

EL RECEPTARI *EL CAFETERO* *DEL AMPURDÁN*,⁽¹⁾ AMB ALTRES FÓRMULES DE LA TERRA

PEP VILA

En una de les pàgines de l'obra completa de Josep Pla podem llegir una curiosa reivindicació d'aquesta obra de confiteria, xocolateria, licors i cafè, que avui presentem a la consideració dels lectors, editada a la Bisbal el 1868, de la qual farem un petit comentari:

« No fa pas gaires anys que uns quants amics, precisament de la Bisbal, editaren una antologia de poetes de la localitat i del seu rodal...Gairebé m'atreviria a afirmar que hauria estat més útil fer una reedició d'*El cafetero del Ampurdán. Manual completo de confitería, pastelería y chocolatería...compuesto por Cándido Molins y Romagueras*. La Bisbal. Tip. A. de Torres -1868-, 351 pàg. Aquest llibre ha fet cent anys el 1968. No l'he trobat enlloc. És raríssim. El cita F.de P. Moll, en la seva bibliografia general del *Diccionari Català-València-Balear*.⁽²⁾

Mireu si és una obra exclusiva i poc coneguda que, després de fer moltes consultes en arxius i biblioteques, només n'he sabut veure un exemplar a la biblioteca del Palau de Peralada, que és d'àmbit privat. D'aquí neix el meu interès a donar a conèixer un manual de rebosteria i de licoreria molt rar i poc conegut, gairebé un incunable, una obra molt important per a la història de l'alimentació, capdavantera a casa nostra per la gran quantitat de receptes de diversos productes que permet elaborar: cafès, pastis-

(1) David PUJOL FABRELLAS, "Retalls de la nostra història. El cafetero de l'Empordà", *El Drac*, 27, 1995, pàg. 38-39.

(2) *Retrats de passaport*, OC, vol.17, Destino, Barcelona, 1970, pàg. 28.



Dibuixos de diversos estris que apareixen en el llibre de Molinas i que, a mitjan segle XIX, utilitzaven els obradors de rebosteria més ben preparats, amb un envejable grau de tecnificació.

la pastisseria més cosmopolita del moment, amb uns sòlids coneixements d'adrogueria. He buscat Cándido Molinas, sense èxit, en el padró d'habitants i en els llibres de la matrícula industrial de la Bisbal on hi ha enregistrats un gran nombre de pastissers d'aquesta vila la fama dels quals encara perdura als nostres dies.

El llibre de Cándido Molins surt publicat en un moment en què la indústria de l'alimentació sofreix molts canvis. Els avenços en el camp de la química al servei de la conservació i la coloració dels aliments per adornar pastissos i confitar vegetals, l'aparició als obradors d'estrís mecà-

sos, pastilles, rosquilles, gelats, licors, xarops, esperits, vins, etc, i que trenca amb la llarga tradició de la pastisseria barroca.⁽³⁾ Una limitació que presenta el meu paper, que impedeix treure'n un màxim de profit, és que no he pogut documentar la personalitat del seu autor. El fet que editi el llibre a la Bisbal, i que ell mateix s'anomeni «cafetero del Ampurdán» ens duu a creure que aquest professional era d'algun poble del Baix Empordà, de la Bisbal, o de la rodalia. En aquells moments la impremta d'Antonio de Torres d'aquesta vila era de les més importants de la comarca. També desconec si tenia botiga o indústria relacionada amb aquesta especialitat. Pel que ens explica en el prefaci de l'obra, en molts comentaris personals que fa al llarg del receptari, se'l veu un gran professional, atent als avenços de

(3) El llibre de Cándido Molinas és, per exemple, un receptari molt més evolucionat, en el fons i en la forma, que el recull coetani de Josep Camps, un pastisser de Manresa molt ancorat en la tradició rebostera dels segles XVII i XVIII. Vegeu-ne la seva edició a cura de diversos autors, *Les receptes d'un confiter de Manresa del segle XIX*, Centre d'Estudis del Bages, 1994.

tics més perfeccionats (forns, molinets, alambics, tambors per refinar el sucre, motllos, capsers i xeringues de llauna -colador xinès-, una màquina per fer melindros, torradores de cafè, etc.), la popularització de la indústria del fred afavoreix l'aparició de molts tractats⁽⁴⁾ de pastisseria i de destil·lació de licors dels quals l'obra de Molins és capdavantera a les nostres comarques pel seu grau de refinament i de coneixement de les tècniques més avançades. Pensem, però, que en un moment que encara no havia arribat l'electricitat tots els productes es couen o s'escalfen en forn de llenya o de carbó, entrebanc aquest que obligava a vigilar-lo constantment per mantenir la flama i la temperatura desitjada.

Al costat de pastissos de totes les tradicions i de diverses cultures d'Europa, Molins inclou, per exemple, les flaones conegudes a Girona i l'Empordà des del segle XIII. Molins ens mostra com des de casa podem fabricar o falsificar productes exòtics: rom jamaicà, xampany testimoniàt a Catalunya en l'obra del Baró de Maldà, vi de Màlaga sec i dolç, licor d'absenta suís, sense respectar denominacions d'origen. En el pròleg de l'obra afirma que el receptari publicat neix de l'experiència que el seu autor posseïa en aquest camp:

« Sin pretensiones de ninguna clase; pero habiendo experimentado la falsedad de muchas recetas, despues de haber trabajado durante algunos años en la elaboración de los objetos, que són materia de un libro, fruto exclusivo de la propia experiencia, y escitados por varios individuos que se ocupan de pasteles y licores, nos hemos decidido a publicar una porción

(4) *Arte de destiladores, licoristas y reposteros. Contiene los mejores métodos para preparar el café, chocolate, ponches, helados, bebidas refrescantes, licores, frutas en aguardiente, esencias, vinos artificiales, etc.* Traduït de la 4a edició francesa. Barcelona, Lib. Saurí y Cia, 1832, 84 pàg. DJAH de T. *El nuevo licorista o colección completa de recetas modernas para hacer toda clase de licores, frutas al aguardiente*, 2 edic., Barcelona, Imp. Mayor, 1847, 44 pàgs. P y AC, *Tratado completo y práctico de confitería y pastelería, dividido en tres partes*, 2a. edició, Barcelona, Imp. T. Gorchs, 1848, 384 pàg.

Dividido en cuatro partes que contienen los mejores y más modernos procedimientos nacionales y extranjeros que se conocen en los citados ramos, y además comprende un manual de cocina pintoresca y la fabricación de los mejores chocolates, licores, helados, limonadas y otros artículos que usan los cafeteros y botilleros, 4a. edició corregida i augm., Barcelona, Imp. y Libre. de Tomás Gorchs, 1859, 395 pàg. José MAILLET, *El confitero moderno. Tratado completo y práctico de confitería y pastelería, del licorista y de toda clase de refrescos pertenecientes a la repostería, con el método de preparar toda clase de conservas y encurtidos*, 2a. ed. correg. y augm. Barcelona, Librería de Zoilo Mayol, 1859, 514 pàg. José SOLÀ, *El perfero (sic) confitero, licorista y repostero. O seu Arte de reposteria: en que se contiene todo género de hacer dulces secos y en líquido, bizcochos, nurrones, natillas, bebidas heladas de todas calidades. con un tratado de hacer resolis, mistelas, etc. Concluyendo con una breve instruccion para conocer las frutas y servir las crudas*, 2a. edic., Barcelona, Lib. de J. Solà, Imp. Vda. e Hijo de Manuel Texero, 1830. *Tratado del arte de repostería y licorista*, Barcelona Lib. J. Solà, Imp. Vda. e Hijo de Manuel Texero, 1830.

de datos y recetas, hijos de muchas vigiliias y de muchísimos experimentos».

Com és força normal en l'època, el llibre és escrit en castellà. A la fi del volum hi ha, però, un vocabulari castellà-català de tecnicismes, mesures i de preparacions que té el seu interès. Per exemple, del verb *mostear* dóna aquestes traduccions: «surtir lo most dels rehims, trepitjar los rehims, trafegar o trascolar lo vi, refegir vi novell». O bé que de la *mostaza* en deien en català popular, «perdigons petits». Molins és conscient que per comoditat o bé per tradició s'adreça en castellà a un públic catalanoparlant, eminentment, del país.

EL CONTINGUT

Pel que fa al contingut de l'obra, un autèntic calaix de sastre, veiem que l'organització del material és molt caòtic ja que l'autor salta d'una recepta a l'altra sense cap avís, ni ordre ni concert. Encara que de vegades agrupí segons quins productes, hi ha moltes preparacions soltes. Què hi podem trobar, en aquest manual? Tractarem de respondre a aquesta qüestió que és inesgotable, atesa la densitat del receptari⁽⁵⁾ i els molts secrets del seu obrador. Com que en aquella època encara no existien els congelats ni els productes industrials, els fabricants a gran escala, els pastissers, elaboren una confiteria estacional. La tardor era l'època propícia per assecar arrels, llavors, fruits de plantes per tal d'elaborar gelees, pastilles que servien tot l'any. Durant l'hivern es treballen molt les llimones, les taronges, els dàtils, els postres de conserva i de melmelades. Els fruits secs com ametlles, avellanes i pinyons són molt importants per a la rebosteria nadalenca (massapans, torrons, pastissos, etc). En els mesos de primavera i estiu entraven en joc totes les fruites de l'estació, els sucs, «sorbets», els gelats. Llegint aquests preparats, de vegades, fa la impressió d'estar saborejant un d'aquells famosos poemes d'*Els fruits saborosos* de Josep Carner. Pel que fa als utensilis, sovintegen els de metall, vidre, fusta, marbre, porcellana. L'alumini no es popularitza fins ben entrat el segle XX. Industrials i particulars tenien forns per coure el pa i els pastissos casolans. La gent acudia als pastissers quan volien assaborir els dolços i els confitats més complexos. Per això disposaven de forns especials de boca ampla, fornets petits per coure coses urgents; unes petites estufes que disposaven d'unes lleixes per assecar les pastes; d'una àmplia gamma de colorants fets amb productes vegetals i animals per tenyir fruites, per acolorir caramels i altres llepollies.

Pel que fa a la pastisseria, hi llegim receptes d'algunes d'especialitats

(5) Aquest manual és desconegut pels autors del llibre, *La Girona dolça*, Quaderns de la Revista de Girona, 1997.

que encara trobem a les nostres confiteries, al costat d'altres llaminadures de tradició francesa («bizcocho denominado *roulé*», «bizcocho del Sena», «parisiense», «babas de París», «gató forrado», «crocan de París»), anglesa («bizcocho inglés», «empanadas inglesas»), italiana («sequillos de Italia», «bizcocho genovés») i castellana («melindres de Valladolid», «tortada real», «rosas de Castilla»), al costat de preparacions locals: «bizcocho común, (vulgo) pa de passich», «rosas y amargos del Ampurdán», «almendrados (vulgo) carquiñolis», melindros de Figueras, (vulgo) melindros», «mazapán», «bizcochos helados», «bizcocho de rom «(els típics borratxos), bunyols», «buñuelos de viento» (vulgo) «pets de monja», flaones, rosquilles de l'Empordà, ametlles torrades, bescuits, menjar blanc, etc., tot un teixit d'associacions gustatives per a tots els gustos i per a totes les butxaques en les quals la consistència greixosa del llard⁽⁶⁾ tenia molta presència. També són interessants des de molts punts de vista les elaboracions de «boles de goma» (antecedent del xiclet?), les orxates, els xarops de vinagre, la salsa de tomàquet que encara a mitjan XIX era potser una excentricitat, lacres, tintes, rosolis, etc.

Són molt nombrosos els sistemes de confitar fruites i vegetals que tenen la seva màxima esplendor en la pastisseria conventual del Barroc, pastilles de menta, de regalèssia, de cafè amb llet; confits de sucre de llarga tradició al Maresme: xarops (orxata, llimona, de codony); flams; matons; gran varietat de torrons (massapà, gema, de cafè amb llet. «turrón divino», d'Alacant, d'avellana, de Xixona, a la canyella, de Candia, de Màlaga, de mantega, de rosa, guirlache»... fins a vint varietats); caramels fets amb sucre que es cristal·litza, confits amb formes capricioses, pintats de coloraines, que imiten les maduixes o mongetes⁽⁷⁾ i que encara molta mainada troba de sorpresa quan per Nadal es fa cagar el tió, magdalenes, els tremolosos «tocinillos del cielo», pastes de full fràgils i esmicoladisses, etc.

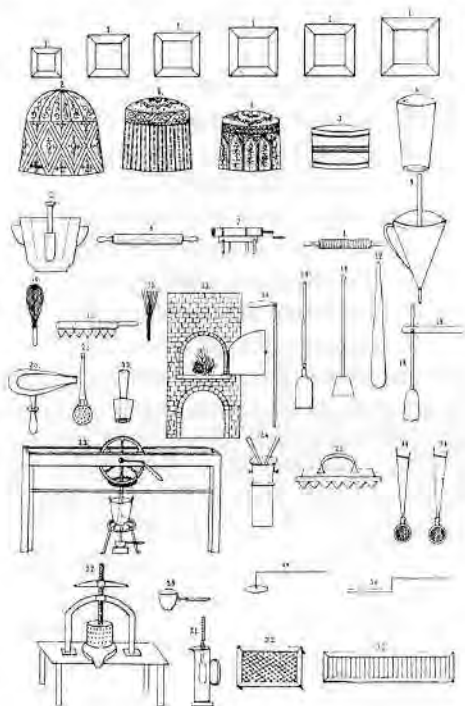
Per als professionals i per al públic interessat en aquestes temes, el manual ensenya com s'han de preparar els llevats a la mallorquina i a la catalana, les cremes de base per a la pastisseria, masses per fer pastissos de carn, mètodes per torrar el cacau, com treballar la xocolata, sistemes moderns per torrar les ametlles, el cafè⁽⁸⁾, fer els colors per tenyir tota mena de licors. Des de la Bisbal o des de qualsevol altre indret, hom podia falsificar⁽⁹⁾ amb gran mestria xampany, vins de Bordeus i Porto,

(6) *Tortas echas com manteca de cerdo (vulgo) cocas* (pàg. 253-254).

(7) «Sistema que emplean los extranjeros para pintar las habichuelas y toda clase de legumbres», pàg. 198.

(8) Les receptes: *Método el más adecuado para tostar el café; para obtener 100 tazas de café, se practicará lo siguiente; Modo de hacer el café y Otro café anterior* han estat editades per Enric BAGUÉ i VILA, *El Palafrugell popular*, Ajuntament de Palafrugell-Diputació de Girona, 1995, pàg. 34-35.

(9) Vegeu el capítol, modo de imitar los vinos extranjeros, pàg. 287 i ss.



Dibuixos de diversos estris que apareixen en el llibre de Molinas i que, a mitjan segle XIX, utilitzaven els obradors de rebosteria més ben preparats, amb un envejable grau de tecnificació.

etc. També aconsella conèixer bé la graduació del forn de pastisser. Així, en primer grau s'hi han de coure melindros de Figueres, pasta de full i rosquilles. En segon grau, tot tipus de biscuits. Deixarem per al tercer grau altres pastes, merengues i «tetas de vacas». El sucre clarificat ofereix un ampli ventall de possibilitats. Pot tenir fins a set tipus de cocció, segons perquè l'hem de fer servir: punt d'anís, de perla prim i fort, volant, de bola, d'esponja i punt de caramel.

Hi ha també una gran varietat de receptes de begudes dolces, licors («anisete», menta, absenta, de fruites, canyella, etc.), licors a partir d'essències, crema de rom, rom de Jamaica, licors d'infusió, vins de Màlaga que servien per acompanyar unes postres o com a obsequi quan arribava a una casa una visita

important. De gelats, ja molt populars a la primera meitat del segle XIX, n'hi ha de moltes classes: llimona, taronja, llet, albercoc, préssec, avellana, maduixa, gerds, etc. En el camp de la química aplicada a l'adrogueria, reproduceix algunes fórmules per fabricar tinta, per conèixer si un vi ha estat adulterat amb substàncies químiques, etc.

En resum, el món dels pastissos, les xocolates, els licors i els cafès que ens ofereix Cándido Molinas, que amplia el nostre calendari llaminer i ens ajuda a recuperar delicadeses dolces, salades o esponjoses del tot perdudes, és molt complex, més que el de la cuina, per la gran quantitat de passes que s'han de fer abans d'aconseguir l'elaboració d'un producte que ha de captivar els ulls i el paladar. És lògic, doncs, que els pastissers tinguin coneixements del dibuix d'adornament per tal de fer més atractiu el producte, com si fos una bella obra d'art. Al segle XIX l'ofici de pastisser -molt tecnificat i mecanitzat- ja apareix deslligat de les elaboracions

que moltes fleques i molts forns feien dels productes de confiteria. Les comarques gironines sempre han sigut terra de dolços, amb unes postres importants, que amb delicadesa ens han obert noves portes als sentits. En aquelles èpoques, de moltes privacions, la rebosteria era un luxe només a l'abast de les classes benestants. Pagesos, menestrals i jornalers no coneixen les postres a excepció del formatge, la fruita del temps i poques coses més que es prenen en diades assenyalades. Si és prou clar i definit que hi ha una cuina empordanesa, la rebosteria és una mica el parent pobre de la nostra tradició alimentària sobre la qual gairebé no hi ha estudis. Moltes de les més de cinc-centes receptes que ens ofereix Cándido Molinas s'han perdut. Hi ha, doncs, en la recuperació d'aquest llibre un pessic de nostàlgia per tantes preparacions artesanals, gustos i suggeriments que han passat a la història com aquella famosa magdalena de Proust.

ALGUNES RECEPTES

Transcriu a continuació unes quantes receptes d'aquest llibre de pastisseria, vins i cafès, menges delicades que s'associen indefectiblement a un dinar de festa major o a una celebració especial. La llista de fórmules que treballava el «Cafetero del Ampurdán» que llegireu tot seguit, ens permet veure quantes especialitats «casolanes» s'han esvaït des que el llibre va sortir d'un obrador bisbalenc ara fa gairebé cent cinquanta anys.

PACIENCIAS DEL AMPURDÁN⁽¹⁰⁾

Se batirán en un cazo 6 claras de huevo con 6 onzas de azúcar en polvo; límpiese luego el manojo, y añádanse en la masa 6 onzas de harina, mezclándola bien, y vertiendo en ella algunas gotas de esencia de limón.

Métase entonces la pasta en una manga de tela muy espesa, que tenga un caño de lata delgado como un dedo meñique.

Ténganse al mismo tiempo hojas de lata untadas de aceite; se toma la manga con una mano, y con la otra se cortará la pasta con una hoja de un cuchillo, a medida que va saliendo: es decir, que se hacen del mismo modo que las pastillas a la gota.

Aconsejamos que se tenga un vaso de agua, en la cual debe remojar-se a menudo la hoja de cuchillo; a fin de que salte mejor la pasta cuando se va cortando. Cuando esté bien cocida, presentará una figura idéntica a las suelas que se ponen en los tacos para jugar a billar.

Al día siguiente deberán meterse en el horno a primer grado, y al cabo de unos dos minutos pueden sacarse ya del mismo; cuando las latas estén frías, pueden quitarse de las mismas, y queda terminada la operación.

(10) Pág. 134.

PREUS DE LES DISTINTES CLASSES DE XOCOLATA⁽¹¹⁾

Heus ací un llistat de preus de cacaos americans, i d'altres succedanis que entraven en la confecció dels diversos tipus de xocolata de l'època:

<i>Caracas de primera</i>	18 sous, lliura
<i>Caracas mediano</i>	16 « «
<i>Gariúpano</i>	13 « «
<i>Guayaquil</i>	7 « «
<i>Canela de Holanda</i>	16 rals, lliura
<i>Fécula de bizcocho</i>	2 «
<i>Azúcar terciado</i>	38 « por arroba.

PASTELES DE TOCINO⁽¹²⁾

Pónganse 10 onzas de azúcar; 10 onzas de almendra mondada y seca, una libra de tocino (vulgo) cansalada⁽¹³⁾, reduciéndola a pedacitos tan pequeños como sea posible; 10 huevos y un poco de canela de Holanda, en polvo.

Bátense dentro de un cazo de azúcar la canela y los huevos hasta que tenga un poco de espesor; luego se le añade la almendra

que debe estar reducida casi a polvo, el tocino (vulgo cansalada), y después se le añade la harina, procurando mezclarlo bien con la espátula.

Enseguida se tendrán preparados moldes pequeños de forma cilíndrica que sean de hoja de lata, y a más tapados del fondo, se colocan estos en hojas de lata procurando que estén bien sujetos los unos con los otros; se llenan de pasta a cosa de la mitad, y se meten en el horno a primer grado.

IMITACIÓ DEL VI DE BORDEUS⁽¹⁴⁾

Vino del Priorato de superior calidad, una pipa.

Infusión de frambuesas en el alcohol, 2 3/4 azumbres⁽¹⁵⁾.

Se mezcla y se deja ocho días en reposo antes de hacer uso de dicho vino.

VERMUT⁽¹⁶⁾

Se toma un mayal de vino blanco, una onza de culantro, media libra

(11) Pàg. 140.

(12) Pàg. 268.

(13) De Banyoles són conegudes les cansalades dolces, que en lloc de conservar-se amb sal, es cobrien de sucre.

(14) Pàg. 287.

(15) Mesura de líquid que equivalia a la vuitena part d'una «cántara».

(16) Pàg. 314.

de hojas de flor de naranjo, un cuarto de onza de lirio de Florencia, un cuarto de onza de canela de China, una onza y media de ajeno macho, tres cuartos de onza hojas de ruda que estén tiernas, e granos de coloquinto y media onza de espíritu de jazmín.

Échese todo dentro de un tonel por espacio de unos veinte días, añadiendo medio porrón de alcohol; después se pasa por una manga y se embotella.

ÍNDIX DE LES COMPOSICIONS DEL LLIBRE

Atesa la raresa del llibre, un exemplar potsèr únic, copio l'índex de receptes tal com apareixen registrades en el llibre, detall aquest que permet fer-nos una idea de la riquesa i de la complexitat de l'obra, que demana una reedició anotada per tal de posar-la a l'abast del gran públic.

INDICE DE LAS FORMULAS CONTENIDAS EN ESTA OBRA

- | | |
|--|---|
| 1. Bizcocho comun (vulgo) de passich | 19. Mantecados |
| 2. Otra clase de bizcocho comun | 20. Otra clase de mantecados |
| 3. Roscas y amargos | 21. Saboyanos |
| 4. Amargos y roscas del Ampurdan | 22. Fundente |
| 5. Otra clase de roscas y amargos | 23. Bizcochos helados |
| 6. Almendrados (vulgo) carquiñolis | 24. Otro bizcocho helado |
| 7. Otra clase de almendrados | 25. Bizcocho de rom |
| 8. Otra clase de los mismos | 26. Otro bizcocho de rom con manteca |
| 9. Melindres de Figueras (vulgo) melindros | 27. Bizcochos redondos |
| 10. Otra clase de melindres de Figueras | 28. Yemas dobles |
| 11. Otra | 29. Modo de confitar frutas |
| 12. Mazapan | 30. Modo de confitar el pancidre (vulgo) punsem |
| 13. Otra clase de mazapan | 31. Dulces de licor (vulgo candits) y todo cuanto se prepara con el almidon |
| 14. Otro mazapan | 32. Modo de abrillantar las bolas ó pastillas de goma |
| 15. Otro | 33. Método para abrillantar frutas |
| 16. Otro | 34. Para cubrir frutas en seco |
| 17. Otro | |
| 18. Otro. Regla general | |

EL CAFETERO DEL AMPURDÁN.

MANUAL COMPLETO DE CONFITERÍA, PASTELERÍA Y CHOCOLATERÍA DEL CAFETERO Y DEL LICORISTA

compuesta por

CÁNDIDO MOLINS Y ROMAGUERAS.

PRIMERA EDICION

LA BISBAL.

ESTABLECIMIENTO TIPOGRÁFICO E EDITORIAL DE D. ANTONIO DE TORRES.

1868.

Portada del llibre (la Bisbal, 1868)

35. *Mermelada de manzana, de Massanet*
 36. *Otra jalea de membrillo*
 37. *Carne de membrillo*
 38. *Pastillas de menta*
 39. *Pastillas de azufre*
 40. *Pastillas de malvavisco*
 41. *Bolas de goma*
 42. *Otra clase de bolas de goma*
 43. *Otra clase de bolas hechas en el baño de María*
 44. *Otra clase de las indicadas bolas*
 45. *Otra clase*
 46. *Pasta de limaza (vulgo) llimoga*
 47. *Otra clase de pasta de limaza*
 48. *Otra clase hecha en el baño de María*
 49. *Otra*
 50. *Otra*
 51. *Jarabes de diferentes clases.-Orchata*
 52. *Modo de hacer la orchata blanca, sin que la leche ocupe lo alto de las botellas.*
 53. *Otra clase de orchata que dará el mismo resultado*
 54. *Otra clase de orchata*
 55. *Jarabe de limon*
 56. *Jarabe de naranja*
 57. *Jarabe de membrillo*
 58. *Jarabe de zarza*
 59. *Jarabe de goma*
 60. *Jarabe de poncidre*
 61. *Jarabe de malvavisco*
 62. *Jarabe de miel rosado*
 63. *Jarabe de frambuesa (vulgo) Gers*
 64. *Jarabe de vinagre*
 65. *Bolas ó pastillas de espíritu de regaliz*
 66. *Otra clase de pastillas de regaliz*
 67. *Otras pastillas de regaliz*
 68. *Salsa de tomate*
 69. *Bizcocho denominado roulé por los franceses*
 70. *Pios nonos*
 71. *Tortada de almendra*
 72. *Flan (vulgo) flam*
 73. *Otro flan*
 74. *Melindres de Valladolid*
 75. *Otros melindres de Valladolid*
 76. *Pasta de levadura, á la mallorquina*
 77. *Otra clase de levadura, a la catalana*
 78. *Otra clase de roscas*
 79. *Merengues*
 80. *Otro*
 81. *Otro*
 82. *Merengues de fresas*
 83. *Merengues romanos y tetas de vaca*
 84. *Otros merengues*
 85. *Bizcocho denominado tortada real*
 86. *Bizcocho llamado tortada de dama*
 87. *Bizcocho inglés*
 88. *Magdalenas*
 89. *Palos de Jacob*
 90. *Otra clase de los mismos*
 91. *Modo de hacer la flor de nata*
 92. *Bocadillos de rom*
 93. *Sequillos de Italia*
 94. *Bizcocho genovés*
 95. *Otro*
 96. *Bizcocho imperial de naranja*
 97. *Pasta de encasadas*
 98. *Roscas de Castilla*
 99. *Yemas carameladas*
 100. *Otras yemas carameladas*
 101. *Bizcocho de la reina*
 102. *Bizcocho de avellana*
 103. *Delicias*
 104. *Crema para fuentes*
 105. *Otra clase de crema*
 106. *Crema quemada*
 107. *Otra crema para fuentes*
 108. *Crema para la pastelería*
 109. *Requeson de monja (vulgo) mató de monja*
 110. *Otro*
 111. *Otro*
 112. *Otro*
 113. *Otro*
 114. *Verdadero bizcocho del Sena*
 115. *Bizcocho parisiené*
 116. *Cuartos mallorquines*
 117. *Otros*
 118. *Empanadas inglesas*
 119. *Bollos pardos*
 120. *Babas de París*
 121. *Masa de ojaldre (vulgo) pasta de full*
 122. *Gató forrado*
 123. *Caños*
 124. *Pastelillos redondos*
 125. *Caballeros y masarinos*
 126. *Genovesas*
 127. *Crocán de París*
 128. *Masa para pasteles de carne*
 129. *Tórtolas holandesas*
 130. *Barquillos tiroleses*
 131. *Pastillas de leche con café*
 132. *Pastillas de azufajas*

133. *Turrone*s de diferentes clases.-*Turron* de mazapan, vulgo de barra
134. Otro *turron* de mazapan ó de barra
135. Otro
136. Otro
137. *Turron* de yema
138. Otra clase de *turron* de yema
139. *Turron* de mazapan con leche
140. *Turron* de café con leche
141. Otro *turron* de café con leche
142. *Turron* de flor de leche
143. *Turron* divino
144. Otro *turron* divino
145. *Turron* de Alicante
146. Otro
147. Otro
148. *Turron* de avellana
149. Otro
150. Otro
151. *Turrone*s de piñones y avellanas
152. Modo de cubrir los *turrone*s de limon
153. *Turrone*s á la canela
154. *Turrone*s de Gijona
155. *Turron* de Candía
156. Otro
157. *Turron* de Málaga
158. *Turrone*s de rosa
159. *Turrone*s de mantequilla
160. *Turron* guirlache
161. *Licores*. Sistema antiguo.-*Licor* de noyó
162. *Licor* de anisete
163. *Licor* de menta verde
164. *Licor* de ajenjo (vulgo) absinte
165. *Licor* de rosa
166. *Licor* de violeta
167. *Licor* de naranja (vulgo) de oro
168. *Licor* de limon
169. *Licor* de canela
170. *Licor* de clavel. Fin de los *licore*s antiguos
171. Buñuelos
172. Buñuelos de viento (vulgo) *pets* de monja
173. Pasta de Bizcotela
174. Saboyas
175. Paciencias del Ampurdan
176. Genovesas
177. Método para tostar el cacao
178. Manipulacion del chocolate
179. Diferentes clases de chocolate
180. Barquillos de limon
181. Otros barquillos de limon
182. Barquillos de leche
183. Caracolillos finos
184. Bonicillas de dama
185. Dulces de mil flores.-Café
186. Fresas
187. Judías
188. Clavos de especie
189. Habas
190. Azúcar piedra
191. Otra
192. Caramelos
193. Azúcar de alfeñique ó trenza
194. Esponjados
195. Agua de azahar
196. Agua de rosas
197. Carmin laca del número 40. - Color de carmin en líquido
198. Sorbete para decorar las pastas
199. Sistema moderno para tostar la almendra
200. *Licores* hechos con esencias.-Marrasquino
201. Marrasquino de Zara
202. *Licor* de naranja
203. *Licor* de clavel
204. *Licor* de noyó
205. *Licor* de rosa
206. *Licor* de menta verde
207. Crema de ron
208. Curazao de Holanda
209. *Licores* hechos por infusion.-Marrasquino.
210. Infusión para dicho marrasquino.
211. Operación para dicha marrasquino
212. Marrasquino de Zara
213. Curazao. Infusión para dicho curazao. Operación.
214. Crema de ron. Infusión para dicha crema.
215. Ron Jamaica
216. Vino de Málaga, seco
217. Vino de Málaga, dulce
218. Ajenjo suizo (vulgo) absinte
219. Fórmula del licor higiénico, para los postres, de Raspail. Nota.
220. Otra
221. Helados
222. Helado de limon
223. Helado de naranja
224. Helado de agraz
225. Helado de leche
226. Helado de mantecado
227. Helado de albaricoque

228. *Helado de melocotones*
 229. *Helado de avellana*
 230. *Helado de almendra*
 231. *Helado de fresas*
 232. *Helado de frambuesa (vulgo) jers*
 233. *Pasteles denominados en Cataluña flaoñas*
 234. *Chus*
 235. *Crocante*
 236. *Pasta capuchina*
 237. *Bizcocho de naranja (vulgo) paciencias*
 238. *Roscas (vulgo) rosquillas del Ampurdan*
 239. *Otras rosas del Ampurdan*
 240. *Otras*
 241. *Almendras garapiñadas*
 242. *Almendras de fundente*
 243. *Varios trabajos de paila, ó sea balancin.-Canelones*
 244. *Gräjea de colores, ó sea mostacilla*
 245. *Fresas hechas con licor, y además cuantos dulces pueden hacerse en el almidon. Modo de cubrirlas.*
 246. *Almendras á la rosa*
 247. *Almendras de limon*
 248. *Almendras de Arenys*
 249. *Confites finos*
 250. *Modo de cubrir las avellanas y piñones*
 251. *Anís*
 252. *Almendras y confites comunes*
 253. *Confites comunes*
 254. *Sistema que emplean los extranjeros para pintar las habichuelas y toda clase de legumbres*
 255. *Pastillas á la gota.-De limon*
 256. *Pastillas de rosa*
 257. *Pastillas de naranja*
 258. *Pastillas de café*
 259. *Pastillas de menta*
 260. *Pastillas de clavel*
 261. *Pasta de liquen*
 262. *Otra pasta de liquen*
 263. *Otra*
 264. *Bolas de yuyubas*
 265. *Absinte suiza*
 266. *Otra absinte suiza*
 267. *Jarabe de ponche. Modo de usarlo*
 268. *Vino caliente*
 269. *Limonada compuesta, denominada sangría*
 270. *Aniseta de Burdeos*
 271. *Curazao de Holanda destilado*
 272. *Bizcocho del cardenal*
 273. *Yemas de coch*
 274. *Franchi-pagna*
 275. *Tocino del cielo*
 276. *Licores destilados.-Modo de clarificar el azúcar con relacion á los licores que vamos a explicar. Advertencia. Destilación.*
 277. *Crema de cacao*
 278. *Crema imperial*
 279. *Crema de café*
 280. *Crema real*
 281. *Anisete de la Martinica*
 282. *Anisete de Burdeos*
 283. *Anís de Indias*
 284. *Agua divina*
 285. *Agua del paraíso*
 286. *Agua romana*
 287. *Agua de Malta*
 288. *Agua cordial*
 289. *Agua de la costa de San Andrés*
 290. *Vespetro*
 291. *Leche de viejas*
 292. *Crema de angélica*
 293. *Crema de ajenjos*
 294. *Escubach de Irlanda*
 295. *Aceite de Venus*
 296. *Aceite de apio*
 297. *Aceite de ajenjos*
 298. *Aceite de Júpiter*
 299. *Elixir estomacal*
 300. *Aceite de angélica*
 301. *Aguardiente de Dantzik*
 302. *Crema de huesos de fruta*
 303. *Colores varios para teñir los licores.-Color de rosa*
 304. *Otro color de rosa*
 305. *Otro*
 306. *Otro. Advertencia*
 307. *Color encarnado*
 308. *Color verde muy fuerte*
 309. *Otro color verde*
 310. *Otro*
 311. *Color de aurora*
 312. *Color violado*
 313. *Color amarillo*
 314. *Otro color amarillo*
 315. *Rom de Jamáica*
 316. *Cognac*
 317. *Aguardiente de andaya. Advertencia general. Otra*
 318. *Licores hechos con esencias*
 319. *Cidronela*

320. *Rosoli*
 321. *Perfecto amor*
 322. *Agua del cazador*
 323. *Pérsico*
 324. *Bálsamo humano*
 325. *Aceite cordial*
 326. *Aceite de vainilla*
 327. *Marrasquino*
 328. *Espíritu de vino compuesto para hacer licores.-Naranja*
 329. *Limon*
 330. *Vainilla*
 331. *Menta*
 332. *Canela*
 333. *Clavel*
 334. *Noyó. Advertencia. Otra advertencia. Otra*
 335. *Ponche de huevo*
 336. *Limonada*
 337. *Naranjada. Advertencia*
 338. *Cándidos del Ampurdán. Advertencia*
 339. *Para comer un buen requesón. Nota. Advertencia. Peso. Líquidos. Nota interesante*
 340. *Método el mas adecuado para tostar el café*
 341. *Modo de hacer el café*
 342. *Otro café inferior*
 343. *Bizcocho de almendra*
 344. *Bizcocho á la glasé*
 345. *Bizcocho del príncipe*
 346. *Bizcocho masadua*
 347. *Bizcocho de tres colores*
 348. *Bizcocho de almendra real*
 349. *Bizcocho americano*
 350. *Bizcocho al vapor*
 351. *Bizcocho de Mallorca*
 352. *Bizcocho de Saboya*
 353. *Bizcocho de chocolate*
 354. *Bizcocho de canela*
 355. *Bizcochos fritos*
 356. *Bizcocho de dama*
 357. *Bizcocho de Saboya, por pirámides ó por otras piezas*
 358. *Bizcocho de avellana*
 359. *Bizcochos á la polka*
 360. *Bizcocho á la crema de naranja*
 361. *Bizcocho de almendra*
 362. *Boleras*
 363. *Bizcocho de lila*
 364. *Bizcochos americanos o redondos*
 365. *Bistech*
 366. *Bizcochos purgantes*
 367. *Bizcochos navarros*
 368. *Bizcocho con dulce*
 369. *Crema de leche de almendra*
 370. *Crema imperial de vainilla*
 371. *Crema fina*
 372. *Crema de chocolate*
 373. *Otra crema*
 374. *Manjar blanco*
 375. *Capuchinas reales*
 376. *Cascarrones de mantequilla*
 377. *Cascarrones al sol*
 378. *Tortas hechas con manteca de cerdo (vulgo) cocas*
 379. *Deliciosas*
 380. *Españoletas*
 381. *Españolitas de yema*
 382. *Espejitas del baño liso*
 383. *Italianas*
 384. *Genovesas*
 385. *Jaramena inglesa*
 386. *Gató de almendra*
 387. *Gató á la Magdalena*
 388. *Bizcocho á la Clara*
 389. *Bizcocho de limon*
 390. *Bizcocho de ron*
 391. *Bizcocho inglés*
 392. *Bizcocho de Vizcaya*
 393. *Bizcochos catalanes de sombreritos*
 394. *Bizcochos de amonutes*
 395. *Bizcocho de San Claudio*
 396. *Bizcocho con dulce*
 397. *Bizcochos turcos*
 398. *Bizcocho á la naranja*
 399. *Bizcocho ruso*
 400. *Bizcotela*
 401. *Venobise*
 402. *Milísimas*
 403. *Menjolis*
 404. *Mostachones de manteca*
 405. *Mazapan real*
 406. *Bizcocho comun (vulgo) pa de pasich*
 407. *Pastillas de goma*
 408. *Pan de municion*
 409. *Portuguesas*
 410. *Polonesas*
 411. *Pastel de árbol*
 412. *Panecillos de espumella*
 412. *Pasteles de tocino*
 413. *Ponque de Castilla*
 414. *Panqueque*
 415. *Trenzass*

416. *Tortada*
 417. *Tortas de anís ó pasteles ingleses*
 418. *Turcas*
 419. *Tortas de moron*
 420. *Tocino del cielo*
 421. *Flam amarillo*
 422. *Flam blanco*
 423. *Otra*
 424. *Idem mejor*
 425. *Idem mediano*
 426. *Arregadillos*
 427. *Almendrados romanos*
 428. *Chus á la crema*
 429. *Pasta flora*
 430. *Tortadas de almendra*
 431. *Bocadillos de ron*
 432. *Magdalenas de bizcocho*
 433. *Tocino del cielo*
 434. *Magdalenas de mantequilla*
 435. *Pastillas odoríferas de rosa, ó sea pasta del Serrallo*
 436. *Modo de dar al rapé el olor y gusto del macuba*
 437. *Tinta especial para plumas metálicas*
 438. *Tinta de que se sirven los ingleses en sustitucion de la de China*
 439. *Tinta especial para las plumas metálicas por Mr. Runge*
 440. *Tinta en polvo*
 441. *Tinta roja*
 442. *Tinta amarilla*
 443. *Tinta azul*
 444. *Tinta verde*
 445. *Tinta color de violeta*
 446. *Lacre rojo*
 447. *Lacre verde*
 448. *Lacre azul*
 449. *Lacre negro*
 450. *Receta para hacer lacres de varios colores*
 451. *Lacre encarnado*
 452. *Otro encarnado diferente*
 453. *Negro*
 454. *Amarillo*
 455. *Moreno*
 456. *Azul claro*
 457. *Azul oscuro*
 458. *Verde*
 459. *Rojo carmin*
 460. *Amarillo de oro*
 461. *Las cuatro especias*
462. *Modo sencillo de descubrir si las esencias están falsificadas con el espíritu de vino*
 463. *Modo fácil de conocer el vino adulterado con las sales de plomo*
 464. *Modo de reconocer el ácido sulfúrico que fraudulentamente se encuentra en el vinagre*
 465. *Modo de imitar los vinos estrangeros.-Champagne*
 466. *Burdeos*
 467. *Oporto*
 468. *Modo de impedir la filtracion de los vasos destinados á contener líquidos oleosos ó espirituosos cuando estos vasos son porosos ó hendidos*
 469. *Modo de extraer el aceite esencial de rosas, segun el método de Turquía*
 470. *Perfume para los cuartos y alcobas*
 471. *Relacion de las frutas.-Peras*
 472. *Albaricoques*
 473. *Cerezas*
 474. *Melocotones*
 475. *Ciruelas*
 476. *Melones y sandías*
 477. *Poncidres y cedratos*
 478. *Limonos y naranjas*
 479. *Manzanas*
 480. *Grosellas*
 481. *Membrillos*
 482. *Granadas*
 483. *Higos*
 484. *Nueces*
 485. *Batatas*
 486. *Lechuga (vulgo enciam de lletuga*
 487. *Acerolas*
 488. *Cabello de ángel*
 489. *Almendrucos*
 490. *Prueba de la leche*
 491. *Graduacion del vinagre*
 492. *Pesa-jarabes*
 493. *Explicacion de las frutas para ablandirlas antes de confitar-las.-Higos*
 494. *Albaricoques verdes*
 495. *Albaricoques maduros*
 496. *Melocotones*
 497. *Nueces verdes*
 498. *Sandías*
 499. *Melon valenciano*
 500. *Tallos de lechuga (vulgo enciam de lletuga)*

- | | |
|--|---|
| 501. <i>Almendrucos verdes (vulgo ametlló)</i> | 518. <i>Yemas denominadas capuchinas</i> |
| 502. <i>Ciruelas (vulgo prunas)</i> | 519. <i>Jalea de Granada</i> |
| 503. <i>Acerolas</i> | 520. <i>Jalea de manzana</i> |
| 504. <i>Naranja</i> | 521. <i>Jalea de grosellas</i> |
| 505. <i>Limon</i> | 522. <i>Licores higiéunicos de postres.-Curazao</i> |
| 506. <i>Batatas de Málaga</i> | 523. <i>Licor de flor de naranja</i> |
| 507. <i>Peras</i> | 524. <i>Licor aromático</i> |
| 508. <i>Conservas.-Conserva de manzana</i> | 525. <i>Modo de fabricar los vinos.-Lágrima Christi</i> |
| 509. <i>Conserva de membrillo</i> | 526. <i>Vino de Málaga</i> |
| 510. <i>Conserva de albaricoque</i> | 527. <i>Vino de grosella</i> |
| 511. <i>Conserva de peras</i> | 528. <i>Vino de Macon</i> |
| 512. <i>Cabello de angel</i> | 529. <i>Moscatel de Frontiñan</i> |
| 513. <i>Conserva de ciruelas</i> | 530. <i>Vino de Madera</i> |
| 514. <i>Conserva de cerezas</i> | 531. <i>Vino de Champaña</i> |
| 515. <i>Conserva de melocotones</i> | 532. <i>Vino de Burdeos</i> |
| 516. <i>Conserva de batatas de Málaga</i> | 533. <i>Vermut.</i> |
| 517. <i>Huevos hilados</i> | |

ALTRES RECEPTES DE LA TERRA

Amb l'extens formulari de Cándido Molinas que acabem de descriure, no exhaurim ni de bon tros el tema. Hi ha molts receptaris d'una cuina i una rebosteria auctòctones, amb alguns plats molt elaborats, encara per explotar, molts dels quals es troben en cases particulars. Com a mostra del que acabo de dir, vegeu aquest altre repertori de confeccions casolanes extret dels llibres de notes de dues cases particulars de Romanyà de la Selva i la Bisbal. Aquesta vegada, a més de les fórmules per elaborar postres, hi figuren plats de cuina que il·lustren tota una tradició.

A la majoria de les cases de les nostres comarques hi havia un rebost que servia tot l'any. Al costat de reserves d'hortalisses, de llegums, d'embotits i de porc salat hi trobem confitures, gelees, fruits secs, formatges, ratafies i codonyats que servien de molt en aquells llargs i rigorosos hiverns. Les pomes per fer al forn o bé per farcir de carn en els platillos eren també presents a cada llar. Els bolets, el peix sec o confitat servien per confegir altres plats que es menjaven durant l'any.

EL FONS SALVADOR DE ROMANYÀ⁽¹⁷⁾

D'un arxiu patrimonial de Romanyà, transcrivim vuit receptes copiates per diverses mans en una llibreta familiar, escrites en un català *sicut sonat*, que per l'escriptura podem datar de començament del segle XX. Entre recepta i recepta hi ha mostres de rebosteria i de cuina familiar, un saber culinari que passava de mares a filles. Encara no fa pas gaires anys, eren moltes les cases de ciutat o de pagès en les quals les mestresses apuntaven les fórmules, els ingredients i les mesures de les receptes més

(17) AHCG. Fons patrimonial Salvador de Romanyà (1680-1974), núm.93(550-552).

importants. Juntament amb les preparacions de postres, el fricandó de vedella, el platillo de pollastre, els plats de tonyina i de clavellada, aquests darrers aptes per a diades quaresmals, eren plats de Festa Major o de jornades assenyalades.

1. PER FER GELATINA DE CODONY

Se fan bullir els codonys trosejats ab pela, y tot ab una olla que cobrim d'aigua fins que sigan ben cuits. Se posan a escorrer ab un drap y se reculleix el suc y se fa bullir per espay de mitja hora en punt, tirant-hi per cada lliura d'aqueix suc una de sucre.

Los talls no han pas de ser massa petits.

Quant ha bullit la mitja hora es dexa refredar un poc, y es tira en el pot en que's vol guardar.

2. [VADELLA]⁽¹⁸⁾

Se posa a sufrasu⁽¹⁹⁾ (sic) la badella jun am tumata sensa cansalada, una cabeza d'ay, dos fullas de llor y cas baxi couen⁽²⁰⁾ a poc a poc tirant d'antan en tan un rechet de aygua freda, y micha ora antes da porta a taula, tirar-i una chicra de vi ransi. Y si es pullastra, una de vinagra.

3. PER FER BRUÑOLS EN BOLLO

Una lliura de sucra blanch, una dotzena de ous, una lliura farina, 6 unsas midó; debatre las claras y las yemas asta el pun[t] permanent y luego se pone limón, canela y se mezcla la harina y el almidón y luego se cueze enseguida.

4. BUÑOLS

20 o[ui]s, 2 lliures de sucre, 5 llimonas, un petit de rasolis y un, y un de rosou⁽²¹⁾ y menta y 1/2 de aiguardent y 4 petits y mitx de aigua, y 3 lliuras de pasta. (La pasta que sie ben dura).

5. BADELLA AM FRICANDO

As talla amb tais primets y s'ensiama sal, oli, pebre y un ratchet de vinaigre y se deixa esta una hora y después s'enfarina y es frexeix a la paella; se pica una seba ana⁽²²⁾ la mitxa lluna y as posa a sufrexí ou la casola. Cuan es rosa si tira la carn i s'i tira una xicra de vi ranci, un brot d'orenga y una fulla de llor, y se podan posar trumfas, duman tres o quatre toms y tirar-i la aigua y que bulli a poch a poch.

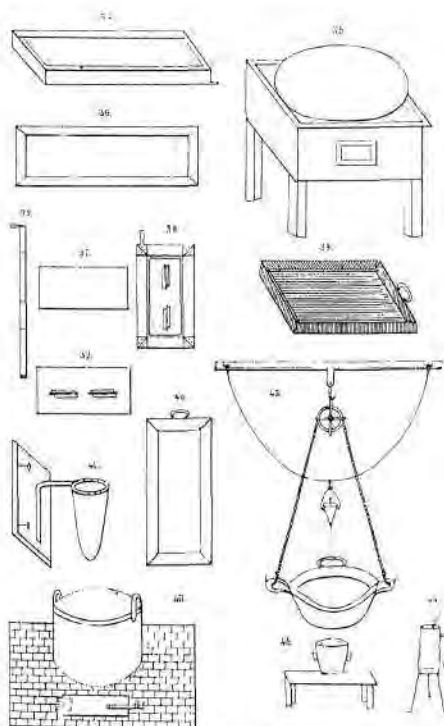
(18) Recepta sense títol, que sembla incompleta.

(19) Entenem sofrègir.

(20) i que es vagi coent...

(21) L'original diu *rosou*, mot que desconec.

(22) Entenem a en la mitja lluna, el tallant.



Dibuixos de diversos estris que apareixen en el llibre de Molinas i que, a mitjan segle XIX, utilitzaven els obradors de rebosteria més ben preparats, amb un envejable grau de tecnificació.

DE CASA SALAMÓ⁽²⁴⁾ DE LA BISBAL

Per acabar aquesta espigolada de receptes per terres empordaneses, transcriu unes altres deu receptes telegràfiques, de mitjan segle XX, d'un casal noble de la Bisbal, que han estat recollides molt esquemàticament. En conjunt, són mostres de rebosteria popular, plats de postres, dolços, brunyols de l'Empordà i confitures casolanes. Són preparacions que pertanyen a un fons tradicional, que no demanen cap més comentari.

(23) Un plat semblant es troba recollit en el receptari de la *Cuynera Catalana* de 1855, traduït, però, de l'obra setcentista de l'aragonès Juan Altamira, *Nuevo arte de cocina. La Cuynera...* aconsella que en molts d'aquests preparats: «en floc de vinagre se podrá usar lo such de tomatech madur; si se dona la estació, mullant la torrada ab aigua o such del mateix pex».

(24) Santi SOLER SIMON, *El Fons Patrimonial Salamó. Un exemple de reconstrucció arxivística*, «Arxius», *Bulleti del Servei d'Arxius*, 18, 1998, pàg. 1-3. Aquest fons es troba dipositat a l'Arxiu Històric Comarcal de la Bisbal.

6. PLATILLO DE POLLASTRE PER SER CUIT AVIAT

Se posa dintra a la casola una mica de oli. Cuan es ruen s'i tira al greix, y luego el pollastra, y cuan es ros si tira un prell de grans de ai, y tomate si ni a, y una picada de ametllas y un boci de fetje, y un all, y s'i tira un pols de cañella.

7. TUÑINA⁽²³⁾

Primé oli an una casola. Cuan l'oli es ben calen s'i tira forsa seba. Cuan la seba te coló s'i tira la tuñina, mitja chicra de vinagre, una fulla de llor, pebre bermell y poc foc, y s'i pot coura sense aigua millor.

8. CLAVELLADA

Primé poch oli, dos grans de ai, xulibert, y cuan es sufrexit s'i tira aygua, y s'i tira la clavellada, y se i fa un ai y oli negat amb forsa oli.

1. MODO DE FER BUÑOLS CLAS

16 ous
 2 lliuras y mitge de sucre
 2 llimonas
 Un poch de aiguardent
 Mitx bas de esperits⁽²⁵⁾
 1 petit y mitx de llet
 4 onsas de llebat
 1/2 cuarto de cañella
 2 lliuras y mitge de farina.

Per fert la pasta espesa, s'í posan las mateixas quantitats. Solament s'í añaideix mes farina fins a unas 5 lliuras.

2. CREMAS

Un porró de llet
 Una lliura de sucre
 Deu robells de ous
 Un quart de cañella
 Una llimona
 Tres cuartos de midó

3. PER FER LLET DE AMETLLA

Un bas regular de aigua
 Mixa onsa de amtella

4. CONFITURAS

5. De posem: Set onsas de ponsem, una lliura de sucra, y una escodella gran de aigua per clarificar-lo.
6. De membrillo: Una lliura de pasta, una de sucra y una escodella de aygua.
7. De albaricochs: Una lliura de pasta, altre de sucra y una escodella.
8. De presechs: Tres lliuras de talls, dos de sucra y dos escodellas, etc.
9. De agràs: Sinch lliuras de agras, dos de sucre sens aygua per clarificar.
10. De guindas: [manca l'explicació corresponent]

(25) Alcohol?