

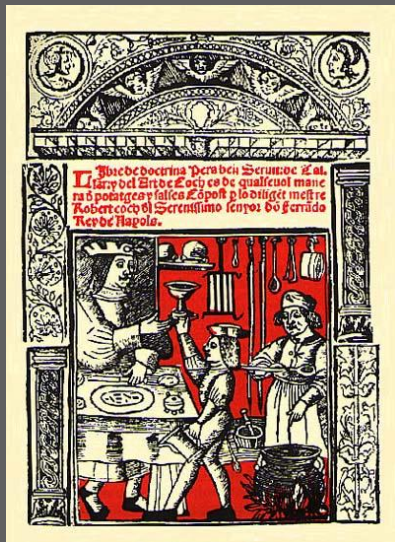


Per a l'elaboració d'aquesta activitat s'han emprat entre altres els següents documents:

Dossier didàctic: **Una taula parada. Pobres, malalts i pelegrins a la Lleida medieval.** El Museu de Lleida: diocesa i comarcal.

Llibre de totes maneres de confits. Text anònim. Segle XIV. Conté 33 receptes de fruits confitats. Algunes d'elles inspirades en receptes andalusines.

Els enllaços als documents es troben referenciats a la pàgina web des de la que heu accedit a aquest document.



El...

...**M**enjar

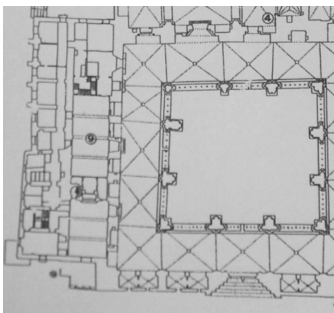
Per desenvolupar aquesta activitat hauràs de:

- Descarregar-te al teu ordinador el dossier didàctic: **Una taula parada. Pobres, malalts i pelegrins a la Lleida medieval.** El Museu de Lleida: diocesa i comarcal.
- Consultar en línia el **Llibre de Coch** de **Robert de Nola**. s.XV. Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes.
- Llegir atentament el text annexat en aquest document del **Llibre de totes maneres de confits**. Text anònim. Segle XIV.
- Descarregar-te al teu ordinador la fitxa de treball: **Anàlisi Tecnològic.** Document PDF (1000 KB)

...a l'**E**dat

...**M**itjana

L'almoïna era, segons sant Tomàs d'Aquino, "l'obra per la qual es dóna alguna cosa al que ho necessita, per compassió i per amor a Déu". L'Església va impulsar al llarg de l'edat mitjana la realització d'almoïnes, com una de les formes més bones per poder anar al més enllà. **Les institucions religioses la practicaren molt sovint en forma de distribució col·lectiva d'aliments.** Als darrers segles medievals, aquestes institucions dedicades a l'almoïna es van generalitzar, tant en relació amb el papat com amb els diferents bisbats i parròquies i també amb el rei i amb altres senyors laics. A Lleida també es creà aquesta institució poc després de la conquesta d'aquesta ciutat, l'any 1149. **S'esmenta per primera vegada en la "Reglamentació de l'Església de Lleida, l'any 1168.**



És a la Pia Almoïna on es van realitzar les pintures que ara estudiaràs acuradament. Avui en dia no es troben aquí, van ser arrencades, per poder ser restaurades i conservades.

Hi ha tres grups: Dos plafons de 1330, d'estil gòtic tardà, de clara influència tolosana (Llenguadoc) i anglesa. Dos més dels voltants del 1350, amb trets italianitzants que es fan ressò de l'estada a Lleida del pintor Ferrer Bassa. I els darrers dos són dels segles XV.



Ilerda. Annus MDXXV. Enric Garsaball, Museu d'Art Jaume Morera.

La Pia Almoïna, institució de beneficència de la Lleida medieval, estava situada al nord-oest del claustre, formant part d'un conjunt de dependències adossades, entre elles la Capella de Santa Maria l'Antiga i la Sala Capitular, on es reunien els canonges. Sobre una nau del segle XII situada a un nivell inferior al del terra del claustre, es va construir al segle XIII l'edifici de la Pia Almoïna. Les parets interiors d'aquesta estança és varen decorar amb unes pintures que representaven unes taules parades on menjaven pobres, malalts i pelegrins.

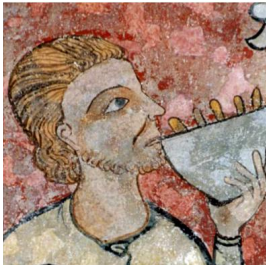




Qui menjava a la Pia Almoina?



Què menjaven generalment?



Com es diferenciaven els personatges?



Qui finançava el menjar?

Quins estris hi ha sobre les taules?

"Si has a servir, guarda [preocupa't] que ans que los convidats se asiguen sia aparellat [preparat] e endreçat tot ço que mester hajes [necessitis], ço és: coltells [ganivets] esmolats, talladors [plats] e escudelles [bols] e greals [gresales], taula endreçada e aygua a mans ab tovalles netes apparellades."

[Francesc EIXIMENIS, Com usar bé de beure e menjar]

Escriu el màxim d'ells, hauràs de triar-ne un per tal de fer un anàlisi tecnològic com el que trobaràs al document que has descarregat. No et preocupis el teu professor t'ajudarà en l'adaptació d'aquest document a les teves necessitats reals.

En farem tres plats tot i que no fos comú. El primer i segon plat els hauràs de triar del **Llibre de Coch** de Robert de Nola. s.XV. que hauràs de consultar a l'enllaç de la Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. Els postres els pots triar al **Llibre de totes maneres de confits**.

Tot seguit hauràs de triar un menú medieval.

1er Plat



2on Plat



Postres:



Llegeix els següents documents i fes una breu redacció del que creus que menjava la gent de la teva població a l'edat mitjana.

Què menjava la gent de la meua població?

- Com es menjava a l'edat mitjana. Jaume Fàbrega. Professor de gastronomia UAB.
- L'obtenció d'aliments, la cuina i el menjar a Catalunya i als Països catalans durant la baixa edat mitjana. Jordi Cañameras Gaya, Catedràtic d'Història de l'IES Olorda.

Vols ampliar?

Libre de Sent Sovi. Text anònim escrit en català el 1324. Conté 222 receptes de la cuina catalana de l'època i tècniques específiques per preparar-les. Transcrit per Rudolf Grewe, Els nostres clàssics n°115, ed. Barcino, Barcelona 1979.

Capítol CXIII. Qui parla con se ffa letugat ab let de amelles: Si vols ffer letugat ab let de hamelles, se ffa axi : Prin letugues, sol lo blanc. E si no as asats letugues, pots-hi metre sebes blanques, e mit-les a coura. Et quant seran ben cuyetes, trau-les-ne, et mit-les en ayga ffreda; et puy prim-les entre 2 telladors, quax qui ffa fformatges. Puy, elles premudes, ages un bel morter, e pica-les bé; et mit-les a coura ab brou de moltó e de cansalada ho de quèt vulles. E cou-les en manera de carabaces. E quant deuran ésser cuytes, ages let de amelles que sia ffeta ab del millor brou que ages, e mit-la dins; e mit-hi fformatge tallat ho entregua ho con te vuyles. E sit vols ni te n'agrades, hi pots metra let de cabres en loc de la let de amelles.

Libre de Coch de **Robert de Nola.** s.XV. Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes.

El libre del coch de la Canonja de Tarragona. Text anònim escrit en català el 1331.

El libre de ventre. Monestir de Ripoll. Segle XIV.

Terç del Crestià de **Fr. Eiximenis**, a l'abast en el volum **Com usar bé de beure e menjar**, edició de **J. E. Gracia**, Curial, Barcelona 1977, p. 131.

Libre de totes maneres de confits. Text anònim. Segle XIV. Conté 33 receptes de fruits confitats. Algunes d'elles inspirades en receptes andalusines.

Luis Faraudo de Saint-Germain (ed.): "**Libre de totes maneres de confits**". Un tratado manual cuatrocenista de arte de dulcería. In: Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona 19 (1946) 97-134.

A si comensa lo quart libre de totes maneres de confits qui s pugen fer de mell e de sucre, la qual es una de les gentilleses e nobleses que om deu saber e fer entendre a totes natures de gents, so es homens hi dones de qualsevulla estament que sia. E per so vos fas lo present libre lo qual vos he compost de diverses reseptes que he tretes de totes netures de confits de mel e de sucre de quall se vuylla condisio de fruytes ho de reyls, segons aquelles he trobades pus nobles e perfetes per esperiencia d elsguns notables espesiers en aso esperts en confegir tota natura de confits, me son esforsat en fer vos algun cervisi del present libre. Lo qual libre no us he presomit fer creer que aquel ayats al present necessari per esmenar vostres gentileses he en aquelles prou saber, com d aquelles vos aya Deu prou bestantment dotats entre los altres homens e dones qui de semblants gracies se poden alegrar. Mas aquel vos hefet e compost per tal que per alguns accidents qui s s esdevenen a veguades a hobs de les persones, disminuhins les dites gracies, vos poguesets d aquell servir he ajudar a secors de diversos convits ho conlicions o a hobs per algun achsidents de diverses persones nesesaries a lur achsident. Suplich les vostres benignitats, gentils homens he dones, que prenguau mon servisi en grat, no segons que la mia valor marex, mas segons la bona afeccio e voluntat ab que lo dit servici vos es per mi fet. E per tal com es feta mensio de diverses maneres de confits, axi onsemps, codoyns, peres, presechs, pomes, carabasas e moltes altres maneres de fruytes, per algunes cosses que son nesesaries de saber e esser fet als dits confits e a fer los axerobs per los capitols o reseptes presents.

CAPITOL PRIMER PER FER CONFEGIR PONSEMP.

Pendreu los onsemps he trosejar los heu e fer n eu tellades e lavar n eu l escorsa per triat. E pendreu l escorsa e lo blanch e metreu ho a remullar .viiiij.o jorns. E mudareu tots jorns l aygua. E metreu ho bolir a cap de .viiiij.o jorns fins que sia un petit blan. E apres levar ho eu del foch e lensar l eu en aygua freda en qualque perol o holla e a cap de .iiij. o de .iiij. jorns tornar hajen bolir fins que sien ben blans, e lensar los heu en ayga freda. E despuys estrendreu los en una post e leixar los eu

...el menjar... a l'edat mitjana. Pàgina 6

estar .ij. o .iij. jorns fins que sien ben escorreguts de la aygua. E apres pendrets los dits ponsemps e metreu los en un pot o holla o qualche altro vaxell de terra. E fer i ets lo dit axerop, e, com sia fet, lensar l eu desus lo dit ponsemp tebeu. Lo qual axerop s [h]a a fer en aquesta manera: tu pendras la mell tanta com ne auras mester e metras mitge escudela d ayguo per llr. E apres posar la heu al foc e fer la heu bolir .iij. o .v. buyls e scumar la heu e lavar la eu dell foch, e leixar lo eu refredar la dita mel o axerop que sia tebeu axi com dit es demunt, e metreu lo dins con dit es desus los dits ponsemps. E axi de .viij. en .viij. jorns regonexer los heu e treureu ne lo exerop e tornar hi eu donar un pe[re]lls de buyls sens los ponsemps. E apres levar ho del foc, e, com sera tebeu tornar heu lensar l axerop de sobre. E aso fareu tantes veguades fins que conegau que sien fets. E lavors coureu ho tot ab los dits ponsemps fins que veyau que l exerop vulle fer fills. E a mester en .j. ll. de ponsemp .ij. ll. de mel.

CAPITOL SEGON PER CONFEGIR CARABASAT O SINDRIAT.

Prendreu las carabassas e fer n eu rodes, e, com n aureu fetes rodes feu ne telades amples e bones. E apres levar n eu la crosta desus e dejus tot lo moyl de dintre sino lo ferm blanch. E, apres fetes vostres talades, metreu les en un pot o olla que tingua la boca ample. En aquesta manera fereu un sostro de sall, altre de carabasses fins alt o que no n i age pus. E apres metreu hi huna bona pedre desus, e, com vendra dues setmanes abans que l volras confegir, o en la coresma, treureu ho de la sall e metreu ho en ayga per .viij.o jorns mudant hi tots jorns l aygua. E apres tastar l eu si es lo dit carabassat ben dols e que no sia gens selat, e apres dar li eu un buyll ab aygua [fins] que sia un petit blan. E apres levar ho eu del foch e lensar l eu aygua freda en qualche perol o olla e a cap [de] .iij. o de .iij. jorns tornar ho heu bolir fins que sien ben blans e tomar l eu lensar en aygua freda. E despuys estendreu los en una post e leixar los heu estar .ij. o .iij. jorns fins que sien ben escorreguts de la aygua. E apres pendrets les dites carabasses e metreu les en un pot o olla ho qualche altro vexel de terra e fer i ets lo dit axerop detras dit tebeu e lensar lo li ets desus lo dit carabassat. E, axi com ja dit es, de .viij. en .viij. jorns regonexer los eu e treureu ne lo axerop e tornar li eu donar un perels de buyls sens les carabasses. E apres levar ho del foc, e, com sera tebeu, tornar li eu lensar lo axerop desus. E aso fareu tantes veguades fins que conegau que sien fets, e lavors coureu ho tot ab lo dit carabassat fins que veyau que l exerop vuylla fer fills. E a mester en una ll. de carabassat .j. de mel.

CAPITOL TERCER PER CONFEGIR AMETLLES.

Pendreu les ametlles e metreu les dins un peroll ab aygua de font, e posar les heu al foc e fer los eu donar .iij. o .v. buylls fins que sien blanes. E apres levar les heu del foc he levors ab un Dra. pelar les heu e lensar les en aygua freda. E, com sien totes perades estendreu les en una post e foradar les eu ab una punta de guanivet. E apres pendreu les dites ametlles e metreu les en un pot o olla e ferr i ets lo dit axerob e tebeu lensar lo li ets desus les dites metlles. E, axi com dit es, de .viij. en .viij. jorns regonexer les heu e treureu ne lo axerop e donar li eu un pereyll de buyls, e, com sara tebeu, tornar li eu lensar desus. E aso fareu tantes veguades fins que conegueu que sien fetes e lavors coureu ho tot ab les dites ametlles fins que veyau que l exerop vuylla fer ffills. E a mester en una llr. de metlles .j. llr. de mel.

CAPITOL QUART PER CONFEGIR TERONGETES E LIMONS.

Pendreu les tarongetes e los limons e foradar les eu ab un fust en creu, e metreu les en aygua .viij.o jorns e tots jorns mudar hi eu l aygua, e a cap de .viij.o jorns metreu les a bolir ab aygua e fer les heu bolir fins que sien un poch blanes. E levar les eu del foc e lensar les eu en aygua freda, e leixar les eu estar .ij. o .iij. jorns mudant los tots jorns l aygua. Apres tornar les eu bollir ab aygua e fer les eu bolir tant que y pugau ficar l ungla que sien ben moylles. E lavors treureu les del foch e lensar les eu en aygua freda. E apres treureu les de l aygua freda e metreu les sobre una

post estesses, e leixar les eu estar .iij. o .iiij. jorns fins tant que sien ben axutes. E apres pendreu gíngebre e claveyls e metreu ho remullar ab aygua ros e fercir les heu per los forats, e, com sia fet, metreu los en un pot o holla de terra. E aureu perelat lo axerop detras dit tebeu e lensar lo li ets desus les dites teronges, e de .viij. en .viij. jorns reguonexer les eu. E traureu ne lo axerop e tornar li eu donar un pereyl de buylls sens les teronges, e apres levar ho heu del foch, e, com sera tebeu, tornar li eu lensar desus. E aso fereu tantes veguades fins que coneguau que sien fets, e lavors coureu ho tot plegat, lo axerop e les teronges o limons, so que sia, fins que veyau que lo axerop vuylla fer fills. E a mester en una llr. de teroygetes o limons .ij. llr. de mel.

CAPITOL .V. PER CONFIGIR CODONYS ENTREGUES.

Pendreu los codonys entregues e perrar los eu, e treureu los lo cor, e bolir los heu en aygua. E apres com sien bolits estendreu los sobre una taula e fersir los heu de clavells e de gíngebre e de canyella remullada, axi com ja dit es, ab aygue ros. E, com sia fet, metreu los en un pot o holla de terra. E aureu apereyllat lo axerop detras dit tebeu e lensar lo li ets desus los dits codonys, e de .viij. en .viij. jorns regonexer l eu. E treureu ne lo axerop e tornar li eu donar un perels de buylls sens los codonys, e apres levar ho heu dell foch, e, com sera tebeu, tornar li eu lensar desus los dits codonys. E aso fereu tantes vegades fins que coneguau que sien fets, e apres pendreu lo axerop e los codonys, tot ensemps, e coureu ho tot plegat fins que veyau que lo axerop vuylla fer fills. E a mester en una llr. de codonys .j. llr. de mel.

CAPITOL .VJ.e PER CONFEGIR CODONYAT O CRAN DE CODONY

Pendreu los codonys e trematreu los al forn, e, apres que seran ben cuyts, perar los heu, e, com seran perats, traureu ne tota la molla entorn que no y romangua sino lo cor. E apres pendreu tota la molla he picar ho heu dins un morter de pedre o de terra, e, apres que sera picat, pendreu tota la mola picada que sie e colar la eu per un çedas de cerres. E apres pessar ho heu e veureu que pessara, e per liura meteu tant codony com mell. E aso coureu tant que s tingua, e, com ho volreu levar dell foch, ruxar ho heu ab un poch d aygua ros e axi tots los altres confits. E a mester en una llr. de codony una liure de mel.

CAPITOL .VIJ.e PER CONFEGIR PONSEM RAS.

Pendreu los ponsemps e reureu los ab una readora que us presteran los espesiers, e, apres que sera ras, metreu ho en una cuberta de coxi e metreu ho a remullar .vj. o .vij. jorns ab aygua e tots jorns mudar hi heu l aygua, he torser ho heu tot que no y romangue gens d aygue. E axi fa estar .viii.o jorns, e, al cap dels .viii.o jorns, bolir ho heu ab un perol d aygo e axi bulenta lensar ho eu desus los ponsemps ras. En aquesta manera tu pendras la cuberta del coxi ab los ponsemmat ras e torser ho has ben fort, e, quom sera ben tort lo ponsemmat que no y reste gens d ayguo freda, levons hobrireu la cuberta del coxi, e axi bulenta l aygua lensar la heu desus, e, apres aver fet aso, torser ho heu ffort he estendreu ho heu un guarbell una ho .ij. ores. E apres aureu fussa vostra mell e, ben bulenta, metreu li lo ponsemmat e leixar ho heu estar aquel dia e aquella nit, e apres coureu ho tant fins que s tingua. E a mester en .j. ll. de ponsemps .j. llr. de mel.

CAPITOL .VIJ.e PER CONFEGIR LO RAVE GUALESCH

Pendreu lo rave gualsch e reu lo e feu lo net be ab aygua. E apres telar l eu menut tot, e apres metreu lo al foch ab aygua e metreu hi un bon puny de sall e bulla tant que

sia ben mol. E apres treureu lo n e metreu lo en aygua freda .viii.o jorns mudant tots jorns l aygua. E, com sia be deselat, aureu fussa vostra mell, e, ben escumada axi com dit es, metreu lo ab la mel o axerop e bulira ferm tro que lo axerop sia fet que fassa fills. E a mester en una llr. de rava galesch .j. llr. de mel.

CAPITOL .VIIIJ.o PER CONFEGIR LA REYLL DEL PENICALT

Pendreu lo penicalt e feu lo net be ab aygua. E, com sia net, fer n eu trossets e treureu ne lo cor, e, com lo cor ne sia fora, meteu lo en remuyl ab aygua freda .viii.o jorns. E apres met lo a bolir ab aygua fins que sia moll, e apres treureu lo n e metreu lo en aygua freda, e apres esteneu lo sobre una post he estigua tot un jorn estes. E, com aso sia fet, pendrets lo dit penicalt e metreu lo en un pot o ola de terra e ferr i hets lo dit axerop tebeu he lensar lo hets desus lo dit penicalt, e, axi com dit es, de .viii. en .viii. jorns regonexereu lo. E treureu ne lo axerop e donar li eu un pereylls de buyls, e, com sera tebeu, tornar li eu lensar desus, e aso fareu tantes veguades fins que coneguau que sia fet. E apres coureu ho tot, lo axerop e lo penicalt, fins que veyau que lo axerop vuylla fer ffills. E a mester en una llr. de penicalt .j. llr. de mel.

CAPITOL .X. PER CONFEGIR BESTONAGUES.

Pendreu les bestonagues he fer les heu ben netes, e, com sien netes, posareu un perol d aygua all ffoc, e, com bulira, metreu hi les bestenagues, e, com se pereran, traureu les ne e ab un drap de li fregar les eu be ffins que s paren. E apres ferets ne tallades, e, com sia fet, pendrets les dites bestonagues e metreu les en un pot o olla de terra, e ferr i ets lo dit axerop, so es en aquesta manera.

Aureu la mel que aureu mester e en .ij. llr. de mell metreu mige escudella d aygua, e bulira .iiij. o .iiij. buyls, e, com sera tebeu, lensar lo li ets desus les dites bestenagues, e a cap de .iiij. o .iiij. jorns pendras lo dit axerop e les dites bestonagues e metreu ho al foch, e cogua tant fins que coneguau que lo dit axerop fera ffills, emperor gordau que les bestonagues con les auras estesses fan [a] estar .ij. jorns estesses ans que y metes lo dit axerop. E a mester en una llr. de bestonagues .j. llr. de mel.

CAPITOL .XJ. PER CONFEGIR PRESECHS.

Pendreu los presechs e perar los heu ab un guanivet, e, com sien perats fan a bolir ab aygua. E, com sien bolits, treureu los e posar los heu sobre una post en manera que escorreguen be l aygua .ij. o .iiij. hores. Apres metreu los en un pot o holla de terra e lensar i ets desus lo dit axerop tebeu fet semblant de les bestonagues, e, a cap de .ij. o .iiij. jorns pendras ho tot, so es los presechs e lo axerop, e ferr o as bolir .ij. o .iiij. buyls. E apres fet aso, si no es prou estret lo axerop, treurets lo del pot lo dit axerop e fer l as bolir fins tant sia fet que fassa ffills, e apres tebeu lanse l sobre los pressechs. E a mester en .j. llr. de presechs .j. llr. de mel.

CAPITOL .XIJ. PER CONFEGIR POMES.

Pendreu les pomes e perrar les heu ab un guanivet, e, com sien perrades, matreu les en un pot o holla de terra. E aureu perellat vostron axerop demunt dit e lensar lo li ets desus tebeu, car les pomes no fan a bolir, e a cap de .viii. jorns couras ho tot ensemps fins que lo axerop fassa fills axi com dit es. E a mester en .j. llr. de pomes .j. llr. de mel.

CAPITOL .XIIJ.e PER COMFAGIR PERES.

Pendreu les perres e perrar les heu, e, com sien perrades, fan a bolir ab lo axerop detras dit .ij. o .iij. buylls. E apres de .viij. en .viij. jorns regonexerets les e traureu ne lo axerop e donar li eu un perells de buylls, e, com sera tebeu, tornar li eu lensar desus. E aso fareu tantes de vaguades fins que coneguau que sia fet. E apres coureu ho tot ensemps fins que veyau que lo axerop vuylla fer ffills. E a mester en .j. llr. de peres .j. llr. de mel.

CAPITOL .XIIJ.e PER COMFAGIR NOUS VERDES.

Pendreu les nous e perrar les heu, e, com sien perrades, forredar les heu ab un fust en creu. E metreu les en aygua .viij.o jorns e tots jorns mudar li eu l aygua fresca, e, a cap de .viij.o jorns, metreu les a bolir ab aygua e fer les heu bolir fins que sien un poch blanes. E levar les heu del foch e lensar les heu en aygua freda, e leixar les heu estar .ij. o .iij. jorns mudant los tots jorns la aygua. Apres tornar les heu bolir ab aygua e fer les heu bolir tant que y puguau ficar l ungle que sien ben moles. E lavors traureu les del foch e lensar les heu en aygua freda. E apres treureu les de l aygue freda e metreu les sobre una post esteses e leixar les heu estar .iij. o .iiij. jorns fins tant que sien ben axutes. E apres pendreu gíngebre e clavels e metreu ho remullar ab aygua ros e fercir les heu per los forats. E, com sia fet, metreu les en un pot ho olla de terra e aureu aperrellat lo axerop detras dit dels pensemps fet en aquella guisa, e tebeu, e lensar lo li ets desus les nous. E de .viij. en .viij. jorns reguonexer les eu e traureu ne lo axerop e tornar li eu donar un perell de buyls sens les nous. E apres levar ho eu del foc e con sera tebeu tornar li eu lensar desus. E aso fareu tantes veguades fins que conegau que sien fetes e lavors coureu ho tot plegat, lo axerop e les nous, fins que vayau que lo axerop vuylla fer ffills. E a mester en .j. llr. de nous .ij. llr. de mel.

CAPITOL .XV.e PER CONFEGIR DATILLS.

Pendreu los datills e per lo cap pus prim metreu un fus o so que s vuyllau, e per lo cap pus gros traureu lo piyoll. E apres aureu gíngebre e clavells e remular los heu en ayguo ros, e metreu lo gíngebre dins lo datil per lo cap pus gros, e al forat pus prim ffigareu lo clavell. E com sia ffit metreu los en un pot o holla de terra e aureu aperrellat lo axerop fet axi com los presechs e les pomes, e tebeu lensar lo li ets desus. E a cap de .ij. o .iij. jorns coureu ho tot ensemps, lo axerop e los datills fins que veyau que lo axerop vuylla fer ffills. E a mester en .j. llr. de datils .j. llr. de mel.

CAPITOL .XVJ.e PER CONFEGIR SIRERES GENOVINES.

Pendreu les sireres genovines ni massa verdes ni masa medures e matreu les en un pot ho olla de terra. E aureu mel tanta con ne aureu manester, e en tota la mel que aureu manester metreu mige escudela d aygua e dar li eu .ij. o .iij. buyll[s]. E com aso sia fet tebeu lensar lo li ets desus e leixar ho as estar tot un mes. E a cap del mes dar li as un buyl tot pleguat, so es, les sireres e lo axerop. E a mester en .j. llr. de sireres .j. llr. de mel.

CAPITOL .XVIJ.e PER FER LA RASEPTA DE LA COMPOSTA DE L AXEROP E DELS CONFITS.

Resepta per fer lo axerop per .xviij. llr. de confits compres en aquesta manera, so es, .j.a llr. de prunes seques e .j.a llr. e mige de orallanes e .j.a llr. de panses e mige

liura de rave galesch e .xij. llr. de tots confits sens axerop, pendrets les cosses saguents. Primerament pendreu .ij. dines de mostalla fina molta e destrempar l'eu ab vinagre un poch e un poch de vin grech solament per trempar lo vinagre e fer l'eu estar .ij. o .iiij. jorns axi. Apres pendreu los confits e metreu los en una ger[r]a o holla e fareu .j. onz. de canyella fina picada e ben pessada; metreu primer un poch de canyella dins la ger[r]a e apres un sostro de tots confits e altre de canyella fins tots los confits sien composts ab la dita canyella, e estigua axi compost .ij. o .iiij. jorns. Apres pendreu tots los axerops dels dits confits e metreu ho tot dins un perol e dar li eu un perel de buyls. E ab un altro peroll metreu la dita mostalla detras dita axi com s'esta, e aureu una liura e mige de rop e un diner de vi de megranes e .ij. tasses de clareya o .iiij. dines de pimentes si de la dita clarea no podeu aver, e mige tassa de grech fi e les espisies saguents ben picades e ben pessades ab un sedas, so es, .j.a oz. canyella e .j.a oz. gingebre, e .iiij. dines de flor de massis, e .iiij. dines de nous noscades, e .iiij. dines girofla, e .vj. diners sandils blancs, e .ij. dines de sandils vermayls, e .iiij. dines de grana e mescla ho tot be. E, com sera tot be mesclat, pendreu l'autre perol ab la mel bulenta e metreu ho tot mesclant be dins l'autro perol on son les dites espisies, e axi calt l'ansar [h]o eu dins la ger[r]a o olla sobre los dits confits.

CAPITOL .XVIIJ. PER CONFAGIR PONSEMPS EN SUCRE

Per confegir ponsemps, fer ho as axi com ja detras ho he dit en la forme e manera que s'an a fer e bolir. E apres que sien estats estessos e escorreguts de l'ayguo .ij. o .iiij. jorns, pendrets los dits ponsemps e metreu los en un pot o altre vexeyll e ferr i ets lo dit axerop, e, com sia fet, lensar lo hets desus tebeu. Lo qual axerop s[ha] a fer en aquesta manera: tu pendras tant del ponsemat com ne volras confegir e pessar l'as, e, com sera pessat, veuras q[u]ant pessara e la quenditat que pessara tant sucre pendras. E com hauras lo sucre metras lo en un peroll, e en .j.a llr. de sucre metras mige llr. d'ayguo de font conpertint hi lo terch d'aygo ros. E, com tota la quenditat hi sia, levos metras ho al foch e coura tant fins que conexereu que comensera ffer fills. E aureu perellat un hou del dia e pendreu lo blanch he metreu lo en una escudella ab la clovella, en forma que l'puguau debatre ab un poch d'ayguo ros que sia la maytat d'aygue, e debatreu ho fort fins que fassa molta escuma, e pendreu la dita escuma e cloveylls en la ma e lensar ho heu dins lo perol ont es lo dit axerop que buylla be, e, en aquesta manera, lensar hi as tot lo blanch. E com sia fet, levar l'as un poch refredar. E pendras les tallades e passar les has per lo sucre .j. o .ij. veguades que coneguau que us sien prou cubertes, e apres metras ho sobre fuylls de peper.

CAPITOL .XVIIIJ.o PER FER PINYONAT.

Per fer pinyonada tu pendras tantes liures de pinyons sechs quant ne volras fer, e fer los as nets que no y age clovelles ni pedres ni naguna brutura. E pendras en .j.a llr. de pinyons .ij.es llr. de sucre, e pendras tota la quenditat dell sucre e posar l'as al foch ab un xich d'aygo ros e fer l'as ben bolir, e, axi buleynt, metras hi los pinyons e menar ho as fort ab un besto, que sia ben mesclat. E axi qualts lensar ho as sobre una taule que sia ben neta, e apres estendras ho tot e fer n'as tallades he redonir les as de calt en calt.

CAPITOL .XX.e PER CONFEGIR CARABASSAT O SINDRIAT EN SUCRE.

Per confegir carabassat o sindriat, fer ho as axi com ja detras he dit en lo dit

carabassat en la forma he manera que s'an a fer he bolir e escorreguts de l'ayguo .ij. o .iiij. jorns. Pendrets lo dit carabassat o sindriat he metreu los en un pot o altre vaxell e fer li hets lo dit axerop detras dit del ponsemat de sucre. E com sia fet, lensar lo li ets de sobre tebeu ho fret dins lo carabassat o sindriat, e estigua tant fins que conegau que sia confit. Apres pendreu ho tot, so es, lo carabassat he lo sindriat he lo axerop, e fer ho as tant bolir fins que fassa fills.

CAPITOL .XXJ.e PER CONFEGIR TERONGETES O LIMONS O PONSEMPMETS EN SUCRE.

Per confegir terongetes o limons o ponsempmets, fer ho as axi com ja detras t e dit en lo confegir de l'axerop de mell de les dites teronges o limons en la forma e manera que s'an a fer e bolir e escorregudes he estesses sobre una post per .iiij. o .iiij. jorns fins sien axutes. Pendrets les dites terongetes o limons o ponsemps he metreu los en un pot, e fer hets lo dit axerop detras dit del ponsemat de sucre, e, com sia fet, lensar lo li ets de sobre tebeu dins les dites terongetes, e estigua tant fins que conegau que siaconfit. Apres pendreu ho tot, so es, lo axerop e les terongetes o limons o ponsemps, e fer ho heu tant bolir fins que fassa fills. E a y mester en una ll. dels ponsemps o limons .ij. ll. de sucre.

CAPITOL .XXIJ.e PER CONFEGIR CODOYNS ENTREGUES EN SUCRE.

Per confegir codoyns entregues, fer ho has axi com ja detras t e dit en lo confegir de l'axerop de mell dels dits codoyns en la forma e manera que s'an a fer he bolir. E, estessos en una taulla e esser fersits, metreu los en un pot, e fer li hets lo dit axerop detras dit del ponsemat de sucre, e, com sia fet, lensar lo li ets de sobre tebeu dins los dits codoyns, e estigua tant fins que conegau que sien confits. Apres pendreu ho tot, so es, lo axerop e los codoyns, he fer ho heu bolir tant fins que fassen fills.

CAPITOL .XXIJJ.e PER CONFEGIR PRESECHS EN SUCRE.

Per confegir presechs, fer ho as axi com ja detras t e dit en lo confegir de l'axerop de mell dels dits presechs en la forma he manera que s'an a fer he bolir, e estessos en una taula .ij. o .iiij. hores. Apres metreu los en un pot e fer li ets lo dit axerop detras dit del ponsemat de sucre, e, conexerets que sien confits, pendreu ho tot, so es, lo axerop e los presechs, e fer ho heu bolir tant fins que fassen fills.

CAPITOL .XXIIJJ.e PER CONFEGIR POMES EN SUCRE.

Per confegir pomes, tu les pendras he perrar les has ab un guanivet. E com sien perrades, tu les metras en un pot, e fer li hets lo dit axerop detras dit del ponsemat de sucre, e, com sia fet, lensar lo li ets desus les dites pomes tebeu. E con conexas que sien confites, pendreu ho tot, so es, lo axerop he les pomes, he fer ho heu bolir tant fins que lo axerop fassa fills.

CAPITOL .XXV. PER CONFEGIR PERES EN SUCRE.

Per confegir peres, tu les pendras he perar les as ab un guanivet, e com sien perades tu les metras en un pot, e fer li hets lo dit axerop detras dit del ponsemat de sucre, e, con sia fet, lensar lo li ets desus les dites peres tebeu, e al sendema dar li ets un buyl ab lo dit axerop e peres tot plegat. E apres, com conexas que sien

confits, tornar ho has al foc e fer ho has tant bolir fins que lo axerop fassa fills.

CAPITOL .XXVJ.e PER CONFAGIR DATILLS EN SUCRE

Per confegir datills, tu los pendras he fer ho as axi com ja detras t e dit en lo confegir de l axerop de mel del[s] dit[s] datills en la forma e manera que s an a fer e messos en lo pot. Apres fer li ets lo dit axerop detras dit del ponsema de sucre, e, com sia fet, lensar lo li ets desus los dits datills tebeu. E com conexerets que sien confits, pendreu ho tot, so es, lo axerop he los datils, he fer ho heu bolir tant fins que lo axerop fassa fills.

CAPITOL .XXVIJ.e PER FER ALOSSES.

Per fer alosses tu veuras entorn quina quenditat ne volrets fer, ho .iiij. o .v. llr. he en una liura de sucre pendras he metras .j.a liura d ayguo entre ayguo ros he ayguo de font, tant de la un con de l altre, e couras ho tant fins que comens a fer fills. E lavors auras aperrellat .ij. pans de mido mes en remuyll ab un poc d aygua ros, e, com sera remullat e destrempat, metras ho dins lo sucre bulent, menant menant, e lexar ho en tant coura fins que sia axi con a sebo. E aso es per .j.a ll. de sucre, he apres auras mersepans que s fan ya per axo de mige liure, he metras ne la maytat en la una capsa e l altre maytat en l autre. E en aquesta manera ne feras tantes con ne volras fer multiplicant ho, e si per ventura per nessecitat ho volras per mals de pits o altre achsident, metras hi .j.diner d oli de metles dolces per liura.

CAPITOL .XXVIJ.e PER FER MERSEPA

Per fer mersepa, tu pendras les ametles e escaldar les as, e perrades rentar les as. E con sien rentades estendras les ab un drap sobre un guarbell e possar les as a l ayre ben .iiij. o .iiij. jorns fins que sien ben axutes. E apres pendras les de poc en poch ab un morter e picar les as, he muleras lo box ab un poc d aygua ros per tant que no fassa oli, e, com sera ben picat tot, en .j.a llr. de metles metras .j.a llr. de sucre. E tornar ho has picar he mesclar, e, com sera picat, aureu neules de sucre he matreu de aquella pasta de sobre les dites neules en grux de mig dit, en forme que les dites neules sien cubertes. E apres aureu sucre ben molt he salguar le n ets demunt, e apres aureu unes leres o grexoneres ben netes e fregades he matreu les dedins, e portar les heu al forn he coguen un xich.

CAPITOLL .XXVIIIJ.o PER CONFEGIR GINGEBRE VERT

Per confegir gingebr vert, tu pendras tant gingebr cont ne volras fer que sia bo, e metras lo ab such de limons o de limones en forma que l cobri tot en qualque vexeyll per tot un any axi. E, con vendra al quap dell any que l volras confegir, treuras lo he perar l as, e, axi com lo pereras, lensar l as en aygua freda e estar i a tant fins que no sia gens agre. E apres escolar l as de l ayga per tot un jorn he apres metras lo al vaxell e lansar li as lo axerop de sucre detras dit, e, de mes en mes, treuras lo axerop he dar li as un pereyll de buylls, he fret tornar li as lensar desus e fer ho as tant fins que conegues que sia confegit. E con sera confegit couras ho tot, lo axerop e lo gingebr vert, fins tant que fassa fills e apres treureu ne lo gingebr ab una bromedora, e, com ne auras tret lo gingebr, veuras quina quenditat de xerop hi aura a ton arbitre. E en .j.a llr. de xerop metras un blanch d ou ab la clovella, e pendras tota la quenditat dels hous ab les dites cloveylls ab un poc d ayguo de font, e debetras ho fort, he, con sia ben debetut que fasa molta escuma, pendras en la ma de la escuma ab les cloveylls he lensar ho has a poc a poc dedins lo axerop que

bullà. E con hi sia tot, levar ho has del foch e colar ho has ab un drap de li gros, e colat lensar l as dins lo gingebré vert, tebeu o fret.

CAPITOL .XXX. PER FER UN PERFUM MOLT MERAVELLOS.

Per fer perfum molt meravellos, tu pendras guoma dregant .ij. oz. e sia remullada dos dies ab ayguas fines e benjuhi mige ll. e almesca una draume e ambre una drauma e estorac .ij. oz. E sia be molt, e puys pendras una poca de siveta, e, com tot aso sia prest, tot ho pesteras e com sia pestat be, ab un cano de canya o ab so que volras que sia ben lis tu ho pleneras liscant liscant fins que tu conexas que romangua de bona cruxa. E com ho auras aplenat, auras un guanivet e fer n as tauletes, e, com n auras fetes tauletes, aredonir les as en forma de panets axi fecs com mig cruat. E con ne volras perfumar, pendras del panets e fer n as trossets e axi lansar n as sobre lo bresquet e perfumeras so que volras. E si pavhets ne volras fer en lo pestar, metras lo terchs de carbo de salser e fer n as los dits pavhets.

CAPITOL .XXXJ. PER FER PINYONADA DE MEL.

Per fer pinyonada de mel e metre les en capces, tu pendras los pinyons, tans com ne volras fer sechs, e fer los as ben nets, e, com sien ben nets, auras un poch de sago, e ab un bassi metras hi dels pinyons e de poch en poch torrar los as. E com sien torrats, metras los sobre un guarbell ab lo sago hi ab tot e cobrir ho has be ab un drap de lana e estigua axi cubert mige ore. E apres pendras los e fer los as bels del sagon e quascar los as un poch, e pendras la mel tanta con ne aurets manaster, so es, mige llr. de mell per liure de pinyons, e metras la al foc ab patit foc e menar l as be. E puys lavar l as del foc (e metras en .iiij. llr. de mel .iiij. blancs d ous) e lensar los hi as com la mel sia tebea e lavor menau ho una gran estona fort. E apres tentost tornar ho has al foc e cogua tant fins que sia cuyta, menant tostems ab poch foc. E la conexensa de la mell es, com sia cuyta, tu pendras de la mell e metras ne en una escudela d aygua frede e puys aquella mell que y auras messa se deu trencar com a vidre, e axi matex n i a alguns que la masteguen ab les dens e si s pega ab les dens no es cuyta, car com sia cuyta no s i peguera ans se trencara com a vidre. E cuyta la mell, levar l as del foc e pendras los pinyons e metras los dedins e mesclar los as be ab la dita mell. E auras aperellat un poch de gengebre blanch picat e lensar n i as tant, menant menant fins que cogua a vostre coneguda, e mesclar hi as una poca de canyella e clavels e mige nou noscada e flor de macis tot polvoritzat de tot un poch. E fet aso, met ho per les capces.

CAPITOL .XXXIJ. PER FER TORONS DE AVALANES.

Per fer torrons de avalanes torrades ab mell e fer ne tauletes, tu pendras les avallanes e torrar les as, e com sien torrades tu les faras ben netes ab un tros de vidre e que sien ben netes. E pux pendras la mell tanta com ne auras manaster, so es una llr. de mell per liura de vallanes, e metras la al foch ab patit foc e menar l as be, e puxs levar l as del foch. E metras per liure de mell un blanch d ou e lensar los hi has com la mell sia tebea, e lavons menau ho una gran estona fort. E apres tornar ho has tentost al foch e cogua tant fins que sia cuyta, menant tostems ab poch foc. E la conexensa de la mel con es cuyta es atras en lo capitol de la pinyonada. E cuyta la mell, levar l as del foch, e pendras les avallanes e metras les dins e mesclar les as ben ab la dita mell. E fet aso lensar ho has sobre una taula que sia ben neta ab aygua. E apres estendras ho tot e fer n as tauletes de calt en calt tals com volras.

CAPITOL .XXXIIJ. PER FER CASQUETES.

Per fer casquetes de avallanes e de melles e pinyons, tu pendras de la fruyta tanta com n auras manester, so es, tanta porcio de avallanes com melles e com pinyons sechs, e torrar ho as, e, com sia tot torrat, tu ho feras ben net ab un tros de vidre. E com sia tot ben net, picar ho as tot en forma arenossa. E apres auras espicies, so es, en .vj. llr. de fruyta .iij. oz. de canyella e .ij. oz. De gingebré, e .ij. nous noscades, e .iij. dines de flor de massis, e .iij. dines de girofle. E tot aso sia picat e polvoritsat, e apres encorporar ho heu en la fruyta picada. Tot apres pendreu mel, so es, en les .vj. llr. de fruyta .iij. llr. de mel. E pendras la mell e metras la a coura ab una escudella de aygua ros, e com comensara a ffillar lavar ho has del foch e axi calt metras hi la fruyta e pestar ho has tot encemps. E, com sia tot pestat, fer n as les casquetes, ho redones, ho en manera de alcellets, ho pexos, ho tortugues, ho largandaxs, ho tot so que n volras ffer. Enpero la pasta que fferas les casquetes sia levada e pestada ab holi, e con les casquetes sien fetes couras ho ab holi, so es, que pendras una cassola ho perol e metras hi holi del mñllor que poras trobar axi con si ffeyes buyols. E con bullira metras hi les casquetes tantes con n i poran caber, en manera de bunyolls, e, con sureran en alt, tentost trau les ne ab una bromadora e lanse les dins una altra casola ho perol que ages aperellat que y aya mell hi aygua ros ffussa. Apres mit ho en una bassina ho servidora e met hi demunt sucre e canyella, e tremet ho ha qui t vulles. E per lo semblant, si n vols estoxar e retanir ab tu, met ho en una holla de terra ho altre vexel he estoge ll.