

**EL
LLIBRE
DE
SENT SOVÍ**

Manuscrit 216 de la
Biblioteca Històrica de la Universitat de València



Estudi codicològic
Francisco M. Gimeno Blay

Transcripció
Alfredo Garcia Femenia

VALÈNCIA
MMXIX

Edició facsimilar
i transcripció de

EL LLIBRE DE SENT SOVÍ

editat per
TABERNA LIBRARIA
en exclusiva per a la
UNIVERSITAT DE VALÈNCIA



EL
LLIBRE
DE
SENT SOVÍ

Manuscrit 216 de la
Biblioteca Històrica de la Universitat de València



Estudi codicològic
Francisco M. Gimeno Blay

Transcripció
Alfredo Garcia Femenia

VALÈNCIA
MMXIX

© d'aquesta edició, la Universitat de València
© dels textos, els autors

Disseny, composició, maquetació
Javier García del Olmo

Edició coordinada per Dionisio Redondo

Fotomecànica, imprés i enquadernat a Espanya
Pentagraf, Beniparrell, València
Gómez Encuadernaciones, Catarroja, València

D.L.: M-37831-2019

Queden reservats tots els drets d'aquesta publicació.
No pot ser reproduïda, ni en tot ni en part, ni registrada o transmesa
per cap mitjà, ja siga mecànic, electrònic, magnètic, fotocòpia o
qualsevol altre, sense el permís previ i per escrit de la Universitat de València

EL MANUSCRIT 216


de la Biblioteca de la Universitat de València.

Estudi codicològic

Francisco M. Gimeno Blay
UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

I

A tall d'introducció

 El manuscrit 216 de la Biblioteca Històrica de la Universitat de València és un llibre miscel·lani a l'interior del qual es copiaren un seguit de textos de natura heterogènia, com ara receptaris mèdics, astrològics, morals i culinaris, sense que entre ells hi haja aparentment una relació, tot atenent les temàtiques abordades. Tanmateix aquesta apreciació és només una mera impressió d'un lector contemporani. Dissortadament es desconeixen els criteris i interessos que motivaren el copista per tal de col·leccionar en el llibre els textos recollits. És la nostra responsabilitat intel·lectual esbrinar les raons per les quals hom compilà la susdita col·lecció. Aquest manuscrit, procedent del convent dels Predicadors de la ciutat de València¹, s'incorporà a la Biblioteca Històrica de la Universitat com a conseqüència de la desamortització de Mendizábal². Del seu pas per la biblioteca dels dominics de València ha conservat una relligadura en pergamí amb cintes de cuir i amb una anotació al lloc on es llegeix: *Varios. Tomo 5*. Tot just després d'integrar-se a la susdita col·lecció biblio-

1 Cf. VILLANUEVA 1806, pp. 140-141; BEER 1970, p. 522, nº 513(9).

2 Cf. GIMENO BLAY 2016, pp. 81 i ss.

gràfica fou col·locat a l'armari noranta-dosè, al prestatge número quatre i la posició divuit, com ens ho descobreix la signatura antiga, anotada a llapis, al segle XIX, a l'interior de la coberta davantera: 92-4-18.

Aquest manuscrit miscel·lani és el fruit de la participació de diferents copistes com posa de relleu l'escriptura emprada al llarg de tot el llibre; una escriptura de la segona meitat del segle XV, on les formes gràfiques gòtiques traspuen una execució que privilegia la tendència a arrodonir les formes, la qual fa desaparèixer el clarobscur produït pel contrast de traços grossos i prims³. Es tracta d'una interpretació que ben bé podria ser valenciana, tot tenint present alguns dels textos que integren la miscel·lània⁴. Els diferents escrivans han fet servir, a més a més, tintes de color vermell i blau per tal d'escriure les caplletres, els calderons i les rúbriques de tot el manuscrit, emprant paper verjurat, escrit a doble columna, amb la marca d'aigua d'un carro pròxim als números 3528 (anys 1429-1431, 1451), 3540 (any 1470), 3543 (any 1421) i 3544 (any 1434) del repertori de Briquet⁵. A més a més dels copistes principals, s'han acumulat múltiples anotacions incorporades tant pels successius posseïdors com pels usuaris del susdit manuscrit; constitueixen afegits textuais relativament extensos relacionats amb la temàtica tractada al manuscrit, aclariments, notes de lectura, etc. El manuscrit original s'ha transformat, al llarg del temps en una espècie de magatzem on els usuaris han dipositat allò que volien conservar. S'han conservat, en total, set reclams en els folis 6v (*e da li a*), 15v (*prenets*), 36v (*de la flor*), 66v (*mesos*), 82v (*glotonia*), 98v (*luna*), 111v (*ous*); tots ells són verticals, excepte el del f. 111v, horitzontal, col·locat al centre del foli i escrit per la segona mà que intervé en la transcripció del text de Sent Soví.

3 Sobre aquestes formes gràfiques vejam GIMENO BLAY 1993 y GIMENO BLAY 2005.

4 Cf. MATEU IBARS – MATEU IBARS 1980, lám. 281.

5 Cf. BRIQUET 1968, n° 3528, 3540, 3543 i 3544.

II

Receptari de cuina en un manuscrit miscel·lani



Destaca, entre tots els textos presents, la col·lecció medieval de receptes de cuina conegut com el “*Llibre de Sent Soví*”⁶, transcrit en els fulls 109r-117v. S’hi recull, a més a més, una taula amb les rúbriques del contingut (ff. 109rv); cal assenyalar, però, que el començament d’aquest índex és acèfal, provocat per la pèrdua del full on es llegiria l’*incipit* i les primeres sis receptes, concretament: el pròleg, i el text de les rúbriques corresponents a les *salsa de paguó*, *salsa blanca*, *salsa camilina*, *limonea*, *mig-raust* i *salsa d’oques*, tot atenent el text transcrit a les pàgines següents. Ara bé, si prestem atenció al marge superior del f. 109r hom descobreix –encara que està tallat– una petita anotació que permet llegir: *sextus liber* (?) i el número àrab “6”. Què indica aquesta anotació? Resulta força complicat donar una resposta satisfactòria a l’interrogant, ja que pot fer al·lusió a que el Sent Soví, formava part d’una miscel·lània, aquesta o una altra, i era el sisè llibre. Aquesta hipòtesi, però, no es pot verificar ja que la resta de textos transcrits no han conservat anotacions semblants que ajudarien a escatir la finalitat d’aquesta.

Finalitzada la taula amb les rúbriques continua el text (109v-117v) on s’hi transcriuen les receptes, manquen, però, algunes de les anunciades a l’índex i es copien d’altres no consignades a la taula com es pot comprovar als dos llistats que segueixen:

[Taula de rúbriques]		[Text]
---		[f. 109v] [Pròlech]
---	1	[f. 110r] Salsa de paguó
---	2	[f. 110v] Salsa blanca

⁶ El text d’aquest receptari medieval ha estat publicat en diverses ocasions per FARAUDO 1951-1952, GREWE 2003, *Llibre de Sent Soví* 2006 i SANTANACH I SUÑOL 2006.

---	3	[f. 111r] Si volls fer salsa camilina
---	4	Limonea
---	5	Mig-raust
---	6	Salsa d'oques
[f. 109r] Sosengua a conills e ha tota altra carn	7	Sosengua a conills ho a lebres o a qualque carn que et vulles
Salsa a salvatgina	8	[f. 111v] Salsa salvatgina
Salsa a tota carn de olla	9	Si vols fer salsa a tota carn
Alidem ab ous	10	Alidem ab ous
Alidem en altra manera	11	Alidem
Geladia e a carn a salvar	12	[f. 112r] Geladia
Scabeig a peix fregit	13	Si vols fer escabeig
Salsa de peix en aygua	14	Salsa de peix
Brou de confortar a obs de confortar	15	Brou de gallines
Amellat	16	[f. 112v] Ametllat
Salsa a bollets	17	Salsa de bolets
Allos quesos	18	Allos quesos
Mostalla nostrada	19	[f. 113r] Mostalla
Salsa vert	20	Salsa vert
Solls a què·t vulles	21	Solls
Bruga	22	Vruga
Celiandre	23	Celiandre
Broet de gallines	24	Brou de gallines
Menyar blanch	25	Vegeu nº 89
	26	Almadroch
Genestada	27	[113v] Genestada
Salsa de congre	28	Salsa de congra
Agrat ab peix frit	29	

Ordiat	30	Ordiat
	31	Ordiat
Ordiat en altra manera	32	[f. 114r] Ordiat en altra manera
Avenat	33	Avenat
Avenat en altra manera	34	Avenat en altra manera
Amidó	35	Amidó
Let de ametlles	36	Let d'ametlles
Lentilles	37	
Farines a hom levat de malaltia	38	Farines
Albergínies	39	Albergínies
Morteroll	40	[f. 114v] Morterol
	41	Frexuras
Frexures de cabrit o de vedel	42	Frexures de cabrit
Tripes de vedell	43	Tripes de moltó
Cabrit fassit en ast	44	[f. 115r] A farsir cabrit
	45	Per porcell
Resoles de cabrit	46	
Resoles de pasta	47	Resoles
Lesques de formatge	48	Llesques de formatge
Bunyols de pasta ab ous e formatge	49	Bunyolls
Menos los quals formatge	50	
Macarrons	51	
Crespells	52	
A farcir capons e gallines	53	
Si vols fassir spalla de moltó en ast	54	Espatla de moltó farcida

Panades d'auçells ⁷ en pa	55	[f. 115v] 56. Panades d'auçells
Panades de polls	56	
Panades de lampressa	57	Panades de llampresa
Penada de peix	58	
Lops o muyols en ast	59	
Carabaces blanques	60	
Pastanegat	61	Pastenegat
Letugat	62	Letugat
Colls verts ab gallines	63	
Colls ab brou e grex de bou	64	
[f. 110v] Bledes de troceha	65	
Sparegat	66	Espàrechs
Leyt mulcissa	67	Vegeu n° 76
Ciurons tendres	68	[f. 116r] Cirons tendres
Faves tendres	69	
Cabrit en ast ab la pell	70	Cabrit en ast
Porcel en ast	71	
Sèmolla	72	Sèmola
Perdius en olla	73	Perdius en olla
Porioll	74	[f. 116v] Porriol
	75	A farcir polp
Vegeu n° 67	76	Let malcuyta
	77	Arricoch
	78	Salsa granada
	79	[f. 117r] Nous confites
	80	Salsa de cervo
Agras mestregat	81	

⁷ A l'original: d'audells.

	82	Salsa blanca
	83	A farsir capons
Vegeu nº 109	84	Almadroch
	85	[f. 117v] Perdius en ast
	86	Formatgades
	87	Espinachs
	88	Porrada
Vegeu nº 25	89	Menjar blanc
	90	Morterol de cabrit
	91	Frexures de porcell
Coll porrera	92	
Torrans a malallts [sic]	93	
Bunyolls de pasta levada	94	Vegeu nº 49
Orelletes de pasta levada	95	
Fava fressa blanca	96	
Si la vols fer en altra manera ab leyt de amelles	97	
Si vols fassir polps ⁸ o calamars	98	Vegeu nº 75
Salsa de tuyna salada	99	
Salsa de tuyna frescha	100	
Salsa francesa	101	
Sosengua a cipiàt	102	
Frexures de dalfí	103	
Cànamos	104	
Cabrit que sia tot sancer, la meytat cuÿt en olla e la meytat rostit	105	

⁸ A l'original: *polls*.

Fassir gallina que no y aga os	106	
Janet	107	
Porrada	108	[f. 117v] Vegeu nº 88
Almadroch	109	Vegeu nº 84
Spinats a dia dejuni	110	
Ous ferrats	111	
Aliden ab carn	112	
Arroc	113	
Fava fresa en altra manera	114	
Botifara de coll de gallina	115	
Sallsa de gallina a malalt	116	
Carn de porch fresch	117	

La taula precedent permet extraure alguna conclusió. En primer lloc, l'absència de les sis primeres rúbriques, escrites necessàriament abans del f. 109r, indica la pèrdua d'almenys un full al qual hom trobaria, a més a més, l'*incipit* del tractat. En segon lloc, entre les rúbriques de l'índex i les transcrites al cos del text hi manquen alguns textos, potser el copista féu una selecció o ja eren absents a l'antígraf a partir del qual s'extrau la còpia present; a més a més, com es pot comprovar llegint el text de *Sent Soví* el tractat finalitza incomplet, entre altres coses perquè no s'hi inclou l'*explicit* o tancament. En conseqüència, doncs, faltaria un full al començament, com ho prova la mancança de les rúbriques inicials; així mateix, han desaparegut els fulls als quals hom podia llegir les receptes finals, com ho palesa l'acabament incomplet de la de: *Frexures de porcell* i les que anunciava la taula del començament i han estat omeses en la transcripció del text de *Sent Soví*.

III

Una materialitat malmesa



es mancances dels fulls suara assenyalades no constitueixen les úniques alteracions que ha sofert el manuscrit. La reconstrucció de les numeracions, antiga i moderna, així com l'estructura compositiva dels quaderns en descobrirà les manipulacions a les quals ha estat sotmès el manuscrit al llarg de tota la seua vida, alterant fins i tot l'ordre dels textos transcrits. Comencem la nostra anàlisi per les numeracions. El manuscrit 216 presenta, en l'actualitat, una doble numeració, una d'antiga (podria datar-se a finals del segle XVI o començaments del segle XVII), l'altra, de moderna, a llapis i amb números àrabs, realitzada, presumiblement, entre els segles XIX i XX. Cal assenyalar, de bon començament, que les successives enquadernacions del manuscrit han fet desaparèixer parcialment la numeració antiga, raó per la qual s'ha reconstruït posant entre claudàtors els numerals que en la actualitat no s'hi veuen, sempre i quan el text ens permet suposar que es tracta d'un full concret. La reconstrucció, no gensmenys, comença al f. 28, donat que els folis anteriors han perdut una part considerable dels caràcters. La numeració en romans no sempre informa de les manipulacions i alteracions suportades pel manuscrit com ho prova, abastament, el f. 118, el qual, segons, la textualitat deuria de situar-se entre els actuals 122 i 123, tot i que la numeració romana, CXXX, indica el contrari atès que l'escrivien una vegada que hom havia desplaçat el susdit full. Com ja s'ha anunciat, fins el nº 28 (XXXV) no disposem d'una seqüència completa dels números romans, la qual cosa no permet reconstruir satisfactòriament la numeració antiga; tot atenent aquesta s'haurien perdut, com a mínim, un total de 7 folis, resultat obtingut al numerar els fulls des del 18 fins el nº 1. La llista ens ha permès conèixer complets els ff. 2 (XVII), 15 (XXVII) i 17 (XXV); aquests dos últims descobreixen, sense més, que la persona que escriví els números romans no advertí les alteracions que ja, aleshores, havia sofert el manuscrit.

Vejam, no gensmenys les equivalències amb l'intent de reconstruir l'ordre del manuscrit sempre que siga possible. Heus ací la taula:

Numeració moderna	Numeració antiga		
1	[...]	28	XXXV
2	XVII	29	XXX[VI]
3	[...]	30	XXX[VII]
4	[...]	31	XX[XVIII]
5	[...]	32	XXXV[IIII]
6	X[...]	33	XXX[X]
7	[...]	34	XXXX[I]
8	[...]	35	XXX[XII]
9	[...]	36	XXXXIII
10	X[...]	37	XXXXIIII
11	XX[...]	38	XXX[XV]
12	XX[...]	39	XXXXVI]
13	XXII[...]	40	XXXX[VII]
14	XV[...]	40 bis	XXXXVII[I]
15	XXVII	41	XXXXV[IIII]
16	XX[...]	42	L
17	XXV	43	LI
18	XVI[...]	44	LII
19	XX[...]	45	LIII
20	XX[...]	46	LIIII
21	XVI[...]	47	LV
22	V[...]	48	LVI
23	XXV[I]	49	LVII
24	XXX [...]	50	LVIII
25	XXX[...]		hi manca nº LVIIII
26	XXXI[...]	51	LX
27	XXX[...]	52	LXI
		53	LXII

54	LXIII
55	LXIII
56	LXV
57	LXVI
58	LXVII
59	LXV[III]
60	LXV[III]
61	LXX
62	LXX[I]
63	LXX[II]
64	LXXII[I]
65	LXXIII[I]
66	LXXV
67	LXXV[I]
68	LXXVII
69	LXXVI[II]
70	LXXVI[III]
71	LXXX
72	LXXXI
73	LXXXII
74	LXXXI[II]
75	LXXX[III]
76	LXXX[V]
77	LXX[XVI]
78	LXXX[VII]
79	LXXXV[III]
80	LXXXV[III]
81	LXXXX
82	LXXXXI
83	LXXXXI[I]
84	LXXXXI[II]

85	LXXXX[III]
86	LXXXX[V]
87	LXXXX[VI]
88	LXXX[XVII]
89	LXXXXVI[II]
90	LXXXXV[III]
91	C
92	CI
93	CII
94	CIII
95	CIII
96	CV
97	CVI
98	CVII
	hi manca n° CVIII
	hi manca n° CVIII
99	CX
100	CXI
101	CXII
102	CXI[II]
103	CX[III]
104	CXV
105	CXVI
106	CXVI[I]
107	CXVIII
108	CXX
	Hi manca un full
109	CXX[I]
110	CXX[II]

111	CXX[III]
112	CXX[IIII]
113	CXXVI per CXXV
114	CXXVI
115	CXXVII
116	CXXVIII
117	CXX[VIIII]
119	CXXXI
120	CXXX[II]
121	CXXX[III]
122	CXXXII[II]
118	CXXX
123	CXXXV
124	CXXXV[I]
125	CXXXVII

126	CXXXVIII
	hi manca n° CXXXVIII
127	CXXXX
128	CXXXXI
129	CXXXXII
130	CXXXX[III]
131	CXXXX[IIII]
132	CXXXX[V]
133	CXXXXV[I]
134	CX[XXXVII]
135	[CXXXXVIII]
136	[CXXXXVIII]
	Pestanya
137	CL

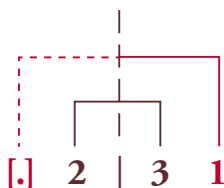
IV

Anàlisi codicològica: els quaderns



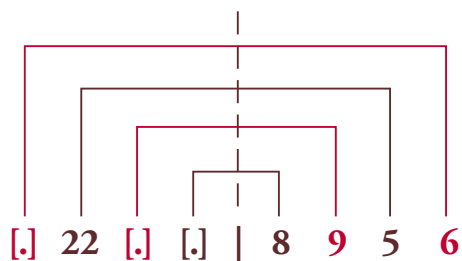
ot seguit hom intentarà reconstruir l'esquema de tots els quaderns que configuren el manuscrit en l'estat actual.

QUADERN n° 1 (1-3/22, [.] , [.] , 8, 9, 5, 6)

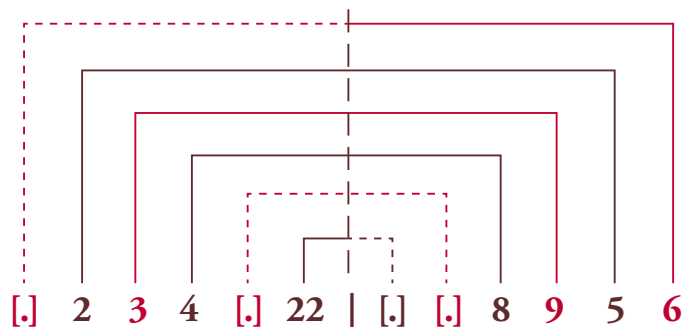


Hi manca el f. 1r original, raó per la qual no en disposem del text de les rúbriques corresponents als números I a LXXXIII, del receptari amb el qual comença el manuscrit. Tot atenent les rúbriques transcrites, l'ordre original dels fulls del primer quadern seria el que ens mostra l'esquema; és a dir: 2rv (rúbriques LXXXIV – CLXVI); 3rv (rúbriques CLXVII – CCXXIIII); 1rv (rúbriques CCXXV – CCLXXVI).

Es tractaria, doncs, d'un quadern constituït per dos bifolis (2+2), al que continuaria un altre quadern (4+4) fins el f. 6v, on es localitza el reclam: *e da-li a*.



Si, però, ajuntem els dos bifolis mencionats, els actuals ff. 1-4, als ff. fins el 6v n'obtindríem un sextern (6+6) amb el següent esquema:



L'ordre dels ff. i del quadern es reconstrueix tot atenent el contingut de les rúbriques: manca el text corresponent a les rúbriques 1-5, segueixen els ff. 22rv (rúbriques 6-7); manca el text corresponent a les rúbriques 8-25, el nombre de 17 rúbriques permet pensar que hi manquen dos fulls; f. 8rv (rúbriques 26-36), f. 9rv (rúbriques 37-48), f. 5rv (rúbriques 49-56), i f. 6rv (rúbriques 57-64). S'han perdut, en conseqüència, un full al començament (rúbriques 1-5), i, possiblement, hom podria suposar la pèrdua de dos fulls coincidents amb la transcripció del text de les rúbriques 8-25, és a dir 17 en total.

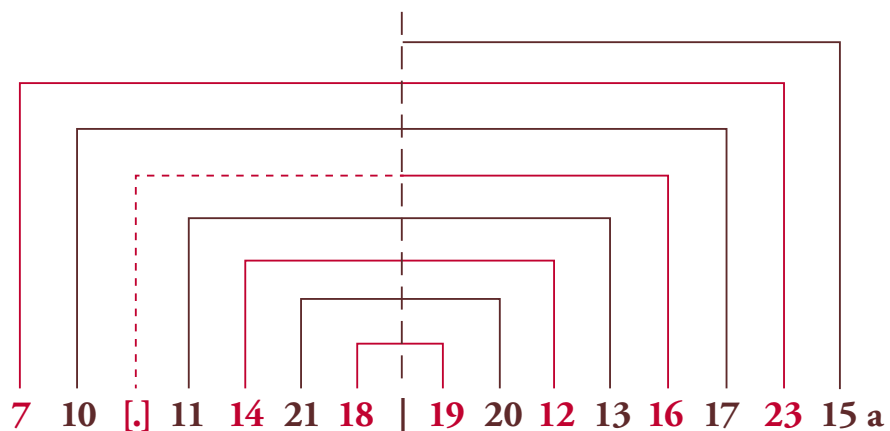
QUADERN n° 2 (ff. 7, 10, [,], 11, 14, 21, 18, 19, 20, 12, 13, 16, 17, 23, 15).

El límit final d'aquest quadern es localitza al f. 15v on es llegeix el reclam corresponent: *prenets*. Cal reconstruir, però, el desordre dels ff. tot atenent la numeració de les rúbriques transcrites:

- [01] 7rv: 65-73
- [02] 10rv: 74-81
- [03] manca el text corresponent a les rúbriques 82-91
- [04] 11rv: 92-99
- [05] 14rv: 100-109
- [06] 21rv: 109-117
- [07] 18rv: 118-126
- [08] 19rv: 127-132
- [09] 20rv: 133-141
- [10] 12rv: 142-153

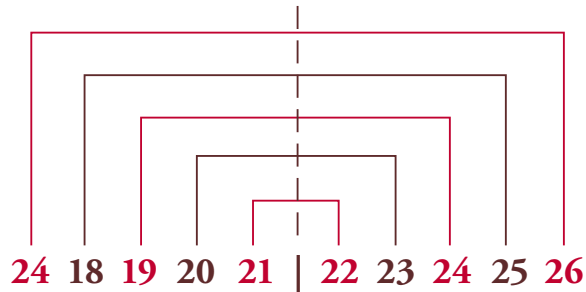
- [11] 13rv: 154-159
- [12] 16r: 159. *Tesaurus pauperum*. I-II
- [13] 17rv: III-V, VI-X
- [14] 23rv: X-XXII
- [15] 15rv: XXIII-XXXVII

L'ordre, doncs, és el següent: 7rv, 10rv, [...], 11rv, 14rv, 21rv, 18rv, 19rv, 20rv, 12rv, 13rv, 16rv, 17rv, 23rv, 15rv. El resultat, però, són quinze fulls, hi ha, en conseqüència, un de sobrer; una possible explicació és que algú dels presents no siga un bifoli complet, sinó un afegit, aquesta és la raó per la qual, a l'esquema, considerarem el nº 15 com l'afegit:



QUADERN nº 3 (ff. 24, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26)

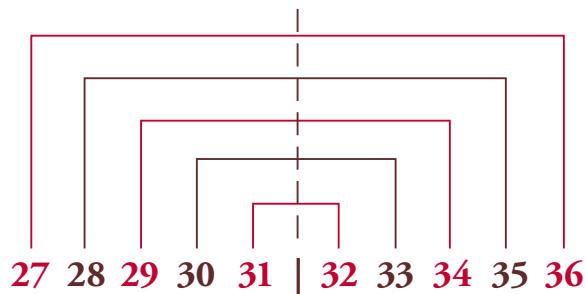
No s'ha conservat el reclam, la qual cosa no permet localitzar, de manera fefaent, el final del quadern. Així doncs, el quadern presentaria una extensió de 10 bifolis (10+10), en total un fascicle de 20 f. No és aquesta l'extensió emprada en la resta dels plec integrants d'aquest manuscrit. A més a més, com que els ff. 27-36 presenten una estructura homogènia hom ha estimat oportú separar els deu bifolis en dos quaderns de 5 bifolis (5+5) cadascun, raó per la qual el primer estarà constituït pels ff. senyalats al començament.



L'alteració del començament s'ha detectat tot analitzant, com en ocasions anteriors, la numeració de les rúbriques transcrites al manuscrit. En els quaderns 1, 2, i 3 no s'ha incorporat l'equivalència entre la numeració en xifres àrabs i en romans ateses les llacunes existents en la segona, com hom pot observar a la taula corresponent.

QUADERN nº 4 (ff. 27-36)

Aquest quadern sembla que no haja perdut folis ni tampoc haja alterat d'ordre de presentació del text. A més a més incorpora el corresponent reclam al f. 36v: *de la flor*, indicant-ne la fi.

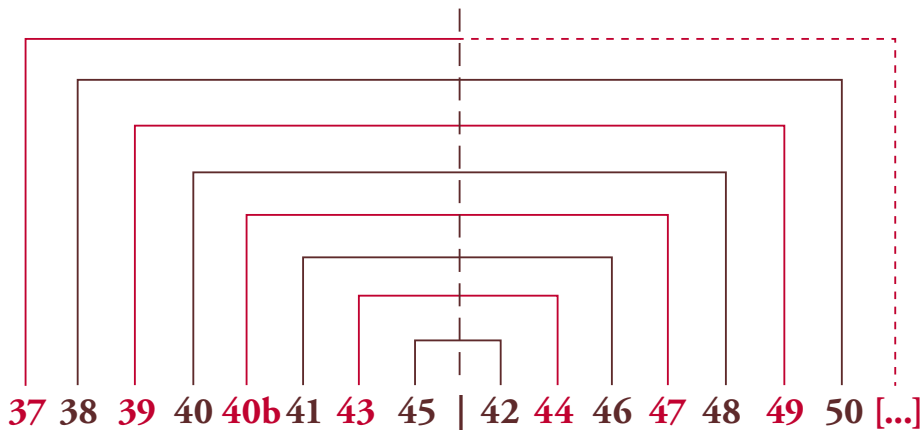


La numeració dels ff. és: 27|XXX[III], 28|XXXV, 29|XXX[VI], 30|XXX[VII], 31|XX[XVIII], 32|XXXV[III], 33|XXX[X], 34|XXXX[I], 35|XXX[XII] i 36|XXXXIII.

QUADERN nº 5 (ff. 37-50)

La fi d'aquest quadern no està indicada de forma adient pel corresponent reclam. S'adverteixen, però, algunes alteracions en la numeració: repetit el

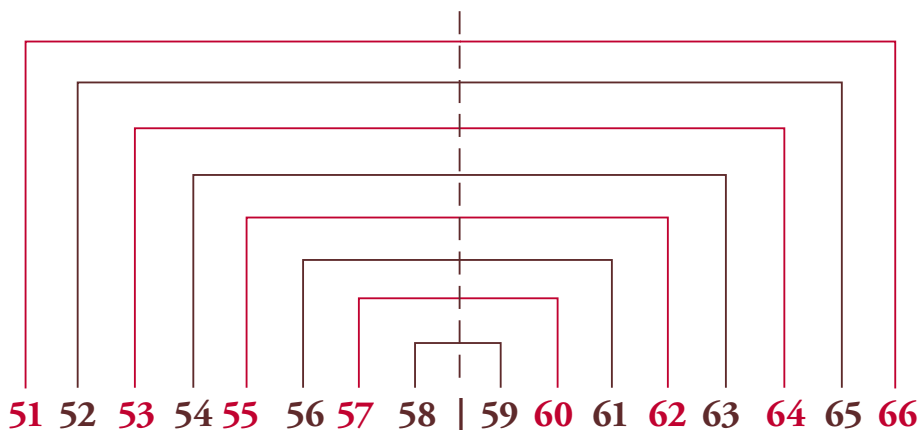
f. 40 i absent el LVIII, raó per la qual hi manca la segona part del bifoli corresponent als ff. 37 i 51, inexistent aquest últim; la qual cosa explica, si més no, la mancança del reclam. A més a més, la disposició dels dos bifolis centrals hauria de ser: 43, 45, 42 i 44⁹.



La numeració dels ff. és: 37|XXXXIII, 38|XXX[XV], 39|XX[XXVI], 40|XXXX[VII], 40bis|XXXXVII[I], 41|XXXXV[IIII], 42|L, 43|LI, 44|LII, 45|LIII, 46|LIIII, 47|LV, 48|LVI, 49|LVII, 50|LVIII, hi manca LVIII.

QUADERN nº 6 (ff. 51-66)

Es tracta d'un octern, és a dir 8 bifolis que fan 16 ff. (8+8). Comença amb el f. 51r i finalitza el f. 66v, com ens ho palesa el reclam: *mesos*, col·locat al marge inferior del susdit full. Heus ací l'esquema:

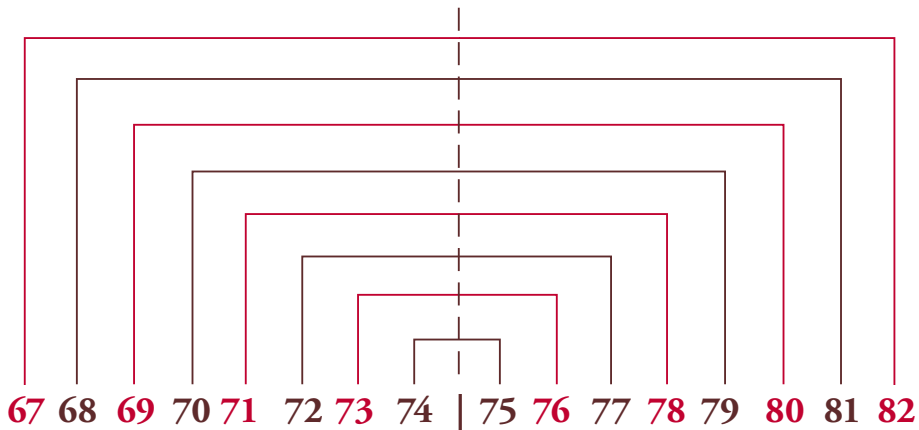


⁹ Cf. SANTANACH, 2015, p. 17.

La numeració dels ff. és: 51|LX, 52|LXI, 531|LXII, 54|LXIII, 55|LXIII, 56|LXV, 57|LXVI, 58|LXVII, 59|LXVI[II], 60|LXV[III], 61|LXX, 62|LXX[I], 63|LXXI[I], 64|LXXII[I], 65|LXXIII, 66|LXXV.

QUADERN nº 7 (ff. 67-82)

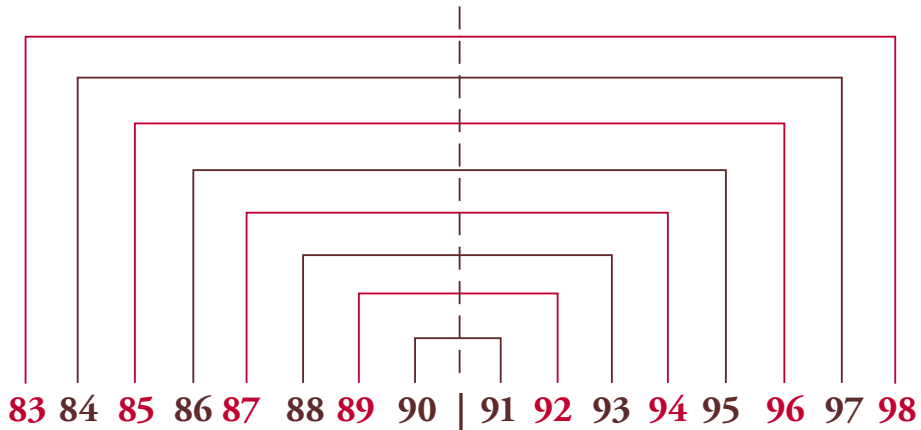
Com en el cas anterior, es tracta d'un octern, és a dir 8 bifolis que fan 16 ff. (8+8). Comença amb el f. 67r i finalitza el f. 82v, com ens ho indica el reclam: *glotonia*, col·locat al marge inferior del susdit full. Heus aci l'esquema:



La numeració dels ff. és: 67|LXXV[I], 68|LXXVII, 69|LXXVI[I], 70|LXXV[III], 71|LXXX, 72|LXXXI, 73|LXXXII, 74|LXXX[III], 75|LXXX[IIII], 76|LXXX[V], 77|LXX[XVI], 78|LXXX[VII], 79|LXXXV[III], 80|LXXXV[IIII], 81|LXXXX, 82|LXXXX[I].

QUADERN nº 8 (ff. 83-98)

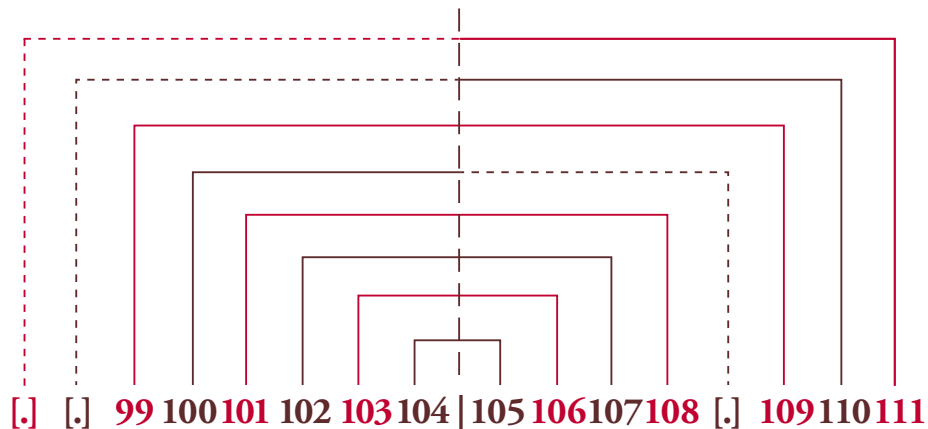
Com en ocasions anteriors, es tracta d'un octern, és a dir un plec de 8 bifolis que fan 16 ff. (8+8). Comença amb el f. 83r i finalitza el f. 98v, com ens ho indica el reclam: *luna*, col·locat al marge inferior del susdit full. Heus aci l'esquema:



La numeració dels ff. és: 83|[LXXXXII], 84|[LXXXXIII], 85|LXXXX[IIII], 86|LXXXX[V], 87|LXXXXV[I], 88|LXXXXV[II], 89|LXXXXV[III], 90|LXXXXV[IIII], 91|C, 92|CI, 93|CII, 94|CIII, 95|CIIII, 96|CV, 97|CVI, 98|CVII.

QUADERN n° 9 (ff. 99-111)

Al foli 99r comença el novè quadern, un octern (8+8) com els anteriors, el qual, però, presenta algunes pèrdues com s'observa a l'esquema que segueix. Amb tota seguretat, la pèrdua més significativa és la situada entre ff. 108v-109r, a conseqüència de la qual no s'hi troba l'*incipit* ni les rúbriques del començament del tractat de Sent Soví¹⁰. Finalitza al f. 111v on es llegeix el reclam: *ous*.

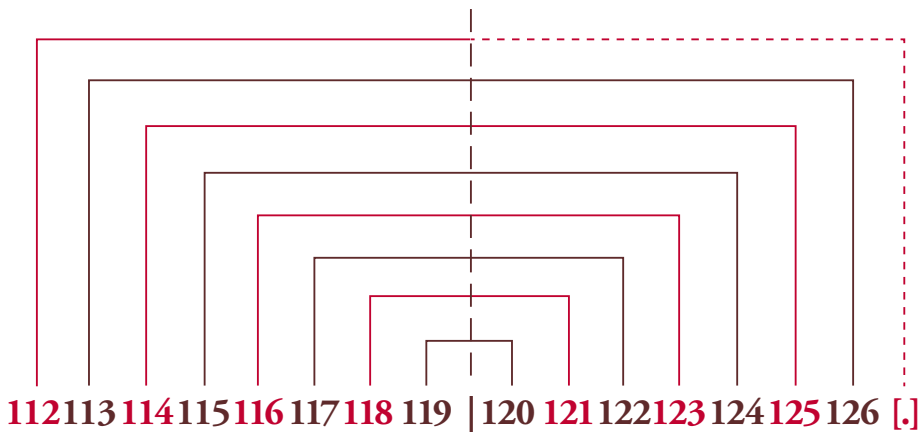


¹⁰ Cfr. SANTANACH 2015, pp. 19-20. Aquest autor estima que no hi manca cap foli entre el 108-109, tot atenent el fet que la tinta de la primera rúbrica col·locada en el f. 109 està escrita amb tinta de color vermell; no sembla que aquesta siga una raó de pes, atès que el mateix copista alterna de manera indiscriminada les tintes de color blau i vermell en cadascuna de les línies de la taula de les rúbriques del Sent Soví.

La numeració dels ff. és: [CVIII], [CVIII], 99|CX, 100|CXI, 101|CXII, 102|CXI[II], 103|CX[III], 104|CXV, 105|CXVI, 106|CXVII, [CXVIII], 107|CXVIII, 108|CXX, 109|CXX[I], [...], 110|CXX, [...], 111|CXX, [...].

QUADERN N° 10 (ff. 112-126)

Aquest quadern és, com els anteriors, un octern (8+8), encara que manca, a la fi, el f. CXXXVIII de la numeració romana, raó per la qual el quadern no ha conservat el corresponent reclam i la composició actual del plec és de 8+7. El f. 118 està desplaçat tot atenent el text. La numeració romana palesa que la disposició dels folis ja estava alterada a finals del segle XV i començaments del XVI, moment al qual s'escribí la susdita numeració.

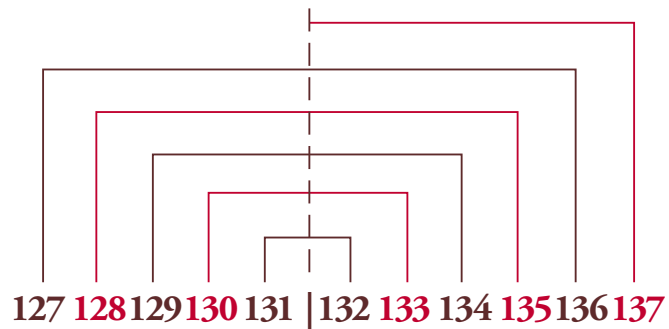


La numeració dels ff. és: 112|CXX, 113|CXXVI, 114|CXXVI, 115|CXXVII, 117|CXXVIII, 118|CXX[VIII], 119|CXXXI, 120|CXXX[II], 121|CXXX[III], 122|CXXXII[II], 123|CXXXV, 124|CXXXV[I], 125|CXXXVII, 126|CXXXVIII; hi manca el f. CXXXVIII.

QUADERN n° 11 (ff. 127-137)


Les evidències codicològiques conservades no ens permeten reconstruir amb garanties la composició original del plec, que ben podria tractar-se d'un

quintern, cinc bifolis que fan 10 folis (5+5), al que s'enganxaria mitjançant una pestanya el f. 137 (CL de la numeració romana).



La numeració dels ff. és: 127|CXXXX, 128|CXXXXI, 129|CXXXXII, 130|CXXXX[III], 131|CXXXX[IIII], 132|CXXXX[V], 133|CXXXXV[I], 134|CX[XXXVII], 135|[CXXXXVIII], 136|CX[XXXVIII], pestanya 137|CL.

V Contingut del manuscrit

ls textos transcrits al manuscrit,¹¹ com ja s'ha anunciat al començament, són molts i de diversa natura, es tracta, doncs, d'un manuscrit miscel·lani. El contingut del qual és el que segueix:

I. [TAULA INCOMPLETA D'UN RECEPTARI MÈDIC].- ff. 1r-4r. L'ordre, però, dels fulls és: 2rv, 3rv, 1rv i 4rv; f. 1r **INC:** “CCXXV. Per deffer tota infladura guarda en lo senizo”; f. 2 **INC:** “[L]XXIII. Per a dolor de les dents”; f. 3r **INC:** “CLXVII. A dolor de la orella aquí mateix”; f. 3v **EXPL:** “... A les infladures de les abelles e a tota altra e de les vespes guarda en lo meli loto. CCXXIII”.

NOTA BENE: f. 1rv: rúbriques CCXXV-CCLI, en la primera columna del verso segueixen 14 rúbriques sense numerar i en la segona columna comença amb la número CCLXX finalitzant amb la CCLXXVI; continuen, però, encara dues receptes més. En la primera de les quals es recomana utilitzar com amulet els quatre primers versos de l'himne a sant Joan Bautista: “Ut queant laxis resonare fibris”¹²; diu així: *Contra dolorem guturis scribe hunc versum et pone in collo:*

Ut queant laxis resonare fibris,
Mira¹³ gestorum famuli tuorum,
Solve polluti labii reatum¹⁴,
Sante Johannis”.

En la segona, el text està pràcticament esborrat, nogensmenys es poden llegir algunes paraules aïllades de la part inicial: “S[...] caygud[...] es[...] davall [...] e dona [...] a menjar e tantost sap[...]”, finalitzant als ff. 1v i, començament del 4r; escrit amb tinta de color vermell, encara que cancel·lat, hom llegeix els primers quatre versos

11 Cf. GUTIÉRREZ DEL CAÑO 1913, n° 902; MASSO TORRENTS 1906. El contingut d'aquest manuscrit ha estat descrit recentment per SANTANACH i SUÑOL 2015, pp. 20-28, i al catàleg Trobes de la Universitat de València.

12 Cf. CHEVALIER 1897, n° 21039, p. 703; edició en MARCOS CASQUERO – OROZ RETA, 1997, p. 282.

13 *Mirra*, a l'original.

14 *labstreatu*, a l'original.

de l'himne pasqual atribuït a sant Ambròs: *Ad cenam Agni providi,| et stolis albis candidi,| post transitum maris Rubri| Christo [f. 4r] canamus principi*¹⁵.

Així doncs, l'ordre dels ff. seria el següent: f. 2rv: rúbriques: LXXXIV-CXXIII, [CXXV]-CLXVI; f. 3rv: rúbriques: CLXVII-CXCVI, 1^a col. sense numerar, CCXII-CCXXIII.

II. [RECEPTARI MÈDIC].- ff. 4r-16r. Tot atenent la numeració de les receptes transcrites, l'ordre, però, dels fulls és: 4rv, 22rv, 8rv, 9rv, 5rv, 6rv, 7rv, 10rv, 11rv, 14rv, 21rv, 18rv, 19rv, 20rv, 12rv, 13rv, 16r; f. 4r **INC:** “Aquesta recepta es bona a tot home qui haja mal de gota”, f. 16r **EXPL:** “... e les sements sien ben cernudes”.

NOTA BENE: Podria tractar-se, simplement, de la continuació del receptari anterior, com ho permet conjeturar la continuació del text de la recepta, pràcticament il·legible, interrompuda a la fi del f. 1v i el començament del 4r, on es llegeix l'himne pasqual atribuït a sant Ambròs ja mencionat.

III. TRESOR DELS POBRES DE JOAN XXI, PAPA (1210-1277).- ff. 16r-26v. L'ordre, però, dels fulls és: 16rv, 17rv, 23rv, 15rv, 24rv, 25rv, 26rv; f. 16r **INC:** “Aci comença *Tesaurus pauperum* en nom de la santa Trinitat sia. Amen. Primo de la virtut del romani. Primerament si fets I^a cullera de romaní”, f. 26v **EXPL:** “... Ací acaba lo libre compilat per Ypocras Deo gracias. *Finito libro sit laus Deo Christo. Amen*”.

IV. ODÓ DE MEUNG, MACER FLORIDUS, DE HERBARVM VIRTUTIBUS¹⁶.- f. 27r-54v. L'ordre dels ff és: f. 27r-41v, 43rv, 45rv, 42rv i 44rv; f. 27r, **INC:** “Aci comença lo libre que feu Macer de les erbes quina virtut han. Primo del assensi. Del assensi sapies que es una erba”, f. 54v, **EXPL:** “... tantost seran curats o curades. Ací acaba lo present libre compost e appellat Macer. *Deo gr[aci]as. Amen*”.

15 Cf. CHEVALIER 1892, n° 110; edició en *Hymni S. Ambrosio attributi*, en *Patrologia Latina* 17, n° LXII, col. 1245.

16 Cf. FARAUDO 1955-1956.

NOTA BENE: La rúbrica indicant el començament del llibre escrita amb tinta de color vermell i la caplletra decorada amb tinta de color blau i vermell; així mateix la caplletra del primer capítol (D) decorada amb blau i pa d'or. Al marge inferior del full, una àguila coronada amb les ales desplegadas i flanquejada per dos peixos.

V. [LUNARI VALENCIÀ¹⁷].- f. 54v-71v; f. 54v, **INC:** “Aquesta taula daval escrita es provada per servir xx legues en torn de Valencia per l'estrelau. Primo de dos dies de marc tro a xxii de abril”, f. 71v **EXPL:** “... Luna xxx^a. Samuel nasque totes coses profitoses son bones, e-l sompni a goig tornara e-l inffant que naxera bo sera e vida li sera larga, e-l malalt yuac sanara *veru[m] est*. Psalmus: “*Beati quorum remisse sunt*”¹⁸.

NOTA BENE: Al f. 57r, columna segona, representació de sant Pau. S'hi incorporen unes notícies relatives al ducat de Gandia: “Fou donada Gandia al senyor infant en Pere ab carta *Dertuse VIII^o idus junii anno domini M^o CCC^o XX^o terci^o*.

Item, Dènia ab altra carta *Barchinona VIII^o ydus novembres eiusdem anni Mⁱ CCCⁱ XXⁱ terciⁱ*”.

VI. RAMON LLULL, *Libre de mil proverbis*¹⁹.- f. 71v-85r; f. 71v, **INC:** “Aci comencen los proverbis de la saviesa de Salamo. Com hom [sia creat] per conixer amar e honrar e servir Nostre Senyor Deu”, f. 85r, **EXPL:** “... Qui ab entencio engana ab entencio es enganat. Comencat e fenit fo aquest libre per intencio de amar e de honrar e servir Deu”.

VII. DISTICHA CATONIS (II).- f. 87r; f. 85r, **INC:** “De saber la manera dels temporales. O tu legidor d'aquest libre si a tu per aventura plau o desiges saber la manera e los temporals covinents a lavor de la terra lig lo libre de Virgili”, f. 87r **EXPL:** “... A vegades per fleblea de cap o per altres ymaginacions o vants pensaments de cor e vetlan”.

17 Cfr. FARAUDO 1950; CABANES 1994-1995.

18 Es tracta de Ps 31,1.

19 Cfr. FARAUDO 1954.

VIII. [MISCEL·LÀNIA CATEQUÈTICA I ORACIONAL].- f. 87r-93v. **VIII.1.** [DEU MANAMENTS]. f. 87r INC: “Aci comencen los x manaments de la lig que nostre Senyor Deus dona a Moyses en lo munt de Sinay, los quals deu complir tot bon christia”; **VIII.2.** [ARTICLES DE LA FE]. f. 87v INC: “Los articles de la Fe son XII, co es VII que-s pertanyen a la divinitat e VII a la humanitat”; **VIII.3.** [VIRTUTS]. f. 88r INC: “Les virtuts que ordenen los homens bons son aquest[e]s ... Les virtuts que ordena la nostra anima envers Deus son aquestes ...”; **VIII.4.** [OBRES DE MISERICÒRDIA]. f. 88v INC: “Les obres de misericòrdia, de les quals al jorn del judici serem requests e demanats, son aquestes ...”; **VIII.5.** [BENEDICCIO DE LA TAULA]. f. 88v INC: “La benedicció de taula del dinar, qui es *ut sequitur* ...”; **VIII.6.** [BENEDICCIO APRÉS DE DINAR]. f. 89r INC: “Après dinar la benedicció sobre taula al levar de aquella ...”; **VIII.7.** [ORACIÓ CONTRA PESTE I EPIDÈMIA]. f. 89r INC: “*Pro peste et pidemie* ...”; **VIII.8.** [ORACIÓ SANT SEBASTIÀ]. f. 89r INC: “*Oracio beati Sebastiani* ...”; **VIII.9.** [ORACIÓ DE SANTA APOLONIA CONTRA MAL DE DENTS]. f. 90r INC: “*Oracio beate Appollonie ad dolorem dentium* ...”; **VIII.10.** [ORACIÓ DELS SANTS COSME I DAMIÀ]. f. 90r INC: “*Oracio beatorum Cosme et Damiani* ...”; **VIII.11.** [ORACIÓ DE SANTS]. f. 90v INC: “*Oracio beatorum Sanctorum. Omnipotens eterne Deus, qui es mede[cina] et salus omnium creaturarum* ...”; **VIII.12.** [ORACIÓ SANT BLAI]. f. 90v INC: “*Oracio. Domine Jhesu Christe Deus noster, intercessionem et meritum beati Blasii* ...”; **VIII.13.** [ORACIÓ SANT BERNAT]. f. 90v INC: “*Oracio beati Bernardi adverssus demonios. Illumina oculos meos ne unquam obdormiam* ...” **VIII.14.** [ORACIÓ EZEQUIES]. f. 90v INC: “*Oracio Ezechie regis Juda. Oremus, omnipotens smpiterne Deus, qui Ezechie* ...”; **VIII.15.** [REGINA COELI]. f. 90v INC: “*Regina celi letare alle[l]uya* ...”; **VIII.16.** [ORACIÓ SANT LLUIS]. f. 91r INC: “*Oracio beati Ludovici, regis Francie, missa regi Carlici. Sent Lois dona aquestes letres al rey Carles* ...”; **VIII.17.** [ORACIÓ QUALEVOL NECESITAT]. f. 91r INC: “Tota persona en qual neccesitat sia posada, per si o per ltri, digue lo *Pater noster* e l’*Ave Maria*, e apres *Adoramus te, Jhesu Christe e benedicimus tibi quia per sanctam crucem tuam redemisti mundum*. En apres digues aquesta oració: Per aquesta molt santa creu † tua ... E apres digues

los samps següents: [1] *Deus, in nomine tuo salvum me fac* [Ps 53, 3-9], [2] *Deus misereatur nostri, et benedicat nobis* [Ps 66, 2-8], [3] *Deus, in ajutorium meum intende* [Ps 69, 2-6], [4] *Psalmus David. Ad te levavi oculos meos* [Ps 122, 1- 4], [5] *Psalmus David. De profundis clamavi, ad te Domine* [Ps 129, 1-8]”; **VIII.18.** f. 92r INC: [ORACIO²⁰] “*Concede, quesumus, misericors Deus fragilitate nostri presidium ... Visita, quesumus, Domine habitationem istam et omnes angeli tui ...*”; **VIII.19.** f. 92r INC: [ORACIO] “*Oracio del angel bo qui guarda a hom. Angele qui meus es custos ...*”; **VIII.20.** f. 92r INC: [ORACIONS MAL TEMPS] “*Oracions per al mal temps. Barbera nos serva Christi sanctissima serva. Angele Pantaleon qui custodi corpus Domini in sepulcro custodi nos ... A signis celli ne temueris ...*”; **VIII.21.** f. 92v-93v INC: [ORACIONS] “*Domine, mortem domini nostri Jhesu Christi filii tui obicio inter me et iudicium tuum ... Concede misericors Deus fragilitate nostr presidium ut sancte Dei genitricis et virginis Marie memoriam agimus intercessionis eius auxilio a nostris iniquitatibus resurgamus per Christum dominum nostrum*”.

NOTA BENE: Al f. 92r, a l’apartat de les “Oracions per al mal temps” hom troba una creu, a l’interior de la qual s’ha escrit el text: “*Pater, innoce illis, quia ne<s>ciunt quid faciunt*”; la creu està flanquejada pel text: “*Ecce crucem domini nostri Jhesu Christi fugite diabuli partes adverse vincit leo de tribu Juda, stirps²¹ Jesse, radix Davit, alleluya, alleluya. † Christus vincit. † Christus regnat. † Christus imperat. † Christus ab omni diabulo me defndat. † Theos [92v] judica innocentes. † Leo fortis expugna inpugnantes me ... † Sabaoth, eripe me de inimicis meis, ab insurgentibus in me libera me, et vitam mihi eternam concede. Amen. Amen. Amen*”.

IX. [LAPIDARI²²].- f. 93v-96r; f. 93v INC: “*Aci comencen les virtuts de les docze pedre [sic]. La primera pedra girgonca e es ab gentill color vermella ...; f. 94r: Stopaci; Marachde; Rubim; Saffir; f. 94v: Altra manera de Saffins; Jaspis; Lungeos; Amastich; f. 95r: Cresolica; Unide; Baricle; Agats;*

20 En original: *Psalmus David*.

21 A l’original: *strips*.

22 Cfr. FARAUDO 1945.

95v: altres cinch maneres de pedres qui son de molt gran virtut. Balaix; Calcedoyna; Sardoyne; Diaman; f. 96r: Gisopas; Alencori; **EXPL:** “... cosa provada ni si la porta en la bocha no haura set”.

X. [ALMANACH PERPETUAL TRENSLADAT DE ARABICH].- f. 96r-98v; f. 96r **INC:** “Almanach perpetual trensladat de arabich, e leva dels anys de Christ 1308 e lo que sobrara appella residuum o ramanent. En nom de nostre Senyor Jhesu Christ comença l’almanach perpetual a trobar los lochs verdaders de les planetes en los signes. De la luna. Quan volras saber en qual signe es ...”; f. 98v **EXPL:** “... Del cos de les planetes. Lo sol torna de punt en punt en 8 anys, lo mig cos de la luna torna al punt en 76 anys als quals ajunsta en loch de la luna ...²³”;

NOTA BENE: El text s’interromp en aquest punt i no continua en el f. 99r.

XI. [PROPIETATS DELS SIGNES DEL ZODÍAC].- f. 99r-102r; f. 99r **INC:** “... on senyoreia la sua planeta Alcova es lo ventre de virg[i]nis e son 5 estelles ...; “Libra es lo 7 signe”; f. 99v: “Scurpius es lo 8 signe”; f. 99v: “Sagitarium es lo 9 signe”; f. 100r: “Capicornius es lo 10 signe”; f. 100v: “Aquari es lo 11 signe”; f. 100v: “Piscis es lo 12 signe”; f. 102r: “Luna l’om qui serà nat serà hom sens servir ...”; f. 102r **EXPL:** “... e fa diversitat a homens, e ha un signe ço es cancer argent”;

NOTA BENE: Representacions antropomòrfiques de Mercuri, la Lluna (f. 99r), Sagitari (99v), Capricorn, en realitat un unicorn (f. 100r), Aquari (100r), Peixos (f. 100v) i Àries (f. 101r).

XII. [FORMA DE FER L’ASTROLABI].- f. 102r-102v. f. 102r **INC:** “Forma e manera per fer l’estelabre e direm primer del lim. Primerament ab lo compàs fes un cercle aytamany com volras l’estelabre E puyx fes altre cercle apres de aquell ...”, f. 102v **EXPL:** “... e axí fes un cercle, lo qual ha

23 *Luna*, és el reclam, situat en posició vertical en el marge inferior dret.

nom equinoccial, e fes a la part damunt prop la linya meridional una F, e baix una H, e en la linya migana a la part esquera una G, e a la part dreita una R”.

XIII. [ORACIONAL].- f. 102v-104r. **XIV.1. [ORACIÓ CONTRA MAL DE QUEIXAL].** f. 102v-103r; f. 102v **INC:** “*Beatus Petrus sedebat supra petram marmoream et manum ad maxillas |103r| tenebat inceptit esse tristic, e unas suas dolebat ...*”, f. 103r **EXPL:** “*... tunc rogavit Petrus Jhesum dicens: Domine concede ut si quis hanc oracionem super se portaverit caveatur ab omni infirmitate, e dixit Jhesus Petro: Fiat † Fiat † Fiat*”; **XIV.2. [ORACIO A MAL TEMPS]** f. 103r-v; f. 103r **INC:** “*Oracio a mal temps. Domine²⁴ Jhesu Christe filii Dei vivi qui celum et terram fundasti et flumen Jordanis benedixisti, in quibus babtizari voluisti, et manus tuas in cruce posuisti, destruere et dissipare digneris nubem istam ...*”, f. 103v **EXPL:** “*... Et verbum cario factum est et habitabit²⁵ in nobis, et vidimus gloriam eius quasi unigeniti a patre plenum gracie et veritatis*”; **XIV.3. [ORACIO A SANTA BRÍGIDA].** f. 103v. **XIV.3.1. INC:** “*Oracio beate Brigide. Deus qui beate Brigide virginis inimicos superare voluisti, presta nobis, quesumus, in te credentibus, ut per eius merita et intercessione ab omni malo et tempestate liberari valeamus ...*”, **EXPL:** “*... miserere michi peccatori*”; **XIV.3.2. INC:** “*Deus, qui beate Brigide virginis inimicum superare voluisti presta, quesumus, famulis tuis intercedentibus ...*”, **EXPL:** “*... convertere in proffundum maris*”; **XIV.3.3. INC:** “*Domin Jhesu Christe, qui celum et terram fundasti et flumen Jordanis bendixisti et in eo babtizari voluisti † benedicere † et sanctificare digneris † quas deinde nocerem me possitis ut transeant ...*”, **EXPL:** “*... virtute Spiritus Sancti, et orationem Omnium Sanctorum et Sanctarum Dei, et orationem beate Brigide virginis, qui cum Patre, et Fillio Deus per omnia secula seculorum. Amen*”; **XIV.4. [ORACIO]** f. 104r. **INC:** “*Oracio Deus baynots. Se-*

24 El rubricador escriví, erròniament, una P en lloc de una D, com indicava la lletra provisional per formar la paraula *Dnne: domine*.

25 A l'original *habitabis*.

nyor Deu, si yo e feta cossa de que yo sia culpable a tu ya no he pogut fer que sia obra e factura tua ...”, **EXPL**: “... Regoneix-me, doncs, Senyor Deu meu a mi qui so teu, e foragita, leva e deneja tot que en mi sia estrayn. Amen”.

XIV. [HENRICUS DE SEGUSIO, *Summa super titulis Decretalium*].-

f. 104r-105r; f. 104r **INC**: “*De suma Trinitate et fide catholica. Decretalium librum composuit papa Gregorius nonus per fratrem seu magistrum Raymundum suum penitentiarium*”, f. 105r **EXPL**: “... *quod populus romanus quod senatus quod civitas sum universitasque quod secundum collegium approbatum. Que est causa constitutio*”.

XV. [EXPLICACIÓ DE L'ANY BIXEST].- f. 105r-106v; f. 105r **INC**: “*Ecce fundamentum et inicum bisexti. Cum in quolibet anno veraciter sint CCCLXV dies et sex hore habemus ergo in fine anni VI^{ex} horas superfluas ...*”, f. 105v-106r

EXPL: “*Et nota quod viginti quatuor hores unt inter diem et noctem, ut prediximus. Et incipient computari iste hore post solis occasum diei precedentis, et inde ab illa hora usqu ad solis occasum diei subsequenter invenies XXIII horas, et in qualibet hora sunt mille octoginta punta et quòdlibet punctum |106v| durat per unum passum*”.

XVI. [TAULA DE LA PÀSQUA].- f. |106v| 107r, f. 106v: [Taula]; f. 10r **INC**:

“En aquesta taula dessus escrita es la pasqua asumada, e devets saber que aquesta letra m significa marc, e aquesta letra A signiffica abril. E quant la pasqua haurets aguda membre-us la casa que serà stada ...”, f. 107r

EXPL: “*Cave ut in tali die in quo erit festum decollacionis sancti Johannis babtiste ne incipias aliquod opus, nec cindere vestes de novo vel aliquod viagium incipere de toto anno illo et in aliis annis sempre cave quod est in viginti novem die mensis augusti*”.

NOTA BENE: Abecedari majúscul gòtic i taula amb els dies de la Pasqua (f. 106v).

XVII. [MISSES DE SANT PAU].- f. 107r-108v; f. 107r **INC:** “Les misses de mossen sent Pau hermita, la persona qui les fa dir trau una anima de porgatori. Primo dues misses del Sant Sperit, cascuna missa ab VII candelles ... |107v| Sumen totes les misses que-s han a dir XXXVII misses. Sumen totes les candelles les dessus dites CCXCII caandeleles. En nom de Deu sia e de madona sant Maria, lo benaventurat mossen Sent Climent, estant papa de Roma a tots los fels de Jhesu Christ saluts. Yo atrobi en los libres de les canoniques dels apostols que Jhesu Christ dix a Sent Pere que XII divendres són en l’any que hom deu jejunar en pà o en aygua ans de la sua mort axí com foren los dotze apostols, e-s cert que sabra lo jorn de la sua fi de tres dies ans que muyre, e no veura les penes infernals. Lo primer divendres és ... |108r| Altres misses de Sent Pau, les quals foren revelades a un servent seu lo qual era en gran temptacio, e aço per tal com havia offes lo pare e la mare greument de que lo pare e la mare moriren de gran ira ”, f. 108v **EXPL:** “La XXXIII es de sent Pere e de sent Pau ab XII candelles ...”.

NOTA BENE: Aquestes misses de sant Pau finalitzen incompletes com ho proven la manca de l’*explicit* indicant-hi la fi d’aquestes, de l’*incipit* assenyalant el començament del tractat de sant Soví i l’absència d’un full.

XVIII. [LLIBRE DE SENT SOVÍ²⁶].- f. 109r-117v. [Taula] f. 109rv **INC:** “Sosen-gua a conills e ha tota altra carn. Salsa a salvatgina ...”, f. 109v **EXPL:** “Carn de porch fresch”; f. 109v **INC:** [PRÒLEG] “Deveu saber que en aquest libre ha scrit LXXXVII menjars, en quina manera se deven appellar ne com no; devets sber que lo dit libre es feyt per los scuders qui son stats ab los senyors grans, e ab los bons hòmens ... lo qual libre es appellat de sent Sovi. E feu-lo e-ll dictà un bon hom e fort bon²⁷ coch, lo qual stave ab lo rey d’Anglaterra, e lo |110r| coch lo féu ab consell d’en Pere Felip scuder del dit senyor rey. E féu-lo en l’any de la incarnació de nostre Senyor que hom co[m]ptave mil e XXIII ...”, f. 117v **EXPL:** “... e don un poch bull e leva ho e feu ne escudelles”.

²⁶ Vid nota nº 6.

²⁷ Segueix: *fort*, tatxat.

NOTA BENE: A la fi hom ha afegit en època tardana una recepta: “Preniu la gallina y degollau-la y pelau-la tantost, e meteu la a bullir ...”²⁸. Aquest tractat finalitza incomplet, manca la transcripció d’algunes receptes presents a la taula del començament.

XIX. [JUAN DE PASTRANA, *COMPENDIUM GRAMMATICAE, SIVE THESAURUS PAUPERUM, SIVE SPECULUM PUERORUM*].- f. 118r-133v, l’ordre, però, dels fulls atenent el text és: 119r-122v, 118r-v, 123r-133v; f. 119r **INC:** “*Partes orationis quot sunt? Quatuor. Que sunt: litera, silaba, dictio et constructio ...*”, f. 122v: “*cometa, planeta –m, mammona, maposta, –n; a prime declinacionis –n, a 3^e declinacionis –n, e, i –n*”, f. 118r: “*In O fiunt tres regule yo verbale femininus*”, f. 123r: “*A generali declinatione nominativo ego etc que ipsum subsecuntur ...*”, f. 133v: **EXPL:** “*Explicit compendium gramatice breve et utile traditum intitulum Taurus pauperum sive Speculum puerorum. Deo gracias. Amen*”.

NOTA BENE: Es tracta de la gramàtica de Juan de Pastrana: *Compendium grammaticae, sive Thesaurus pauperum, sive Speculum puerorum*. [Mallorca?]: Jacobus Hyrdis, 11 Jan. 1491 [ISTC No.ip00148000]. El tractat comença en 119r, el f. 118rv està fora de lloc i, tot atenent el text, es deu de localitzar després del f. 122v.

XX. [FIGURES ANTROPOMÒRFIQUES REPRESENTANT ELS QUATRE ELEMENTS, identificades amb un filacteri on s’hi mencionen les qualitats dels elements representats].- f. 134r: “*Ignis calidus et sacus [sic]*”, “*Aer calidus et humidus*”, “*Terra frigida et scica*” i “*Aqua frigida et humida*”.

XXI. [PROFÈCIA].- f. 134v-135v; f 134v **INC:** “Despertar serà [sic] la àguila que-n layre va volant ab ses ales ben esteses ab son bech va siulant En la tera de Granada davant ella fugiran per muntanyes et per coves la càtaran, serquant un castell veuran en l’ayre hun leo rugent qui entr[a]rà en Granada ab tota la nostra gent, qui farà aytal matança e de sanch escampament, aco serà ha ora de mig dia en divendres verament flor de lir serà spandida,

²⁸ Cfr. edició del text., e, i -n

e veurets la serp volar tro en la estreta gola qui se pella Gibaltar hoint una veu plorosa tots volen-se bategar per pasar en Barberia per la creu exalçar ...”, f. 135v **EXPL:** “ ... en les covarges de la terra amagar farà molts altres devots cristians a dones com homens per los deserts e coves e espesures s’amagaran per les cruels”.

XXII.- f. 135v-137v: [Anotacions diverses –receptes, *probationes calami*, ... - dels segle XVI-XVII, entre les quals s’hi fa esment a un eclipsi de sol que tingué lloc el 29 de juliol de 1478 i un altre el 18 d’abril de 1539 (f. 136v)].

VI

Bibliografía

Rudolf BEER, *Handschriftenschätze Spaniens*. Amsterdam: Gérard Th. Van Heusden, 1970.

C. M. BRIQUET, *Les filigranes*. Dictionnaire historiques des marques du papier dès leur apparition vers 1282 jusqu'en 1600. A facsimile of the 1907 edition ... edited by Allan Stevenson, vol.: III, watermak illustration n° 1-7877. Amsterdam: The Paper publications Society, 1968.

Ulysse CHEVALIER, *Repertorium hymnologicum*. Catalogue des chants, himnes, proses, séquences, tropes en usage dans l'Église latine depuis les origines jusqu'à nos jours. Tome I: A-K (n°s 1-9935). Louvain: Imprimerie Lefever, 1892.

Ulysse CHEVALIER, *Repertorium hymnologicum*. Catalogue des chants, himnes, proses, séquences, tropes en usage dans l'Église latine depuis les origines jusqu'à nos jours. Tome II: L-Z (n°s 9936-22256). Louvain: Imprimerie Polleunis & Ceuterick, 1897.

M. D. CABANES, "Un calendario para Valencia", *Estudis Castellonencs* 6 (1994-1995), pp. 243-248.

Jesús DOMÍNGUEZ BORDONA, *Manuscritos con pinturas*. Notas para un inventario de los conservados en colecciones públicas y particulares de España. Tomo II: El Escorial – Zaragoza. Madrid: Centro de Estudios Históricos, 1933.

Luis FARAUDO DE SAINT GERMAIN, "Noticia de un lapidario valenciano del siglo XV", *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, 18 (1945), pp. 193-216.

Luis FARAUDO DE SAINT GERMAIN, “Un lunario valenciano cuatrocentista”, *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, 23 (1950) pp. 10-48.

Luis FARAUDO DE SAINT GERMAIN, “El libre de Sent Soví. Recetario de cocina catalana medieval”, *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, 24 (1951-1952) pp. 5-81.

Luis FARAUDO DE SAINT GERMAIN, “El texto de los ‘Mil Proverbis’ de Ramón Llull atribuido a Salomón en un códice valenciano del siglo XIV”, *Homenaje a Millás Vallicrosa*, I. Barcelona: CSIC, 1954, pp. 551-586.

Luis FARAUDO DE SAINT GERMAIN, “Una versió catalana de ‘Libre de les herbes’ de Macer”, en *Estudis Romanics*, 5,1 (1955-56) pp. 1-54.

Francisco M. GIMENO BLAY, “Notes d’un paleògraf a propòsit del manuscrit 9.750 de la Biblioteca Nacional (Curial e Güelfa)”. *Caplletra. Revista Internacional de Filologia*, 15 (València, 1993), pp. 75-88.

Francisco M. GIMENO BLAY, “De la ‘luxurians litera’ a la ‘castigata et clara’. Del orden gráfico medieval al humanístico (siglos XV – XVI)”, *XVIII Congrés Internacional d’Història de la Corona d’Aragó (València 2004). Actes*, segon volum, a cura de Rafael Narbona Vizcaíno. València, Universitat de València & Fundació Jaume II el Just, 2005, pp. 1519-1564.

Francisco M. GIMENO BLAY, *Ameu saviesa. Los libros de la Universitat de València*. València: Universitat de València, 2016.

Rudolf GREWE (ed.), *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges*, a cura de ..., edició revisada per Amadeu-J. Soberanas i Joan Santanach. Barcelona: Editorial Barcino, 2003.

Marcelino GUTIÉRREZ DEL CAÑO, *Catálogo de los manuscritos existentes en la Biblioteca Universitaria de Valencia*, València: Librería Maragat, 1913.

LLIBRE DE SENT SOVÍ. A cura de Joan Santanach i Suñol. Prefaci de Carme Ruscalleda. Barcelona: Editorial Barcino, 2006.

M. A. MARCOS CASQUERO - J. OROZ RETA, *Lírica latina medieval*. Edición bilingüe. II: *Poesía religiosa*. Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos, 1997.

J. MASSÓ TORRENTS, “Manuscrits catalans de València (Acabament)”, *Revista de Bibliografia Catalana*, 6 (1906 [1912]), pp. 145-269.

Josefina MATEU IBARS - M^a Dolores MATEU IBARS, *Colectánea paleo-ogràfica de la Corona de Aragón*. Siglos IX-XVIII. Vol. II: Láminas. Barcelona: Universidad de Barcelona, 1980.

I. M. PUIG i FERRETÉ & M. A. GINER MOLINA, *Index codicològic del Viage literario de Jaume Villanueva*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans, 1998.

J. RIBELLES COMÍN, *Bibliografia de la llengua valenciana*. 5 vols. Madrid: 1915-1984 [Liechtenstein: Kraus, 1969-1978].

J. SANTANACH i SUÑOL (ed.), *Llibre de Sent Soví*. Barcelona: Editorial Barcino, 2006.

Joan SANTANACH I SUÑOL, “Textos mèdics, morals i culinaris en un còdex valencià excepcional. Anàlisi del ms. 216 de la biblioteca històrica de la universitat de València”, *Caplletra* 59 (2015), pp. 11-34.

Jaime VILLANUEVA, *Viage literario a las Iglesias de España*. Vol. IV. Madrid: En la imprenta Real, 1806.

EL LLIBRE DE SENT SOVÍ

Transcripció, notes i vocabulari

Alfredo Garcia Femenia

Nota a l'edició



L'edició d'aquest manuscrit ha seguit la normativa gramatical de l'Acadèmia Valenciana de la Llengua. L'accentuació correspon sempre al català occidental i a les formes valencianes, a excepció del *què* i les seues variants. Les abreviatures aparegudes al llarg del manuscrit han sigut desenvolupades sense marcar-les entre claudàtors. Quan s'han produït elisions de grafies en alguna paraula sense abreviar, hem optat per destacar-les entre claudàtors. L'apostrofació, puntuació i separació de les paraules segueix la normativa actual. A l'hora de transcriure el text hem decidit regularitzar les grafies *i/j* i *u/v*, però hem mantingut la diferenciació entre *c/ç*. En el cas de trobar alguna doble grafia inicial, com és el cas de la *f* doble, hem optat per transcriure'n sols una. El punt volat fa referència a les supressions localitzades que no tenen correspondència amb l'actualitat.

A les notes a peu de pàgina, hom pot localitzar les indicacions pertinents per tal de comprendre millor el text del manuscrit o per a fer alguna referència a la composició codicològica o paleogràfica del còdex.

Per últim, el lector pot trobar un vocabulari amb les explicacions de les paraules que poden dificultar la comprensió del text. Aquestes definicions les hem extret, quan ha sigut possible, del *Diccionari català-valencià-balear*.

[f. 109ra]

[TAULA]

- ¶ Sosengua a conills e¹ ha tota altra carn.
- ¶ Salsa a salvatgina.
- ¶ Salsa a tota carn de olla.
- ¶ Alidem ab ous.
- ¶ Alidem en altra manera.
- ¶ Geladia e a carn a salvar.
- ¶ Scabeig a peix fregit.
- ¶ Salsa de peix en aygua.
- ¶ Brou de confortar a obs de confortar.
- ¶ Amellat.
- ¶ Salsa a bollets.
- ¶ Alos quesos.
- ¶ Mostaya nostrada.
- ¶ Salsa vert.
- ¶ Solls a què't vulles.
- ¶ Uruga.
- ¶ Celiandre
- ¶ Broet de gallines.
- ¶ Menyar blanch.
- ¶ Genestada.
- ¶ Salsa de congre.
- ¶ Agraç ab peix frit.

1 Segueix una # cancel lada.

- ¶ Ordiat.
- ¶ Ordiat en altra manera.
- ¶ Avenat.
- ¶ Avenat en altra manera.

[f. 109rb]

- ¶ Amidó
- ¶ Let de ametlles.
- ¶ Lentilles.
- ¶ Farines a hom levat de malaltia.
- ¶ Albergínies.
- ¶ Morteroll.
- ¶ Frexures de cabrit o de vedel.
- ¶ Tripes de vedell.
- ¶ Cabrit fassit en ast.
- ¶ Resoles de cabrit.
- ¶ Resoles de pasta.
- ¶ Lesques de formatge.
- ¶ Bunyols de pasta ab ous e formatge.
- ¶ Menos los quals formatgie.
- ¶ Macarrons.
- ¶ Crespells.
- ¶ Affarcir capons e gallines.
- ¶ Si volls fassir spalla de moltó en ast.
- ¶ Panades d'aucells² en pa.

² *Audells*, a l'original.

- ¶ Panades de polls.
- ¶ Panades de lampressa.
- ¶ Penada de peix.
- ¶ Lops o muyols en ast.
- ¶ Carabaces blanques.
- ¶ Pastanegat.
- ¶ Letugat.
- ¶ Colls verts ab gallines.
- ¶ Colls ab brou e greix de bou.

[f. 109va]

- ¶ Bledes de troceha
- ¶ Sparegat
- ¶ Leyt mulcissa
- ¶ Ciurons tendres
- Faves tendres
- Cabrit en ast ab la pell.
- Porcell en ast.
- Sèmolla.
- Perdius en olla.
- Porioll.
- Agràs mestregat.
- Coll porrera.
- Torrans a malallts.
- Bunyolls de pasta levada.
- Orelletes de pasta levada.

Fava fressa blancha.

Si la vols fer en altra manera ab leyt de amelles.

Si volls fassir polls o calamars.

Salsa de tuyna³ salada.

Salsa de tuyna frescha.

Salsa francesca.

Sosengua a cipiat.

Frexures de dalffi.

Canamós.

Cabrit que sia tot sancer, la meytat cuyt en olla e la meytat rostit.

[f. 109vb]

¶ Fasir gallina que no y aga os.

Janet.

Porrada.

Almodroch.

Spinats a dia de dejuni.

Ous ferrats.

Alidem ab carn.

Arroc.

Fava fresa en altra manera.

Botifara de coll de gallina.

Sallsa de gallina a malalt.

Carn de porch fresch.

³ Al començament el copista havia escrit *tuyana*.

[PRÒLEG]

Deveu saber que en aquest libre ha scrit LXXXVII menjars, en quina manera se deuen app[ar]ellar, ne com no. Devets saber que lo dit libre és feyt per los scuders qui són stats ab los senyors grans, e ab los bons hòmens. Lo dit libre fo scrit per tal que aquells qui no sabien les coses fer, ne apparellar los bons menjars ne les bones viandes, perquè guardassen e legisen lo dit libre, lo qual libre és appellat de Sent Soví. E féu-lo e·ll dictà un bon hom e fort bon⁴ coch, lo qual coch stave ab lo rey d'Anglaterra. E lo ^[f. 110^{ra}] coch lo féu ab consell d'en Pere Felip, scuder del dit senyor rey.

E feu-lo en l'any de la Incarnació de nostre Senyor que hom coptave Mil e XXIII. E los scuders de tota la terra e ells cochs e los ministradors e servidors e sotmesos a lurs senyors, qui tots ho loaren he u conformaren, he u aprovaren⁵ que bon dictat era e verdader.

[RECEPTARI]

Salsa de paguó

Primerament, salsa de paguó. Fe brou de gallines o del càldum e de blas-cós de moltó ab carnsallada. E quant lo brou serà ben cuyt e espés, ages amelles pellades, per VIII scudelles, una liura, e pica-lles e fe'n leyt ab aquel brou, e cola-la.

E prin los ventrells de les gallines, e fets-los de tall de un dau, e dels cors dels conills e de les gallines, axí matex; e mit-ho a çosengar en greix de carnsallada. E la olla [en] què's sosenguarà estiga en poch foch, sol que lo greix bulla un poch, e tota ora hi acò sia menat. En après, ages d'altra carnsallada magra

⁴ Segueix *fort* cancel lat.

⁵ Per equivocació, el copista, possiblement, volia escriure *aprofitaren*.

e grasa e vage en la sosengua. ^[f. 110^{rb}] E açò leva sovint del foch per tal que lo greix no-s pusca cremar. E com serà sosengat, ages cebes redones tallades segons que damunt és dit, çò és, saber la quarta part per de les damunt dites coses. E mit-la a sosengar, e deu ésser tost asosenguada. Açò feyt, gitats lo greix de la olla, ages agror de limons o de teronges o de magranes agres o de bon vinagre. Mit-n'í I poch segons que la cantitat que auràs sosengada. Mit-hi sucre o mel o d'altra dolcor. Ages spècies: nou noscada e nou d'exarch e clavells e la magor partida sia canyella e gíngebre e saffrà, e de les altres per sabor hi aga a donar, e mit-na a la dita sesenga; en après mit-hi leyt dessús dita, e posa-ho a bullir una gran pessa. E com veuràs que serà ben cuyta, assaborats la agror, e de dolcor, e d'espècies, e tempraho en manera que les spècies tiren tota la sabor de la dita salsa. Aquesta salsa no deu ésser molt vermella, mas que sia de collor enffre canyella e saffrà. E com los paguós deuran ésser cuyts, tu ajes cullit del greix que cau d'ells, e met-ne en la salsa encara més del creix de les gallines ^[f. 110^{va}] de aquell de la olla. Emperò, mit-hi per manera de grex que no't rot damunt la salsa, mas emperò que ella hi sàpia. Encara més, hi pots metra, si't vols millor, cò és, que y metes ales de gallines o de perdius ben picades. D'aquesta salsa, dona'n poch, e que sia presa covi[nent]ment. E·l·ls paguós o facats o capons adobats o en esta manera que si volls dar los paguós ab cap e ab coll e ab coha, sagnaràs los paguós en la bocha, e faràs-ne exir la sanch. E açò faràs al vespre. E après fan aplomar tots, sinó lo coll e la coha e lo brac. E lavors, metràs-los en ast e ligar-los has los peus, en après enbolca-li ab benes de drap de li lo cap e lo coll e la coha de guisa que hom no veja la ploma. E après, posar-l'as al foch.

E, com sia reffredat, hajes lambordes de carnsallada, que hajan tres dits de lonch, e met-los hom en bestuns. En cascuna de les broques, aje un dau de taronga o de carnsalada magra. E si·l·ls vols engarlandar, fetes garlandes axí com vuelles, e mit el cap damunt una taronga e altra dejús, en ^[f. 110^{vb}] que stiguen les garlandes axí. Ages fill de li he liga'lls e·l cap d'un bastó; banya'll ab aygua freda e mul en los draps que té lo

paó⁶, per çò que no's cremen. E com sia cuyt al tallador, desbolca'll dels draps e talla una en man[er]a d'ocha.

E'll capó ha altre tall demunt, en la cuxa, altra en les anques, que bé ho cercha.

Salsa⁷ blanca

Si vols fer salsa blanca, fe brou de bones gallines, e lo brou ben cuyt e ben asaborat. E agats let de metles pelades collada prim. Aprés, agats blanchs de gallines ben picats e ben deste[m]prats ab la dita let, e met-ho a bollir en una bella olla. E met-hi agror de taronges o de limons (si no n'as, met-hi vinagre blanch) e gíngebre blanch pelat. Ítem més, hi met raylls de gíngebre parat, que sia remulat ab brou boca peca, e met-lo-y trocegat, ben levada, e ben mundada tota negrura entrega, e bulla tot molt tro que la canyella haja perdut la sabor.

Si hi a gallines d'ast⁸ o de olla, met-ni un parell d'entregues, o més o menys, segons la quantitat que faràs, e asabora-ho de sal e de salsa e de agror e de dolcor. Aquesta salsa deu ésser blanca e neta e lisa e sens frau. Emperò, met tota ora del grex de les gallines d'ast o de olla en tal manera que no y parega gayre. E si hom no hauria de grossa ca[n]yella, hajan de menuda escaldada en un morter ab clavés de girofle, e ligada ab un drap blanch, e cogua ab salsa.

Deus saber que del blanch de dues gallines ab una lliura de metles pasta ha y X scudelles de salsa segons la cuyta que ^[f. 111ra] li volràs dar. Aquesta salsa dóna ab gallines de ast o de olla, e dóna'n poqua.

Les gallines se tallen en esta manera: primerament, leva'n la aleró, despuys la cuxa, e aprés la alla, e fes axí matex de l'altra part. Si és d'ast, talla-la a manera d'ocha.

⁶ Erròniament, el copista ha col·locat una línia de separació entre la *a* i la *o*.

⁷ Segueix, cancel·lat, *d'ocha*.

⁸ Al manuscrit, apareix *d'ats*.

Si volls fer salsa camilina

Si vols fer salsa camilina, fe let de metles que no sien parades ab brou de gallines bo. Aprés pica los fetges de les gallines e destremba'ls ab la dita leyt. E mit-ho a bullir; e mit-hi sucre e vi de magranes, o vinagre vermell, o de agror. Emperò tota hora ha obs agror vermella e canyella e la major partida, he gíngebre e d'altres bones obres o espècies e pebre, axí com clavells, nou d'exarch, nou noscada e de dues maneres, e sucre blanch. E feu molt bullir; e quant serà ben cuyt, asabora-ho de sal e de salsa e de agror e de dolcor. E, si-t vols, pots-hi metre un parell de gallines o de capons d'ast o de olla, que y tengues una stona ab ella; e mit-hi molt greix de les gallines en ast.

Limonea

Si vols fer limonea ab brou de gallines, fets let de metles pelades. E mit-la a coure en una bella olla ab espècies mòltes, gíngebre e saffrà, e molt sucre blanch, e such de gallines. E fe-la molt bullir. E si hi vols metra millor comollat, pots-hi metra una ala de gallina bé fortment picada, que no y parega. Aquesta salsa deu ésser acolorada e deu-se donar ab gallines d'ast ho de olla, e deu-hi aver molt sucre e such de limons, en guisa que la una tir l'altra. E assabora-ho de ^[f. 111rb] sal e de agror e de dolçor.

Mig raust

Si vols fer mig raust, mit gallinas en ast; aprés, ages brou d'altres gallines, o del càldum d'aques[t]es, d'ast e fe'n bon brou ab carnsalada; aprés, ages ametles perades e fe'n let. E prin los fetges e destempre'ls ab la let. E mit-ho a bullir ab bones espècies: pebre e gíngebre, clavells, canyella, e agror, sabor e sucre blanch; e fe-ho molt bullir. Quant les gallin[e]s d'ast deuran ésser cuytas, escartera-las e fets-las bullir en salsa tro que conegues que sien cuytes, e féu-ne escudelles ab les gallines.

E si dónes a mengar blanch, pots-ho donar ab aquesta salsa, les gallines qui-t romanen, sò és saber, caps e cuxes e alerons e anques. Emperò,

sose[n]ga-les abans en la cassola ab grex de carnsalada, abans que sien messas dins la salsa.

Salsa d'ouques

Salsa⁹ d'ouques en ast o gallin[e]s ho capons: mit-los dedins aylls perbullits parats e pansses e sal dintre la bocha, e cala-ho ab un bastonet. Puys, fes aytal salsa de muy[o]ls d'ous cuyts e de let d'ametles mas la let fa més a coure. Mit-hi pebre, canyella, gingebre, clavells, saffrà, e bulla. E mit-hi del grex que cau de l'ast a la derreria, he agror. Pica los fetges de les gallines e posa-hi un ou per escudella; e¹⁰ assabora-ho de cascú. E quant haurà bullit covinentment, aministra de la dita salsa.

Sosengua

Sosengua¹¹ a conills ho a lebres o a qualque carn¹² que-t vulles e a moltó ho ha vedell ho [f. 111va] ha cabrit ho ha perdius, sien-ne fetes peças¹³ menudes e crues, e sien sosenguades en grex de carnsalada ho en oli o en sagí. E puys pren ceba gros tallada e sosengua-la ab juyvert, erbes, me[l] e vinagre e pa torrat, e lo brou d'altra¹⁴ carn. Sosengua'ls totes crues, axí com damunt diu, en greix de porch mesclat ab oli fresch o de carnsalada. E acò sosenguat, ages ceba redona gros tallada e sosenguada, e mit-ho en la olla o en una casola, segons la quantitat que serà. E après mit-hi brou espés, agror e dolcor, e fetges de les dites carns picades, e de la pus blanca carn; e bulla tro sie ben cuyt. Asabora-ho de sal e de salsa e d'agró e de dolcor. E com serà levat del foch, si no és espés a ta guissa, mit-hi ous debatuts. E si la vols fer pus delicada, en loch d'altra comolt mit-hi ametlles, e per agror vi de magranes o such de toronges, mel o sucre per dolcor. En aquesta sosengua deu aver més canyella que

9 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

10 Segueix, expuntuat i cancel·lat, *asafrà*.

11 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

12 Segueix, expuntuat i ratllat, *de*.

13 *Pecas*, a l'original.

14 Segueix la paraula *part*, sobrerera, tot atenent al text.

altra salsa, e tota salsa hi pot entrar. Generalment se pot fer a tota carn, e pot-la hom donar a matí o al vespre.

Salsa salvatgina

Si¹⁵ vols fer salsa salvatgina a grues en ast, pica pa torrat mullat en vinagre, pebre e gingibre e d'altres espècies, si't vols. Destenpra-ho ab brou de la carn, e mit-hi mel e vinagre, que sia ben agut, e bulla molt. E pots-hi posar safrà e let d'ametlles, e pots-hi picar de la ^[f. 111vb] carn matexa, la grua o d'altre ocell, mas de bèstia salvatgina (e picats en aquesta pebre) açò és, d'ors e porch senglar, e de cervo e tota altra salvatgina.

Si vols fer salsa a tota carn

Si¹⁶ vols fer salsa a tota carn de olla, a dinar o a sopar, pica espècies e un poch de la carn magra menut tallada, e pica-la ab les espècies e destenpra-ho ab del brou, que agats triat del pus gras. Pren çebes e juyvert tallat, e quant les çebes auran una peça cuyt, mit-hi la salsa e bulla un poch e leva-lo del foch e mit-hi ous debatuts, los vermells, e tots ensemps; e pots-hi metra, e'l debatra dels ous, agràs o vinagre. E com los hi metràs, mena la salsa gint e suaument. E pots-hi metra pa torrat mullat en vinagre, per mills bastar; e pots-hi asossanguar cebes e juyvert.

Alidem ab ous

Si¹⁷ vols fer alidem ab ous, ages cebes e juyvert e aygua e sal e oli, e mit-ho a coure. E pica un poch de les cebes e del juyvert e salsa, e pica-ho e destenpra-ho ab del brou; e mit-ho bullir ab agror. E com ho¹⁸ aurà levat del foch, mit-ho dins e mena-ho e fe'n escudelles netament.

15 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

16 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

17 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

18 Afegit en l'interlineat.

Alidem

Si¹⁹ vols fer en altra manera alidem, ages los ous debatuts ab vinagre, e mit-los en una bella olla ab del brou e ab salsa, e posa-ho a bullir-ho contínuament ab una lloza. E com la olla deurà bullir, tu la'n leva, e asabora-ho d'agror e de sal e de salsa, e pot-hi hom metra un poch de dolçor. E los²⁰ [f. 112ra] ous que·ls donarets deuen ésser entregues frits donats per escudelles sobre la salsa, car axí u requeren.

Geladia

Geladia²¹ a carn a salvar ho pex: pren vin grech o d'altre bon vin e vinagre, ab la terça part d'aygua, e spècies e del peix o de la carn; e cogua tant entrò que lo peix sia be cuyt e sia fus. E puys denegal de la espina, e puys gita-ho sobre lo pex o carn o peus de porch en altra carn, que sia cuyta en la matexa salsa, de guisa que no se destrouesca. E com l'auràs levat del foch, pots-hi metra brots de fonolls. E aquesta salsa deu venir espesa, que tota se tinga. E posa-la en loch fret, per tal que mills se conserve. E pots-hi traura la carn o ell pex, e puys leixar-hi-as un poch d'aquell matex per tal que s'i fona. E puys gita-ho sobre lo peix o sobre la carn cuyta que n'hauràs treta.

Si vols fer escabeig

Si²² vols fer escabeig a peix frit, ages brou de peix, mit-hi cebes e oli e sal e juyvert, e coura en una olla. Ages let de metlles ab lo brou, en après ages del peix frit e de cuyt en aygua, si n'as, e pica'l ab pa torrat e mullat ab vinagre; e si as pinyons, pica-ne. E mit-ho a bullir en una olla ab bones espècies e agror e dolçor. Après ages cebes ro [f. 112rb] dones prim tallades, que agen IIII^o dits de lonch, e mit-la a sosenguar ab oli que a penes bulla. E puys, quant la çeba serà asosenguada, que un poch cruscha, mit-la ab la salsa com bullirà, e de

19 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

20 En el marge inferior, a l'espai de l'intercolumni, hom llegeix el reclam: *ous*.

21 En el marge esquerre, roman la *g* provisional, destinada al rubricador.

22 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

l'oli sosenguat, de guisa que no-y paregua massa; e asabora-ho de dolçor e de agror e de sal e salsa. E pots-hi metra panses picades ab vi o ab vinagre, e posar sobre lo peix frit calent. E deu ésser refredat ans que sia donat.

Yo he vist que y picaven ab la salsa ametlles e avellanes torrades e pa torrat en vinagre mullat, e que-n destempraven ab vi e ab vinagre.

Salsa de peix

Salsa²³ de peix en aygua: pica peix frit e pa torrat mullat en vinagre e juli-vert²⁴, e bulla en brou. E destrenpa'l ab lo brou del peix e agror e dolçor, e mit-hi espècies com ho destempraràs. E passa-u per la lloça traucada, e bulla un poch. E leva-ho del foch com aurà un poch bullit, que serà espesseta; e dóna per gresals pocha.

Brou de gallines

Si²⁵ vols fer brou de gallines per confortar, ages una bona gallina e deguola[-la] e escalda-la encontinent, e mit-la a coure en la olla bé neta e lavada. E sia tan gran la olla que com lo brou serà aminvat, entrò a una escudella, que la gallina sia desfeta. E unpla la olla mentre ne càpia. E com comensarà a bu [f. 112va] lliar, ab cullera de fust trau tota quanta escuma tot desús, e lexa-la bullir a cominal foch. E mit-hi un poch d'os de carnsalada, çò és saber, del cap o de la esquena o dels peus, la quantitat d'una escudella. E cobri-la ab una escudella o ab una cobertera de terra en la olla. E com la gallina se deurà desffer, mit-hi la cullera e trenca-la tota en la olla dins; e com serà tant cuyta que no y aurà sinó una escudella, tasta-la de sal. E si te és vigares que n'age mester, mit-ne més; e-l començament no-n metes. Aprés mit-lo en una escudella; e, com hi aurà un poch estat, ages un drap de li bé espés, e cola'l en altra escudella. E com serà oregat, dona'l a beure. E aquest brou val més que negun altre de gallines.

23 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

24 El copista original havia escrit, com sempre, *juyvert*. Un lector del segle XVI o XVII corregí l'escriptura transformant-la en *julivert*.

25 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

Ametllat

Si²⁶ vols fer ametllat ha hom delicat, ages brou de polls, e·ls escaldats e plomats e denegats. Mit·los en una olla ben neta e umpli·la d'aygua per tal que puscha ben escumar; e escumats, ages un poch de carnsalada, axí com demunt és dit. E com la olla aurà bullit un poch, de guisa que puxa estar un poch cuberta sens sobrexir, mit·hi la carnsalada e cobri·la tantost. E açò farà tornar lo brou blanc a ta guisa com a let. Emperò sinó era blanc a ta guisa, esclafa en la olla lo cap del poll. E és cert que de un poll no deu hom fer sinó una escudella de brou. E si't serà vigares que lo poll fos abans cuyt [f. 112vb] que lo brou no fos baxat, traguésses-lo²⁷ de la olla una gran estona abans que no fos cuyt. E met·los entre dos talladors cuberts ab unes tovallles. Aprés torna'l²⁸ en la olla en la ora que vigares te serà que lo brou e·ls polls deguen ésser cuyts ensemps.

E si aquests polls apparellàvets ha hom que agués aguda calor de febre, poríets·hi metra sements fredes, axí com de metlló o de carabaça e de verdolagues, e poríets·hi metra si[u]rons. E si era hom que agués calor de fetge, mit·hi un poch de licçons o de andívia. En aquesta manera pots fer tot brou: ha ametllat pots hi metra ha hom que ha febre algunes fulles de juyvert e un poch d'agràs. En aquesta manera pots fer tot brou a malalt, així com de cabrit o d'altra carn per a tot malalt, segons desús és ja dit.

Salsa de bolets

Si²⁹ vols fer salsa a bolets perbullits e premuts e sosenguats ab oli, fe aytal salsa: pren ceba, juyvert, vinagre, espècies, e destempra·ho ab vinagre e un poch d'aygua. Fe peças d'ells, que·ls sosengues, hon dóna ab sosengua, e puys mit·los en sa salça o·ls dóna cuyts en brases ab sal e oli.

26 En el marge esquerre, roman la s provisional, destinada al rubricador.

27 Lo afegit en l'intercolumni.

28 Tornar, al manuscrit.

29 En el marge esquerre, roman la s provisional, destinada al rubricador.

Allos quesos

Si³⁰ vols fer allos quesos, ages formatge magre blanch e pica-l ab alls ensemps. E com serà ben picat, mit-hi un poch d'oli e destempra-ho ab ^{[f}
^{113ra]}aygua tèbea que no age bullit. Si y mits dedins IIII^o o V muyols d'ous, ya serà molt millor, mayorment si'ls donàs ab carn.

Mostalla

Mostalla³¹ nostrada: pica-la e pólvora, ho la mol en molí. Escalda-la II o III vegades, e puys pica-la e destempra-la ab brou³² fret. E mit-hi mel ho sucre.

Si la·n vols fer fresca, destenpra-la ab vinagre. E porets-hi metra arop.

Salsa vert

Si vols fer salsa vert, ages fulla de juyvert e, lo tendre, lava'l e exuga'l al sol o sens sol. E puyca'l molt ab canyella e gingebre e clavells, pebre e avellanes torrades. E mesura-ho de cascú he tasta-ho, e si veus que la una cosa sap més que l'altra, temprà-ho per equal, e destempra-ho ab vinagre; e lo vinagre parega-hi més. E pot hi hom metra pa torrat banyat ab vinagre. Mit-hi mel o sucre a hom delicat ho ha malalt.

Solls

Si vols fer solls, a que·t vulles, a carn o a pex, pren de la carn o del pex frit e fets-ne troços, e gita'ls en vinagre e desús gita primerament feriguola. E si vols lo solls calt, ages pebre e çufrà e vinagre, e del brou de la carn o del pex, e ceba tallada; e destempra-la e tot gita-ho desús.

30 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

31 En el marge esquerre, roman la *m* provisional, destinada al rubricador.

32 Des de *fret* a *destenpra-la*, afegit al marge esquerre.

Uruga

Si³³ vols fer uruga, pren la dita uruga e ralla-la, e, picada fort e puys exetada ab bon vinagre, fe'n pastadura. E coga bé ho la escalda IX vegades ab aygua bullent, e cada vegada pica-la fortment. E si és masa ^[f. 113rb] dura, pots-hi metra vinagre al morter o allà hon la picaràs. E com serà bé picada, axeta-la. E pots-la escaldar en lo morter matex, he a cada vegada que'n gits l'aygua. E puys destempra-la ab³⁴ vinagre per sabor e ab espècies: safrà, pebre, gingebre, clavells, canyella; si n'has, mit-hi arop o sucre ha hom delicat. E dóna's per gallines en ast ab porch en ast ho ab bou o ab vedell o ab peix salat.

Celiandre

Si³⁵ vols [fer] celiandre axí com mostalla (e donàs ab polls en ast o ab perdius a malalt) pren lo gra del celiandre preparat e ametlles perades, canyella, gingebre, lava'l, e sucre blanch, e pica-ho tot fortment, e destempra-ho ab agror e ab dolçor. E val més ab vi de magranes agredolça[s].

Brou de gallines

Si³⁶ vols fer brou de gallines o de cabrit, pren ametlles perades picades ab juyvert, e cola-la e vaga en una olla. Mit-hi les gallines entregues crues e vagen a coura. Com sien cuytas, si és masa clar pica-hi los fetges e vagen dintra; mit-hi safrà e gingebre e qui-s vols. Les gallines cuytas escarterades, torn-ho en la olla ab la salsa, e va per escudelles. À ops de dos parells de gallines una liura de ametles, per tal que sien³⁷ pus espesses, e juyvert per bona guisa, que hi sàpia bé, que bona sabor hi dóna. E axí matex se fa cabrit. E si ben se'n tira a verdor, no val meyns per lo juyvert.

33 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

34 Segueix la paraula *aygua* expuntuada i ratllada.

35 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

36 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

37 El copista esgrigué *sies*.

Almadroch

A³⁸ almadroch: ages formatge [f. 113va] rellat e picat ab II o III grans d'all, e pica-ho fortment. Com serà ben picat, destenpra-ho ab ayga tèbea; e com axetaràs no mens lo boix entor, com encontinent se deslignaria, mas tant solament picant. E deu ésser de bona guisa espés.

Genestada

Si³⁹ vols fer genestada a dejuni, fets let de metlles, e cola-la e mit-la en una bella olla. Aprés ages farina de ros ben picada, e passa-la per un cedaç de ceda, e puy destenpra-ho ab la dita let; e sia ben clara, per tal que cogua bé. Aprés, com l'an deuràs levar, mit-hi safrà en guisa que torn a color de genesta. Ages canyella e clavells e mit-ho a coure tot entregua. À-n'i alguns que no volen que y parega. Ages un bell drap e enbolca-ho dins, e bulla tota vegada. E pots hi metra, si-t vols, un poch d'oli veyll. E puy, a la derreria, ages pançes mundades e mit-les en la olla; e asabora-ho de sal. E deu ésser bé espés, a manera de farinas, e deu aver molt sucre, que tolga la sabor de l'arroç e de les ametlles. E pots metre a IIII^o escudelles una liura de metlles a tant arroç en un grissal de mostalla. E qui s'alta, pot metre hom pinyons torrats dins, e aquells hi leix hom bullir. E puy per escudelles mit-ne hom assats. Guarda't que abans que y metes los pinyons torrats sien un poch refredats.

Salsa de congra

Si⁴⁰ vols fer salsa de congra, mit-lo el vespre [f. 113vb] en aygua, e puy al matí, lava'l bé e fe'n peçes. E mit-hi cabeças d'aylls sençers e mundades, e cebes e oli; e liga-lo per tal que mills lo pusques aver. E com lo brou serà bé cuyt, ages ametlles, e fe'n let. Feta la let, ages pinyons perats, e nous, e pica-ho ab un poch del dit congre, e un poch de l'oli e de les cebes, e un poch de

38 En el marge esquerre, roman la *a* provisional, destinada al rubricador.

39 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

40 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

pa torrat banyat ab vinagre. E com serà picat, destempra-ho ab la let, e passa-ho per una bramadora; e mit-ho a bullir, ab espècies e pebre e gingebre e canyella e clavells e safrà. E com haurà bullit una estona, leva'l del foch. E si-t vols, si se n'alta aquell a qui lo faràs, pots-hi metre agror e dolçor.

Ordiat

Si⁴¹ vols fer ordiat, ages ordi ben perat, net e fe'n farina. Enaprés ages ametlles e fes-ne let; e destenpra-ho ab la farina e cola-la en un drap clar. E mit-ho ha coura. Guarda't que la let sia clara, que puxe coura a enuig. E com parrà bé espés e ben cuyt, asabora-ho de sal ha hom que no age febre, e sucre blanch a la derreria. E fe'n escudelles; e com serà escudellat, deu ésser tot crebessat.

Ordiat

En altra manera ordiat: ages let de ametlles, axí com demunt és dit; après mit-la en una escudella. Après ^[f. 114ra] ages l'ordi ben parat e net, que no sàpia a veyll ne ha nenguna altra sabor; e mit-lo a coura en una olla amb aygua. E com aurà bullit una estona, que serà esclatat, trau-lo'n e premi-lo un poch entre dos talladors. E mit-lo a coura ab let d'ametlles, axí com demunt és dit.

Ordiat en altra manera

En altra manera ordiat: ages ordi perat e mit-lo a perbullir, e, com serà perbullit, pica'l en un morter. E com serà ben picat, destenpra'l ab let, e cola'l ab un bell drap bé espés, e mit-lo a coure axí com demunt és dit. Emperò en tot ordiat met hom sucre blanch.

41 En el marge esquerre, roman la s provisional, destinada al rubricador.

Avenat

Si⁴² vols fer avenat, ages let d'ametlles axí com demunt és dit. Les avenes bé netes, e fe'n farina e destenpra-la ab let d'ametlles; e cola-ho ab un drap net e clar. E mit-ho a coura axí com l'ordiat. E mit-hi sucre com demunt és dit, en lo capítol de l'ordiat.

Avenat en altra manera

En⁴³ altra manera avenat: ages les avenes bé netes, e mit-les a perbullir en aygua; e, com comencaran desclatar, trau-las-ne, e prem-las entre dos talladors. E mit-les a coura ab let de les amelles, axí com demunt és dit. E mit-hi sucre blanch.

Amidó

Si⁴⁴ vols fer amidó, ages l'amidó e lava'l bé. E puys ages let d'ametlles, e destenpra'l ab la dita let. E cola'l ab drap clar, e mit-ho ab drap clar, e mit^[f. 114rb]-ho a coura. E cogua axí com demunt és dit de les altres mentjars, ab sucre blanch.

Let d'ametlles

Si⁴⁵ vols fer let d'ametlles bullides, ages una escudella d'ametlles perades, e pica-las; e puys ages aytatal d'agarie com les ametlles. E cola-las ab bell drap fortment mentra res ne vulla exir. E mit-ho a coura en una olla; mit sucre blanch. E deu tant coure que sia espés fort. E si la vols donar ha homsa, mit-hi sal e rayls de gingibre entregues.

42 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

43 En el marge esquerre, roman la *e* provisional, destinada al rubricador.

44 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

45 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

Farines

Si⁴⁶ vols fer farines ha hom levat de malaltia e tenpren regen lo ventrell, ages farina d'ordi e let d'ametlles ab brou de gallines. E la let feta, mit-hi farina e barutellada⁴⁷, e mit-ho a coura. Pots-hi metra un poch de sucre blanch.

Albergines

Si⁴⁸ vols fer albergínies, fe-les perbullir ab sal e ab aygua; mes, emperò, fe-ne-ho-las en III o IIII^o parts per lonch. E com aurà molt bullit, trau-las d'aquí; aquelles qui trobaràs que no sian ben perbullidas, tria-les e pren-las bé entre dos talladors de fust. E puys pren aquelles que seran mills cuytes e cebes e juyvert e menta e moraduix, e capola-ho tot ensemps en un tallador; e mit-hi ous e formatge rallat en un tallador. Aprés ages pançes e aylls cuyts. Ensemps pica-ho e mescla-hi bones espècies. Aprés farceys cascuna d'açò e ages I^a ceba. E vaga al sòl de la caçola, e lo cap de la albergínia vaga aval e la coha amunt. E ages let d'ametlles fet ab bon brou e un poch d'oli e [f. 114^{va}] una pata de greix e gita'ls-ho desús; e vaga al forn.

Morterol

Si⁴⁹ vols fer morterol, fes bon brou de moltó e de gallines. Aprés ages cuxes de moltó mal cuytes e capolades menut del magre, e carnsalada grassa, e porch fresch e pa rallat, aytant o menys un poch que la carn. E mit-ho a coura en una olla del brou gras. E com deurà ésser espés, asabora-ho de sal, e leva'l del foch. E ages ous debatuts, per cascuna escudella dos ous dabatuts, ab del morterol, e mit-lo en la olla ben menat. E ages-los colorats de safrà.

Ítem, si'n vols fer de brou de gallines e da let d'ametlles, em per estés guarda't que'l brou sia cuyt, aprés ages les gallines e coguen ab carnsalada

46 En el marge esquerre, roman la s provisional, destinada al rubricador.

47 *Baruntellada*, a l'original.

48 En el marge esquerre, roman la s provisional, destinada al rubricador.

49 En el marge esquerre, roman la s provisional, destinada al rubricador.

ensemps; si·l fas a un hom sa, pots·hi metra moltó e porch, e fes·ho bullir ab let d'ametlles axí com desús és dit.

Frexuras

Si⁵⁰ vols fer frexuras de moltó o de porch, mit·les a coura. E com hauran cuyt un poch, trau·las de la olla. E talla lo leu e lo cor, tallades amples e primes; après ages greix de porch fresch ho salat, e mit·les a sosenguar en una olla e mene·les bé. E com seran bé asosenguades, ages los fetges tallats pus prim e pus ample que·l leu, e mit·los en la olla e sosengaràs lo leu. E mit·hi ceba, tallades redones, grosses. Après ages del brou de les frexures (o de millor, si de millor n'as) e mit·ne a coure, que sien ben clares, e cogua molt. E mit·hi espècies, de les millors que pusques aver, e vinagre, e pa ^[f. 114vb] torrat mullat en vinagre, e pica·l ab dels fetges. E mit·ho en la olla; e, com serà espés, asabora·ho de sal e de salsa. E après, si·t vols metra ous, leva·los del foch e debat·los règeu ab de les frexures, e puys, mit·les·hi⁵¹ poch a poch. E deus saber que entre IIII leus ha assats un fetge entre picat e tallat.

Frexuras de cabrit

Si⁵² vols fer frexures de cabrit, pots·los axí matex fer clars, de guisa que hom hi puscha banyar lo pa; talla lo leu lonch, en guisa que age III dits, e pren lo fetge axí matex, e sosengua·ho, e mit·hi çeba e juyvert e agror e dolcor. E si les vols fer bones, en loch d'altra mescla mit·hi de bona let de ametlles e bé feta, e de bones espècies, com millors les pusques. E com serà cominalment espés, mit·hi de les dites espècies e serà bo. E deus saber que aquestes frexures se volen molt coure, de guisa que com hom les tinga en la bocha se desfaçen totes.

50 En el marge esquerre, roman la s provisional, destinada al rubricador.

51 Segueix la paraula *im* expuntuada.

52 En el marge esquerre, roman la s provisional, destinada al rubricador.

Tripes de moltó

Si⁵³ vols fer tripes de moltó o de vedell o de bou, ages aygua calent[a] e escaldalas; e, escaldadas, lava-las ab sal e ab aygua. E com sien ben lavades, fe'n peçes bé menudes e mit-les a coure ab aygua e ab sal, e mit-hi una pocha de carnsalada. Aprés sosenga-las ab greix de carnsalada. E com las hauràs tretas de allà hon seran sosenguades [f. 115ra] ages çeba gros tallada e juyvert e menta e moradux, e sosengua-ho un poch e mit-ho tot a coura. E mit salsa e vinagre, en una tassa o dos de vi, segons la cantitat delmunt dit. E cogue tant tro que's desfaça. Enaprés asabora-ho de sal e de agror e de dolçor, e leva-les del foch e fe'n escudelles. Axí matex se fan del moltó.

A farsir cabrit

Si⁵⁴ vols farçir cabrit en ast, ages la resola, e perbulla bé ab moltó e ab carnsalada grasa. E puys capola-ho bé; e fes bullir un poch de juyvert e un poch de moradux, e capo-la-ho tot, e un poch de çeba. E mit-hi, si't vols, alls perbullits e pançes netes, e mit-les-hi entregues. A farciment de un cabrit, mit-hi IIII ous e mescla-ho bé, e mit-ho dins.

Per porçell

Axí⁵⁵ matex se fa farciment de porçell, salvant que molt hom no y met los budells. E deu hom obrir lo porçell per lo costat e lo cabrit per lo ventre⁵⁶; però lo porcell, com ho couràs en l'ast, unta'l bé adés adés ab una bona conna de carnsalada grasa.

Resoles

Si⁵⁷ vols fer resoles de pasta o d'ous, ages greix de porch que sia bell e net, e mit en una bella paella ben neta. Aprés ages pasta levada de forment e

53 En el marge esquerre, roman la s provisional, destinada al rubricador.

54 En el marge esquerre, roman la s provisional, destinada al rubricador.

55 En el marge esquerre, roman la a provisional, destinada al rubricador.

56 *Vente*, a l'original.

57 En el marge esquerre, roman la s provisional, destinada al rubricador.

destenpra-ho ab un ou per resola e un morter. E, com serà ben destemprat, ages formatge rellat en guisa que sia espés. Enaprés, mit-ne en una paella, entrò a IIII loces, e la un ^[f. 115^{rb}] ou en la paella, e·l foch que sie poch; e le-va-le'n adés adés, e gira-les a cap d'una peça; e tin-les-hi un poch, a poch al foch, entrò sien cuytes. Aprés trau-las d'aquí e posa-las en bell tallador, e mit-hi molt sucre desús e dejús. E dóna-las hom com pus calt pot a la derreria del manjar per formatge.

Llesques de formatge

Si⁵⁸ vols donar llesques de formatge⁵⁹, fes llesques del formatge ben groses. Aprés ages de la pasta levada, com demunt és dit, e mescla-la ab vermells d'ous; e fes-ho molt debatre ab una cullera. E puyts unte'n la esquena del formatge desús e dejús, e mit-la en la paella ab del greix demunt dit. Gira-la adés adés e, com serà cuyta, trau-la, e mit-hi sucre desús e dejús.

Bunyolls

Si⁶⁰ vols fer bunyolls, ages de la pasta demunt dita, que sia levada, e ous ab formatge rellat; e sia tot mesclat e bé espés. E fe'n redolins axí com un ou. E ages una casola, e del greix desús dit; gita'ls-ho en la caçola. E, com seran cuyts, posa'ls en un tallador ab sucre desús e dejús.

Espatla de moltó farcida

Si⁶¹ vols farcir espatla de moltó en ast, leva'n molta carn, exçetat lo blaschó e el cap de la espatla, que romangue un poch per l'ast, que puscha passar. La carn sia perbullida ab carnsalada e ab juyvert e d'altres bones erbes. E com serà perbullit, capola-ho tot ensemps; e metets-hi ous, e de bones espècies e alls e panses. E fets que sia sabén.

58 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

59 Segueix, expuntuat, *ben gras*.

60 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

61 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

E après agats una tela de moltó e sia remullada ab ^[f. 115va] aygua tèbea, e posa-la sobre lo tallador; e posa-li l'ast desús. E après ages lo farciment e posa'l sobre l'espata, e cobri-la ab tela e liga-ho bé ab fill netament.

Panades d'auçells

Si⁶² vols fer panades d'auçells ho de perdius ab ceba, pren una ceba, la pus gran que tròpies, e mit-la dins, segons que vigares te serà; e mit-hi los oçells ho perdius o qualque volateria. E ages llaunes de carnsalada grassa e magra, e mit-ne per lo sòl de la ceba e los costats. Aprés ages de bones espècies, que metas ab los auçells: mit-hi clavells e canyella entrega e sucre blanch. E puy torna-y la cobertora de la ceba. Aprés ages estopa e enbolca-lo'n bé, en guisa que no vaga res. E puy posa-la en lo alar, ben calt. E gita-hi cendra morta e calda, e après ages molt caliu que gits desús; e mit-n'i tant tro que-t sia vigares que sia cuyta. E si la trobes lleugera és cuyta, e si no és, torna-la sobre un poch de caliu o de breset ben viu.

Panade de lampresa

Si⁶³ vols fer panada de lanpresa, o metra en ast o en caçola, trau-li lo fel que té en lo cap e puy liga-la en III o en IIII^o lochs. Pus tota redona mit-la en pa ab espècies e ab cebes prim tallades, e mit-hi un poch de gras e un poch de sucre blanch.

Ítem, si la vols en ast, liga-la axí matex e mit-la en un agola de ferre o de fust; si n-o as, ages l'ast e de loch en loch liga-la e unta-la de vin blanch, en guisa que no puscha coura, e ab vinagre; e age-y ^[f. 115vb] un poch d'espècies e oli.

Ítem, si la vols metra en caçola, liga-la axí matex; mit-hi vin blanc e greix. E ages les espècies, les millors que tròpies, e un poch d'oli e erbes bones, axí com és juyvert e menta, moradui, orengua, cebes prim tallades; e mit-la al forn a coura, que mills s'adoba que no fa en casa.

62 En el marge esquerre, roman la s provisional, destinada al rubricador.

63 En el marge esquerre, roman la s provisional, destinada al rubricador.

Pastenecat

Si⁶⁴ vols fer pastenaguet, ages pastenagues blanques e mit-les a coure. E com seran cuytes, trau-les-ne e mit-les en aygua freda e pera-les. E, com sían perades, prim-les entre dos talladors, quaix qui fa formatge. E si hi trobes cor, trau-lo'n. Puys, ellas premudes, ages un bell mortar e pica-las bé; e mit-las a coure en brou de moltó e de carnsalada, o de què-t vulles, e cou-les en manera de carabaças. E com deuran ésser cuytas, ages let d'ametlles, e que sia feta ab del millor brou que ages, e mit-la dins. E mit-hi formatge entregue e tallat o rallat. Si-t vols pots-hi metre let de cabres.

Letugat

E⁶⁵ axí matex se fa letugat: pren hom de les letugues sol lo blanch del tronxo. E, si no has assats letuguas, pots-hi metra cebes blanques. Axí mateix se fa⁶⁶ xeroviat com letugat.

Espàrechs

Espàrechs si vols fer, com seran perbullits o sosenguats, mit-hi vin blanc e espècies comunes e un poch de bon sucre blanc.

Encara ^[f. 116ra] si n'as molts espàrechs, que-n vulles fer menjar per donar en escudelles, perbullits axí com demunt és dit, e prem los espàrechs, e sosenga-los axí com a espinachs. Aprés ages let d'ametlles e mit-los a coure, e coguan tant tro sien ben espesos e ben cuyts. E puys fe'n escudelles e mit pólvora de canyella. E és menjar axí bé de carnal com de Quaresma.

Ci[u]rons tendres

Si vols adobar ci[u]rons tendres, lava'ls bé. E ages let d'ametlles, e mit-los a coure ab la let e ab oli e ab sal; e mit-hi una çeba o dues escaldades ab

64 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

65 En el marge esquerre, roman la *e* provisional, destinada al rubricador.

66 *Sa*, a l'original.

aygua bullent. E com deuran ésser cuyts, mit-hi juyvert, elfaba⁶⁷, moradux e d'altres bones erbes, un poch de gingebre picat e un poch d'agràs.

En aquesta manera los cou hom com ells són tendres, que no són dels primers. Si vols adobar dels pus tendres, fes bullir la let de les ametlles ab oli e ab sal e ab cebes tendres, e de les erbes demunt dites e del gingebre e del agràs; e mit los ci[u]rons lavats ab aygua calda e tantost són cuyts.

En aquesta manera pots axí matex adobar fabes tendres; pots-hi metra saliandre vert ab de bones espècies, pebre, gingebre, canyella e safrà.

Cabrit en ast

Si⁶⁸ vols metra cabrit en ast ab la pell, escalda lo cabrit [f. 116rb] e, com serà escaldat, sublima-lo; e trau-ne çò qui és en lo ventre, e mit-lo en ast. E puys fa[r] ceix-lo e posa'l al foch. E com deurà enregear, ages un poch d'aygua e de sal, e unta'l-ne tot per la pell, per tal que no pusque cremar, e ab un bastonet frege'l axí com hom fa porçell. E una peça lexe'l coura. E com serà mit cuyt, ages vermells d'ous e debat-los, e mit espècies mòltes e bones, e mescla-ho tot. E puys ab plomes de gallines, unta'l-ne tot; e puys, com serà exut tot, unte'l-ne altra vegada ab oli. Axí ho pots fer entrò que sia cuyt. E axí matex se fa del porçell.

Sèmola

Si⁶⁹ vols fer sèmola acongada, mit-la a coura ab let d'ametlles. E pots-hi metra oli, e safrà per acolorar. E fa règeu a menar. E guarda-la de fum; e mit-hi sucre blanch, e guarda que la sàpies aconguar, que terra no y age.

Perdius en olla

Si⁷⁰ vols donar perdius en olla ab sopes o ab porriol, ages les perdius bé netes, e vagen en la olla. E com seran cuytes, ages fetes sopes es-

67 Segurament, l'autor es refereix a *alfàbega*.

68 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

69 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

70 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

caldades ab del brou, e gita dessobre les sopes formatge rellat, e puy mantegua fusa.

E pots-las donar enlardades ab carnsalada. Hom⁷¹ pot enlardar tota volateria en dues maneres; la primera: ha hom llaunes de carnsalada longues e estretes, e ^[f. 116va] puy un bastó fes lo cap, e altra agut, posa'l hom entre carn e cuyr, en guisa que prengua de tota part bons dos dits. Emperò las perdius o altra volateria deu ésser entregada al foch un poch.

Porriol

Si⁷² vols fer porriol pren çeba tallada, e ab sal cogua en aygua freda. E escurri-la moltes vegades. E fes-la hi poch bullir ab greix de porch. E puy mit-hi⁷³ vinagre e pebre e sal e aygua; e no sia massa forts. E mit-hi tots los quarters entregues.

A farcir polp

Si⁷⁴ vols farcir polp o calamar, pren lo polp e lava'l bé, e perbul-lo, e talla-li les cames; e pren ço que dins és. E acapola-lo tot ensemps ab juyvert e menta e moraduix e d'altres bones erbes. E pots-hi capolar d'altre peix si les cames no y bàstan. E mit-hi les millors espècies que pusques trobar. E guarda't que lo polp sia bé mundat. E mit-hi lo farciment e mit-hi pançes e alls escaldats e çeba sufrita. E puy fes let d'ametlles ab lo brou que serà perbullit lo pex, e mit-la en una escudella, o en una caçola, ab lo polp ensemps; en la let pots metra un poc de agror e de bones espècies, com millor pusques aver, e oli. Pots-la coura al forn o sobre uns ferros ab brasses vives dejús.

71 *Hon*, a l'original.

72 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

73 Al manuscrit, *mit* es repeteix.

74 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

Let malcuyta

Si⁷⁵ vols fer la let malcuyta espesa, posa-la al foch, e mit-hi ous e un poch de pa, e mena-la. E com deurà bullir, leva-la tost [f. 116vb] del foch e fe'n escudelles.

Arricoch

Si⁷⁶ vols fer arricoch a moltó, ages la carn e fe'n peçes axí com de janet, e fes-les coura ab molt juyvert e sàlvia e menta, moraduix e cebes mòltes. E puys ages let d'ametlles; e com deurà ésser cuyta, mit-la-y. E pica de bon fetge e pa e ous, e açò deu ésser blanch e espés, e puys bull-ho e com sia bullit, que sia ben espés, fe'n escudelles.

Salsa granada

Si⁷⁷ vols fer salsa granada, ages brou de gallines, e que y aga de bona carn-salada, e que'l brou sia ben cuyt. E pica los fetges de les gallines, e passats per cedàs; e ages llet d'ametlles, e vage ab los fetges picats. E ages los ventreylls cuyts e tallats menut e redonets. E aga-y una peça de carnsalada magra e grasa, e faça axí matex com dels ventrells cuyts; e sían tallats menuts e redonets, e vaga tot en la olla.

Ítem, ages canyella e gíngebre e claveylls, e no masa per ço que no amarch, e cubebes poques, pebre lonch poch e safrà e un poch d'amidó, e vage dins. E ages sucre blanch e such de toronges o limons, e vermells d'ous; sien cruus e no age negun blanch. E sien una escudella de terra debatuts ab lo such de toronges e no·ls hi metats tro que la salsa sia bullida. E puys mets-los fill a fil, e men una persona los ous, e puys mesclats-ho tot. E si hi havia pa, ho aguéssets de les llaunes de la carnsalada ben torrada, e picats-la-hi bé e metets-la ab la salsa. [f. 117ra]

75 En el marge esquerre, roman la s provisional, destinada al rubricador.

76 En el marge esquerre, roman la s provisional, destinada al rubricador.

77 En el marge esquerre, roman la s provisional, destinada al rubricador.

Nous confites

Si⁷⁸ vols nous configir, escapsa-les a cada part, çò és, I a cada costat e un a cada cap altre; après remullats-les IX dies e IX nits, e mudats-hi tot dia aygua freda; e après escaldats-los ab una olla d'aygua bullent, e estiga un dia e una nit. A CCL nous agats III lliures de mel e un cànter d'aygua, e cogua tro sia tornat a mig cànter. E puys trau-les de la olla, e metets-les en un cové que escorregua be tota una nit. E puys estenents-les en garbell e posats-les⁷⁹ de cap; e estiguen tota la nit. E après prenants XIII liures de mel e les nous demunt dites, e prenants la mel, e posats-la sobre lo foch; e com bulla, escumats-la bé, e metets-hi les nous, e cogua tant que la mel se tenga bé; e après traets-las de la mel, e metets-hi I clavell de girofla e l cap, e en altre un fastuch, e al costat un clavell de gingebre e un pinyol. E tot açò fets en totes les nous. E mit-les en una solssera, e dessobre vaga la mel calenta en guisa que totes se cobren bé.

Salsa de cervo

Si⁸⁰ vols fer salsa de cervo, pren la salsa meyns de safrà, e ages pa torrat e mullat en vinagre, e capola-la e pica-la ab lo pa ensemps. E com serà tot ensemps picat, destempra-ho ab del brou matex. E com serà destemprat e com la sal hi serà, pren vinagre e arrop, e mit-n'i per cominal; e com açò serà fet, mit-la a bullir. E com serà bullida, leva-la del foch e tasta-la de sal e de vinagre e de arrop, e fe'n escudelles.

Salsa blanca ^[f. 117rb]

Si⁸¹ vols fer salsa blanca ab oques, se pot donar, e poràs-la axí apparellar: ages moltes ametlles ben perades e bé picades ab lo brou de les gallines o dels polls, axetades, e puys fets-ne bona let. E puys agats del bon gingebre

78 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

79 Després de *posats* hi ha una *d* expuntuada i cancel·lada.

80 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

81 En el marge esquerre, roman la *s* provisional, destinada al rubricador.

menut tallat e girofla e canyella, e sia tot menut tallat, e mit-lo en la olla, e mit-hi un poch de vi de magrana ab la let de les ametlles. E bulla tot tro sia cuyt, netament espesa. E ab asò met-hi sucre blanch.

A farsir capons

Si⁸² vols farsir capons, aytantost com los capons seran morts, fets-los plo-mar lo pus gint que sapiats ab los peus e ab lo coll, e traets lo gavaix per lo coll, que lo pits no sia escorxat; e trae-ne lo ventrell e ço que és dedins. E puys metets los dits per los pits, e partits lo cuyr de la carn; e puys metets-los en aygua tèbea un poch. E'l farsir pren porch fresch menys de conna e devés lo lonbrígol, e un poch de moltó si·t vols, e carnsalada grasa. E com lo hauràs molt capolat e puys picat en un morter, mit-hi ous cruus e salsa a picar. E ages un poch d'agràs e sagí de porch fresch fus per mills metra a farsir, e puys mit-ho enfre la carn e lo cuyr. E puys enastats-los e ligats-los bé; e unta-los mentre couran ab ous e ab safrà debatuts ab del sagí fus; e fets salsa de pahons lo linonie⁸³.

Almadroch

Si⁸⁴ vols fer almadroch a perdius en ast ho ab polles en ast, ages let d'ametlles, e destempra-las ab aygua bé calda. E ages un poc de formatge rallat ab III grans d'all, e pica-ho tot for bé; e com serà be picat, calfa un poch la let de les ametlles, ^[f. 117va] e destempra-la ab los aylls e quesos en la let. E mit-hi un poch de mantega que sia bé fusa e que sia fina e bona.

Perdius en ast

Si⁸⁵ vols donar perdius en ast e no pugas aver aygua-ros, gitats-hi un poch d'aygua freda desús, e dejús posa-hi una llesca de pa e altra de sobra.

82 En el marge esquerre, roman la s provisional, destinada al rubricador.

83 *Lirnonie*, a l'original.

84 En el marge esquerre, roman la s provisional, destinada al rubricador.

85 L'espai de la caplletra resta en blanc, sols roman la s provisional.

Formatgades

Si⁸⁶ vols fer formagades de Quaresma, ages una llagosta e tranca-li lo coll, e mit-lo en una caçola, e mit-hi una dotzena de lagostins e dos pagells, si n'as; si no, mit-hi un lluç. E puys, com sia bullit tot, pica-ho molt; e com ages picat bé d'ametles e pinyons, e mit al morter, e destempra-ho tot ensemps. E asabora-ho de sal, e mit-hi un poch de safrà e gíngebre, si-t vols.

Espinachs

Si⁸⁷ vols fer espinachs sense aygua, pren les espinachs et denega'ls bé, e puys lava-les e fe'n dos o III troços. E ages una olla, e mit-hi una losada d'oli, o segons que seran aquells a qui n'auràs a dar. E puys prem-los bé e mit-los en la olla, e mit-hi un poch de sal en guisa que no n'i age massa entrò que sían fusos, e estrigolats-los.

Porrada

Si⁸⁸ vols fer porrada, talla redó los porros, e com sien tallats, levats-los bé, e puys perbullits-los; e com sien perbullits, treu-los de la olla e puys capola-ho. E com sia bé capolada, agats un poch d'oli e molt lart de porch e un poch de carnsalada, e fonets-ho a sofregir, e sofregits bé, que tot se prene en lo sofregir. E si és bona, agats en la derreria de bona let d'ametles, que y metats un poch de sucre e segons l'alt de les gents.

Me[n]jar blanch

Si⁸⁹ vols conéxer negun menjar blanch com sia cuyt, ages un gresal d'aygua fre ^[f. 117vb] da, e mit-hi un poch de menjar blanch. Si lo menjar blanch se vol afonar, lo dit menjar és cuyt; e si escampa no és cuyt.

86 L'espai de la caplletra resta en blanc, sols roman la s provisional.

87 L'espai de la caplletra resta en blanc, sols roman la s provisional.

88 L'espai de la caplletra resta en blanc, sols roman la s provisional.

89 L'espai de la caplletra resta en blanc, sols roman la s provisional.

Morterol de cabrit

Si⁹⁰ vols fer morterol de cabrit, ages lo leu de cabrit, e un poch de moltó, e un pit⁹¹ de colom o dos, si n'as; si no, ages d'altra volateria. E depuys capola-lo tot ensemps; e com sia tot capolat bé, agats molta let de cabres, e si no has, ages-ne d'ametlles, e mit-la dintra, que cogua molt. E com sia cuyt, ages de bons ous que y metets e un poch de safrà.

Frexures de porçell

Si⁹² vols fer frexures de porcell o de porch, leva-li lo leu, e puys perbuyll-ho; e com sia perbullit, talla-les menut. E puxes ages la tela e sofrig-la ab un poch de carnsalada grassa; e com sia fus, mit lo leu e sofrig-ho molt, en guisa que no crem; e com sia sofrit, mit-hi un poch de ceba, sofrit-la un poch, e puys mit-hi del brou, e cogue bé. E puxs fe salsa axí: pren un poch del fetge ab un poch de pa torrat en vinagre, e pica-ho tot ensemps, e destempra-ho ab un poch de vi forts. E ages de bon[e]s espècies, axí com és pebre e gingebre, canyella, clavells e safrà, e tot bé molt destempra-ho; he vage dins en la olla, e don un poch bull. E leva-ho e feu-ne escudelles.

[altra recepta]

Preniu la gallina e degollau-la y pelau-la tantost, e meteu-la a bullir per que sia tellosa, y com sia prop de mig cuyta, preniu los blancs dels pits, desfilau-los y meteu-los en un morter, y martasallau-los un poc; y après, mete-o en un·holla y destempra-u ab tres dinés de llet de cabres y meteu-y sis onces de farina d'aròs, menejant e vaja al foc menant tostemp, a poc a poc; y meteu dins l'olla tres onces de sucre e com serà espés que fassa corfa, serà cuyt.

90 L'espai de la caplletra resta en blanc, sols roman la s provisional.

91 *Pis*, a l'original.

92 L'espai de la caplletra resta en blanc, sols roman la s provisional.

[Vocabulari]

Acongar: Adobar, arreglar.

Aconguar, vide Acongar.

Adés, adés: Seguit seguit, molt sovint, sens cessar.

Agraç, vide Agràs.

Agràs: Suc aspre que es treu de raïms verds i l'empren per amaniment; Suc aspre de qualsevol fruit.

Agror: El suc àcid d'algunes fruites o herbes.

Aigua-ros: Aigua de roses destil·lades.

Alar: Llar de foc.

Alfàbega: Planta ànnua, de la família de les labiades: *Ocimum basilicum*.

Se fa de 30 cm. d'altària; té les fulles oposades, ovalades, llises; les flors blanques o purpúries. Fa una olor molt intensa i agradable.

Alidem: Salsa obtinguda barrejant rovells d'ou amb un líquid, normalment brou, i escalfat lentament fins que espesse.

Allos: Alls.

Almadroc: Salsa d'oli, alls i formatge.

Alta, vide Altar.

Altar: Agradar, donar plaer.

Amellat, vide Ametllat.

Ametllat: Pasta mengívola composta de farina, mel o sucre, i ametllat; Espècie de guisat compost d'ametlles, sucre, sàlvia i gingebre, cuit tot això en brou de gallina.

Amidó: Fècula dels cereals, especialment del blat i de l'arròs, que s'empra de moltes maneres en l'alimentació i principalment per enfortir i atesar la roba després de rentar-la.

Aminvar: Fer més petit o menys intens.

Aparellar: Preparar, proveir i posar així com cal per fer qualche cosa.

Apparellar, vide Aparellar.

Arop, vide Arrop.

Arricoch: Cuinat a base de moltó i diverses verdures.

Arroç: Arròs.

Arrop: Most de raïm, espessit per ebullició i evaporació.

Ast: Barra de ferro o de fusta amb la qual aspiden longitudinalment un animal per coure'l fent-lo voltar damunt el foc o dins un forn.

Auçell, vide Aucell.

Aucell: Au petita.

Audell, vide Aucell.

Avenat: Bevanda feta de grans de civada polvoritzats o bé cuits amb aigua i premsats, i després bullits i dissolts en llet d'ametles.

Aygua-ros, vide Aigua-ros.

Ayll: All.

Aytal: Sinònim de tal.

Aytant: Sinònim de tant.

Barutellar: Porgar, cendre amb el barutell.

Blascó/Blaschó, vide Braó.

Boix: Cilindre robust de fusta amb un mànec més prim que el cos, que serveix per picar verticalment i esclafar alguna cosa dins el morter.

Bolet: Planta cel·lular sense fulles ni branques, composta d'un casquet esfèric sostingut horitzontalment damunt un peu o columneta vertical [...]. N'hi ha una multitud d'espècies, que tenen diverses denominacions (*rovelló, moixarnó, esclata-sang, gírgola, múrgula, peu de rata*, etc.). Creixen a llocs humits i damunt coses en descomposició. Molts es fan damunt les soques i arrels de certs arbres.

Bollet, vide Bolet.

Bramadora: Instrument semblant a una cullera rodona, plana i amb foradins, que serveix per a esbromar el brou, el vi, etc.

Braó: La part de cama dels quadrúpedes que va des del turmell fins a un quart de la cuixa.

Broca: Instrument de punta que s'usava en la cuina i en la taula de menjar, per diferents usos.

Broet, vide Brou.

Brou: Líquid en el qual s'han fet bullir certes substàncies (carn, peix, llegums, etc.).

Bunyol: Massa de forma rodona, feta de pasta de farina ben batuda i mesclada amb alguna altra substància (patata, bacallà, etc.), i fregida amb oli o saïm.

Càldum, vide Freixura.

Camilina: Salsa que es feia amb llet d'ametles, brou, fetge de gallina, sucre, vi de magranes, vinagre vermell, canyella, ginebre i espècies, i se solia menjar amb gallina o capons.

Capó: Animal castrat, especialment el pollastre capat de petit per engreixar-lo.

Capolar: Tallar a trossets petits.

Carnal: Temps en què es pot menjar carn, és a dir, tot el temps de l'any fora la Quaresma.

Cedaç/Cedàs, vide Sedàs.

Celiandre: Planta de la família de les umbel·líferes.

Cervo: Cérvol.

Ciuró: Llegum de la planta *Cirer arietinum*.

Clavell, vide Girofle.

Cominal: Pertanyent a la majoria o a tothom; Igual per a tots, que no s'inclina més a una par que a l'altra; Avinent, que guarda bona proporció amb una altra cosa.

Comolt: Substància mòlta.

Confegir/Configir: Unir diversos ingredients per formar un compost (alimentici, medicinal, etc.).

Congre: Peix de diferents espècies del gènere *Conger*, de la família dels murènids.

Conna: Pell gruixada i forta.

Çosengar, *vide* Sosengar.

Crebar: Rebentar, esclatar.

Crebessar, *vide* Crebar.

Cubeba: Planta de la Índia, de la família de les papiràcies.

Dalffi, *vide* Dofí.

Dedins: Dins.

Dejús: Davall, dessota.

Dessús: Damunt.

Destemprar: Dissoldre; fer perdre a un sòlid la seua consistència barrejant-lo amb un líquid.

Destrembar, *vide* Destemprar.

Diner: Moneda catalana de diferents valors, però que la més corrent (la de coure) equivalia a la dotzava part del sou.

Dofí: Mamífer cetaci de color negrós, de set a tretze pams de llarg, del gènere *Delphinus*, freqüent en el Mediterrani.

Elfaba, *vide* Alfàbega.

Embolcar: Cobrir una cosa envoltant-la de roba, paper, aigua, vapor, etc.

Enastar: Travessar amb l'ast una cosa per coure-la.

Encontinent: Tot seguit; en el temps immediat.

Enffre: Equivalent a *entre*.

Enregear: Enravenar, posar rígid.

Ensems/Ensemps: Juntament; al mateix temps.

Enuig: Gran molèstia.

Escabetx: Salsa composta principalment de vinagre, oli i fulles de llorer, que s'empra principalment per a assaborir peix o carn.

Escaldar: Escalfar molt.

Escapsar: Tallar i llevar la part extrema d'una cosa, deixant aquesta més curta o més baixa.

Escarterar, vide Esquarterar.

Esquarterar: Tallar una persona o animal fent-ne quarters o trossos.

Escudella: Plat fondo, en forma de casquet esfèric, generalment sense anses, que serveix per a menjar la ministra o cuinat entre gent rústica.

Escuma: Multitud de bombolles que es forma a la superfície d'un líquid violentament agitat o dins el qual es produeix un gas, o a la boca o a la pell d'un animal.

Escumar: Treure l'escuma d'un líquid.

Esparregat: Salsa d'espàrrecs.

Farcir: Omplir atapeïdament, en especial de carn trinxada o altres ingredients mengívols.

Farina: Barreja de farina d'un cereal amb aigua o altres líquids, formant una massa pastosa per a alimentació de persones o d'animals.

Fassir, vide Farcir.

Fastuc: Llèpol, aviciat en el menjar.

Fel: Humor viscos, de color verdós o groguenc, i de gust molt amarg, que procedeix del fetge.

Feriguola, vide Farigola.

Farigola: Planta de la família de les labiades, espècie *Thymus vulgaris*. Es un arbust molt aromàtic, de tronc tortuós i molt ramificat, fulles oblongo-lanceolades o linears, i flors rosades o blanquinoses; és planta cercada per a aromatitzar el menjar i la roba.

Festuc: Fruit drupaci de la planta *Pistacia vera*, resinós, semblant a una ametlla, emprat com a galactòfor.

Fonoll: Planta umbel·lífera de l'espècie *Foeniculum officinale*, que es fa fins a 1'50 m. d'alçada, té el tronc dret, estriat i ramós, les fulles molt dividides en lacínies nombroses, filiformes i llargues; umbel·les de 15 a 20 radis sense involucre, flors grogues i fruit oblong; és planta aromàtica, freqüent en els camps i vinyets.

Formatjada: Pastís compost d'un recipient de pasta de farina untada de saïm o d'oli i farcit de confitura o brossat, o de crema o confitura, o de formatge, brossat o carn.

Freixura: Entranyes, especialment els pulmons.

Frexures, vide Freixura.

Frit: Fregit.

Garbell: Receptacle que té el fons ple de forats iguals que serveix per a separar objectes de grandària desigual, deixant passar els uns i retenint els altres.

Geladia: Suc de carn clarificat i congelat, gelatina.

Genestada: Salsa de llet, farina d'arròs, espècies, figues, pinyons, panses, dàtils i rovells d'ou.

Gint: Bé, gentilment, delicadament, sense violència.

Girofle: Clavell d'espècia.

Gitar: Abaixar, ajaure; posar en posició horitzontal o gairebé horitzontal.

Gresal: Plat profund.

Grex, vide Sagí.

Grua: Ocell camallarg de l'espècie *Grus cinerea*, de color gris amb el cap de la coa i les plomes remeres negres, de més d'un metre de llargada, que ve de passada al nostre país i viatja en grans esbarts els mesos de març i d'octubre.

Janet: Cuinat o salsa l'ingredient principal de la qual era el fetge capolat.

Juyvert: Julivert.

Lamborda, vide Llamborda.

Lampressa, vide Llampresa.

Let, vide Llet.

Leyt, vide Llet.

Licçó, vide Llicsó.

Llamborda: Llesca molt grossa.

Llampresa: Peix gros, del gènere *Petromyzon*, del qual n'hi ha una espècie marina de color groc verdós jaspiat de negre i una de riu.

Llauna: Làmina, fulla prima.

Llesca: Tallada relativament prima de pa o d'altra cosa.

Llet d'ametlles: Suc que s'extrau esprement les ametlles.

Llet: Suc blanc o blanquinós, segregat per les glàndules mamàries de les femelles, i compost d'aigua, caseïna, glòbuls de greix i lactosa; Suc de certes plantes comparable, pel color o altres propietats, a la llet animal.

Lletugat: Condiment fet amb lletuga.

Lleu: Pulmons.

Llicsó: Planta de la família de les compostes i del gènere *Sonchus*, principalment el *Sonchus oleraceus*, de tronc fistulós, fulles inferiors oblongues o pinnatífides, les caulinars auriculades, cabeçoles amb corumbes desiguals i terminals, aquenis ruats; es fa abundantment pels camps i vores de camins, i serveix d'aliment al bestiar i als conills.

Lliura: Unitat de pes que generalment es considera dividida en dotze unces i equival aproximadament a 400 grams.

Llobarro: Peix teleosti de l'espècie *Labrax lupus*, de forma rodona, color negrenc per damunt i blanc amb taques fosques pel ventre; es fa de mig metre a un metre de llargada i és de gust exquisit.

Llombrígol: Cicatriu formada en mig del ventre en rompre's o tallar-se i assecar-se el cordó umbilical.

Llosa/Lloza/Lloça: Pedra damunt la qual es fa el foc a la cuina.

Lonbrígol, *vide* Llombrígol.

Lop, *vide* Llobarro.

Malcuita: Mig cuit; cuit insuficientment.

Menar: Fer rodar; donar moviment a un instrument giratori.

Menjar: Allò que hom menja per nodrir-se; aliment sòlid.

Menyar, *vide* Menjar.

Metla: Ametla.

Mills: Millor.

Moltó: Mascle de l'ovella.

Moradui: Planta labiada de l'espècie *Origanum majorana*, de fulles peciolades, oblongovades, senceres i tomentoses per les dues cares, espigues oblongues i aglomerades, flors rosades i bràctees moradenques; es conra en els jardins pel seu aroma i s'emptra en els condiments.

Morterol: Vianda composta de carn capolada o esclafada en el morter, i de greix de gallina o de porc.

Mostalla/Mostaya, *vide* Mostassa.

Mostassa: Salsa picant que es fa de les llavors de mostassa negra.

Mújol: Peix de l'espècie *Mugil cephalus*, semblant a la llisa, amb el cap pla i la boca petita.

Mujol: Rovell d'ou.

Mundar: Netejar, purificar.

Muyol, *vide* Mujol.

Nostrada: De la nostra terra o pàtria.

Nou d'eixarc: Fruit semblant a la nou, molt anomenat en receptaris medievals, però del qual no es sap concretament la definició; eren vermelles per fora i ben blanques per dintre.

Nou noscada: Fruit de diferents plantes miristicàcies, i especialment de la *Miristica officinalis*, carnós, esferoidal, de color verd pàl·lid, que s'usa com a condiment aromàtic i com a productori d'un oli medicinal.

Obs: Necessitat.

Onza: Pes equivalent a la dotzena part d'una lliura.

Ordi: Planta gramínia de diferents espècies del gènere *Hordeum*.

Ordinat: Aigua d'ordi.

Oregar, vide Orejar.

Orejar: Exposar a l'acció de l'oreig, de l'aire.

Orelleta: Coca rodona, molt prima, feta de farina, ous, sucre i canyella, fregida amb oli.

Orenga: Planta labiada de l'espècie *Origanum vulgare*: herba perenne, aromàtica, de tija dreta, ramificada i pubescent, fulles ovades, enteres o denticulades, peciolades, verdes i glabrescents per damunt, més clares i pubescents per sota, flors rosades en espigues terminals, bràctees ovato-lanceolades rubro-violades; es fa per la muntanya i sobretot a llocs herbosos, i és aprofitada com el moradui com a condiment.

Oruga: Salsa de l'eruca sativa barrejada amb sucre, mel, vinagre i pa torrat.

Pagell: Peix marí de la família dels espàrids, de l'espècie *Pagellus erythrinus*; té el cos oval, de color vermell per damunt, rosat pels costats i blanc rosat pel ventre, i és saborós.

Paguó, vide Paó.

Panada: Pasta cuita de farina, en forma d'una capsula rodona o triangular, farcida de carn, de peix o de verdura.

Paó: Ocell de la família de les gal·linàcies, espècie *Pavo cristatus*, oriünd de l'Àsia, que té una cresta de plometes rígides, el cap, coll i pits blaus, el cos i ales amb irisacions verdes i daurades, i una coa molt llarga i extensible en forma de ventall; la femella és cendrosa i no té la vistosa coa que té el mascle.

Pasta: Massa blana i plàstica formada amb una substància sòlida mòlta o polvoritzada mesclada íntimament amb aigua o algun altre líquid.

Pastadura: Tros de pasta que es condimenta amb oli i sucre abans de coure'l.

Pastenaga: Planta umbel·lífera del gènere *Daucus*, principalment la *Daucus Carota*, de tronc dret i ramificat en branques esteses, fulles dentades, flors blanques o rosades, i arrel comestible de forma cònica i de color variable entre vermell i groc o blanquinós.

Perbullir: Donar una bullida; coure una cosa incompletament, només bullint-la amb aigua; Bullir dues vegades.

Perer/Parar: Llevar la pell a una fruita o llegum.

Polvorar: Reduir a pólvora; pulveritzar.

Porcell: Porc mascle o femella des que neix fins que el desmamen o fins que és mig fet.

Porioll, vide Porriol.

Porrada: Guisat a base de porros bullits.

Porriol: Condiment compost de ceba bullida amb greix de porc, vinagre, sal i pebre.

Puxes: Després.

Raust, vide Rostit.

Rajll: Arrel.

Règeu: Fortament.

Remullar: Posar en contacte amb un líquid; mullar molt.

Resola: Massa oblonga de carn capolada, de peix, d'ous, de verdura, llegum, patata, etc., pastada amb llet o altre líquid i fregida després d'arrebosar-se amb ou i farina o pa rallat.

Ros: Arròs.

Rostit: Carn que s'ha cuita untada o mullada de greix, sia a l'ast, sia en el forn, a les brases, etc.

Sagí: Greix d'un animal.

Saliandre, vide Celiandre.

Salvatgina: Bèstia salvatge.

Scabeig, vide Escabetx.

Sedàs: Teixit més o menys clar de cerres, de fil de seda, de fil metàl·lic, etc., muntat en un cercol de fusta, que serveix per a passar farina, guix, terra, etc.

Sement: Llavor (de plantes).

Sèmola: Blat o altre cereal sense la pell i mòlt incompletament, formant com una farina grossa.

Sesenga, vide Sosengua.

Siuró, vide Ciuró.

Soffimar: Socarrar; especialment, socarrar el pèl o el plomissol d'un animal abans de coure'l.

Solls, vide Sols.

Sols: Condiment de carn, de peix o d'altra cosa, a base de vinagre, pebre, safrà, farigola i altres ingredients assaboridors.

Sopa: Menja feta de pa tallat a llesques o trossets, bullit o escaldat amb brou o altre líquid.

Sosenga: Salsa que es feia sosengant la carn i sofrit de molts d'ingredients, com ceba, pa torrat, mel, vinagre, brou espès, ous debatuts, etc.

Sosengar: Sofregir amb foc viu, de manera que la cosa que es cou prengui ràpidament un color daurat.

Sosengua, vide Sosenga.

Sosenguar, vide Sosengar.

Sublimar, vide Soffimar.

Tallador: Post més o menys gruixuda damunt la qual es talla la carn, la verdura o altres coses.

Tantost: Tan prompte; Tot seguit; Tot seguit que; Gairebé, amb un poc més.

Tellós: Dur, mancat de blanor, de suavitat.

Temprar: Mesclar una cosa amb una altra o amb altres per suavitzar aquella, per moderar-ne la intensitat, el gust, la calor o fredor, etc.

Toldre: Llevar.

Tonyina: Peix teleosti del gènere *Thynnus*, i principalment l'espècie *Thynnus thunnina*, que es fa d'un a tres metres de llarg, és negre blavenc per damunt i gris per sota, i és comestible tant fresc com salat.

Tostemps: Sempre.

Tripa: Budells.

Tro: Fins.

Tuyna, vide Tonyina.

Uruga, vide Oruga.

Ventrell: Estómac.

Vermell: Rovell d'ou.

Vianda: Menja; comestibles, cosa alimentícia de tota mena.

Vigares, vide Vijares.

Vijares: Significava 'parer, semblant', i s'usava unes vegades com a adjectiu (*esser vijares* 'esser semblant, esser de parer, semblar') i altres com a substantiu (*donar vijares* 'donar de parer, semblar', i *a mon vijares, a vostre vijares* 'al meu parer', 'al vostre parer').

Volateria: Conjunt d'animals de ploma comestibles, sobretot gal·linàcies.

Xiriviat. Cuinat fet de xirivies.

JUSTIFICACIÓ DE TIRADA

El present exemplar, numerat i identificat,
correspon a l'edició facsímil de l'obra "El llibre de Sent Soví",
que ha realitzat conjuntament la Universitat de València
i Taberna Libraria.

L'original d'esta obra és propietat de la Universitat de València
i es conserva a la seua
Biblioteca Històrica (Ms. 216).

La tirada d'esta edició ha sigut
de CINC-CENTS VINT exemplars.

I per a que així conste, ho signe a València, a

La Rectora

Maria Vicenta Mestre

Exemplar número

Aquest llibre
s'acabà d'imprimir
el 16 de desembre de 2019,
amb motiu del 520é aniversari
de la Universitat de València
i el 20é aniversari del
Centre Cultural La Nau



