, es una herba molt pectoral y olorosa: se cull tres vegadas al any; en la primavera, estiu, y tardó, lo millor temps es quant los brotets que la mantenen estan á

mitg creixer: antes de traurer la grana ó llavor, y axi fresca com se cull se li trauhen las fullas, dividint-las en porcions com la ma: sels trau igualment la pelleta exterior, refrescantlas despres ab aygua freda; de alli se passan á altra aygua bullent, peraque se tornen blancas, cohent-las ab foch fort, fins á tant, que prenentlas entre los dits, ab facilitat se desfassan, y á las horas ben tapadas, se dexarán reposar fora del foch per lo espay de 2 horas poch mes ó menos, en qual intermedi haurán reverdit: haventlas despres passat per 2 ó 3 ayguadas fredas, y ben axutas en lo cedás, sels fará donar deu ó dotse bulls ab sucre clarificat, èscumantlas cuidadosament, y trasladadas luego á una cassola, se dexarán en sa infusió, fins al seguent dia, que se fará bullir sol lo sucre clarificat fins á tant que estigue preparat al punt de per-

la flux, lo qual se tirará sobre las fullas preparadas, com se ha dit. Despres de dos ó tres dias se tornará á courer lo sucre sol, fins al punt de perla fort, y se tirará á ell la Angélica: ultimament se conclourá, assecantla en la estufa com las demes fruytas; y per quant lo sucre se gasta y se consum ab las infusions, banys y decoccions, se procurará providenciar de altre pera banyar igualment la Angélica.

### *Castanyas confitadas.*

Se escullirán las cástanyas mes grossas, de un color lluhent, empel·tadas y planas, á las que se traurán las clofias ó pells, y se posarán dos perols de aygua al foch; y quant bu·llan se tirarán las castanyas en un de ells peraque donen 5 ó 6 bulls, y luego ab la escumadora se traurán y mudarán al altre perol que tinga tambe aygua bullenta, peraque se acaben de aquest modo de blanque-

jar; y si en lloch de estas dos ayguadas bullentas sels ne dona quatre ó cinch, será millor, pues resultarán mes claras, blancas y blanas ó tovas; y per coneixer si están en son punt, se fará la proba experimental de la agulla. Despres que la aygua fora del foch se haja temperat, se netejarán las castanyas de aquell tel, ó pelleta interior, y per raque al traurerlas no se trenquen ó desfassan, podrá ferse ab la escumadora, y anant ab cuidado, y ben netas que estiguén, anirán passantse per un altra aygua tibia. Axutas despres sobre un toballó se refrescarán en altra aygua freda, pues de aquest modo acabarán de purificarse, y tornadas á axugar se posarán en sucre clarificat tal qual fort, aplicantli un foch lento, de modo que no arribe á bullir, si sols á donar un poch de moviment al sucre, y á las horas se posará á guar-

dar esta infusió a la estufa ó al caliu. Al següent dia augmentant, lo liquit del sucre clarificat, y sens la fruya- ta se courá hasta lo punt en que bufant al traves dels forats de la es- cumadora, se forman bombollas gros- sas, en lo qual estat, quant estigue temperat del calor, si tirará la fruya- ta, y se tornará á la estufa fins al altre dia, pera tirarlas en sech en la forma y modo seguent: se trau- rán del such las castanyas, pero ab gran cuidado, perque sino, facilit- ment se engrunarian; se anirán pas- san per la aygua tibia de altre pér- ol, á fi de que se desprengan del sucre, y se axugarán ab lo mateix tino sobre un toballó, lo qual prac- ticat, se ficarán en un altre sueré nou preparát al grau, que sobre se ha dit de bombollas: despres de apár- tat del foch y un poch reposat, se dexará refredar (fins á poderlo sufri- ar la ma) en un costat del pérol.

y prenent á las horas una cullera manual, y subjectant ab una ma lo perol peraque no se moga, se debatrá suauement ab la cullera lo such del sucre en un costat per emblanquirlo sens que las castanyas si mesclen, y en están en est punt, se anirán trahent las castanyas per aquell costat per medi de una forquilla, y se posarán sobre filats de filferro, peraque se assequen, lo que promptament se efectua, y son de un gust molt agradable.

### *Pomas agras.*

Habent pelat, y dividit en dos ó quatre parts iguals las pomas, y dexadas ben netas dels cors, se tirrarán en aygua freda, pera que se refresquen, y de alli se pasarán á una altra aygua que bulla en un perol al foch, y tot junt se fará courer fortament, quant estiguén tovas, si be que no masa, perque no

se desfassan, lo que se conexerà ab lo tacto; se axugarán en lo sedás, pera ficarlas al sucre clarificat, y preparat al punt de perla, en lo qual donarán quatre bulls lents, despres dels quals se apartarán del foch, y dexarán reposar en la sua infusió, trasladadas despres en una cassola se posarán en la estufa fins al següent dia, en que lo such de la fruya, haurá donat un parell de bulls; per tirarlo despres sobre la fruya. Semblant operació se repetirà tres ó quatre dias consecutius, y al últim se conclourá la obra donant un parell de bulls ab la cassola tapada á la fruya y such de sucre tot junt; y quant estigue mitg fret, se traurán ab tino per medi de una forquilla, se estendrán sobre lo rexat de filferro y se posarán à secar.

*Agrás en liquit.*

En un perol que estigue ab aygua bullenta , se tirarán quatre lliuras de agrassos grossos , nets dels pinyolets, que podrán tráurerse ab la punta de un petit ganivet , y refrescats ab aygua natural y fieda , sels fará donar tres ó quatre bulls: apartats despres del foch se dexarán , per espay de 5 ó 6 horas revenir , ben tapats , entre lo caliu ó sobre cendra calenta , despres de lo qual , y de haverlos axugat en lo cédás , se tirarán al sucre clarificat preparat á la ploma , es dir , que bufant al traues dels forats de la escumadora ab que se escuma , se forman grossas bombollas . Se , tirarán dich en dit sucre , peraque donen vuyt ó deu bulls , lo qual practicat , se traurán ab la escumadora , posantlos en una cassolá de terra ben embarnissada , y entre tant lo such donará otros 10

ó 12 bulls, després dels quals se avocarà sobre dels agrassos: se tornarà tot junt en lo perol al foch, peraque tornen á donar 7 ó 8 bulls mes; y haventlos mudat en una cassola, peraque se refreden, se guardaràn.

*Idem en sech.*

Despres de preparats los agrassos del modo mencionat, ab la diferència de haver de tenir lo sucre lo punt de primera perla, y en la última operació lo de perla mes fort, per poderlos tirar en sech ab major facilitat, y en estar frets, se posarán sobre planxes de coure ó llau-na, cubertas de pols de sucre per trasladarlos á la estufa per assecarse. Quant estiguén sechs de un costat, se giran del altre, no olvidant de tirar sucre en pols sobre de las planxes.

*Patatas de Malaga en sech y en liquit.*

A una lliura y mitja de patatas sels farà donar un bull ab aygua clàra, despres ab un ganivet sels traurá la pela, y fentne luego trosos, mes ó menos grossos, segons aparega, se tirarán en altra aygua clara. Luego se posarán á courer en altra tercera aygua, fins á la proba de la agulla; en aquest punt se repassarán per una aygua fresca, y axutas que sian, se tirarán en una lliura ó 15 unsas de sucre clarificat, dexantho courer tot junt, entre tant que lo such se redueix al punt de perla petitita: concluidas semblants diligencias, se trasladará tot junt á una cassola de terrissa embarnisada, dexantlas infundir 24 horas; despres se tornará tot ab lo perol al foch, fins que lo such se convertesca en perla bona, desde ahont se

podràn traurer y deixar en sech, ó reservarlas en liquit.

*Alverginias en sech y liquit.*

Se escullirán las alverginias, que no sian del tot maduras, y mes aviat petitas que grossàs, sels traurrán la cua y espinas ó punxas, y lo bastonet intern, y se tirarán al aygua fresca, de esta se passarán á courer en altra, en la que bullirán fins á la proba de la agulla. Si fossen amàrgas, se passarán en altra aygua fresca, y se hi dexarán en infusió per lo espay de 24 horas, mudant la aygua de tres en tres horas peraque perdan la natural amargor; pero si son de qualitat dolsa, bastará passarlas per un parell de ayguadas frescas.

Feta esta diligencia, se tirarà, per exèmple, la quantitat de una lliura de estas ab una lliura y un poch

mes de sucre clarificat, en lo que se courá la materia del següent modo: lo primer dia á la llisa, es dir que prenen una mica de such entre los ditç polser é index, al apartar estos de entre sí, se forma un filet; que luego se trencia quedant una goteta en lo cap del dit. Al segon dia al punt de perla, y al tercer al de ploma, ja explicat: observant que en cada un de estos punts, lo mateix que en las demes fruytas, se trasladaran á una cassola de terrissa embarnissada, y luego se podrán posar en sech ó guardar en liquit.

### *Cohombrets.*

Esta fruya se tira en sech ó se guarda en liquit del mateix modo que las alberginias, ab la diferencia solament, que uns los pelan de la superficie y altres no, confitants los del tot enters. Se ha de adver-

tir no obstant, que no convé sian grossos, sino los mes petits que sia possible, no del tot madurs, ni de mala vista.

### *Pebrots.*

Los pebrots no se diferencian de las fruytas precedents en lo modo de confitarlos; sols es menester observar, que no se han de escullir los que tiran á vermell, sino que sian de qualitat verts, petits y de bona vista.

### *Carabassá.*

Es indiferent sia verda ó assahonada, (al gust de cada qual); se li trau la closca y la tripa, y feta trossos se tira al aygua freda, y de ella se passará á altra aygua, peraque bulla, y se coga com las demes fruytas fins á la proba de la agulla: en lo demes se seguirá la regla de las patatas, ab la diferencia que lo úl-

tim punt del sucre déu ser lo de ploma; y per quant ella es de son natural insípida, se augmentará de alguna aygua olorosa, com per exèmple, de flor de taronger. Molts couhen la carabassa en 4 dias, ó mes distribuintho de aquest modo: lo primer dia en llisá media entre petita y gran, per qual efecte se deixa courer fins á aquest punt lo sucre sol, avocantlo despres sobre de la carabassa que estará sobre una cassola embarnissada, però deu estar ja tibi, al avocarlo, y de aquest modo estará en infusió hasta lo següent dia. En aquest, observant las mateixas precaucions, courá lo such un poch mes, que á la llisá gran: lo tercer dia á la perla gran, ó forta, y lo quart á la ploma, lo qual modo fa surtir la fruya mes entera y hermosa.

*Cindrias en sech y en liquit.*

Treta la closca de la cindria, y feta esta á trossos com la carabassa, se tirará en salmorra, es dir: á un quartillo de aygua se tirará un grapat de esta sal, y luego los trossos de cindria: se practica axó, peraque no se arrugue al posarla á courer en lo sucre, á causa de la sua gran flexibilitat. En lo demes se segueix la regla estableerta en la confitura de carabassa; sols que cuya ta ja en la aygua, se ha de passar per 3 ó 4 ayguadas fredas, deixantla en cada una de ellas com á cosa de una hora, peraque deixe lo gust salitrós. Se adverteix també, que la cindria deu estar unes 12 horas en la salmorra.

*Melons.*

Los melons se confitan com la cindria, y per quant son també insípits,

se tirará en lo such del sucre alguna aygua olorosa; pero obsérves que no se han de posar en salmorra.

Molts pera variar, confitan melons enters, y verdaderament que fan de hon veurer. Per assó se valen dels mes petits, tendres y sens madurar, trahentlos la escorsa, y fent un foradet en lo cap per vuydarlos de la tripa y llavors, seguint en lo demés lo mateix método que en los tros-sejats.

### *Nespras y atserolas.*

Lás atserolas y nespras se confitan com las peras; pero per ser estas de carn mes flonja, se han de courer menos temps en totas las bullidas. Si se vol, se traurán ab la cullereta los pinyolets y se traurá sutilment la pelleta exterior, ó sino se deixarán enteras. Se confitan en conservas per guardar en liquit y en sech; y es de las fruytas bonas.

*Peras.*

Esta fruyta se divideix en varios géneros ab varietat de noms. Se confitan solament las cermenyas blancas y algunas altras. Las demés ó son massa grossas, ó massa fortes per est objecte, y axi son solament á propósit per conservas, pastas ó melmeladas, que poden ferse indistinctament de qualsevol fruya. Se guardan ab molt asseo y limpiesa tota especie de peras confitadas tant en liquit, com en sech.

*Peras blanquetas.*

Esta fruyta es una de las prime-  
rencas, per lo que es molt estima-  
da: se confitan mes per la novedat,  
que per altre motiu algun, fent de  
ellas conservas ó tirantlas en sech.  
Se preparan del següent modo. Des-  
prés de ben punxadas ab una agu-  
lla en lo ullet, se posarán en un  
perol de aygua al foch, peraque se

vajan cohent sens bullir; y si vol rompre lo bull, se tirará una mica de raig de aygua freda; y quant estiguen ja tovas, se deixarán refredar apartantlas del foch, pera netejarlas de la pèla, tirantlas á refrescar en un altra aygua freda, á proporcio que se van pelant; y despres de aixutas en lo sedás, se posarán ab sucre clarificat en un perol al foch, peraque donen 40 ó 50 bulls; luego se apartarán del foch, deixantlas en sa infusió fins al següent dia, que haventlas aixugat del sucre en un sedás, se courá aquest tot sol fins á la preparació dita de la llisa, y dintre de ell si tirará la fruya, y donarà un bull ó dos. Al altre dia se courá lo such entre llisa y perla, y al tercer á la perla, advertint, que cada dia de estos dos últims ha de dar la fruya dins del such deu ó dotse bulls cuberts, la que se guardará pera tirarla despres en sech,

quant se vulla, lo que se exècutará del mateix modo que los albaricochs; però per quant estarà massa espés ó massa fort, se ficarà lo instrument en un perol de aygua bullenta peraque se liquide, per lo qual medi se podrà traurer la fruyta y prepararla, tirantla en sech com las altras. Se conservan de aquest modo molt temps, rotllantlas y cubrintlas ab papers blanchs, que podrán mudarse de quant en quant, peraque no sentian humitat.

Totàs las demes castas de peras se confitan enteras, ó del modo que se vulla, practicant lo mateix que en las passadas.

Las cermenyas poden també confitarse.

### *Bergamota.*

La mes excellent pera confitar entre tota classe de peras, es la bergamota moscatell: despedeix ella de

sí un olor molt fragant, y suau semblant al almisele, alguns la anomenan pera siciliana, y altres pera moscatell petita de la tardó. Se confita per lo estil mateix que las altres.

### *Cireras de arbós en sech.*

Se elegirán las mes hermosas y grossas, y netejantlas be ab aygua fresca, y tirantlas, despres de ben aixutas, en sucre clarificat y preparat á la ploma, donarán un ó dos bulls, y escumadas curiosament ab un paper blanch, se traurá lo perol del foch, deixantlas reposar per 24 horas, y luego se tirarán en sech, posantlas en una cassola embarnisada á la estufa ben empolvadas de sucre. Se ha de procurar que no sian molt maduras.

### *Idem en liquit.*

En 4 lliuras de sucre clarificat y preparat á la ploma se hi tirarán 3

Hiuras de cireras de arbés grossas, maduras vermellas y netas, en lo que ab un foch fort donarán 12 ó 15 bulls. Fet axó, se apartarán del foch, y se escumarán curiosament, separant despres lo such, y fentho bullir sol una porció de bulls, fins que se posé bastant espés: en aquest punt y ja fret, se avocará sobre de la fruya, que estará ja en los pots en que haja de guardarse.

Las maduxas se confitan del mateix modo, també en sech, com en liquit.

### PASTILLAS Ó TAULETAS

#### A LA GOTÀ.

#### *De flor de taronger*

Se polvorisa lo sucre blanchí que se vulla, y se passa per un cedás de seda, se posa en un perolet ab un poch de aygua de flor de taronger, á saber la necessaria pera for-

mar una pasta de tal consistencia, que se sostinga amb la espátula; després se posa là un foch molt lento, fins que la mescla estigüe ben feta, ó que lo sucre estigüe disolt remenant-ho sens parar; se trau del foch, y valentse de un bastonet primet, se van tirant gotas sobre llaunes, fins a quedar estas cubertas, y luego se posan en la estufa per espay de una hora, després de la qual se trauhen, y se arreglan sobre fulls de paper blanch, que també se posan en la estufa per espay de 24 horas.

### *De Rosa.*

Se practica de la mateixa manera que la antecedent empleant ayqua de roses en lloch de la flor de taronger.

### *De Jesami.*

Per cada 3 alliuras de sucre blanch ben picat se pren una unsa de espesit de jesamí, y se fa la mescla

ab la aigua correspondent pera fer la pasta: en lo demes se proceheix del modo explicat en la flor de taronger.

### *De alelí.*

Se posan tres unsas de flor de alelí en un pot ab aigua bullentia, que se tapa y se deixa 24 horas, y despres se cola. Esta aigua se emplea en lloch de la de flor de taronger, y lo demes com está dit antes.

### *De vainilla, fruyt de las Indias.*

Se pren una unsa de esperit de vainilla y ab 3 lliuras de sucre y la correspondent quantitat de aigua, se fa la pasta, y se prosegueix com se ha dit en las precedents.

### *De orxata.*

Se prenen las ametllas que sian blancas, y no tingan ranció, se pe-

Ian ab aygua bullenta, se xafan be en un morter de marmol, anyadint un poquet de aygua, ab la qual se forma una especie de llet espessa, y se cola exprimintla; se deixa reposar un poch, y se torna á colar, y se fan fondrer, per últim, 6, ó 7 unsas de sucre blanch picat en cada lliura de ametllas, anyadinthi algunas gotas de essencia de llimó.

*Altra invenció de pastillas de orxata.*

Se prenen ametllas dolsas de bona qualitat, peladas ab aygua calenta; se xafan be en un morter, y se molen en la pedra de xocolater; immediatament se extrau la llet de esta pasta; mesclant en ella 3 lliuras de aygua per cada lliura de ametllas, la que se filtra per un drap de tela espés, la qual llet se posará á bullir, per reduhirla á pasta clara, remenantla de contínuo, pè-

raque no se agafe en lo fondo de la cassa. En estar freda dita pasta clara, si mescla en ella un poch de essencia de llimó y sucre blanch del millor, ben net y sens porquerias, fins á tenir la consistencia de marsapá.

### *Pasta de goma dragant.*

Se posa en remull la quantitat que se vulla de esta goma fins á véurerla tova pera poder operar, la qual se posará en un morter de marmol, se xafará ab una ma de fusta, y mesclanthi sucre fi, quant se veja que la pasta fa certs filets, se anyadeix poch á poch mes sucre prosseguint en picar, hasta lograr la consistencia de pasta exàcta, ab la qual se pòt fer la idea que se vulla, per medi de motllos de fusta.

### *Pastillas de flor de Borratxa.*

En una lliura de sucre preparat á la ploma un poch forta, y deixat

reposar un breu rato si tirará mitja onsa de dita flor ben neta y curiosa; y haventla remenada ab una cullera en lo sucre, peraque axi calent se barreje be, se distribuirá en los motllos de paper preparats per aquest fi.

### *Pasta de violas buscanas.*

Se pendrá la porció de 2 unsas de la millor violeta, se moldrá be ab un morter de pedra, tirantli alguna gota de such de llimó; y habent cuit á la ploma una lliura de sucre clarificat quant estigue un poch fret, si tirará la flor molta, remenanho tot be al rededor del perol ó de la cassola, y se tirará en los motllos. Si sobra algun poch de material despres de ocupats los motllos preparats, y se vol aprofitar, se hi anyadirá un poch de such de llimó, remenanho ab una cullera fins que

se haja mesclat, per tirarho á un altre motillo.

### *Pastillas de canyella.*

Se tiraran á desfer en sucre clarificat dos canons de canyella de la bona ben picada y passada per lo tambor; y hávent fet courer una lliura de sucre preparat á primera ploma, si tirará dintre, y ben remenat ab una cullera de plata, fins que se haje ben mesclat, se rematará com las otras.

### *De xacolata.*

En una lliura de sucre cuyt á la primera ploma despres de clarificat se hi tiraran dos unsas de xacolata rascat, remenanho ab la cullera per que se desfassa y mescle, com la de dalt, y axi calent se posará en los motillos, ó pots, ó &c.

*De rosas blancas*

Talladas ab un ganivet en petitas porcions las rosas blancas fins á la quantitat de mitja unsa, se tirarán en una lliura de sucre preparat á la ploma, y remenat antes al rededor 5, ó 6 vegadas ab la cullera, á fi de que, de aquest modo puga mes facilment temperarse, y tot junt se tornará á remenar per 2, ó 3 vegadas, y se guardará.

*Pastillas blancas.*

Se fan estas de la flor de la taronja, y á falta de esta se pot usar de la melmelada de esta flor, y á falta també de esta se pot suplir ab la de llimona ó poncem, y se fa de esta manera: Se pren un poch del material, que se ha dit, mesclat ab un poch de such de llimó, tirantho en lo sucre preparat á la ploma, y observant lo demes que se ha dit en las precedents.

*Bombons de licor.*

Per exècutar la operació es menester tenir disposats uns motllos de guix foradats de una part y altra ab diferents ideas, las que imprimirás en lo midó, lo qual deu estar preparat planament á la alsaria ó gruxa de un quart de palm poch mes ó menos.

Posarás á bullir sucre clarificat al negre marfil fins al grau verdader de *emperlar fort*; mesclantli un poch de esperit de vi: á las horas se te preparat un embut petit ab un bastonet de un palm de llarch, col-locat perpendicularment en lo interior, per ajustarlo en lo forat de dit embut; de manera, que umplint lo embut de sucre, y afluxant un poch lo bastonet ab la ma dereta derramarás lo sucre en lo ingrés del midó, lo que deixarás refredar fins al endemá: amés de axó traurás lo midó, posantlo sobre de un paper blanch,

per arreglarlo en la estufa per assecar, y despres lo condirás de la mateixa mañera, que las fruytas.

*Bolas de goma.*

Se pren una lliura de sucre clarificat, y mitja unsa de goma arábiga; se fa bullir fins al punt de bola fort, y se posa en motllos de plom, peraque surtian perfectament trasparents.

Estas bolas sont molt específicas pera ablanar lo ventrell.

*Melmelada de violeta y de clavell.*

Se pendrá una lliura de violeta, la millor que se puga y molta en un morter de pedra, se tirará en 3 lliuras de sucre preparat á la ploma primera, peraque done 5, ó 6 bulis al foch, ab la advertencia, que deuen ser lentos, remenanho tot al bol ab la cullera, y axi calent se

posará en los instruments en que se haja de guardar. La de flor de clavells, que es molt agradable y cordial, y la de rosas que es la millor, se fan per lo mateix terme que la de las violetas.

### BESCUYTS.

Se pendrán dos dotsenas de ametllas amargas y mitja lliura de dolsas, y se posarán en aygua calenta pera pelarlas mes facilment, y refrescadas breument en la aygua natural, se ficarán en un toballó net pera netejarlas y aixugarlas; fet assó; se moldrán en un morter de pedra, arruxantlas de quant en quant ab una clara de ou debatuda; peraque no se resolgan en oli; quant estiguén ben moltas, se mesclarán ab 6 clàras de ou frescas, ben debatudas y ab bona escuma, anyadinthi 3 rovells, mitja lliura de sucre ben sech

y passat per lo tambor y una cu-  
llerada de farina; y tot ben barrejat  
y posat en un perol, se anirá dis-  
tribuint sobre motllos de paper fets  
expresament com á manera de qua-  
dros semblants als ques fan per las  
rajolas de xacolata, empolvats de su-  
cre mesclat de farina per impedir  
que se agafen á causa de la humi-  
tat oliosa de las ametllas; se ficarán  
á courer en un fornillo de ferro, ó  
en un com los que tenen los for-  
ners. Lo foch que ha de tenir, en  
cas de ser fornillo ha de ser mode-  
rat tant de sobre com de sota, pe-  
ra que prengan color bonich: quant  
se conceptue, que estan ben cuyts,  
se traurán del forn pera dividirlos  
sobre una post, si se judica conve-  
nient, lo que en tal cas déu ferse  
mentres mantenen calor.

*Bescuysts de palacio real.*

Pendràs igual quantitat de sucre

un pols al pes de 6 ous enters, advertint que lo sucre á mes de estar passat per lo tambor ha de ser del millor y mes sech, y si te alguna humitat se fará assecar en la estufa, y trencats los ous, se separarán los rovells de las claras, debatent aquestas últimas fins que hajan alsat bona escuma, no deixant per aixó de debátrerlas tant com se puga, porque será millor lo resultat: se tira despres lo sucre junt ab ellas remenantlo per tot lo bol ab la cullera peraque se barreje be, y luego se hi anyadirán los rovells y là farina en la quantitat del pes de la mitat del sucre ben sech en lo forn, y tot ben mesclat y debatut se aumentará ab las ralladuras de una llimona, y de la conserva de flor de taronja molta en la quantitat de lo que pot cabrer en poch mes de una closca de nou, y se distribuirá en los motllos empolvats de sucre fi,

y se-conclourá com los altres.

*De xacolata.*

En una clara de ou se hi tirará un poch de xacolata rascat, lo que aparega bastant per donarli son propi gust y color, y se moldrá tot junt en un morter de pedra, augmentant lo sucre á la proporció corresponent, y tot ben mesclat y fet pasta manual, se fará lo bescuyt de la forma y grandaria que be aparega; y posat sobre paper, se courá en lo forn á foch lento, posantne sobre y sota.

*Bescuyts de nata.*

Bèn debatudas 7 claras de ou, del modo ja dit, se mesclarán ab mitja liura de sucre, y tres unsas de farina, tornantho á debatrer be: fet assó, se debatrà fortament ab un menadet de bastonet prim y nets mitg porro de nata, trahent la es-

cuma que va per dessobre, y ben  
aixuta en un sedás, se mesclará ab  
la composició que dalt se ha dit; y  
luego se anirá distribuint en los  
motllos de llauna ó be de paper,  
empolvats ab sucre fi, fent que se  
cogan com las demes.

*Bescuysts de quaresma, ó sens ou.*

Peladas 4 lliuras de ametllas dol-  
sas, y refrescadas despres ab 4 ó 5  
ayguadas naturals, se aixugarán so-  
bre del sedás pera móldrerlas en lo  
morter de pedra, y á las horas se  
mudará la pasta á un perol ab igual  
porció de sucre ben picat y sech, pe-  
raque la pasta se desseque en lo foch:  
fins á tant que haja despedit lo hu-  
mor natural; y peraque no se creme,  
se remenará ab un cutxaró. Se co-  
neixerá que está en son punt, si no  
se apega, ó se suspen la pasta á la  
bora del perol: Preparat de aquest

modo, se traurá deixanto refredar sobre planxes de coure, passanho de alli á un morter ab la anyadidura de 8 culleradas de goma dragant preparada ab un poch de aygua de flor de taronger y las rascaduras de una llimona, ó un poch mes. Finalment se posará sobre de una post ben neta, se formará lo bescuyt ó bescuysts, y se courá á foch lento en lo forn.

### *Bescuysts á la espanyola.*

Ben debatudas 6 claras de ou, sels juntarán sis rovells, tornant á las horas á debátrerho tot junt cosa de mitg quart de hora, mesclant-hi despres 9 unsas de sucre real picat, y continuant en debátrerho peraque se unesca be: á lo que se anyadirá mitja lliura de flor de farina de arros, repetint la diligencia de debátrerho tot be per espay de un quart de hora; y tiranho

despres en motllos de major capacitat, se courá en lo modo ordinari; en estar en aquest punt, se dividiran de llarch á llarch los ja fets bescuysts, y per los costats y sobre sels donará un bany de clara de ou y sucre real; y peraque lo baný sels assente, se posarán á courer un rato y á foch lento.

### *Bescuyst real.*

Per la formació de aquest bescuyst es menester elegir los ous frescos, y separant las claras dels rovells, se debatrán aquellas fins que fassan grossa escuma: despres se mesclarán 7 unsas de tota especie de melmeladas, augmentant dos claras de ou, y debatentho altra vegada: quant estigue ben barrejat, se hi tiraran 5 rovells, continuant á debátrerho tot junt per lo temps de un quart de hora, á lo que se anyadirán 7 unsas de sucre picat ab altras tantas de

flor de farina de arrós, y fet tot una pasta, se courá y concolourá com los altres.

### *Bescuysts de castanyas.*

Se fa aquest género de bescuysts del mateix modo que las ametllas amargas, ab la diferencia que las castanyas se han de courer y netas de una pela y altra, y ben moltas en un morter de pedra, y aixutas de la aygua que prengueren cohentse, se mesclarán ab un poch de clara de ou, seguint en lo demes lo método indicat.

### *Panellets de llimó.*

Se pendrá una ó dos claras de ou, debatentlas en lo morter ab un poch de aygua de flor de taronger, an yadint despres sucre fi lo suficient fins que se haja fet una pasta molt forta per medi de flor de farina, ó com lo marsapá, y aixi mateix an-

yadint las ralladuras de escorsa de llimona ben moltas; y resultant un compost ben mesclat, se posará sobre paper en petitas porcions ó boletas de un gruix de dit; y xafantlas un poquet y cohentlas en lo forn, quant estiguén perfeccionats, se posarán á guardar en un lloch sech.

## MARSAPANS.

### *Marsapa ordinari.*

Per cada dos lliuras de ametlladolsas, que no sian rancias, sen pren una lliura de amargas; se pelan ab ayqua calenta y se posan á aixugar. Despres se pican be fins á ferse com farina en un morter de marmol y ma de fusta, y anyadint un poch de clara de ou, se xafan, hasta que aparegan una pasta fina. A las horas se tiran á la caldereta, previnguda ab igual cantitat de sucre clarificat al

punt de volant, y á foch lento se cou, hasta que tocantlo ab lo dit, no se apegue; advertint, que se ha de remenar de continuo, peraque no se agafe á la caldereta ó perol. Se trau del foch, se li anyandeix una petita quantitat de essencia de llimó, y se avoca sobre marmol, cubert de un poch de sucre fi. Se treballa luego lo marsapá, y se col-loca en la estufa peraque se asseque.

### *Marsapá lleuger.*

Havent preparat las ametllas y feta la pasta en los termes explicats en lo marsapá ordinari, se posa en la caldereta, que deu estar previnguda ab igual quantitat de sucre clarificat y cuyt hasta lo punt fort de bola; se manté en un foch lento fins que la pasta, tocantla ab lo dit, no se apegue á ell, y se posa á cubrir sobre de la pedra. Despres en un morter de marmol se disposan dos claras de

ou, un poch de sucre fi y un quart de canyella de holanda en pols per cada dos lliuras de aquella pasta; se mescla he tot, y per medi de la xeringa se fan las variacions ó figures que be apareix, se col-locan en lo forn, y en estar un tant secas se ilustran ab sucre moreno y clara de ou.

### *Marsapá de maduixa.*

Es lo mateix marsapá ordinari ab la anyadidura del sucre extret de 4 unsas de maduxas per cada lliura de pasta.

Baix del mateix método y guardant dita proporció se fan las de prunys, ríbas, &c.

## **TORRONS.**

### *De Marsapá fi.*

Preparadas las ametllas de esperansa, y feta la pasta en los termes

esplicats en lo marsapá ordinari, ab la diferencia de posar aygua clara en lloch de clara de ou, se fa la mescla en la caldereta ab igual quantitat de sucre clarificat, y cuyt hasta lo punt fort de bufat, anyadint despres per cada dos lliuras de la mescla una clara de ou, y se blanqueja, y luego se anyadeix la quantitat corresponent de ralladuras de llimona: se posa en un motllo, y sobre est un pes proporcionat, y se tallará á barras despres de 24 horas.

### *De neu.*

Despres de peladas y aixutas las ametllas se fan torrar un poquet, y se prepara la pasta. Fet aixó, se fará la mescla ab lo sucre clarificat al punt de volant, y blanquejat ab clara de ou juntant la ralladuras de llimona, y guardant la proporció de dos lliuras y dos unsas de pasta per cada tres lliuras del dit. En estar

blanquejat y disposat, conforme se ha expressat, se disposta en motllos ab la advertencia de posar poch pes dessobre. Passadas algunas horas, se tallan ab molt cuydado peraque no se desfassan.

*De magalló.*

Preparadas las ametllas, com en lo de neu, se fa la pasta, mesclant un poch de llavor de anis ó sia de matafaluga. Entre tant se te lo perol al foch lento tenint 3 lliuras de sucre per cada 2 de ametllas empleadas, y anyadint poch á poch la aygua correspondent, se remena peraque no se agafe, fins á tant que haja adquirit lo punt de caramel. Se tiran luego las ametllas fetas pasta, y despres de junt be tot, se avoca sobre lo marmol untat ab un poch de oli fi, y ab un rodet se conclou lo torró Magallón, que se talla á gust de qui lo fa.

Es molt útil fer aquest torró en petitas quantitats, perque resulta millor.

*Torróns de tauleta ó de mel.*

Se posa en lo calderó la mel pura y aromática, y en comensant á bullir; se trau del foch, y se extrau la escuma ab tot cuydado; se torna á bullir, y en tenint lo grau de bola flux, se aparta, y se blanqueja ab una clara de ou debatuda per cada 3 lliuras de mel, remenantlo ab forsa, al mateix temps que ab cuydado: se retorna al foch fins á adquirir lo punt de caramel-lo, en lo qual estat se anyadeix y mescla igual quantitat de ametllas calentadas en lo forn.

*De Alicant.*

Després de preparada la mel baix dels termes indicats en lo antecedent,

y tenint lo grau de bola flux, se hi anyadex igual quantitat de sucre clarificat, y cuyt al matex punt de bola flux, y luego se blanqueja ab dos claras de ou per cada 3 lliuras de mel: se cou fins al grau de caramel-lo, y se tiran en lo perol tantas ametllas, quant sucre y mel se ha empleat, pero han de ser peladas y trencadas; y ab la anyadidura de 2 lliuras de sucre en tarros, se posan en motllos de fusta previnguts per aquest fi; y quant lo torró está un poch fret, se talla ó serra á barras, sobre las quals se posa un poch de canyella.

### *Tauletas de café.*

Se pren lo café torrat y polvorisat, y se posan en un instrument á propósit en la proporció de 2 lliuras per cada 3 de aygua, y despres de un petit bull, se trau del foch, y se guarda ben tapat hasta lo dia

següent: despres se filtra; ó be se passa per la mánega fins á quedar clar lo liquit, ab lo qual se va mesclant sucre en pols, es dir picat y passat lo que sia necessari per formar una pasta de bona consistencia: se posa esta en la caldereta, se fa escalfar á foch lento, regirantla; se umplen los motllos rodons; y se posan en la estufa peraque se assé...

### *Tauletas de*

Se fa ab la pasta d' dalt mencionada, sol tres se va fabrican ab aygua de malví, puga soportar; lue marmol, y se aplastar de fusta á vulga, donantlos ab un canó de tas son molt útils del pit ó tós catarral.

## LICORS.

*Noyó.*

Pendrás una lliura de ametllas amargas, mitja de ametllas de pres-sech, un quart de unsa de flor de *mácis*, trenta fullas de taronger agre y unas 3 lliuras 3 unsas de aygua de flor de taronger; ho posarás en in- en una ampolla per 3 dias, uals, hi mesclarás una ardent, posantho tot tilantho al bany dit tráurerne 19 lliuras esperitos: farás li- it lliuras de sucre mitja de aygua co- tot, y ho filtra-sia trasparent.

*ja.*

ny de maria fins lliuras y mitja de licor arroba de ayguardent

de proba del oli , sis unsas lliris de Florencia , 3 unsas anis estrellat , 2 unsas de la herba dita *culantro* , coronetas de la escorsa de quatre taronjas , una unsa de rael de Xina , y altra de safrá . Farás despres fonder 8 lliuras de sucre en mes de setse lliuras de aygua , ho mesclarás y filtrarás .

### *Licor suau.*

Posarás una arroba de ayguardent de proba del oli á destilar al bany de maria , y un quart de unsa de clavells de especia , y un quart de unsa de *mácis* , fins á conseguir 19 lliuras y mitja de licor ; farás liquidar 8 lliuras de sucre en mes de setse lliuras de aygua ; li mesclarás despres 19 unsas de aygua de flor de taronger , igual quantitat de aygua de rosa , mitg quart de unsa esperit de jesamí y sis gotas de esperit de *ambar* ; formarás la mescla

ab lo que has destilat; ho filtrarás y posarás en ampollas ben tapadas.

*Perfet amor.*

Posa á destilar una arroba de ayguardent de proba del oli en lo bany de maria del alambí, mitja unsa de canyella de Holanda, mitja de clavells de especia, coronetas de escorsa de 4 ponzems, idem de 6 llimonas, fins á conseguir prop de 19 lliuras y mitja de licor esperitós; farás disoldrer 8 lliuras de sucre en mes de setse lliuras de aigua, la que mesclarás ab lo licor destilat, y luego ho filtrarás. Pendràs un quart de unsa de cotxinilla, un de sucre candi, y mes de tres lliuras y mitja de aigua de font; tot reunit ho posarás en una eyna al foch, y quant haja donat alguns bulls, ho traurás del foch, y ho passarás per la mánega y quedará corrent.

*De malta.*

Posarás per lo espay de 2 dias las coroetas de la escorsa de 10 taronjas en una arroba de ayguardent de proba del oli, posancho despres á la destilació en lo bany de maia del alambí, fins á traurer 19 lliuras y mitja del licor; farás despres fondrer 8 lliuras de sucre en 1 lliuras y mitja de aygua, anyadintli al matex temps 3 lliuras 9 unsas de aygua de flor de taronger, ho mesclarás luego, y filtrarás.

*De aygua divina.*

Destilarás una arroba de ayguardent de proba del oli al bany de naria del alambí, coronetas de sis limonas, idem de sis bergamotas, 4 unsas de melissa fresca, fins á tenir 19 lliuras y mitja de licor; farás despres fondrer 8 lliuras de sucre, en mes de setse lliuras de aygua, anyadintli 3 lliuras 3 unsas de

aygua de flor de tarongei, ho mesclarás y filtrarás.

*De la Costa.*

Posarás per 7 dias en ifusió dos unsas canyella trencada, si de dàtils, coronetas de dos ponems, 4 unsas de figas vellas, en una arroba de ayguardent de proba del sli; ho posarás á destilar al bany de maria del alambí fins á traurer 19 lliuras y mitja de licor; fandrás 8 lliuras de sucre en més de 16 lliura de aygua destilada; farás la mescla y ho filtrarás fins que tingas ben transparent lo licor.

*Ponx per un vas.*

Pendrás un rovell de ou, que posarás en una plata fonda, y lo debatrás fortement; li anyadirás luego sucre clarificat, rom y aygua calenta, la quantitat necessaria: tornarás á debatrer, fins que haja alsat escuma, y axi ho avocarás al vas.

*EI.*



Spec. col.  
ALWF  
TX  
723,5  
.57  
C89  
1851

2250  
100



