

Capitolul I

Cum zaharisim (*confire*) coaja sau “carnea” de lămâie

Luați o lămâie întregă, și, după grosimea pe care o are, faceți șase sau șapte părți (felii) de-a lungul, fiecare din ele având lățimea de cel puțin două degete. Când toate piesele (lămâile) vor fi fost tăiate, trebuie să aveți la îndemână o strachină (*terrine*) de pământ sau orice alt vâscior plin cu apă. Luați bucățile de lămâie și separați coaja de “carne”, și faceți în așa fel încât coaja să nu fie deloc

mai groasă decât această formă de aici <precum în desenul de alături> (spațiu gol) [...]. Aruncați <bucățile de coajă de lămâie?> în mai sus spusa strachină. Iar dacă vreți să zaharișiți (*confire*) <și> “carnea”, de asemenea trebuie să o faceți în așa fel încât să fie mai groasă și pătrată în acest fel <precum în desenul de alături> (spațiu gol). Carnea trebuie să fie grabnic (fr. *incontinent*, din lat. *in continenti tempore*, numaidacă) și foarte de vreme curățată (nu stricați semințele și sucul). Puneți altă apă proaspătă și adăugați o mână de sare. Lăsați <bucățile de coajă de lămâie?> două zile, și, după

două zile, schimbați apa și îmbospătați-o cu două sau trei altele. Apoi, puneți-le altă apă și lăsați-le (în apă) toată ziua, și în fiecare dimineață schimbați apa, până la nouă zile, și reînnoiți în fiecare zi apa. În a noua zi, puneți-le la fiert pe foc: prima dată fierbeți-le puțin, apoi fierbeți-le într-altă apă, și într-atâta până ce le puteți străpunge ușor cu un ac. Dar să știți că dacă fierbeți carnea cu coajă, trebuie să îndepărtați coaja la prima decoctie (fierbere), pentru că va fi prea gătită. Când totul va fi bine gătit, în așa fel încât să fie mai degrabă un pic tare decât prea gătit, luați <bucățile> de pe foc. Cu o

lingură găurită puneți-le pe un cearceaf alb (cârpă) ca să se scurgă apa; și faceți în așa fel încât să fie puțin șterse, însă faceți-o cu gîn-gășie ca să nu se “spargă”. Și când considerați că sunt un pic “șterse” și răcite, aveți nevoie de zahăr, însă din cel bun: pentru două livre de coajă sau de carne, (trebuie) o livră de zahăr. Faceți în așa fel ca zahărul să fie din cel frumos, pentru că astfel “meșteriți” dulceturi frumoase și bune. Topiți zahărul în apă, aceasta din urmă în cantitate proporțională cu zahărul. Dacă zahărul este frumos, nu trebuie purificat (*clarifier*). Fierbeți zahărul sau mierea până

ce ia înfățișarea unui sirop bine gătit nu prea mult (mediu). Aveți grijă să nu-l ardeți [...]. Lăsați zahărul <topit> să se răcească, și când se va fi răcit, puneți-l într-un vas în care va fi pusă coaja. Lăsați până a doua zi, atunci când veți constata că fie coaja, fie carnea și-au "aruncat" umiditatea <sucul> în zahăr, încât acesta din urmă (zahărul) să ni se înfățișeze umid precum un sirop plin de *aquofite* (?). Atunci gătiți zahărul singur, fără coajă, până ce ia înfățișarea unui sirop bine făcut. Apoi lăsați-l să se răcească, și când s-a răcit, repuneți-l în vasul unde se află coaja. Lăsați-l acolo trei zile.

După trei zile, repuneți-l la gătit dacă este nevoie. Faceți ca mai înainte. La capătul unei luni veți ști dacă o duce bine.

Notați că dacă puneți <dulceața> într-un vas de sticlă, trebuie să-i dați o decoctie (fierbere) desăvârșită: ca să se păstreze mult timp astfel. Iar dacă o puneți într-un vas de pământ, trebuie ca decoctia (fierberea) în zahăr sau în miere să fie mai verde <mai puțin desăvârșită?>. Și să fie mai multă umiditate <mult sirop?> [...].

Iar felul în care se gătește zahărul în această dulceață se face în mod asemănător în toate celelalte.

Cuprins

Capitolul I

Cum zaharisim (*confire*) coaja
sau "carnea" de lămâie 7

Capitolul II

Cum zaharisim (*confire*)
"carnea" de dovleac,
o dulceață refrigerative
(care răcorește) numită
carabassat (din catalanul
carabassa, dovleac) 15

Capitolul III

Cum zaharisim (*confire*)
cojile de portocale în zahăr
sau în miere 23

Capitolul IV

Cum zaharisim (*confire*) coji
de portocale bune de mâncat
după o zi, ca și cum ar fi fost
cufundate în sirop vreme de
două săptămâni 29

Capitolul V

Cum zaharisim (*confire*)
nucile sau alte dulceturi
fără miere sau zahăr,
dulceturi care vor fi la fel
de bune precum cele făcute
cu zahăr sau chiar mai bune
decât cele făcute cu miere 33

Capitolul VI

Cum se face vinul fiert,
pe care Marcus Varro
il numește *defrutum*;
acest vin folosește
la facerea dulceturilor
cu înfățișare lichidă 37

Capitolul VII

Cum se face salată verde
“îndulcită” în zahăr 51

Capitolul VIII

Cum se face dulceața
de cireșe *guignes* (fr. *guigne*,
specie de cireșă neagră
dulce la gust) sau de *agriotes*
(de fapt fr. *griotte*, vișină),
pe care italienii le numesc

AMARENES (it. *AMARENA*,
cireșă cu un gust ușor amar);
<și> cum sã le împopoțonãm
(înzorzonãm), atât cât este
cu putințã în lume, ca sã
arate frumoase și suverane,
astfel încât, atunci când
vor fi fost făcute de un an,
vor pãrea sã fi fost făcute
în aceeași zi, și cu un gust
deosebit de bun

59

Capitolul IX

Cum se face pelteaua/jeleul
(*gelée*) de cireșe *guignes*
(fr. *guigne*, specie de cireșă
neagră dulce la gust),
care este la fel de limpede
și roșie ca un rubin ales, și
“de o bunătate”, savoare
și virtute deosebite, încât
cireșele *guignes* se vor păstra
multă vreme în cea mai bună
stare, fără sã adãugați nimic
altceva la fruct. Și <fructele>
vor fi <pregătite> pentru a fi
înfațisate Regelui, datorită
supremei lor excelențe

67

Capitolul X

O altă cale pentru a face o
peltea (*gelée*) de cireșe *guignes*
(fr. *guigne*, specie de cireșă
neagră dulce la gust), <jeleu>
care este mai gingaș decât
primul, însă este mai scump,
fiind <pregătit> pentru marii
boieri (*seigneurs*, nobili) 75

Capitolul XI

Cum se face dulceata (*confiture*)
de ghimbir verde, însă în ce
măsură să i se spună ghimbir
verde, dacă <de fapt> este
ceea ce se face dintr-un ghimbir
numit *meccuin*, pentru că este
de la Mecca, <acolo> unde
Mahomet este înmormântat 81

Capitolul XII 89

Cum se păstrează (*conserver*)
apa de ghimbir, care este
<folositoare> pentru a face
o pudră aleasă și vin *hippocras*
folositor 89

Argument 93