

7
R **SET PORTES**
RECEPTARIS
HISTÒRICS
DE CUINA
CATALANA

10

Direcció i idea original de la col·lecció

FRANCESC SOLÉ PARELLADA

Comitè Científic

ANTONI RIERA, FRANCESC SOLÉ PARELLADA
(directors)

JOSÉ MARÍA CELA, ISABEL JUNCOSA, TONI MASSANÉS,
MARIA ÀNGELS PÉREZ SAMPER

Comitè Assessor

GERMÀ COENDERS, JAUME DANTÍ, PAUL FREEDMAN,
JOSEP LLADONOSA, PEP VILA



**Editorial
Barcino**



Fundació "la Caixa"

alícia

RECEPTARI CAULES. CUINA MENORQUINA DEL SEGLE XVIII

EDICIÓ
ANDREU VIDAL MASCARÓ

ESTUDIS INTRODUCTORIS
JOAN PONS ALZINA
PEP PELFORT
ANDREU VIDAL MASCARÓ

RESTAURANT DE LES 7 PORTES
EDITORIAL BARCINO
2024

Amb la col·laboració de:



Primera edició: 2024

© de l'edició, Andreu Vidal Mascaró, 2024

© dels estudis introductoris, Joan Pons Alzina, Pep Pelfort, Andreu Vidal Mascaró, 2024

Reservats tots els drets:

RESTAURANT DE LES 7 PORTES
Passeig Isabel II, 14, 08003 Barcelona
www.7portes.com

EDITORIAL BARCINO, S.A.
Carrer dels Almogàvers, 214-218, 08018 Barcelona
www.editorialbarcino.cat

DL B 17943-2024
ISBN: 978-84-16726-27-1
Edició núm. 909
Disseny: Jordi Casas
Correcció de proves: Eulàlia Salvat, Natàlia Cerezo i Mariona Amengual
Fotocomposició i impressió: Fotoletra, S.A.

Detall de la coberta:

Detall de la recepta de la salsa maonesa que apareix al manuscrit Caules.

Continguts

ESTUDIS

«En el corazón son todos ingleses». La gent de Menorca entre cruïlles (1782-1810)	
JOAN PONS ALZINA	19
La gran cuina de la Il·lustració menorquina: genealogia del manuscrit Caules	
PEP PELFORT	67
El receptari Caules: característiques del text i criteris d'edició	
ANDREU VIDAL MASCARÓ	111

RECEPTARI CAULES. CUINA MENORQUINA

DEL SEGLE XVIII

1. Per fer uns bifestecs a la anglesa	125
2. Per fer uns bifestecs a la italiana	125
3. Per fer bolatins de bifestecs de carn	125
4. Per fer un tros de carn aguiada amb salsa de vinagrella	126
5. Per fer un plat de carn a la italiana	127
6. Per farcir un cap de vedell a la italiana	127

7. Per fer una pota de vedella farcida	128
8. Per fer una baldana de moltó farcida	128
9. Per fer potes a la menorquina de vedell	129
10. Per farcir una baldana dolça de moltó	129
11. Un plat de peus de be amb salsa	130
12. Per fer un plat de peus de be frits	130
13. Per fer llengua de vedell amb vinagrella	131
14. Per aguiar una llengua aguiada a la menorquina amb diferents articles	131
15. Per fer una llengua amb espinacs	132
16. Per fer una llengua de vedell dolça	132
17. Per fer unes raoles de peus de be	132
18. Per farcir un plat de peus d'animals de ploma	133
19. Per aguiar una gallina vella	133
20. Per aguiar una gallina sense ossos	134
21. Per fer una gallina trossetjada	134
22. Una àneda aguiada amb salsa d'olives	135
23. Una gallina aguiada amb salsa d'olives	135
24. Per aguiar una gallina amb salsa de fesols	136
25. Per aguiar un gall d'Índia jove amb xalots	136
26. Per fer una àneda amb salsa de vi blanc i vinagrella	137
27. Per fer un conill amb estofat	137
28. Per fer un conill amb pixotera	137
29. Per fer un conill amb vinagrella	138
30. Per fer un conill amb all i mantega	138
31. Per fer un escabetxat de perdius	139

32. Per fer crema fina de <i>huevos muertos</i>	139
33. Per fer una salsa de peix crua	139
34. Per fer una sopa sens aigua, ni foc ni olla	140
35. Per fer dauradelles de carn de vedell	140
36. Per conservar un tros de bou per tot l'any	141
37. Per fer dauradelles amb salsa agredolces	141
38. Per farcir pebres vermells de carn	141
39. Per farcir pebres vermells de peix salat qualsevol	142
40. Per fer albergínies dolces amb cebes	142
41. Per fer albergínies de peix salat	143
42. Per farcir cobrómbols de carn	143
43. Per farcir cebes de carn i albergínies	144
44. Per farcir una col de cuixa de vedell	145
45. Per farcir potes de vedell de cervells, lletugues i cebes	145
46. Per fer cap de vedell farcit	146
47. Per fer perdius estofades	146
48. Per fer sopa magre	147
49. Per fer un plat d'orelles de vedell	147
50. Per fer ous de la tripa	148
51. Per fer un plat de bacallà raro	148
52. Per fer pets de monges	148
53. Per fer espinacs a la anglesa	149
54. Mongetes fresques i tendres	149
55. Per fer formatge de porc	150
56. Per fer salsitxes de tocino	150

57. Per fer crema forta en potets o sense	151
58. Per fer un peix sense espines a la francesa	151
59. Per fer una llengua de vedell	152
60. Per fer una morena farcida sense espines	152
61. Per fer pilotes d'escarxofes i peix salat magres	153
62. Per fer botifarrons de peus de be amb salsa	154
63. Per conservar olives a la francesa per estona	154
64. Per fer ous farcits dolços	155
65. Per fer raoles d'ous	155
66. Per fer un plat de perdius amb pebres vermells	156
67. Per fer unes costelles de porc amb salsa molt menjatívoles	156
68. Per fer envinagrat de píquel	157
69. Per fer panades a la italiana de peix	158
70. Per fer un quarteret de porc de picant i grèvit	158
71. Per fer unes perdius a la menorquina	159
72. Per fer perdius enllardades amb salsa	159
73. Per fer perdius amb col a la italiana	160
74. Per fer una orada del port	160
75. Per farcir una colflor de carn de cuixa de vedella	161
76. Per fer una colflor farcida de peix salat, cebes i espinacs	161
77. Per fer una colflor amb salsa a la francesa	162
78. Per fer un plat de bròquins frits	162
79. Per fer un plat de col roada	163
80. Per fer un plat de col farcida de marisc	163

81. Per aguiar un plat de molls amb salsa	164
82. Per fer molls amb caldera bona	164
83. Per fer molls amb panadera bona	165
84. Per fer molls al forn amb cassola	165
85. Per fer molls amb suc de llimona	166
86. Per fer molls amb salsa a la italiana	166
87. Per aguiar un plat d'anfós amb gras	167
88. Per aguiar un plat d'anfós simple	167
89. Per fer un plat d'anfós amb salsa de grèvit	167
90. Per fer un plat d'anfós amb espinacs	168
91. Per farcir una saupa dolça al forn	169
92. Per farcir una saupa de greix amb salsa	169
93. Per fer una saupa al forn amb salsa picant	170
94. Per fer pilotes de peix qualsevol és bo, el millor és aranya	170
95. Per fer pilotes de tortuga	171
96. Per fer raoles de peix de qualsevol casta	171
97. Per fer peix amb suc de llimona, de qualsevol casta	171
98. Per fer un plat de bacallà amb borrida	172
99. Per fer bacallà en bacó a la moda menorquina	172
100. Per fer una brandada de bacallà	173
101. Per fer un plat en el forn sec de bacallà	173
102. Per fer un plat de raoles de bacallà	173
103. Per fer una truita de bacallà a la francesa	174
104. Per fer en <i>adobo</i> de peix de qualsevol casta	174
105. Per fer un escabetxat de perdius	175

106.	Per fer un plat de perdius a la suedesca	175
107.	Per fer un tros de carn de vedella amb salsa de fesols	176
108.	Per fer un pilau de dàtils amb arròs bo	176
109.	Per fer una sopa sense olla ni foc ni aigua	177
110.	Per fer crema debatuda	177
111.	Per fer pastes per fregir o enfarinosar	178
112.	Per farcir un cap de vedell	178
113.	Per fer sopa magra de totes herbes	179
114.	Per farcir albergínies d'anxoves	179
115.	Per fer un cap de vedell trossejat	180
116.	Per fer un plat d'orelles a la italiana	180
117.	Per confitar cireres per tot l'any	181
118.	Per fer conserva de cireres	181
119.	Per fer un púding d'albergínies i cebes	181
120.	Per fer coques rois de les millores	182
121.	Per fer una greixera de llagosta	182
122.	Per fer coques rois per menjar los migdies	183
123.	Per fer un pastís dolç de peix	183
124.	Per fer una greixera de carabassa dolça	184
125.	Per fer espàrrecs dolços	184
126.	Per fer sopes a la bombé	185
127.	Per fer papilles dolces d'al·lot petit	185
128.	Per fer sopes a la paella	185
129.	Per fer raoles de lleu de be	186
130.	Per fer macarrons dolços	186

131.	Per fer mel i mantega	186
132.	Per fer neules de les millores	187
133.	Per fer prunes d'escaldar	187
134.	Per fer prunes seques	187
135.	Per fer un cap de moro	188
136.	Per fer panades a la maonesa	188
137.	Per fer una truita a la italiana	189
138.	Per fer pilotes d'espínacs dolces	189
139.	Per fer una truita d'espínacs i albergínies	190
140.	Per fer orxata de la bona	190
141.	Per fer una llengua de bou o de vedell	191
142.	Per fer <i>cola</i> de bou aguiada	191
143.	Per confitar codonys	192
144.	Per confitar peres	192
145.	Per confitar préssecs	193
146.	Per rostir un quarteret d'anyell a l'última moda	193
147.	Per aguiar un conill a la francesa	193
148.	Per fer un conill amb salmorejo	194
149.	Per fer llesques enllardades de vedell	194
150.	Per fer un plat de llesques amb salsa	195
151.	Per aguiar una àneda marina	195
152.	Per fer pilotes farcides de cervell	196
153.	Per fer una greixera de macarrons	196
154.	Per aguiar un plat de panxa de bou	197
155.	Per fer un plat de dàtils de cervell	197
156.	Per fer calamars farcits	197

157. Per fer un plat d'escarxofes farcides	198
158. Per fer albergínies amb salsa	198
159. Per fer arròs amb llet	199
160. Per fer una greixera dolça d'arròs bo	199
161. Per fer un púding de cebes i albergínies	200
162. Per fer unes costelles de porc seques	200
163. Per fer una ronyonada de moltó	201
164. Per fer una greixera de potes de vedell	201
165. Per fer pans francesos farcits amb dàtils	202
166. Per fer una greixera de peu de porc	202
167. Per fer un púding de farina	202
168. Per fer panquets a la maonesa	203
169. Per fer un púding de pa francès	203
170. Per fer una greixera dolça de bescuit	204
171. Per fer una crema llisa	204
172. Per fer una crema d'espínacs	205
173. Per fer una greixera de potes de vedell i espínacs	205
174. Per fer una crema de xicolati	206
175. Per fer una coca dolça de peix i espínacs tapada	206
176. Per fer una ensaïmada farcida de crema	207
177. Per fer un pastís de colomins de pasta esfullada	207
178. Per fer un pastís de pasta forta	208
179. Per fer un pastís esfullat de bacallà	208
180. Per fer raoles d'ortigues	209
181. Per fer raoles de patates	209
182. Per fer un plat de calamars farcits secs	210

183. Per fer un plat d'anguiles amb salsa blanca	210
184. Per fer gelatina verda de potes de vedell	210
185. Per fer gelatina de quatre castes de potes de vedell	211
186. Per fer farciment dolç	211
187. Per fer farciment dolç de patates de Màlaga	212
188. Per fer coca de congret	212
189. Per fer cubellets de la Real	213
190. Per fer cubellets de picat de carn	213
191. Per fer una crema d'aigua	214
192. Per fer marsapans	214
193. Per fer salsa de mantega anglesa	214
194. Per fer un plat de mongetes seques amb salsa	215
195. Per fer esclata-sangs amb salsa	215
196. Per fer bunyols de vent	216
197. Per fer salsitxes a l'espanyola	216
198. Per fer lomillo de porc amb en <i>adobo</i>	217
199. Per fer formatjades amb carn	217
200. Per formatjades amb formatge	218
201. Per fer coques en mantega	218
202. Per fer formatjades en brossat	218
203. Per fer un tros de carn amb herbes	219
204. Per fer una truita de sardines fresques	219
205. Per fer menjar blanc frit	220
206. Per fer una truita farcida de pomes	220
207. Per fer òsties blanques frites	220
208. Per fer un plat d'ous a la suedesca	220

209.	Per fer un plat d'ous a la poltroneria	221
210.	Per condominar un pernil per tot l'any	221
211.	Per fer un plat de coets de cuixa de vedell	222
212.	Per fregir un plat d'ortigues	222
213.	Per fer una coca bona de tonyina i peix fresc	223
214.	Per fer rubiols de brosat	223
215.	Per fer rubiols de conserva	223
216.	Per fer una greixera de carabassa	224
217.	Per fer crema forta amb espinacs	224
218.	Per fer un fricandó a la mossona de vedell	225
219.	Per fer pollastres a la tàrtara	225
220.	Per fer paladar de bou marí	226
221.	Per fer un plat de ronyó de bou	226
222.	Per fer una cuixa de moltó a la genovesa	227
223.	Per fer llengües de moltó amb papillotes	227
224.	Per fer un plat de cervell de vedella a la matarota	228
225.	Per fer unes costelletes de vedella a la xinesa	228
226.	Per fer costelletes de moltó amb <i>carpín</i>	229
227.	Per fer costelletes de moltó amb perfil	229
228.	Per fer costelletes de moltó a la verda	229
229.	Per fer coca de mató	230
230.	Per fer una greixera de brosat	230
231.	Per fer pilotes a la discreció	231
232.	Per fer ensaïmades	231
233.	Per fer bescuitet i borregos	232
234.	Per fer un pastís de formatjada	232

235. Per fer rubiols de picat de carn	233
236. Per fer miques a l'espanyola	233
237. Per farcir lletugues de llets de vedella	233
238. Per aguiar una orella de porc	234
239. Per fer salmi de cegues	234
240. Per fer crema debatuda de vermells d'ou i llet	235
241. Pasta per fregir	235
242. Per fer llimones farcides	235
243. Per fer canons farcits de crema	236
244. Per treballar un pa de mantega anglesa rostit amb ast	237
245. Recepta per fer un fricassé de caps, ales, peus [i] ventrells d'animals de ploma	237
246. Per fer llengües de moltó a la flamenca amb salsa	237
247. Per farcir dàtils d'espínacs dolços	238
248. Per fer caramel·los de menjar blanc	238
249. Per fer un púding d'arròs bo al forn	239
250. Per fer un púding dins una olla d'arròs bo	239
251. Per conservar carn i pernils per llarg temps	240
Un dinar compost de dotze persones, que los toquen trenta-sis plats, que això és la regla	240
Índice de lo contingut en este llibre	243
GLOSSARI	251

Estudis

«En el corazón son todos ingleses». La gent de Menorca entre cruïlles (1782-1810)¹

JOAN PONS ALZINA

(Societat Catalana d'Estudis Històrics)

1. Introducció

El receptari que el lector té a les mans és ben singular; reuneix característiques extraordinàries. Ho és perquè els plats que s'hi recullen revelen, per una banda, un arrelament pregon a la llengua i a la cultura pròpia, la catalana de Menorca; per una altra, voluntat de distinció, un desig d'excel·lència basada en l'expertesa en el gust i el coneixement de les cuines italiana, francesa, anglesa, sueca i espanyola, i, per acabar, també posen en evidència l'esforç per, des de la mateixa tradició culinària de l'illa, crear moda.² No conté cap indicatiu que hagi sorgit d'una societat avergonyida pels plats més estimats de la terra i amb diglòssia. Ho corrobora el fet que les receptes aplegades pròpies de l'illa, de tota Menorca o singularment de Maó, estan



1. Voldria donar les gràcies a Paco Solé Parellada i al seu equip per la confiança i paciència, així com també a Isabel Juncosa pel seu encoratjament sincer i afectuós; sense el seu suport, sent com soc un escriptor insegur, aquest petit assaig històric no hauria arribat a bon port. Per altra banda, també vull agrair a Josep M. Perlasia els seus consells de lectura i suggeriments. Per suposat que les interpretacions, com totes les badades que pugui contenir el text, són només la meva responsabilitat.

2. Sobre la llengua i la gastronomia del receptari, vegeu els estudis redactats per Andreu Vidal i Pep Pelfort que es troben en aquest mateix llibre.

escrites en peu d'igualtat amb les que porten segell cosmopolita i en català. Així mateix, com a manifestació que és d'una cuina de classe, aristocràtica i ciutadana, comparable a la de l'alta cultura d'arreu d'Europa, marca distàncies amb la cuina quotidiana i de les classes populars menorquines i del Principat, com amb la dels pobles llavors menystinguts. Tampoc és un recull de receptes costumista. En definitiva, el llibre de cuina evidencia una identitat. Com l'obra de teatre *Lucrècia*,³ del lletrat menorquí Joan Ramis i Ramis, és el resultat d'una societat que, per les circumstàncies històriques que va experimentar en el segle XVIII, és a dir, per les vicissituds colonials donades pels imperis britànic, francès i hispànic, es va amarrar de sensibilitats diverses procedents d'Europa,⁴ cosa que va donar lloc a una cultura i a unes arts amb caràcters ben originals. Sense cap mena de dubte, és el primer receptari de característiques ciutadanes, modern, podríem dir, de la història de la gastronomia catalana.

Què explica aital singularitat? Com comprendre-la en tota la seva dimensió històrica? Si bé cal cercar les seves arrels en les experiències de llarga durada que van viure els menorquins en els primers tres quarts de segle del mil set-cents, és a dir, en la formació d'una societat colonial, nascuda arran de les polítiques militars i comercials de l'imperi britànic, que va mantenir, no obstant, la parla del



3. La *Lucrècia* de Ramis ha esdevingut, per mèrits propis, l'emblema de la Menorca il·lustrada i ja ha estat objecte d'estudis diversos i nombroses edicions, la darrera, amb una introducció a càrrec de Maria Paredes (RAMIS 2023).

4. És de justícia recordar aquí, amb la perspiciàcia i l'agudeses que el caracteritzava, les paraules de Joan Fuster en tractar la Menorca del període: «Els seus escriptors són els més “europeus” dels Països Catalans del moment» (FUSTER 1972: 21).

país i, a grans trets, les institucions de dret públic i privat d'origen medieval, són les experiències del seu darrer quart i d'inicis del vuit-cents, sota les sobirania dels monarques Carles III; Carles IV, d'Espanya, i Jordi III, de la Gran Bretanya i Irlanda, les que més bé l'il·luminen, fan entenedors els castellanismes que conté i permeten alhora apreciar els caràcters originals d'aquella societat i de la cultura que va permetre donar naixença al receptari.

En conseqüència, amb la intenció que el llibre de cuina cobri relleu, em proposo assenyalar a continuació, i amb plena consciència que l'espai d'unes poques pàgines no permet entrar de manera detallada en moltes de les vicissituds del període en què tota probabilitat va ser madurat, els seus rerefons polítics i socials. Faré implícitament visible els caràcters originals d'aquella societat que es transparenten amb la política, malgrat ser conscient que encara cal fer molta recerca en els arxius, i recuperaré els xocs d'interessos i estira-i-arronses que es van donar entre els menorquins i els forasters, els imposats per l'administració de la monarquia borbònica.

La gent de Menorca va viure entre cruïlles, donades pels canvis de sobirania que es van donar per les guerres imperials, però també per moltes altres que es van produir de manera simultània, les que van tenir lloc amb motiu del desvetllament dels nous valors que va propiciar la Revolució Francesa i amb motiu del desplegament arreu d'una economia cada vegada més capitalista. He posat a aquesta breu introducció històrica l'epígraf «En el corazón son todos ingleses», expressió encunyada per José Moñino, comte de Floridablanca, secretari d'estat de Carles III, en referir-se a la gent de Maó,⁵



5. IRLÉS VICENTE 2012: 190-191.

perquè, primer, permet copsar a la perfecció la idea que la monarquia espanyola tenia de la societat menorquina després d'una seixantena d'anys d'estar sota la sobirania de la Gran Bretanya, amb totes les connotacions polítiques, religioses i culturals que porta inherents, i, en segon lloc, perquè també ens remet a l'imaginari patrimonial, desconfiat, adoctrinador i repressor des del qual es fa entenedora la política de l'administració monàrquica espanyola.

2. La societat menorquina devers 1781

En el moment que l'agost de 1781 un contingent militar hispanofrancès, comandat pel duc de Crillon, compost d'uns set mil efectius, va desembarcar a Menorca amb la intenció de prendre-la de l'imperi britànic en nom del Borbó Carles III, la població de l'illa presentava uns trets ben originals.⁶ Era una societat en la qual, de manera sedimentada al llarg de segles i dècades, s'havien amalgamat estrats de gent d'origen pretèrit, en èpoques medieval i d'inicis de l'època moderna, procedents de Catalunya i de Mallorca, que parlaven el català i que conformaven el gruix dels estaments noble, ciutadà, pagès i menestral, amb d'altres més recents en el temps, l'origen dels quals s'explica pel fet que la Gran Bretanya havia convertit l'illa en enclavament militar i comercial del seu imperi i hagués fet, de manera expressa, de la immigració de persones amb nervi mercantil, principalment de jueus i grecs, part consubstancial de la seva política colonial.



6. Per a les vicissituds de l'operació militar de la conquesta de Menorca per les tropes francoespanyoles, vegeu TERRÓN PONCE 1981 i 1998.

Receptari Caules. Cuina
menorquina del segle XVIII

1 Per fer uns bifestecs a la anglesa

Prendreu cuixa de vedella o vedell i tallau-la amb tallades tan primes com serà possible i ben perxades i mullades d'un poc d'oli i sal fina i pebre bo. I al cap de sis minuts les tirareu dins d'una paella o tià, on tindreu mantega anglesa. I quan ben bullirà les hi tirareu. I per ser cuites vol no més que dos o tres minuts. I quan lo traureu del foc hi eixatareu un poc de llimona. I serviu-lo molt calent.

2 Per fer uns bifestecs a la italiana

Prendreu tallades de carn molt primes i, untades d'oli molt bo, juevert ratllat molt petit, sal, llimona, pebre bo i pa ratllat, posau-les damunt de les grelles. I després de dos minuts les tirareu dins d'una salsa que tindreu feta de dues cebes petites, dos alls, un pessic d'aromàtics, dues fulles de llor. I tot esto lo heu de coure un poc amb mantega anglesa. I després hi tirareu un poc de brou de l'olla. I quan veureu que la ceba és cuita, colareu el suc i, després de colat, hi tirareu les llesques que tindreu cuites de damunt les grelles. I no han de dar més que dos bulls. I si acàs la salsa fos un poc massa clara, aleshores podríeu anyadir-hi un poc de farina molt fina. I serviu-les.

3 Per fer bolatins de bifestecs de carn

Prendreu un tros de carn, feis-ne trossets i ben perxau-los amb un tallant de pla. I, després de ben perxats, los posareu

dins d'un plat i los pastareu amb oli bo, sal, pa ratllat, juevert tallat petit, pebre bo, un poc de suc de llimona, un pessic d'aromàtics, I després de ben remenats, los embolicareu tros per tros dins llenquetes de tela de be, i si és magreta millor. I després les posareu dins d'un tià amb mantega inglesa i, després de ben sofregit, hi tirareu un poc de brou de l'olla amb una ceba, dos clavells, dos alls, dues fulles de llor. I quan serà boni cuit lo colareu amb un sedàs de seda i després lo tornareu coure fins que trobareu que està bé. I si trobau que la salsa no és prou lligada, prendreu una crosta de pa blanc molt torrada i ben picada i l'eixatareu amb un poc de suc del mateix. I serviu-lo calent.

4 Per fer un tros de carn aguiada amb salsa de vinagrella

Prendreu un tros de carn de cuixa de vedella i ben perxaulla. I després de ben perxada, la pastareu amb oli bo, sal fina, pebre bo, juevert ratllat petit, un poc de pa ratllat i un poc de llimona. I després l'embolicareu dins d'un full de paper d'escriure untat de seu o d'oli bo i lo coureu damunt de les grelles poc a poc. I després tindreu una porció de vinagrella ben bullida, ben premuda i ben roada amb mantega inglesa. I després de ben roada hi tirareu un got de llet. I n'ha de minvar de tres parts dues. I després de cuit lo estendreu dins d'un plat pla i posareu damunt de los espinacs la carn. I serviu-lo calent.

5 Per fer un plat de carn a la italiana

Prendreu un tros de carn i capolau-lo amb xulla, herbes seques, juevert tallat petit, pebre bo. I, després de ben capolat, lo sofregireu amb un poc de mantega inglesa. I, després de sofregit, lo pastareu amb dos ous debatuts, un poc de formatge ratllat i un pessic de pa ratllat. I, de tot això, en fareu una massa i d'esta massa en prendreu bocinets com ous. I si és prima és millor. I llavors los sofregireu molt i a poc a poc dins d'un tià o casseroles. I després hi tirareu dues o tres tomàtiques, dues fulles d'àbit, dos clavells, dues bastanagues, dues fulles de llor, una fulla de sàlvia. I quan serà cuit colareu el suc amb un sedàs de seda i després prendreu un pessic de vanilla i dotze olives i tot esto lo ben picareu dins d'un morter [amb] un pessic de farina fina. I l'hi eixatareu. I res més.

6 Per farcir un cap de vedell a la italiana

Prendreu el cap de vedell i pelau-lo amb aigua calenta. I, després de ben pelat, li traureu tots los ossos sens gastar la pell. I després capolareu una poca carn de cuixa de vedella amb alguns cervells que haureu bullit. I tot esto lo capolareu amb juevert tallat petit, un pessic d'herbes seques, sal fina, xulla [i] dos clavells picats. I després lo posareu dins d'un tià amb un poc de mantega de la terra. I, després de sofregit, lo pastareu amb una molla de pa que tindreu remullada de bona llet i dos ous ben debatuts. I després lo posareu en el dit farciment dins del cap, que tindreu fregat de sal

fina, pebre bo i llimona. I lo ben cosireu per tot i després lo coureu un poc amb suc de xulla. I després hi tireu dues o tres tomàtiques, una ceba, dues fulles de llor, un àbit, una xeruvia, sis xalots i un got de vi blanc. I amb tot això la salsa ja quedarà prou lligada. I serviu-lo calent.

7 Per fer una pota de vedella farcida

Després de tenir-la neta li traureu tots los ossos i aleshores fareu un farciment de llets de vedelles amb juevert, pebre bo, un pessic d'herbes seques, sal, un pessic d'aromàtics i una ratllada de clovella de llimona. I, després de ben capolat, lo passareu dins d'un tià amb mantega de la terra. I, després de ben cuit, lo pastareu amb dos ous molt debatuts i un poc de pa que haureu ratllat i ben eixut dins de la paella. I després de tenir el farciment bé, farcida la pata i tirada dins d'un tià o casseroles, amb brou és millor i [amb] dues tomàtiques, dos alls, un àbit, un pessic de pebre dolç vermell. I després de ser cuit colareu el suc amb un sedàs de seda. I per lligar la salsa ha de ser amb una yema d'ou. I vol poca salsa. I serviu-la calenta.

8 Per fer una baldana de moltó farcida

Prendreu la baldana i ben perxau-la untada de llimona, sal fina, pebre bo i oli. I després fareu un farciment d'espínacs juntament amb cames-seques, cebes, alls [i] juevert. Esto lo haveu de bullir tot junt i, després de bullir, lo capolareu

amb un poc de carn de cuixa de vedella i lo posareu en el dit farciment dins d'un tià amb un poc de mantega de la terra i un poc de pa ratllat i un poc de formatge ratllat. I després de ben sofregit lo pastareu amb dos ous i un poc de llet. I ben cosida de per tot i duita en el forn untada de mantega i llimona. I serviu-la.

9 Per fer potes a la menorquina de vedell

Després de tenir les potes netes, les coureu amb aigua i, després de cuites, llevareu tota la popa amb trossos no molt grossos. I després tirareu la popa dins d'un tià, on tindreu mantega inglesa qui ben bullirà. I, quan haureu sofregit un poc, hi tirareu juevert tallat molt petit, un pessic de pebre bo, una ceba sencera, dos alls sencers i un pessic d'herbes seques. I per lligar la salsa fondreu un vermell d'ou amb un poc de suc de llimona. I cuidado que no lo trieu. I serviu-lo calent.

10 Per farcir una baldana dolça de moltó

Prendreu una porció d'espínacs ben denetjats i, nets, los bullireu. I després de bullits los ben premeureu el suc. I capolau-los i roau-los amb mantega de la terra. I, després de roats, hi tirareu sucre. I quan la sucre serà fusa traureu el tià del foc i, aleshores, anyadireu clovella de llimona ratllada i un poc de nou moscada i dos ous debatuts. I, de

tot això, en fareu una massa i omplireu la baldana. I ben cosiu-la de per tot. I després la sofregireu amb mantega de la terra. I l'heu de coure amb aigua, sucre, alls, vinagre [i] dues o tres fulles de llor. I, si trobau que el suc no és prou lligat, aleshores prendríeu una pols de farina molt fina, fusa amb un poc de llet. I serviu-la calenta.

11 Un plat de peus de be amb salsa

Després de tenir los peus ben nets, los coureu dins d'una olla amb aigua sola i un poc de sal. I, després de cuits, llevau-los tots los ossos. Posareu la popa dins d'un tià amb mitat d'oli bo i mitat de mantega de la terra, un pessic de pebre bo, un pessic de juevert tallat petit [i] una ceba sencera. I tot esto lo sofregireu. I després hi tirareu mitat del mateix suc de los peus i mitat d'aigua. I quan tot això serà cuit, hi eixatareu una molla de pa, que tindreu ben remullada de brou i ben picada dins d'un morter amb un poc d'allioli d'un all i un pessic d'aromàtics. I serviu-lo calent.

12 Per fer un plat de peus de be frits

Tallareu los peus per lo mig, fent-ne quatre trossos de cada un i coueu-los amb aigua sola i un pessic de sal. I després de cuits, no molt, los posareu dins d'un plat amb pebre bo, suc de llimona, pa ratllat [i] juevert tallat molt petit. I, després de ben entremesclats, los fregireu amb mantega sola de la terra. I serviu-los molt calents.