

# MINERVA

PRIMERA SÈRIE

COL·LECCIÓ POPULAR DELS  
CONEIXEMENTS INDISPENSABLES

Vol. XXXIX



**Lliçons pràctiques  
de cuina**

# MINERVA

## OBRES PUBLICADES

### PRIMERA SERIE

COL·LECCIÓ POPULAR DELS CONEIXEMENTS INDISPENSABLES

DIRIGIDA PEL CONSELL DE PEDAGOGIA DE LA

MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

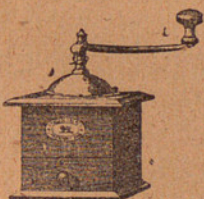
- 1 - OCEANOGRAFIA, per J. Maluquer.
- 2 - RESUM DE GEOGRAFIA D'EUROPA, per Joan Palau Vera.  
(Exhaurida)
- 3 - NOCIONS DE LITURGIA CRISTIANA, per J. Tarré, prevere.  
(Exhaurida)
- 4 - RESUM D'ASTRONOMIA, per E. Fontseré. (Exhaurida)
- 5 - EL RADI, per Esteve Terrades. (Exhaurida)
- 6 - LA NEUROSIS I ELS NEUROTICS, per J. Alzina i Melis.  
(Exhaurida)
- 7 - UNA VISITA AL MUSEU DE BARCELONA, per J. Folch i Torres.  
(Exhaurida)
- 8 - NOCIONS DE LITERATURA LLATINA, per Carles Riba.
- 9 - RESUM DE GEOGRAFIA D'AMERICA, per J. Palau Vera.
- 10 - ELS JOCS DE PILOTA, per J. Elias Juncosa.
- 11 - RESUM D'ARQUEOLOGIA CRISTIANA, per Josep Gudiol, prev.
- 12 - L'EDAT DE LA PEDRA, per P. Bosch Gimpera. (Exhaurida)
- 13 - LA METAFISICA, per F. Xavier Llorens.
- 14 - NOCIONS D'INDUMENTARIA, per Lluís Labarta.
- 15 - DRET MUNICIPAL VIGENT, per I. Lloret.
- 16 - HIGIENE DE L'ALIMENTACIÓ, per J. Tarruella. (Exhaurida)
- 17 - FRASES FAMOSES, per Lluís Segalà i Estalella. (Exhaurida)
- 18 - LINGÜÍSTICA, per Ll. Nicolau d'Olwer.
- 19 - FLORICULTURA I ARBORICULTURA, per Georges T. Grignan.  
Traducció de Vicents Nubiola.
- 20 - COM S'ORDENA I CATALOGA UNA BIBLIOTECA, per J. Rubió.  
(Exhaurida).

# UTENSILIS DE CUINA



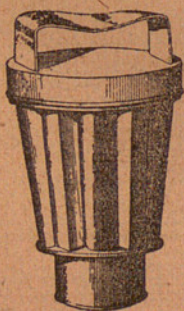
CASA BEN ASSORTIDA  
EN

BATERIES  
DE  
:: CUINA ::



ARTICLES  
DE  
MENATGE

Gran varietat en motllos per a  
pastes i gelats



V. SOCIATS

Rambla Estudis, 8

BARCELONA

# ANTIGUA CASA FIGUERAS

---

---

FÁBRICA DE PASTES ALIMENTÍCIES

ESTABLERTA PER D. JAUME FIGUERAS I BONASTRE

EN L'ANY 1820

Especialitat en



CANELONIS  
RAVIOLIS  
TAPIOQUES  
ARROSSOS  
SEMOLES  
FARINES  
PERLES  
PURÉS

---

---

Rambla St. Josep, 11 - Barcelona

MINERVA

COL·LECCIÓ POPULAR DELS CONEIXEMENTS INDISPENSABLES  
EDITADA PEL CONSELL DE PEDAGOGIA  
DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

VOLUM XXXIX

LLIÇONS PRÀCTIQUES  
DE CUINA



R. 14804

BARCELONA  
EDITORIAL POLÍGLOTA

1922

## LLIÇONS PRÁCTIQUES DE CUINA

---

	<u>Pags.</u>
Potatges . . . . .	3
Ous . . . . .	6
Farinatges . . . . .	10
Peixos . . . . .	14
Entrants . . . . .	23
Llegums . . . . .	34
Rostits . . . . .	40
Diversos . . . . .	44
Postres . . . . .	46

*Reservats els drets de traducció i de reproducció*

## POTATGES

### CREMA MARQUISE

*Per a 6 persones.*

Poseu a bullir dins una olla 2 litres de bon brou i 1/2 litre de llet.

Dissolgueu dintre d'una casserola 200 grs. de farina d'arròs amb un petricó de llet; afegiu-la a la casserola del brou quan aquest està bullint i deixeu-lo coure uns 20 minuts; traient-ho després del foc, incorporeu-hi 4 rovells d'ou i 100 grams de mantega dissolta amb 4 cullerades de llet; passeu la crema pel colador xinès bo i afegint-hi 100 grs. de tapioca ben bullida amb aigua i sal i serveiu-ho amb la sopera.

### SOPA A LA REIAL

*Per a 10 persones.*

Feu un consomé de bou amb 2 quilos de culata ben trinxada, 2 porros, una copa de Xerès, dues clares d'ou batudes, 4 pastenagues i 2 naps, boi barrejant-ho tot amb una espàtula. Remulleu-ho amb 5 litres de brou i deixeu-ho bullir 3 hores, passant-ho després per un drap mullat amb aigua freda. Feu un flam amb 6 ous i 1/2 litre de llet bullida, assaoneu-ho amb sal, pebre blanc i nou muscada i coleu-ho amb el xinès dintre un motillo untat amb mantega, fent-lo coure al foc en un bany maria durant uns 20 minuts; deixeu-ho refredar i talleu-lo després a daus i aneu-ne posant una cullerada a cada plat de sopa quan el consomé és servit.

### SOPA CARME

*Per a 10 persones.*

Poseu dins una casserola 3 litres de brou i 12 cullerades de

salsa de tomàtec; quan bull afegiu-hi 200 grs. de farina d'arròs dissolta en 1/2 litre de llet freda; feu bullir el total 20 minuts i passeu-lo pel xinès incorporant-hi 100 grs. de mantega i 50 grs. de perles del Japó bullides amb aigua i sal. Serviu-la ben calenta.

#### PURÉ DUBARRY

*Per a 10 persones.*

Poseu dins una casseroles 3 litres de brou extra, 1/4 de quilo de patates, 2 coliflors. Deixeu-ho bullir 30 minuts i passeu-ho pel sedàs; torneu-ho a posar a la casseroles fins que bulli cinc minuts més; afegiu-hi 4 rovells d'ou dissolts en un petricó de llet i passeu-ho pel xinès. Tingueu preparades 4 dotzenes de brots de coliflor bullits amb aigua i sal, que tirareu a la sopa al darrer moment.

#### CREMA ARGENTEUIL

*Per a 6 persones.*

Poseu dintre d'una casseroles dos manats d'espàrrecs ben nets, amb 4 litres de brou; deixeu-los bullir 1/2 hora i incorporeu-hi 100 gr. de farina d'arròs dissolta en 1/2 petricó de llet freda; deixeu-ho bullir 20 minuts més, passeu-ho pel sedàs, tornant-ho a la mateixa casseroles on ha de bullir 5 minuts més, colocalant-ho després amb el xinès. Incorporeu-hi 3 rovells d'ou batuts amb un petricó de nata i finalment tireu-hi les puntes d'espàrrecs tallats a 2 cm. de llargada. Serviu-ho amb la sopera.

#### BOUILLABASSE MARSELLESA

*Per a 6 persones.*

Poseu dins d'una casseroles 4 cullerades d'oli, una ceba partida en dos trossos, 6 grans d'all, una fulla de llorer, i 10 cèntims de safrà en pols, 4 cullerades de salsa de tomàtec i 15 gr. de farina; assaoneu-ho amb sal i pebre negre, tot ben remenat, afegiu-hi 4 litres d'aigua i poseu-ho a bullir. Quan ha bullit 10

minuts, poseu dintre la casseroles un quilo de peix especial per a *bouillabaisse*, després d'haver-lo netejat i tallat a trossos bastant gruixuts; afegiu-hi també una llagosta de 300 gr. sencera o bé 1/2 dotzena de llagostins i dues dotzenes de musclos; deixeu-ho bullir tot junt 12 minuts a foc viu, i traieu-ho del foc. Talleu 2 dotzenes i mitja de llesques de pa d'un centímetre de gruix, col·loqueu-les en una plàtera; tireu-hi pel damunt un raig d'oli i poseu-les al forn a torrar. Traieu-les, passeu pel damunt de cada llesca un gra d'all; poseu-ne la meitat a la plàtera i l'altra meitat a la sopera i tireu dins la sopera, bo i passant-lo pel xinès, el brou de peix.

Aneu guarnint la plàtera bo i posant damunt les llesques de pa els talls de peix ben arreglats i damunt de tot, la llagosta tallada a trossos; empolveu-ho tot plegat amb julivert ben trinxat.

Serviu primer la sopera i després el peix.

#### SOPA A LA MARSELLERA

*Per a 6 persones.*

Poseu al foc en una casseroles 1/8 de litre d'oli i quan és ben calent poseu-hi la ceba trinxada ben fina remenant-la amb una cullera o espàtula de fusta fins que sigui ben daurada; llavors tireu-hi el rap, tallat a daus grossos, dues cullerades de salsa de tomàtec i tres litres d'aigua, assahoneu-ho amb sal i pebre blanc.

Quan bulli escumeu-lo, després poseu-hi els fideus trinxats ben menuts i una picada que haureu fet en el morter amb un gra d'all, deu cèntims de safrà, dues cullerades de les de sopera d'oli i una de farina. Deixeu-ho bullir uns 20 minuts i serviu-la ben calenta.

#### SOPA DE MANDONGUILLES

*Per a 6 persones.*

Trinxeu la carn junt amb un xic de pa; quan és ben trinxada assahoneu-la amb sal, pebre i canyella, poseu-hi un ou i amas-

seu-ho bé fins que sigui ben pastat, llavors feu les mandonguilles en la forma de costum i després fregiu-les.

Amb el llard amb què s'han fregit les mandonguilles i un cop tretes aquestes, feu un sofregit de ceba, tomàtec, all i julivert i poseu-hi també el pa torrat que volgueu, després aneu-hi tirant l'aigua a poc a poc perquè quedi la sopa ben fina, poseu-hi les mandonguilles i deixeu-ho bullir una bona estona.

## OUS

### OUS ESCALFATS GRAND DUC

*Per a 6 persones.*

Poseu en una plàtera rodona 1 dotzena d'ous escalfats (*pochés*) sobre uns crostons de pa sofregit d'un centímetre de gruix i de la mida d'un duro.

Prepareu una salsa de la manera següent: poseu dins d'una casseroleta 50 grams de mantega i uns 50 grams de farina; quan ja es cuit una mica, remulleu-ho amb 1/2 litre de llet bullida, assaoneu-ho amb sal, pebre blanc i nou muscada i poseu-ho a bullir uns 20 minuts bo i remenant-ho tot amb un batedor; afegiu-hi dos rovells d'ou, passeu-ho pel colador i cobriu cada ou amb una cullerada de salsa i damunt d'ella colloqueu una rodona de tòfona ben negra, al mig un manadet de puntes d'espàrrec de 2 cm de llarg. bullides amb aigua i sal, i amb elles guarniu també tot el volt de la plàtera, bo i empolsant-ho tot amb formatge de Parma ratllat i unes gotes de mantega fosa; fiqueu-ho després al foc a gratinar.

Quan és ben daurat, ho podeu servir.

### OUS ESCALFATS VICTORIA

*Per a 6 persones.*

Prepareu una dotzena i mitja de fons de carxofa, poseu-los al volt d'una plàtera rodona després de cuits i poseu-ne 6 al centre en forma de piràmide; poseu sobre cada fons dels que formen la rodona, un ou (*poché*), cobriu-lo amb una cullerada de salsa beixamel, com per als ous Grand Duc, empolseu-ho amb formatge de Parma i unes quantes gotes de mantega, fiqueu-ho al forn i quan són gratinats, serviu-los.

## OUS MORNAY

*Per a 6 persones.*

Poseu a una plàtera rodona una dotzena d'ous (poché), en forma de corona i cada un sobre d'un crostó de pa sofregit d'un centímetre de gruix i de la mida de poc més d'un duro.

Prepareu un litre de salsa beixamel, que fareu de la següent manera: Poseu dins una casseroles 50 gr. de mantega i 200 gr. de farina; quan és dissolta afegiu-hi 1 litre de llet bullida, assaoneu-ho amb sal, pebre blanc i nou muscada, deixeu-ho coure uns 20 minuts, ajuntant-hi després 25 gr. de formatge de Parma ratllat i dos rovells, remeneu-ho amb el batedor i cobriu els ous amb una cullerada de la dita salsa, empoleu-ho amb formatge ratllat i unes quantes gotes de mantega fosa i fiqueu-ho al forn a gratinar.

## OUS REMENATS AMB TOFONA

*Per a 6 persones.*

Unteu una casseroles amb mantega, tireu-hi 1 dotzena d'ous del dia, 50 gr. de mantega, 6 tòfones tallades a daus, assaoneu-ho amb sal i pebre blanc, anant-ho treballant a la vora del foc, i quan comença a pendre's serviu-ho en una plàtera rodona, bo i guarnint-ho amb crostons de pa fregit, tallats com a triangles; damunt dels ous poseu-hi una dotzena de lames de tòfona ben negres i serviu-los ben calents.

## OUS FERRATS A LA ROMANA

*Per a 6 persones.*

Talleu i bulliu en aigua i sal els tronquets d'una coliflor, es-correu-los i refresqueu-los.

Afegiu els ous a la francesa d'un a un, bo i donant-los forma ovalada amb una espàtula, poseu-los en una plàtera rodona, cada ou sobre d'un crostó de pa sofregit d'un centímetre de gruix i de la mida d'un poc més d'un duro.

Arrebosseu les branquetes del coliflor amb farina i fregiu-les en el mateix oli dels ous; poseu-los després al mig de la plàtera en forma de piràmide i al voltant dels ous esteneu salsa de tomàtec ben assaonada.

#### OUS A LA TURCA

*Per a 6 persones.*

Unteu amb llard la llauna de posar al forn i trenqueu-hi els ous, procurant que quedin els rovells ben col·locats, no gaire junts els uns dels altres; assaoneu-los amb sal i feu-los coure al forn, tenint en compte que no es prenguin els rovells.

Renteu els ronyons i el fetge i talleu-los a bocinets petits.

Feu fondre llard en una paella i quan és ben calenta tireu-hi els ronyons i el fetge; assaoneu-los amb sal i pebre i deixeu-los coure, no massa, perquè quedin el que se'n diu saltats. Abans de treure'ls del foc tireu-hi la tòfona tallada a daus petits, aboqueu-hi també el vi de la tòfona i doneu a tot junt un parell de tombs, abocant-ho tot seguit i per un igual, pel damunt dels ous, i podeu servir-los a l'acte.

## FARINATGES

### ARROS REGENCIA

*Per a 10 persones.*

Poseu al foc una casseroles amb 50 grams de mantega i dues cebes ben trinxades; quan la ceba comença a daurar-se, afegiu-hi 2 lliures d'arròs bomba i remulleu-ho amb 3 litres de bon brou assaonant-ho amb sal, pebre blanc i nou muscada; deixeu-ho coure uns 20 minuts i traieu-ho del foc deixant que reposi 10 minuts; ompliu-ne un motllo en forma de corona que haureu untat amb mantega.

Poseu dins una casseroles petita 25 grams de mantega; quan és fosa, afegiu-hi 2 cullerades de farina, que treballareu amb el batedor, i un petricó de llet bullida; assaoneu-ho amb sal, pebre blanc i nou muscada, deixeu-ho bullir uns 10 minuts incorporant-hi 2 dotzenes de moixarnons, quatre tòfones mitjanes, dos pits de gallina i 100 gr. de pernil dolç; tot això, tallat en forma de daus; deixeu-ho bullir 10 minuts i aparteu-ho a la vora del foc bo i afegint-hi un rovell i remenant-ho bé.

Després bolqueu el motllo al mig de la plàtera i ompliu el centre de la corona amb el guarniment Regència, i serviu-ho ben calent.

### ARROS A LA AMERICANA

*Per a 6 persones.*

Poseu a bullir dins una casseroles tres litres d'aigua salada; quan bull afegiu-hi una lliura d'arròs de primera qualitat i tapeu la casseroles.

Prepareu una xixina (picada) de la següent manera: Poseu a la casseroles 25 gr. de mantega i una ceba trinxada ben prima; quan la vegeu daurada afegiu-hi 200 grams de pernil al natural tallat

a daus i 4 cullerades de salsa de tomàtec i assaoneu-ho amb sal i pebre blanc.

Bolqueu el motllo de l'arròs en una plàtera rodona i ompliu el centre de la corona amb la xixina, bo i guarnint tot el volt de la plàtera amb ous ferrats als quals donareu forma de bunyols.

## ARROS A LA MILANESA

*Per a 6 persones.*

Poseu el llard a la cassola i quan sigui ben calent tireu-hi la carn de porc tallada a daus petits deixant-la rossir ben bé.

Després poseu-hi el tomàtec, la ceba trinxada i el julivert; feu-ho sofregir una mica i després tireu-hi l'arròs i el pernil, deixant-ho fregir tot junt i assaonant-ho amb sal.

Quan ja sigui un bon xic fregit tireu-hi l'aigua (aquesta ha de pujar cosa de dos centímetres per sobre l'arròs).

En tirar-hi l'aigua poseu-hi també els pèsols, si en teniu, i deixeu-ho coure uns deu minuts.

Pasats aquests poseu-hi formatge i traieu l'arròs del foc deixant-lo reposar deu o quinze minuts abans de servir-lo.

## ARROS A LA MILANESA

*Per a 10 persones.*

Sofregireu amb mantega 200 grams de pernil tallat a daus petits i dues cebes ben trinxades; quan les vegeu daurades afegiu-hi 2 lliures d'arròs de la millor qualitat bo i remenant amb una cullera de fusta; remulleu-ho amb 3 litres de bon brou bo i ajuntant-hi 100 grams de pèsols bullits i 10 cèntims de safrà en pols; quan és cuit afegiu-hi 40 grams de mantega i 50 de formatge de Parma ratllat i deixeu la casserola a la vora del foc.

Després ompliu-ne un motllo *charlotte* o d'altra forma, untat amb mantega i bolqueu-ho damunt una plàtera per servir-ho, bo i recubrint-ho amb salsa de tomàtec clara.

### CANALONS A LA PARMESANA

*Per a 10 persones.*

Poseu al foc dins una casseroles 20 grams de llard, 50 de cansalada viada, 100 de lloillo i 200 de fetge de porc, tot tallat a daus, fent-ho saltar; quan ho vegeu ben daurat afegiu-hi un cervell de bou, una copa de Xerès i tres o quatre cullerades de salsa de tomàtec; assaoneu-ho i deixeu-ho bullir 1/2 hora a foc lent, trinxeu-ho després ben menut i passeu-ho pel sedàs.

Poseu dins una casseroles 10 litres d'aigua al foc amb sal i una cullerada d'oli; quan bull tireu-hi dues capsas de canalons, d'un a un; deixeu-los bullir 10 minuts, escorreu-los, refresqueu-los i esteneu-los després sobre un drap i ompliu-los amb el farciment abans dit, colloqueu-los a la plàtera prèviament untada amb mantega i esteneu al damunt dels canalons una capa de salsa beixamel, empoleu-los amb formatge de Parma ratllat i unes quantes gotes de mantega fosa i fiquen-los al forn a gratinar. Serviu-los quan són ben daurats.

### TIMBAL DE MACARRONS A LA MILANESA

*Per a 6 persones.*

Poseu a coure en aigua salada 1/2 quilo de macarrons, escorreu-los després i refresqueu-los. Prepareu en un altra casseroles 100 grams de pernil natural tallat en *julienne*, tres tòfones mitjanes i dues dotzenes de moixernons tallats en la mateixa forma i remulleu-ho amb una copa de Xerès; quan queda reduït a la meitat, afegiu 8 cullerades de salsa de tomàtec i 4 de salsa espanyola; deixeu-ho bullir a foc lent i tireu-hi els macarrons escorreguts i 25 grams de formatge de Parma ratllat junt amb 50 grams de mantega; remeneu-ho tot amb una espàtula i prepareu un motllo número 6 en la forma següent:

Passeu pel sedàs una lliura de farina, feu-hi al mig un buit on posareu dos rovells d'ou, 200 grams de llard, una mica de sal i dues cullerades d'aigua tèbia; barregeu-ho tot i trebal·leu-ho fins que quedi una massa compacta i deixeu-ho reposar 1/2 hora.

Després esteneu-ne la meitat damunt la taula empolsada amb farina, aplaneu-ho amb el corró fins a deixar-ho del gruix de mig centímetre i revestiu-ne l'interior del motllo que haureu untat amb mantega; ompliu-lo amb els macarrons i tapeu-lo amb un troç de la mateixa pasta, que ajuntareu bo i untant les vores amb un rovell deixatat amb aigua; poseu-ho al forn uns 15 minuts i serviu-ho cap per munt en una plàtera rodona.

## PEIXOS

## LLAGOSTA REGENCIA

*Per a 6 persones.*

Poseu a bullir amb aigua i sal, durant 30 minuts una llagosta de dues lliures, deixeu-la refredar i talleu-la bo i partint-la pel mig en dues parts ben iguals; traieu el blanc amb tota cura i talleu-lo en rodanxes de mig centímetre de gruix.

Poseu al foc dins una casseroles 50 grams de mantega i dues cullerades de farina i treballeu-ho bo i afegint-hi un petricó de llet, assaoneu-ho amb sal, pebre blanc i nou muscada, deixeu-ho bullir 20 minuts, bo i remenant-ho amb el batedor, afegiu-hi dues dotzenes de moixernons i quatre tòfones mitjanes, tot tallat a daus, feu-ho bullir tot junt 5 minuts, i traieu-ho del foc bo i incorporant-hi un rovell d'ou.

Poseu les closques de la llagosta a la plàtera i a dintre poseu-hi dues cullerades del guarniment Regència a cada closca, a sobre les rodanxes de llagosta bo i intercalant-les amb lames de tòfona; recobriu-ho altra vegada amb el guarniment, empolseu-ho amb formatge de Parma i unes quantes gotes de mantega i fiqueu-ho al forn 10 minuts.

Quan sigui ben daurada, colloqueu la llagosta a la plàtera de servir sobre un tovallonet i guarniu-la amb rodanxes de llimona i fulles de julivert.

## LLAGOSTA A LA AMERICANA

*Per a 6 persones.*

Talleu de viu en viu, dues llagostes d'una lliura cada una en talls de 2 cm. de gruix; assaoneu-ho amb sal i pebre blanc; salteu-ho amb oli ben roent; quan arriba a daurada afegiu-hi 4

escalunyes trinxades, una copeta de conyac que fareu cremar, i després una copa de vi blanc; quan ha quedat reduït a la meitat, afegiu-hi 4 ó 5 cullerades de salsa de tomàtec i 4 de salsa espanyola i 50 grams de mantega, assaoneu-ho amb sal, pebre blanc i un poc de *cayenne*, tapeu-ho i que es cogui al forn 15 minuts. Ho traieu i poseu en una plàtera els talls de llagosta bo i donant-los la forma de l'animal, coleu la salsa amb el xinès bo i cobrint-ne les llagostes i empolsant-les amb julivert ben trinxat.

### FILETS DE LENGUADO A LA DIEPPOISE

*Per a 6 persones.*

Netegeu i traieu els filets de 2 lliures de llenguado, assaoneu-ho amb sal i suc de llimona i cargoleu-los en dos, com una corbata, bo i posant-los en una plàtera untada amb mantega, mulleu-los amb mitja copa de vi blanc i tapeu-los amb paper de barba untat també amb mantega. Quan són cuïts (per això han d'estar al forn uns 10 minuts) passeu el suc que han fet a una casserola, afegiu-hi 4 rovells treballant-ho a la vora del foc amb el batedor; quan comencen a espessir-se incorporeu-hi mitja lliura de mantega fosa, el suc d'una llimona i una mica de sal.

Colloqueu després els filets en una plàtera ben disposats; poseu-hi al damunt una juliana gruixuda de moixernons i tòfona i una dotzena de musclos. Tireu-hi per sobre la salsa i guarniu-ho amb rodanxes de llimona.

### FILETS DE LENGUADO GRATINATS

*Per a 6 persones.*

Netegeu i traieu els filets de 2 lliures de llenguado; assaoneu-ho amb sal i pebre blanc, i poseu els filets cargolats en una plàtera untada amb mantega, mulleu-los amb una copa de vi blanc i el suc d'una llimona, tapeu-los amb un paper untat amb mantega i fiqueu-los al forn uns 15 minuts.

Poseu al foc 25 grams de mantega i una ceba trinxada; quan

es daura afegiu-hi una picada de moixernons, tòfona i cogombres i 5 cullerades de salsa de tomàtec; assaoneu-ho amb sal i pebre blanc, i deixeu-ho bullir 10 minuts.

Colloqueu els filets ben disposats a la plàtera, tireu-hi per sobre la salsa, empoleu-los amb formatge de Parma i unes quantes gotes de mantega i fiqueu-ho al forn a gratinar. En servir-los, guarniu el vol de la plàtera amb rodanxes de llimona.

#### FILETS DE LLENGUADO COLBERT

*Per a 6 persones.*

Després de netejar-los, traieu els filets de 2 lliures de llenguado, assaoneu-los amb sal i llimona, passeu-los per la farina i per un ou batut i pa ratllat; enrotlleu cada filet, bo i atravesant-lo amb una fusteta i fregiu-los amb oli roent; colloqueu-los sobre un tovalló en una plàtera rodona, bo i posant-los en cercle, i en el buit una branqueta de julivert fregit i sobre cada un dels filets hi va un tira de mantega a la *maître d'hôtel* preparada de la forma següent:

Poseu en un plat 25 grams de mantega, una mica de julivert trinxat, el suc d'una llimona, un pols de sal i unes quantes gotes de salsa Perris; treballeu-ho tot molt bé i posat dintre d'un paper de barba, emmotlleu-ho en forma de barra rodona; teniu-ho una estona sobre el glaç i quan és endurit, talleu-ho a rodanxes per posar-les sobre cada filet.

#### FILETS DE LLENGUADO SALSA RICA

*Per a 6 persones.*

Un cop nets, traieu els filets de 2 lliures de llenguados, assaoneu-los amb sal, doblegueu-los en forma de corbata i poseu-los dintre d'una plàtera untada amb mantega; ruixeu-los amb mig litre de vi blanc i el suc d'una llimona, tapeu-los amb paper de barba untat amb mantega i poseu-los al forn 10 minuts.

Colloqueu els filets ben arreglats dintre d'una plàtera, passeu

el suc pel xinès, bo i afegint-hi 4 rovells ben dissolts amb el batedor a la vora del foc; quan comença a espessir-se afegiu-hi mitja lliura de mantega de crancs, bo i incorporant-ho a poc a poc i assaoneu-ho amb sal i llimona.

Colloqueu sobre els filets posats ja a la plàtera, dues dotzenes de rodanxes de tòfona, mitja dotzena de llagostins tallats en la mateixa forma i guarniu la plàtera amb mitja dotzena de crancs, bo i estenent la salsa sobre els filets. Serviu-ho ben calent.

Fareu la mantega de crancs en la forma següent:

Poseu a la casseroles dues cullerades d'oli, pastenagues, una ceba i un nap, tot tallat a daus; salteu-ho bé i quan és daurat, tireu-hi dues dotzenes de crancs i una fulla de llorer; torneu-ho a saltar, mulleu-ho amb una copeta de conyac, salteu-ho cinc minuts més; traieu-ne mitja dotzena de crancs que serviran per adornar el plat i el restant aixafeu-ho en un morter fins que quedi com a pasta; poseu-ho després dins una casseroles al bany maria bo i afegint-hi mitja lliura de mantega, deixeu-ho al forn uns 20 minuts, coleu-ho amb un drap, dintre una casseroles voltada de glaç.

#### LLUÇ FARCIT "MAITRE D'HOTEL"

*Per a 6 persones.*

Després de netejar-lo, traieu l'espina d'un lluç de 2 lliures i assaoneu-lo amb sal i suc de llimona.

Poseu dins una casseroles 100 grams de mantega i dues cullerades de farina, dissolent-los bé, afegiu-hi un petricó de llet, assaoneu-ho amb sal, pebre blanc i nou muscada i deixeu-ho bullir deu minuts; tireu-hi 3 llagostins tallats a daus i una dotzena de musclos sense closca i un rovell; treballeu-ho bé i ompliu el lluç amb aquesta pasta, bo i donant-li la forma primitiva, enrotlleu-lo dintre un paper de barba untat amb oli, lligueu-ho tot amb un fil, colloqueu-ho dintre una plàtera untada amb oli, i poseu-lo al forn mitja hora. Traieu-lo del forn i del paper, i poseu-lo en una plàtera llargaruda i per sobre guarniu-ho amb mantega *maitre d'hôtel*.

Al volt de la plàtera poseu-hi rodanxes de llimona.

### LLUÇ A LA COLBERT

*Per a 6 persones.*

Després de netejar-los, traieu les espines de 6 llucets de 300 grams cada un, per la part de sota, assaoneu-los amb sal i suc de llimona i arrebosseu-los bo i passant-los primer per la farina, després per l'ou batut i finalment pel pa ratllat i sofregiu-los amb oli ben roent. Colloqueu-los a la plàtera sobre un tovalló, guarniu el volt amb julivert i rodanxes de llimona i sobre cada llucet poseu una tira de mantega *maître d'hôtel*, com en els filets de llenguado del mateix nom.

### MOLLS A LA MARSELLÈSA

*Per a 6 persones.*

Després de nets, assaoneu 6 molls, passeu-los per la farina i fregiu-los amb mig quarteró d'oli durant 10 minuts; poseu-los dintre una plàtera, ben arreglats. A l'oli de la paella, tireu-hi una ceba ben trinxada; quan és daurada, afegiu-hi dos grans d'all trinxats, 4 cullerades de salsa de tomàtec, 3 de brou i 10 cèntims de safrà en pols; assaoneu-ho amb sal i pebre blanc, i deixeu-ho bullir 20 minuts. Passeu la salsa pel xinès, bo i estenent-la per sobre els molls, empoleu-los amb julivert trinxat i adorneu la plàtera amb rodanxes de llimona.

### SALMÓ A LA MARINERA

*Per a 10 persones*

Després de netejar un tall de salmó de 2 lliures, talleu-lo a rodanxes de 2 cm. de gruix, assaoneu-les amb sal i pebre blanc i poseu-les dintre una plàtera untada amb oli, bo i ruixant-les amb una copa de Xerès; fiquen-ho al forn uns 15 minuts, després traieu-ho i tireu el suc sobrant dintre una paella, afegiu-hi 5 cullerades de salsa de tomàtec i dos grans d'all picats i 10 cèntims de safrà en pols; poseu-ho al foc 5 minuts, esteneu

la salsa per sobre el peix que haveu posat a la plàtera de servei, bo i guarnint-la tot el volt, amb dues dotzenes de musclos fets obrir al vapor i havent omplert la meitat de les closques amb pèsols bullits i les altres amb el seu musclo. Sobre les rodanxes de salmó, poseu-hi tires de pebrot vermell, fiqueu la plàtera al forn 5 minuts i serviu-la.

#### REMOL A L'HOLANDESA

*Per a 10 persones*

Netegeu un rèmol de mig quilògram i poseu a dins una casseroleta oval amb 10 litres d'aigua i sal, dues cebes, una fulla de llorer i dues pastenagues i deixeu-ho bullir 20 minuts.

Poseu dintre d'una casseroleta 4 rovells i el suc d'una llimona i bulliu-ho al bany-maria, bo i treballant-ho amb el batedor; quan s'espesseix incorporeu-hi 100 grams de mantega fosa i el suc d'una llimona, assaoneu-ho amb sal i passeu-ho tot a la salsera per servir-ho.

Poseu el rèmol dintre la plàtera sobre un tovalló, guarniu-lo amb patates ovalades bullides amb aigua i sal i unes fulletes de julivert.

Serviu-ho ben calent.

#### BACALLA AMB XAMFAINA

*Per a 6 persones.*

Poseu una paella al foc amb oli i quan sigui ben calent fregiu-hi el bacallà ben enfarinat.

Trinxeu ben bé la ceba, el pebrot i l'albergínia i feu-ho sofregir després en el mateix oli en què heu fregit el bacallà, assaonant-ho amb sal i pebre.

Quan aquest sofregit sigui un bon xic ros, afegiu-hi el tomàtec, deixant-lo coure una bona estona i poseu-hi després el bacallà fregit.

Ho deixareu acabar de coure tot plegat a foc lent.

### LLUÇ AMB SUC

*Per a 6 persones.*

Poseu l'oli al foc en una cassola, i quan sigui ben calent tireu-hi el tomàtec, una ceba trinxada, un parell de grans d'all partits pel mig, un ramet de julivert i una cullerada de farina, assaonant-ho amb sal, pebre, nou muscada, safrà i canyella; freguiu-ho fins que sigui un xic ros.

Després poseu-hi una picada d'ametlles desfeta amb aigua i quan bulli tireu-hi el peix, tallat a rodanxes, i feu-lo bullir uns 6 o 8 minuts a foc ben viu.

Per servir-lo a taula, colloqueu amb cura el peix a la plàtera i coleu ben bé per sobre el suc.

### TALLARINES AMB SALSÀ DE TOMATEC

*Per a 6 persones.*

Poseu al foc una olla amb aigua i sal i quan bull tireu-hi les tallarines, deixant-les coure, però no massa. Un cop cuites traieu-les del foc i deixeu-les escórrer.

Rostiu en una cassola la carn tallada a bocinets petits. Quan és ben rostida poseu-hi la salsa de tomàtec i els moixernons, deixant-ho coure tot junt fins que la salsa de tomàtec sigui ben cuita. Llavors tireu-hi les tallarines i un xic de formatge, fent que es barregi tot bé amb la carn i el suc.

Després poseu-ho tot en la llauna de coure al forn, polvori-zant-ho bé amb el formatge de Parma i feu-les gratinar al forn fent que quedin ben rosses.

### LLAGOSTINS AMB SALSÀ TARTARA

*Per a 6 persones.*

Feu bullir els llagostins amb aigua i sal. Quan són cuits traieu-los la closca, deixant-los per això el cap, i colloqueu-los amb cura a la plàtera on els heveu de servir, guarnint-los per entremig i

tot al volt amb fulletes de julivert i rodanxes de llimona, tallades pel costat fent punxetes.

Feu una salsa maionesa amb oli i un ou. Quan la salsa és feta talleu a bocinets l'altre ou que haureu prèviament fet endurir, talleu també a bocinets les tàpares i els cogombres i barregeu-ho tot amb la salsa servint-la amb la salsa.

## RAP A LA MARINERA

*Per a 6 persones.*

Netegeu ben bé el rap traieu-ne la pell i les espines grosses i saleu-lo.

Feu un sofregit a la paella amb all i julivert i tomàtec, tot ben trinxat, i quan és ja un xic cuit, poseu-hi el peix amb l'aigua suficient perquè es cogui i faci suc així com també un crostó de pa torrat.

Quan el rap és cuit traieu-lo, piqueu el crostó de pa ben fi en el morter amb un xic de safrà, tornant després a posar-lo al suc.

## CROQUETES DE PEIX

*Per a 6 persones.*

El lluç tallat a talls, ben rentat, salat i tretes la pell i les espines, fregiu-lo a la paella, amb oli.

Feu bullir els musclos amb aigua i sal, i un cop bullits, traieu-los de la closca i piqueu-los junt amb el lluç fregit.

En la mateixa paella en que heu fregit el lluç i amb el mateix oli, feu la pasta per a les croquetes. Hi posareu primer de tot el picat de lluç i musclos, així com el suc que aquests hauran fet en trinxar-los, hi posareu també la farina i ho remenareu tot junt una estona, per desfer-la ben bé. Després tireu-hi la llet poc a poc, i remenant sempre, perquè no s'agrumolli la pasta, poseu-hi la tòfona tallada a bocinets ben petits, assaoneu-ho amb sal, pebre i canyella i deixeu-ho coure unos 20 minuts a foc lent, a fi que la farina sigui ben cuita i perdi el gust de pasta crua.

Deixeu refredar la pasta, i un cop ben freda, feu les croquetes,

donant-les la forma de costum, ço és, rodones i llarguetes; passeu-les primer per l'ou que tindreu ja batut, i després pel pa ratllat i fregiu-les a la paella, procurant que aquesta sigui ben plena d'oli i que aquest sigui ben calent en tirar-hi les croquetes, les quals anireu tombant perquè quedin ben daurades.

### FILETS DE LLUÇ MORNAY

*Per a 6 persones.*

Netegeu bé el lluç i feu-ne filets que pasareu a una placa que abans haureu untat bé amb mantega. Assaoneu-los amb sal, una copa de vi blanc sec, 25 grams de mantega i el suc de mitja llimona i tapant-los amb un full de paper de barba o d'estrassa poseu-los al forn per espai de 10 minuts.

Dins una cassoleta feu fondre 50 grams de mantega i remenant-ho bé ajunteu-hi 50 grams de farina, 1/2 litre de llet i la salsa que resti a la placa on haveu fet coure els filets. Deixeu-ho bullir tot junt per espai de 15 minuts sense deixar de remenar-ho amb el batedor.

Aboqueu a una plàtera de metall la meitat de la salsa que acabeu de fer i al damunt poseu-hi els filets de lluç i els musclos que abans haureu obert. Cobriu-ho amb el restant de la salsa i després de ben empolsat amb formatge de Parma ratllat i boletes de mantega poseu-ho al forn fins que esdevingui daurat.

## ENTRANTS

### VOL-AU-VENT FINANCIERE

*Per a 6 persones.*

Poseu al foc dintre d'una casseroles una copa de Xerès; quan és reduït a la meitat, afegiu-hi dues dotzenes de moixernons petits, 6 tòfones tallades a daus, 6 ronyons de pollastre, dues dotzenes d'olives grosses i 6 crestes de pollastre tallades a tires, incorporeu-hi 3 cullerades de salsa de tomàtec i 3 de salsa espanyola i 50 grams de mantega, assaoneu-ho amb sal i pebre blanc i deixeu-ho coure 15 minuts.

Poseu el vol-au-vent en una plàtera rodona i ompliu-lo amb aquest guarniment *financière*. Tapeu-lo i fiqueu-ho al forn per servir-lo ben calent.

### CONILL A LA CAÇADORA

*Per a 6 persones.*

Netegeu i talleu a trossos un conill de 2 lliures. Poseu després en una casseroles 20 grams de llard i 50 de cansalada viada tallada a daus; quan és ben roent, tireu-hi el conill bo i fent-li donar uns quants tombs, fins que quedi ben daurat; afegiu-hi 2 dotzenes de cebes petites, la mateixa quantitat de moixernons petitets i una copa de vi blanc; quan aquest queda reduït a la meitat incorporeu-hi 4 cullerades de salsa de tomàtec i 2 de brou, assaoneu-ho amb sal, pebre blanc, una fulla de llorer i un ramet de farigola i poseu a coure al foc mitja hora.

Quan està llest serviu-lo dintre una *cocotte* bo i traient-ne el llorer i la farigola i empolsant-lo amb julivert trinxat.

PASTELL DE LLEBRE DAMPIERRE

*Per a 10 persones.*

Desosseu una llebre mitjana i traient-ne els filets més grossos que anireu col·locant en un plat amb 8 tires de cansalada i altres tantes de pernil dolç, tot fent que siguin aquestes tires ben llargues; ruixeu-ho amb una copeta de conyac, bo i assaonant-ho amb sal i pebre blanc.

De tots els trossets que queden de la llebre, deixant els ossos ben escurats, feu-ne un farcit, augmentat amb 200 grams de carn de vedella, 200 de cansalada i 100 de llom de porc; assaoneu-ho amb sal, pebre blanc i nou muscada; passeu-ho per la màquina de trinxar fins a 3 vegades, afegiu-hi 2 ous i una copeta de conyac bo i pastant-ho tot ben bé.

Prepareu la pasta per guarnir el motllo posant sobre el marbre i mig quilo de farina, feu un buit al mig, on posareu 100 grams de llard, un ou, sal i dues cullerades d'aigua tèbia; pasteu-ho amb les mans, fins que quedi compacte, deixeu-ho reposar una mitja hora, i esteneu-ho després amb el rolet tot fent que quedi del gruix de 1/2 cm. Guarniu l'interior del motllo, tot fent que quedi pasta pels 4 costats a fi de tapar-lo bé després.

LLONZA (ESCALOPA) A LA VIENESA

*Per a 6 persones.*

Talleu 6 llonzes de vedella ben amples, traieu-ne la pell, arrebosseu-les bo i passant-les per l'ou i el pa ratllat i fregiu-les amb mantega 10 minuts.

Prepareu 6 rodanxes de llimona, en el centre de la qual enrotllareu una anxova i al mig una oliva; guarniu-ho amb mig rovell d'ou dur, ben trinxat. Poseu les llonzes a la plàtera, i sobre cada llonza, una de les rodanxes.

Serviu-ho ben calent.

### BLANC D'ANYELL A LA PARISENCA

*Per a 6 persones.*

Talleu a daus grossos de 50 grams una espatlla d'anyell i poseu-la a bullir amb un litre d'aigua salada, una ceba, dues pastenagues i una fulla de llorer, i feu-ho bullir una hora.

Poseu dins una casseroles 100 grams de mantega i 50 de farina, dissoleu-ho bé amb el batedor i tireu-hi el brou de l'anyell. Feu-ho bullir uns 20 minuts, passeu-ho pel xinès bo i afegint-hi dos rovells d'ou.

Colloqueu els talls d'anyell dintre d'una *cocotte* amb dues dotzenes de moixernons, incorporeu-hi la salsa i serviu-ho ben calent.

### POLLASTRE MARENGO

*Per a 6 persones.*

Feu a trossos un pollastre mitjà i salteu-ho amb una mica d'oli; quan és ben daurat, afegiu-hi una ceba trinxada, doneu-li uns quants tombs i tireu-hi una copa de vi blanc, que fareu reduir a la meitat; afegiu-hi tres cullerades de salsa de tomàtec, la mateixa quantitat de brou, 2 dotzenes de moixernons i una de tòfones petites; assaoneu-ho amb sal i pebre blanc, i deixeu-ho coure mitja hora. Colloqueu els trossos del pollastre en una plàtera rodona en forma de piràmide, tireu-hi per sobre la salsa i guarniu el vol de la plàtera amb mitja dotzena d'ous fregits a la francesa, posats sobre crostons de pa sofregits.

### CIVET DE LLEBRE A LA FRANCESA

*Per a 10 persones.*

Partiu una llebre mitjana, en parts de 50 grams i poseu-les a marinar en una cassola de terra amb mig litre de bon vi negre, 2 cebes, 4 pastenagues i 2 naps, tot tallat a rodanxes; afegiu-hi dues fulles de llorer i un ram de farigola i deixeu-ho marinar durant 15 hores.

Poseu en una casserola mitja lliura de cansalada viada, tallada a daus i 25 grams de llard; quan és ben calent hi anireu tirant la llebre, li donareu uns quants toms fins que quedi ben daurada, hi afegireu dues cullerades de farina i el vi amb què s'ha marinat, ho assaonareu amb sal i pebre negre i ho deixareu coure 20 minuts.

Traieu els trossos bo i collocant-los un a un dintre d'una *cocotte* i cobrint-los amb la salsa colada amb el xinès i afegint-hi 2 dotzenes de moixernons, la mateixa quantitat de cebetes i una dotzena de daus de cansalada viada fregits; deixeu-ho bullir durant una hora i serviu-ho bo i guarnint tot el volt amb crostons de pa fregit tallat a triangles.

### NAVARIN TOLOSANE

*Per a 6 persones.*

Talleu a trossos de 50 grams dues lliures d'espàtlla de vedella, salteu-los dintre una casserola fins que quedin ben daurats, afegiu-hi una copa de vi blanc fins que quedi reduït a la meitat, i dues dotzenes de cebetes, una dotzena de pastenagues i mitja de naps tendres, tot tallat a daus grossos; tireu-hi tres cullerades de salsa de tomàtec, la mateixa quantitat de salsa espanyola i la mateixa de brou; assaoneu-ho amb sal i pebre blanc, deixeu-ho coure al forn durant una hora i serviu-ho dintre una *cocotte* bo i empolsant-ho amb julivert trinxat.

### TALL RODÓ PARMENTIER

*Per a 6 persones.*

Traieu la pell i assaoneu un tall rodó de 1 quilo i poseu-lo dintre una casserola amb 50 grams de llard, dues pastenagues, una fulla de llorer, un brot de farigola i dues cebes; quan la carn és daurada, afegiu-hi una copa de vi blanc, bo i deixant-ho reduir a la meitat; incorporeu-hi aleshores 3 cullerades de salsa de tomàtec, la mateixa quantitat de brou i assaoneu-ho bo i posant-ho al forn dues hores. Poseu dintre una casserola 1 quilo de patates blanques

pelades amb dos litres d'aigua salada, feu-les bullir 25 minuts, escorreu-les i passeu-les pel sedàs bo i reduint-les a puré sec; torneu-ho a la casseroles i assaoneu-ho amb sal, pebre blanc i nou muscada, bo i ajuntant-hi un petricó de llet bullida i treballant-ho tot amb l'espàtula fins que quedi ben fi. Poseu el tall rodó a la plàtera sobre un crostó de pa fregit, guarniu el voltant amb el puré i cobriu la carn amb la salsa, bo i colant-la amb el xinès.

### GALANTINA DE POLLASTRE

*Per a 10 persones.*

Netegeu un pollastre de bona mida i traieu-li delicadament la pell començant pel coll. Traieu els filets del pit i les cuixes i poseu-ho en un plat junt amb quatre tires de cansalada i altres tantes de vedella de 8 cm de llarg; marineu-ho amb una copa de conyac.

Prepareu un farcit amb 200 grams de carn magre de porc i 100 de vedella, 200 de cansalada i 100 de pa mullat amb mitja copa de llet; assaoneu-ho tot amb sal, pebre blanc i nou muscada, bo i passant-ho per la màquina de trinxar, fins que quedi una pasta ben fina. Esteneu sobre un drap la pell del pollastre i poseu-hi la meitat del farcit, bo i cobrint-ne tota l'extensió, poseu al damunt intercalades les tires de pollastre, cansalada i vedella i al mig, posades en renglera, una dotzena de tòfones ben negres; recobriu-ho altra vegada amb el restant del farcit, recolliu la pell del pollastre en tota la llargada, cosiu-ho amb fil blanc i emboliqueu-ho amb un drap ben lligat pels dos extrems.

Poseu la galantina dintre una casseroles amb 8 litres d'aigua freda, dues cebes, 4 pastenagues, dos naps i una fulla de llorer, dos porros i uns quants grans de pebre; feu-ho bullir dues hores, traieu la galantina de la casseroles i deixeu-ho refredar 20 minuts; desemboliqueu-ho, torneu-ho a embolicar com la primera vegada i premseu-ho amb un pes de 10 quilos tot procurant que la juntura de la pell quedi dessota, i deixeu-ho així fins al dia següent.

Traieu-ho del drap amb què ha estat embolicat i deixeu-ho

durant dues hores voltat de glaç; serviu-ho bo i cobrint la plàtera amb un tovalló i guarniu-ho amb gelatina feta amb el mateix brou tallada en forma de triangles i fulles de julivert.

### ENTRECOT A LA BORDELESA

*Per a 6 persones.*

Talleu 6 talls d'esquena de bou, de 150 grams cada un; peleu-los i assaoneu-los amb sal, pebre i suc de llimona, ruixeu-los amb oli i feu-los a la brasa.

Poseu a la casserola una copa curulla de vi de Burdeus i 6 escalunyes trinxades; quan s'ha reduït a tres quartes parts afegiu-hi 3 cullerades de salsa espanyola i 25 grams de mantega; assaoneu-ho amb sal i pebre, i deixeu-ho bullir 10 minuts.

Colloqueu els entrecots a la plàtera, bo i guarnint-los amb crèixens i patates bullides a l'anglesa.

Coleu la salsa amb el xinès bo i afegint-hi una petita quantitat de moll d'os de bou i serviu-ho amb la salsa.

### COSTELLES D'ANYELL VILLERROY

*Per a 6 persones.*

Netegeu una dotzena de costelles d'anyell i saltegeu-les amb llard.

Prepareu dintre una casserola dues cullerades de farina dissolta en 50 grams de mantega; afegiu-hi un petricó de llet, assaoneu-ho i deixeu-ho bullir 10 minuts. Ajunteu-hi una picada de vedella, tòfona i moixernons i feu-ho bullir 10 minuts més, bo i adicionant-hi dos rovells. Deixeu-ho refredar i revestiu les costelles amb aquest preparat, bo i donant-los la forma de pera; arroseu-les amb ou i pa ratllat i fregiu-les amb oli roent.

Colloqueu-les en forma de corona, sobre un tovalló, bo i guarnint-les amb julivert fregit.

### CUIXA DE CABRIT A LA PAGESA

*Per a 6 persones.*

Desosseu una cuixa de cabrit, bo i deixant sols l'os de baix per servir de mànec.

Prepareu un farciment amb 100 grams de carn magre de porc, 50 de vedella (cap de mort) i 50 de cansalada; passeu-ho tres vegades per la màquina i assaoneu-ho amb sal, pebre i nou muscada, bo i afegint-hi un rovell d'ou; barregeu-ho tot bé i farciu-ne la cuixa, lligueu-ho amb un cordill i rostiu-ho al forn una hora.

Per servir-ho guarniu-ho amb ous.

### SELLA DE CABRIT MARIA LLUISA

*Per a 6 persones.*

Anomenem sella, el tros comprès des de la conjuntura de la cuixa fins a sobre de l'esquena. Emmotleu-la bo i lligant-la amb fil d'empalomar i poseu-la a rostir amb 50 grams de llard, assaoneu-la amb sal i pebre i fiqueu-la al forn una hora.

Prepareu una jardinera, amb 6 pastenagues, 4 naps, 100 grams de pèsols; bulliu-ho 20 minuts i saltegeu-ho amb 25 grams de mantega bo i afegint-hi una cullerada de farina. Ompliu amb aquesta jardinera una dotzena de fons de carxofes prèviament bullides amb aigua i sal. Colloqueu la sella sobre un crostó fregit, guarniu tot el volt amb els fons de carxofa i esteneu per sobre la sella el suc del rostit.

### FRICANDO

*Per a 6 persones.*

Talleu la carn com per fer biftecs, que no sigui massa gruixuda, enfarineu-la i fregiu-la. Quan és ben rossa, traieu-la de la paella i en el mateix llard sofregiu-hi la ceba que ha d'ésser trinxada.

Quan la ceba és un xic cuita poseu-hi un xic de tomàtec i

una cullerada de farina i quan tot és ben ros, torneu-hi a posar la carn, tirant-hi brou o aigua suficient perquè la cobreixi.

Després poseu-hi el moixernons, que haureu tingut en remull una bona estona, deixant-ho al foc fins que sigui prou cuit.

### MANDONGUILLES AMB SUC

*Per a 6 persones.*

Trinxeu ben bé la carn i la cansalada, assaoneu-la amb sal, pebre, canyella i nou muscada; trenqueu un ou per fer-ne una pasta com de pilota.

Poseu en una xicra una mica de farina, una cullerada de carn picada; sacsegeu-ho perquè quedi la carn com una piloteta i poseu-ho en un plat. Aneu fent aquesta operació amb tota la carn trinxada.

En una paella feu fondre el llard i fregiu-hi les cebes senceres i les mandonguilles; traieu aquestes un cop fregides i tireu-les a una cassola.

A la paella on han quedat les cebes poseu-hi el tomàtec ben aixafat i sofregiu-ho tot junt desfent amb la forquilla les cebes.

Quan sigui ben sofregit tireu-hi unes dues llossades d'aigua i deixeu-ho bullir de 7 a 8 minuts.

Coleu després la salsa per damunt les mandonguilles i deixeu-les al foc uns 10 minuts, podent afegir-hi un xic més d'aigua perquè no s'acabi el suc.

### ESCALOPES DE FETGE

*Per a 6 persones.*

Escaldeu els tomàtecs i després peleu-los i traieu-ne la polpa. Llavors poseu una mica de llard en una paella i fregiu-ho fins que quedi ben cuit.

Agafeu els fetges i talleu-los a llenques ben fines, de manera que quedin d'una forma regular.

Poseu llard a una paella i quan és ben calent tireu-hi els fetges

i feu-los saltar cinc o sis minuts tirant-hi després la salsa de tomàtec, all i julivert ben trinxat.

Traieu-ho de seguida del foc i poseu-ho a la plàtera i ja ho podeu servir.

### CUIXA D'ANYELL A L'AST

*Per a 6 persones.*

Després que haureu separat amb el ganivet l'os de la clau i per altra banda haureu netejat l'os deixant-lo al descobert uns 10 cm, assaoneu-la amb sal a l'ensem que la cobrireu amb una espessa capa de llard. Colloqueu-la a l'espasa i a foc ben fort, feu que volti almenys una hora i mentrestant aneu tirant-hi per sobre el llard que ella faci. Una volta sigui rostida partiu-la a talls ben fins que posareu en una plàtera bo i guarnint-la de créixens.

### LLOMILLO DE PORC CREMAT

*Per a 6 persones.*

Poseu a una plàtera que pugui anar al forn, el llom de porc, el llard i la sal corresponent, i deixeu-lo coure uns 20 o 25 minuts, puix cal que sigui ben cuit.

Després poseu el llomito a una plàtera i tireu-hi per damunt un bon grapat de sucre, el qual cremareu amb un ferro o planxa ben calent.

Per servir-lo a taula, podeu guarnir la plàtera, tot al volt, amb fulles d'ensiam o escarola.

### ESPATLLA D'ANYELL FARCIDA

*Per a 6 persones.*

Primer de tot desosseu ben bé l'espàtlla; procurant no fer-la malbé i que quedi ben sencera.

Prepareu el farcit, tallant el pernil, la cansalada i l'ou, que

haureu prèviament fet endurir, a tires llargues i estretes; la carn magra de porc ben passada per la màquina de trinxar i assaonada amb sal, pebre, canyella i un xic de vi.

Quan és tot ben preparat, farciu l'espatlla, fent que quedi tot ben col·locat; quan és plena i ben plegada cosiu-la i lligueu-la amb un cordillet, fent-la rostir al forn amb llard. Quan és ja quasi cuita tireu-hi una copeta de vi, deixant-la una estoneta més al forn.

Aquest plat, tant podeu servir-lo calent com fred.

## FARCELLETS

*Per a 6 persones.*

Compreu un tros de carn de vedella anomenat el *tall que es pela* i dividiu-lo en talls quadrats tots els que surtin de la llargada.

Agafeu la carn de porc ben trinxada i un bocí de tòfona trinxada també ben petita i pasteu-ho tot junt posant-hi un rovell d'ou, mitja copeta de vi ranci, sal i pebre, i treballeu-ho fins que estigui tot ben barrejat.

Llavors, sobre cada un dels bocins de carn, poseu-hi cosa d'una cullerada d'aquesta pasta i cargoleu-lo de manera que la carn trinxada quedi dintre del farcellet fet amb la carn, i perquè no es descargoli, claveu-hi dos escuradents encreuats. Deixeu-los així preparats i posats en un plat.

En una casseroles un xic grandeta poseu-hi el llard i, quan és ben calent, tireu-hi els farcellets i sofregiu-los.

En ésser ben rossos els farcellets, afegiu a la casseroles una ceba ben trinxada i un tomàtec. Quan sigui tot ben ros, tireu-hi una mica de farina i feu donar un tomb a la casseroles i tot plegat. Llavors tireu-hi una altra mitja copeta de vi, deixeu-ho reduir per meitat i després tireu-hi aigua fins a cobrir els farcellets i deixeu primer donar un parell de bulls a la rematada i després amb poc foc cosa d'una hora o una hora i mitja, segons sigui més tendra o més dura la carn.

Quan és ben cuit traieu els farcellets d'un a un, lleveu-los-hi els escuradents que tenien atravesats i poseu-los ben col·locats a

la plàtera en la qual els voleu servir i tireu-hi la salsa per sobre, colada o sense colar, segons el gust de cadascú.

Ben posat i ben calent, ja ho podeu servir.

## MINESTRA

*Per a 6 persones.*

Poseu una cassola al foc amb la cansalada tallada a tallets ben prims, i quan és ben fosa tireu-hi les cebes.

Quan les cebes són ja un xic fregides poseu-hi primerament les patates, les faves i els pèsols; assoneu-ho amb sal i pebre i deixeu-ho al foc fins que sigui ben cuit.

## LLEGUMS

## PESOLS A LA FRANCESA

*Per a 6 persones.*

Poseu dintre una casseroles un quilo de pèsols, dues dotzenes de cebetes, dues lletugues trinxades en juliana, un litre d'aigua i 25 grams de mantega; assaoneu-ho amb sal i pebre blanc i coeu-ho a foc viu durant mitja hora, bo i afegint-hi 25 grams de mantega on haureu deixat una cullerada de farina: barregeu-ho i serviu-ho.

## COLIFLOR A LA POLONESA

*Per a 6 persones.*

Netegeu una coliflor grossa i coeu-la en aigua salada durant 20 minuts; escorreu-la i poseu-la dintre una plàtera. Prepareu una salsa de la manera següent: poseu dins una casseroles 50 grams de mantega i dues cullerades de farina; quan és ben cuit, afegiu-hi mig litre de llet, assaoneu-ho amb sal, pebre blanc i nou muscada, i deixeu-ho coure 20 minuts; esteneu la salsa per sobre la coliflor tot fent que quedi ben tapada, empolseu amb formatge de Parma, barrejat amb mig rovell d'ou dur ben trinxat, guarniu la plàtera amb un ou dur tallat al llarg en sis parts. Ruixeu la coliflor amb unes quantes gotes de mantega fosa, fiqueu-la al forn i serviu-la quan sigui ben daurada.

## FLAM D'ESPINACS

*Per a 6 persones.*

Netegeu una lliura d'espínacs i poseu-los a bullir amb aigua

i sal; escorreu-los, espremeu-los bé amb les mans i passeu-los pel sedàs.

Poseu dins una casseroles 6 ous, mig litre de llet bullida, sal, pebre blanc i nou muscada, tot ben batut; tireu-hi els espinacs, bo i barrejant-ho amb la cullera de fusta. Unteu un motllo *charlotte* amb mantega, bo i col·locant-hi al fons una rotllada de paper de barba; ompliu el motllo amb la preparació susdita i poseu-lo al bany maria tot deixant-lo coure mitja hora. Proveu si és fort i a punt, bo i tocant-lo amb la punta dels dits; si no és prou cuit deixeu-li uns 10 minuts més. Traieu-lo del forn, i deixeu-lo reposar 5 minuts; bolqueu el motllo dintre una plàtera.

### CARBASSONS A LA FLORENTINA

*Per a 6 persones.*

Talleu 6 carbassons pel mig al llarg, poseu-los a bullir 10 minuts i feu-los refredar; traieu-ne les llavors amb una cullereta de cafè, de manera que quedin com una barqueta.

Poseu a la casseroles 25 grams de mantega i una ceba trinxada; quan és daurada afegiu-hi una picada de moixernons i pernil i tres cullerades de brou; deixeu-ho bullir 10 minuts; ompliu-ne els carbassons, bo i empolsant-los amb formatge de Parma i unes quantes gotes de mantega, fiquen-los al forn a gratinar i serviu-los sobre un tovalló, bo i guarnint el volt de la plàtera amb julivert.

### TOMATECS A LA GRATIN

*Per a 6 persones.*

Escolliu una dotzena de tomàtecs ben rodons; talleu-los un poc més amunt de la meitat i espremeu-los per treure'n les llavors.

Feu un picat de ceba ofegada amb mantega, a la qual afegireu un altre picat de moixernons i vedella bo i tirant-hi també tres cullerades de salsa espanyola; ompliu-ne els tomàtecs; empolseu-los amb formatge de Parma i unes quantes gotes de mantega i fiquen-los al forn a gratinar.

### CARBASSONS A LA GREGA

*Per a 6 persones.*

Buideu mitja dotzena de carbassons amb una cullereta, i deixeu-los bullir en aigua salada 10 minuts.

Poseu dins una casseroles 25 grams de mantega i una ceba trinxada; quan és daurada afegiu-hi 50 grams d'arròs, 3 fetges de pollastre tallats a daus i saltats. Tireu-hi 6 cullerades de brou i deixeu-ho bullir 25 minuts. Ompliu-ne els carbassons per mitjà d'un embut de tela i col·loqueu-los a la plàtera bo i posant a sobre de cada un una tira de cansalada; afegiu-hi 3 cullerades de brou, feu-ho coure 20 minuts, i per servir-los col·loqueu-los en forma d'estel dintre una plàtera rodona.

### PATATES MENAGERE

*Per a 6 persones.*

Poseu a la casseroles 2 dotzenes de cebetes i 100 grams de pernil tallat a daus, junt amb mantega; quan són ben ofegades afegiu-hi tres cullerades de salsa de tomàtec i la mateixa quantitat de brou i un quilo de patates rodones; deixeu-les coure 25 minuts i serviu-les bo i espolsant-les amb julivert trinxat.

### API AMB MOLL

*Per a 6 persones.*

Sols fareu servir la part blanca i tendra de l'api.

Arrodoniu bé el tronc de 6 apis, renteu-los bé i deixeu-los en remull 10 minuts amb aigua salada, feu-los bullir i deixeu-los refredar.

Poseu dins una plàtera d'anar al foc, un fons de cansalada i pastenagues, col·loqueu-hi els apis costat per costat, cobriu-los amb tires de cansalada, bo i assaonant-ho amb sal, pebre blanc i nou muscada, afegiu-hi 3 cullerades de brou i altres tantes de salsa de tomàtec, deixeu-los coure una hora i mitja i serviu-los.

### PESOLS BONNE FEMME

*Per a 6 persones.*

Feu ofegar dintre una casserola, 100 grams de cansalada viada tallada a daus i dues dotzenes de cebetes amb 25 grams de mantega i també dues dotzenes de pastenagues tallades en forma d'ametlla; afegiu-hi 1 quilo de pèsols i 2 lletugues tallades en juliana; assaoneu-ho i ruixeu-ho amb un litre de brou; deixeu-ho bullir 30 minuts, afegint-hi una cullerada de farina dissolta en 50 grams de mantega.

Serviu-ho ben calent.

### AMANIDA RUSSA

*Per a 6 persones.*

Colloqueu sobre d'una capa de glaç un motllo número 6 acanalat, poseu al fons bo i cobrint-lo 2 cullerades de gelatina ben clara, decoreu els fons amb tòfona ben negra i la clara de l'ou dur.

Arranjareu l'ensiam, dintre l'ensiamera, bo i posant-hi les verdures següents: pastenagues, naps, coliflor, patates, espàrrecs, carxofes (en fons), tòfona, pernil, llengua escarlata, pèsols i un ou dur, tot tallat a dauets; hi afegireu 5 cullerades de maionesa, ho barrejareu tot bé i hi posareu 3 cullerades de gelatina.

Torneu a cobrir la tòfona i l'ou amb què heu decorat el fons del motllo, amb una mica més de gelatina de manera que en quedi un mig cm. de gruix; ompliu el motllo amb la preparació susdita i deixeu-ho dues hores sobre el glaç.

Per treure-la del motllo el passareu per l'aigua calenta, i el tombareu sobre una plàtera guarnida amb un tovallonet.

### COLIFLOR AMB SALSÀ BLANCA

*Per a 6 persones.*

Renteu ben bé la coliflor i poseu-la sencera al foc amb aigua bullent deixant-la-hi uns deu minuts perquè es cogui.

Quan sigui cuita traieu-la amb cura que no es desfaci i poseu-la a la plàtera en què cal servir-la a taula.

Poseu una cassola al foc amb el llard i quan sigui ben calent tireu-hi un parell de cullerades grosses de farina. Quan aquesta comenci a rossir poseu-hi el pernil tallat a daus petits, i aneu-hi tirant la llet a poc a poc, remenant sempre perquè no s'agrumolli.

Deixeu-ho deu o dotze minuts més al foc fins que quedi espès com una crema.

Tireu després aquesta salsa per sobre 'la coliflor i acabeu de guarnir la plàtera amb daus de pa fregits.

### FLAM D'ESPINACS

*Per a 6 persones.*

Netegeu els espinacs i feu-los bullir amb aigua. Quan són cuits dexeu-los refredar i després escorreu-los ben bé amb les mans i passeu-los per un sedàs.

Quan tingueu els espinacs així preparats poseu-hi els ous, la llet, sal i pebre blanc i remeneu-ho tot junt fent que quedi una pasta ben fina.

Prepareu el motllo untant-lo d'oli i cobrint el fons amb una rodona de paper de barba, aboqueu-hi llavors el puré d'espinacs i feu-lo coure al bany maria per espai de mitja hora. Després traieu-lo del foc i aboqueu-lo a una plàtera.

### PÈSOLS AMB SALSÀ BLANCA

*Per a 6 persones.*

Esgraneu els pèsols, i si són tendres no cal fer-los bullir primer.

En una cassola feu fondre la mantega i quan és fosa sofregiu-hi un xic de ceba trinxada ben menuda, procurant que no agafi color. Poseu llavors els pèsols amb una mica d'aigua, només la suficient perquè es comencin de coure: quan ja s'han begut tota l'aigua desfeu-hi una cullerada grossa de farina. Després poseu-hi

la carn de porc trinxada, el pernil tallat a daus petits i la llet, assaoneu-ho amb sal, pebre i nou muscada i deixeu-ho coure fins que tot sigui cuit.

Per servir-ho a taula deixateu un rovell d'ou amb un xic de vinagre i barregeu-lo amb els pèsols.

## ROSTITS

### POLLASTRE COCOTTE

*Per a 6 persones.*

Netegeu i lligueu un pollastre tendre, i poseu-lo després dintre una *cocotte* amb 25 grams de mantega, una dotzena de cebetes i 100 grams de cansalada viada, tallada a daus; fiqueu-lo al forn destapat perquè agafi color; quan sigui ben ros, afegiu-hi dues dotzenes de moixernons, 6 tòfones mitjanes, una copeta de conyac i 2 dotzenes de patates rodones; assaoneu-ho amb sal i pebre blanc, tapeu-ho i fiqueu-ho al forn 20 minuts.

Colloqueu la *cocotte* sobre una plàtera tapada amb un tovalló i guarnida amb julivert.

### BECADA SOBRE CROSTÓ

*Per a 6 persones.*

Netegeu 2 becades sense llevar-los ni coll, ni cap, ni treure'ls les tripes, sinó tallant les extremitats de les ales i les potes; no cal lligar-les, sinó col·locar-les sobre un tall de cansalada ample; entortolligueu-hi cada becada i travesseu-li el pit amb el seu mateix bec i igualment les cuixes. Un cop així arreglades, poseu-les dintre una casseroles amb 25 grams de llard i fiqueu-les al forn mitja hora.

Prepareu un crostó de pa sofregit, de 5 cm. de llarg, per 3 d'ample i dos de gruix. Traieu l'interior de les becades, barregeu-hi 25 gr. de mantega, mitja copeta de conyac i pasta *foie-gras*, esteneu-ho sobre el crostó, poseu-hi les becades damunt, bo i guarnint la plàtera amb créixens.

### CAPÓ TRUFAT

*Per a 6 persones.*

Després de net per dintre i per fora, alceu la pell del pit i poseu-hi una dotzena de rodanxes de tòfona ben negra, ompliu l'interior del capó amb tòfones petites, lligueu-lo i rostiu-lo al forn una hora. Poseu-lo dintre una plàtera que guarnireu amb créixens i esteneu el suc per sobre.

### FILET A LA BRASA (BIFTEC)

*Per a 6 persones.*

Traieu la pell d'un filet mitjà, talleu-lo en 6 talls de 250 grams cada un, assaoneu-los amb sal, pebre i suc de llimona, ruixeu-los amb oli i feu-los a la brasa bo i girant-los perquè es daurin de tots dos costats.

Poseu-los en cercle a la plàtera; al mig formeu-hi una piràmide de patates rodones fregides i acabeu-ho de guarnir amb créixens.

### COSTELLES DE CABRIT MAITRE D'HOTEL

*Per a 6 persones.*

Prepareu una dotzena de costelles de cabrit, bo i despullant-les de la pell; assaoneu-les amb sal, pebre i suc de llimona, ruixeu-les amb oli i feu-les a la brasa.

Poseu a la casserola 50 grams de mantega, una mica de juli-vert trinxat, el suc d'una llimona i unes quantes gotes de salsa Perris i poseu-ho al foc uns deu minuts.

Colloqueu les costelles en forma de cercle, i poseu-hi al mig patates bullides a l'anglesa en forma de piràmide i acabeu-ho de guarnir amb créixens.

Serviu la salsa amb salsera.

PERDIU AMB COLS

*Per a 3 persones*

Poseu en una cassola llard i cansalada. Quan aquesta és una mica fregida poseu-hi la perdiu que tindreu ja ben neta i preparada, ceba, tomàtec i una mica de suc de taronja agra. Quan tot és ben fregit tireu-hi una cullarada de farina, i quan aquesta és ben rossa, una mica de vi sec; doneu-li uns quants volts, afegiu-hi una llossada de brou (caldo) si en teniu, o si no, aigua suficient perquè es cogui ben bé.

Feu bullir les cols primerament, després enfarineu-les i fregiu-les.

Quan les cols són fregides, poseu-les a coure junt amb la perdiu, curant de colar abans la salsa.

COLOMI FARCIT

*Per a 6 persones.*

Ben net i plomat el colomí, desosseu-lo obrint-lo pel coll i anant arrancant carn i pell, deixant la carcanada neta, però sense arribar al capdevall, fent que quedi la pell com una bossa.

Un cop desossat el colomí tal·leu les cuixes que estendreu fent que quedin llargarudes per tallar-les a tires; tal·leu també de la mateixa manera la meitat de la cansalada i el pernil.

Feu bullir els ossos ben nets i dessagnats junt amb les herbes, amb aigua i sal.

L'altre meitat de la cansalada, trinxeu-la i poseu-la dins una casserola junt amb la carn de vedella i porc tota també ben trinxada, afegiu-hi la tòfona ben menuda, conyac i un ou sencer, assaoneu-ho amb sal i pebre i pasteu-ho tot junt.

Esteneu damunt del marbre la part del pit adherida a la pell, poseu-hi a sobre una capa de pasta; damunt d'aquesta aneu col·locant les tires de colomí que heu tallat de les cuixes, la cansalada i el pernil, torneu-hi a posar una capa de pasta, emboliqueu-ho tot amb la pell cosint-la amb un fil gruixut, torneu-ho a embolicar amb

una glassa o tela clara, lligant-ho amb un cordill i poseu-ho a bullir a la cassola on teniu el brou que haureu fet amb els ossos i herbes, cosa d'una hora i mitja.

Quan és cuit i en treure'l del brou l'haveu d'aplanar posant-hi un pes ben igualat al damunt.

## DIVERSOS

### PASTELL DE FETGE (FOIE-GRAS)

Prepareu 300 grams de fetge de porc, 200 de cansalada i 200 de vedella; assaoneu-ho amb sal, pebre i nou muscada i passeu-ho per la màquina fins que quedi una pasta ben fina; afegiu-hi 2 rovells i una copeta de conyac.

Prepareu un motllo Charlotte, bo i revestint-ne l'interior amb tela de porc, ompliu-lo amb el farciment, bo i col·locant-hi entremig algunes tòfones petites; tapeu el motllo també amb tela de porc i fiqueu-lo al forn al bany maria una hora i mitja.

Premseu-lo després amb un pes de 10 quilos i traieu-lo del motllo quan és ben fred, bo i col·locant-lo a la plàtera sobre un tovalló.

### FÓRMULA PER GELATINA (ASPIC)

L'aspic o gelatina, és generalment un brou on havem bullit aviram o galantina.

Per fer un litre de gelatina, poseu dintre la casseroles 2 pastenagues, 2 porros, 3 clares d'ou i 18 fulles de cola de peix, amb un litre de brou; dissoleu-ho amb un batedor i deixeu que bulli a poc a poc 30 minuts, passeu-ho per un drap mullat i col·loqueu-ho sobre una capa de glaç.

Abans de passar-la, tireu-hi una mica de sucre cremat per acolorir-la.

### FORMULA PER SALSA DE TOMATEC

*Per a un litre de salsa de tomàtec.*

Ofegueu dintre la casseroles amb 50 grams de llard, una ceba, 4 pastenagues i 2 naps, tot tallat a rodanxes, un ramet de julivert, una fulla de llorer i un brot de farigola.

Partiu 2 dotzenes de tomàtecs, bo i apretant-los amb els dits, per treure'n les llavors, tireu-los a la casseroles, assaoneu-los amb sal i pebre, bo i afegint-hi 1 litre de brou; deixeu-ho bullir una hora i passeu-ho pel xinès tot incorporant-hi 50 grams de mantega.

#### SALSA ESPANYOLA

Per fer 4 litres de salsa espanyola, posarem en una casseroles 200 grams de llard que farem fondre a foc lent. Hi afegirem 300 grams de farina i ho posarem al forn remenant-ho de tant en tant amb una espàtula de fusta fins que la farina quedi torrada d'un color de xocolata.

Dintre d'una altra casseroles posarem 5 quilos d'ossos de bou, 3 cebes tallades en 4 trossos, 4 pastenagues, 2 naps, 2 fulles de llorer i un brot de farigola.

Posarem també al forn aquesta casseroles fins que els ossos hagin pres un color ben daurat; llavors barrejarem els ossos i el restant amb la farina, ho remullarem tot amb 7 litres d'aigua i un de salsa de tomàtec, bo i assaonant-ho amb una mica de sal i pebre negre. Ho deixarem bullir durant 5 hores a foc lent fins que quedi reduït a la meitat. Ho passarem després pel colador xinès i ho servirem en la forma ja indicada en altres receptes.

## POSTRES

### BUNYOLS DE PATATA

*Per a 6 persones.*

Peleu les patates i bulliu-les amb aigua i sal.

Quan siguin ben cuites aixafeu-les amb la mà de morter. Després afegiu-hi dues cullerades de farina, 3 ous, 1 cullerada grossa de sucre i raspadura de llimó; ho remanareu ben bé tot plegat.

Poseu oli a la paella i quan sigui ben calent aneu-hi tirant cullerades de pasta.

Traieu els bunyols de la paella quan siguin ben rossos, poseu-los a la plàtera i ensucreu-los pel damunt.

### COPA ARLEQUI

*Per a 6 persones.*

Dins un perol petit bateu 10 rovells d'ou amb 300 grams de sucre, afegint-hi després 1 litre de llet, que abans haureu fet bullir junt amb un bastó de vainilla, i remenant-ho bé amb una espàtula tingueu-la al foc fins que estigui a punt de bullir.

Prepareu la geladora, carregant-la bé de glaç i passeu la crema per un colador xinès. Doneu voltes a la geladora fins que el gelat quedi ben fort.

### GRANISAT

Agafeu una ponxera i aboqueu-hi mig litre d'aigua, 200 grams de sucre, una copa de les de Xerès d'essència de maduixa, el suc d'una llimona i unes gotes de carmí vegetal, remeneu-ho bé

amb una espàtula de fusta fins que el sucre quedi ben fos. Poseu-ho a la geladora, fent igualment que quedi ben gelat.

Serviu-lo dins copes de xampany, omplint-les d'un costat de gelat de crema i de l'altre del granisat.

### “PALOS” DE CREMA

*Per a 6 persones.*

Poseu dins una cassola 1/4 de litre d'aigua, 50 grams de llard, la pell d'una llimona i un pols de sal. Poseu-ho al foc i quan arrenqui el bull traieu la pell de la llimona afegint-hi 150 grams de farina, bateu-ho bé amb una espàtula de fusta fins que esdevingui una pasta ben lligada. Traieu la cassola del foc i anant remenant tireu-hi d'un a un 5 ous continuant a treballar-ho bé per espai de 8 ó 10 minuts més a fi que quedi la pasta ben corretjosa i aleshores poseu-la dins una màniga que tingui cornet.

Prepareu una llauna untant-la lleugerament d'oli i formeu-hi amb la pasta unes tires de 8 centímetres de llargada, poseu-les al forn, que no sigui massa fort, fins que esdevinguin daurades.

### CREMA ANGLESA

Dins una cassola poseu al foc 50 grams de mantega i quan sigui fosa afegiu-hi 50 grams de farina, 50 grams de sucre, 2 rovells d'ou i 1/4 de litre de llet que abans haureu fet bullir junt amb un bastó de vainilla i amb un batedor aneu remenant-ho fins que esdevingui una crema espessa. Aboqueu-ho a una plàtera deixant-ho refredar i després poseu-ho dins una màniga proveïda de cornet.

Obriu amb unes tisores un costat dels “palos” omplint-los de la crema.

Abans de servir-los empoleu-los amb sucre de llustre.

CREMA GELADA

*Per a 6 persones.*

Poseu la llet dins un pot i feu-la bullir junt amb la vainilla.

Poseu en una casseroles el sucre i una cullerada de farina i barregeu-ho bé; llavors afegiu-hi sis rovells d'ou i treballeu-los amb el batedor, i quan són ben treballats aneu-hi tirant la llet a poc a poc, tot remenant-ho perquè no s'agrumolli. Feu-ho coure a foc lent no deixant-ho espessir gaire.

Quan la crema és freda ompliu-ne el motllo i poseu-lo a la geladora amb el glaç i la sal corresponent, remenant sempre fins que sigui ben gelada.

# MARIAN RAMONET

*Cuines econòmiques*  
*Bateria de cuina de Alumini*  
*i esmaltada*

*Grans existències*

*Carrer de Sta. Ana, 14 - BARCELONA*

# SENYORES

Si necesiteu adquirir llibres  
per als vostres fills, novel·les,  
poesies, llibres de pietat en  
català, adreseeu-vos a la

EDITORIAL POLÍGLOTA

Petritxol, 8 - BARCELONA

AIGUA MINERAL NATURAL CARBÓNICA

DE

SALENY'S

PROCEDENT DE BELL-LLOC (GIRONA)



EXQUISIDA AIGUA

:: DE TAULA ::



DE VENDA EN LES FARMACIES  
I DIPÓSITS D'AIGÜES MINERALS

SUCURSAL A BARCELONA:

Montjuich del Bisbe, 4. - Telef. 1457 A

- 21 - LA POLITICA CONTEMPORANIA (1848-1900), per Manuel Raventós.
- 22 - DEL VESTIT I DE LA SEVA CONSERVACIÓ, per Rosa Sensat.
- 23 - ESCRIPTORS ESTRANGERS CONTEMPORANIS, per J. M. López-Picó.
- 24 - HISTORIA DE LA NACIÓ CATALANA, per Enric Prat de la Riba (Exhaurida)
- 25 - ELS CONTINENTS COLONIALS, per Joan Palau Vera.
- 26 - RESUM DE BOTANICA, pel P. Joaquim M.<sup>a</sup> Barnola.
- 27 - LA INFECCIÓ, per August Pi i Suñer.
- 28 - COM ES CONFECCIONA UN FILM, per J. Massó Ventós.
- 29 - EXERCICIS DE MAR, per Josep Elías (*Corredisses*)
- 30 - COM ÉS FET UN DIARI, per J. Morató i Grau.
- 31 - L'ASSISTENCIA DELS MALALTS, per B. Pijoan Soteras.
- 32 - RESUM DE METEOROLOGIA, per E. Fontseré.
- 33 - L'ARQUITECTURA ROMÁNICA A CATALUNYA, per J. Puig i Cadafalch.
- 34 - LA HISTORIA UNIVERSAL, per Ferran Soldevila.
- 35 - NOCIONS DE PUERICULTURA, per Josep Roig i Raventós.
- 36 - ENIGMÍSTICA POPULAR, per Valeri Serra Boldú.
- 37 - MANIPULACIONS FOTOGRÁFIQUES, per Rafel Garriga Roca.
- 38 - EL CONTRAPAS, per Aureli Capmany
39. - LLIÇONS PRÁCTIQUES DE CUINA.

## SEGONA SERIE

### COL·LECCIÓ DE LITERATURES MODERNES

- 1 - L'EDUCACIÓ DE GARGANTUA I LA JOVENTUT DE PANTAGRUEL, per François Rabelais. Traducció de Lluís Deztany.
- 2 - NOVES D'ENLLOC, per William Morris. Traducció de Joan Estelrich. (Exhaurida)
- 3 - GERMA I GERMANA, per Goethe Traducció de les alumnes de l'Escola Superior de Bibliotecàries.
- 4 - PENSAMENTS, per J. Joubert. Traducció de Pere Benavent.
- 5 - POESIES, per Ausias March. Selecció de J. E.
- 6 - EL SOMNI, per Bernat Metge. Reducció de Ll. Nicolau d'Olwer.
- 7 - LA CONQUESTA DE MALLORCA, reducció de Ll. Nicolau d'Olwer.
- 8 - DE LA «VITA» DE BENVENUTO CELLINI, fragments traduïts per Carles Riba.

FASCICLES  
QUE SORTIRAN PROXIMAMENT

**La Prehistòria de la Península**

**Ibèrica, per Ll. Pericot.**

**La tàctica política, per J. Pellicena.**

**Instruccions Meteorològiques per  
als Observatoris rurals, pel Doc-  
tor Eduard Fontseré.**