

H

Nota per fer Crema, sia de Llet, sia
de brou de Pa. per ferne una Plata.

Prendras una dotzena de Rubells de Oro
los posaras dins del Foy, después y
posaras nou Onças de Sucre y o barre-
geras fins q^e los rubells y al Sucre han
ben desfet, después prendras una Onça
de Amida y lo despetaras ab un poch del
brou de Pa. y si la foy de Llet ab una
poca de Llet, y la barregeras ab los
rubells del Oro y al Sucre en al qual y
tiraras un poco a poca diferencia de
brou de pa fet de mitja lliura de
Pa y o cularas ab un Soballo y después
o posaras al foch y bullira asins q^e
q^e luego retiranne una gota a la plata quedra
torra y ben rodona y no corria, y per donarli
aquamello.
gunt. prendras la Escorpa de mitja
na.

xemenat
Sempre per:
q^e luego retiranne
torra y
aquamello.
na.

Simona y una poca de canella, y posaras una
Llira de Aiguas, y posat. Diny de un ensat de
Vll de bow y tiraras 6. floys de Farronger
y o deixaras en infusio afins q^e lo paper de estira
sa q^e teparas lo ensat ab una cobertora al sobre
sera ben moll, y alaroras o treuras del foc y
o tiraras a la Crema quant comenceras q^e co-
mensa de pendrer lo punt y junt bullia
afins q^e tingua lo punt com ja es dit. y
luego de tenir al punt la buidaras a las pla-
tas, y la deixaras refredar, y quant sera fre-
da la cremaras perant una poca de canella
picada y un poch de sucre per demunt de
la Crema, y queda feta la Crema.

Na si se bol molt dolca, si posan per
la dita quantitat una llira de sucre pero
si mara dolca.