

Cossetània Edicions

PORTÀTIL

LA TECA

Ignasi
Domènech



20^a
edició



Reservats tots els drets. Qualsevol forma de reproducció, distribució, comunicació pública o transformació d'aquesta obra només pot ser duta a terme amb l'autorització dels titulars, tret de les excepcions previstes per la llei. Adreceu-vos a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necessiteu fotocopiar-ne o escanejar-ne algun fragment (www.conlicencia.com; 917021970 / 932720447).



PAPER ECOLÒGIC
TCF LLIBRE DE CLOR

© del text: Arxiu Gastronòmic Ignasi Domènech
© de l'edició:
9 Grup Editorial
Cossetània Edicions
C/ de la Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel. 977 60 25 91 • Fax 977 61 43 57
www.cossetania.com • cossetania@cossetania.com
Disseny de la col·lecció: Pere Fuster
Impressió: Liberdúplex

20a edició: setembre 2014
ISBN: 978-84-9034-267-1
DL T 1250-2014





Ignasi Domènech

LA TECA

La veritable cuina casolana
de Catalunya



Cossetània
EDICIONS





PRÒLEG A LA 17a EDICIÓ

No sé si al lector d'aquest llibre li passarà una cosa tan curiosa com la que em va passar a mi la primera vegada que vaig obrir el llibre de l'Ignasi Domènech. Va ser fa uns quinze anys, quan un servidor estudiava a l'Escola d'Hoteleria i Serveis Sant Narcís de Girona. El professor de cuina, el cuiner i amic Joan Roca, ens va portar una colla de llibres perquè els alumnes poguéssim mirar i palpar alguns dels llibres que s'havien escrit fins llavors. "Heu de conèixer la cuina casolana, la cuina catalana més antiga, la cuina tradicional, i cal que tingueu alguns d'aquests llibres als vostres prestatges dels llibres de cuina", ens deia. Entre aquell munt de llibres s'hi podia trobar *El llibre del Sent Soví* (el més antic escrit en llengua catalana), el *Llibre del coch...* i també hi havia *La teca*. A l'obrir-lo em va sorprendre el llenguatge que utilitzava, sobretot perquè parla de mesures antigues: quatre unces, dues lliures... Em va fer recordar els temps de la meva infància quan la meva mare (la Joana de Can Simes) em feia anar a comprar a Can Míliu, de la Canya, unces de fesols, lliures de lleties o de cigrons bullits. Sempre preguntava per què em deia dues unces si em podia dir 400 grams, o una lliura de lleties, quan també me'n podia demanar 400 grams... Amb els anys he après que aquests mots són una gran part de la nostra història lingüística, i que malauradament l'estem perdent.

Aquesta edició que ha posat en marxa l'editorial Cossetània és la 17a en el conjunt de totes les edicions del





llibre *La teca* de l'Ignasi Domènech. Fins el dia d'avui és el llibre de cuina escrit en català més venut. Tot i així, des de l'editorial han considerat oportú, i crec personalment que amb un gran encert, mantenir la terminologia culinària escrita en la versió original; tot i que des d'una perspectiva actual pot ser equívoca, controvertida o vista amb ulls crítics, de vegades cal posar al davant l'interès documental, com així ho expressava l'autor. Mots com *llamantos*, *saltejar*, *brotxeta*, *fuagràs*, *pepinillos*, *fiambre*, *pescadilla*, *pebrot morron*... són paraules que es podrien qualificar d'incorrectes, però crec que perdriem una part de la història si ens oblidéssim d'aquests mots i de molts altres que cauen en desús en la parla com *unça*, *lliura*, *ansat*, *paiella*, *padella*, *coffi*, etc.

Però abans de seguir amb *La teca*, deixeu-me parlar un xic de l'autor. L'Ignasi Domènech i Puigcercós va néixer un 8 de setembre de 1874 a la ciutat de Manresa, al segon pis d'un casal que feia cantonada amb el començament de la carretera de Cardona.

Fins a l'edat de 14 anys va créixer entre cassoles a la Fonda del Centro, anomenada també Cal Nasi, una fonda que regentava la família materna.

Durant uns anys, l'Ignasi va anar tastant olles a diversos establiments de la ciutat comtal, però va retornar cap al Bages, a la fonda Monistrol. Al cap d'un temps aniria cap a la Cerdanya, a Puigcerdà, a la cuina de l'hotel Europa.

Quan arriba als divuit anys, marxa cap a Madrid i després a Burgos, on ja dóna les primeres classes de cuina. Podríem dir, doncs, que l'Ignasi Domènech va ser un dels primers *stagers*. No va ser d'aquells cuiners que es queden tota la vida lligats a una casa de menjar, sinó que era un cul inquiet. Això li va portar l'experiència adquirida per poder-se desenvolupar com a cuiner i gastrònom.





Però no s'acaben aquí les seves trifulgues, sinó que al cap d'un any se'n va a París a treballar a diferents restaurants i el fan membre de la Societat de Cuiners de París, i li ofereixen la possibilitat com a gran cuiner de l'època, al mític Hotel Savoy de Londres. Un lloc on imperava la filosofia culinària d'un dels grans cuiners de totes les èpoques, el llegendari August Escoffier; una filosofia que avui dia encara tenen a mà els grans restaurants de França.

A finals del segle XIX, concretament el 1899, quan fa 25 anys, se'n torna a Madrid i escriu el seu primer llibre de cuina, i també funda la revista *El Gorro Blanco*. Va crear una acadèmia de cuina i es va dedicar a l'ensenyament i a l'organització dels banquets de l'aristocràcia de l'època, com els Ducs de Medinaceli.

Cap al 1920, se'n va a Barcelona i dedica el temps a escriure, a més de realitzar diversos treballs, com ara la cofundació de l'editorial Quintilla-Cardona, que edita la seva pròpia obra.

Uns anys més tard, es comencen a notar les conseqüències de la guerra civil, que fan que l'Ignasi escrigui el llibre *Cocina de recursos*. Seguidament, escriu, entre d'altres obres, *Àpats* i un dels seus llibres més coneguts: *La teca*.

Aquest llibre és un autèntic tractat de cuina de l'època. Una cuina basada en els plats tradicionals, amb alguns llegats de les doctrines dels grans cuiners de París i Londres, on Ignasi Domènech es va cultivar durant anys.

Avui dia, *La teca* forma part d'aquests llibres que tot cuiner o estudiant ha de tenir al prestatge. No tan sols pel llegat històric que representa, sinó també perquè les nostres mares i àvies van aprendre a cuinar amb aquest llibre. Avui mateix, diada de Sant Jordi, mentre anava cap a la Boqueria, escoltava el bon amic Pere Tapias en





un programa de gastronomia i demanava quins eren els llibres de cuina que els oients tenien a casa seva: tot un reguitzell de mestresses trucaven i esmentaven *La teca*, fet que ens indica que avui dia encara s'usa i es llegeix.

Molts dels plats que hi trobareu són vigents al 100%. A més a més, l'Ignasi va fer el gran esforç de recuperar plats mig oblidats com el poti-poti, els macarrons a la Benedictina, les perdius fetes al príncep, etc.

En la seva biografia, hi podem trobar una de les diversions que tenia el gastrònom: li agradava fer la tertúlia amb un cafè cada dia al vespre al Liceu.

Des de la seva mort, l'any 1956, han passat 49 anys, i el nom d'Ignasi Domènech i el nom de *La teca* són en boca de tothom que li agrada la cuina, perquè coneixent i estimant el nostre passat, podem treballar i estimar el nostre futur.

Aquest llibre ens ha de fer reflexionar a tots, per damunt de totes les modes culinàries i per damunt de tots els esnobismes gastronòmics. Hem de tenir en el rebost dels nostres pensaments una cita que un bon amic em va dir un bon dia: "La bona música no passa mai de moda; algunes modes no passaran mai a la història perquè són efímeres no aguanten ni un bull. Amb la cuina passa el mateix..."

Pep Nogué i Puigvert

Diada de Sant Jordi del 2005



À LA REINA DE LA LLAR

Lectora amiga: En escriure aquest llibre que porta per títol *La teca*, ho he fet amb la idea d'oferir-vos una obreta molt documentada en l'art del ben cuinar, tan apreciat per tothom; especialment per aquells que tenen un remarcad interès en fruitir d'una bona taula.

Catalunya necessitava un llibre senzill de cuina, en qual les receptes estiguessin ben clarament especificades, perquè al confeccionar els plats no sorgissin dubtes ni confusions ni s'originessin inútils pèrdues de temps i de matèries.

El dedico a la noble dona casolana, tan preocupada per la felicitat de la seva llar. Jo crec que la dona de sa casa, i en general les cuineres, han de saber cuinar bé i amb coneixement de causa, i no fer ús de quatre tòpics mal entesos. També li interessa saber les coses que pot trobar al mercat cada temporada, per poder aconseguir una contínua variació en els menjars, i fugir de la rutina —tan estesa desgraciadament— de valer-se sempre dels mateixos llegums, viandes, aviram, etc., la qual cosa provoca un cansament.

No hi ha res que cansi més l'estómac i tregui la gana de menjar a les persones de bon gust que la monotonia de la taula. Quan s'asseuen ja saben el que els serviran: diumenge això, dilluns allò altre, i així tota la setmana; i així cada diumenge, cada dilluns i cada setmana de l'any. Precisament per aquest motiu podem trobar-nos gent ben





convençuda que l'art culinari és un dels més mediocres i pobre de recursos, quan en realitat és ben al contrari.

Les nostres reines de la llar han de demostrar el seu gust en la presentació de la taula: la mantelleria ha de ser blanca com la neu; els coberts i la cristalleria, brillant de netedat: i tots, tots els més petits detalls disposats de manera atraient i simpàtica, perquè sigui alegre i plaent als comensals de nit i de dia. La dona no ha d'oblidar mai que la llar és el seu reialme, que Déu li ha destinat perquè pugui lluir les qualitats de la seva ànima, la claredat i discreció de la seva intel·ligència i la mestria de la seva mà. És en aquest sentit que la proclamen reina: en el de què ella dirigeix les regnes del govern domèstic, no solament en el de rebre homenatges.

L'ensenyament a les jovenetes del govern de la casa s'imposa cada dia més. És precís que sàpiguen rentar, planxar i, sobretot, guisar. No conjuminar escaldots que no se sap si sortiran bé o malament. Saber els preus, pesos, quantitats i qualitats necessàries per a cada cas, així tot el que fa referència al pa, al vi, a la llet, als fruits, als llegums, la rebosteria, per treure el millor profit de tot; i tot plegat amb la ment posada en la netedat, la distribució i l'ordre de les coses. Ha de saber fer un pressupost de despeses i el balanç d'entrades i sortides. Sense aquestes lògiques "preocupacions", la casa millor acomodada aniria a una segura bancarrota. "La dona, en una casa —diu Lenire—, és el ministre d'Hisenda, i el marit, el contribuent, el qual mai no ha de ser arruïnat pel ministre."

Tenint en compte aquestes consideracions, he determinat d'escriure el present llibre, amb el qual vull aportar un ajut a les solucions més amunt proposades, i evitar per la meva part els desagradables esdeveniments familiars que alguna vegada porta una menja mal arranjada. No és



només “un altre” llibre de cuina el que he escrit i us ofereixo. Si el mediteu i estúdieu, arribareu a convèncer-vos de la gran utilitat que us representa i li agafareu afecte, veient que no està escrit (com tants altres titulats tractats de cuina) per algú que no és capaç de fregir un parell d’ous, i que s’ha posat a escriure’l en un moment avorrit i ha copiat receptes d’amigues de la seva muller, que tenen fama de bones guisadores; al contrari, està escrit per qui s’ha passat la vida dedicat a perfeccionar l’art culinari, tant personalment en acreditades cuines, com a través de la ploma, i l’ha difós a través d’obres que han obtingut arreu un gran acolliment.

Així, doncs, *La teca* és una obreta filla de l’afecte que jo sento per la nostra cuina; i ningú d’aquells que veritablement s’hagi passat la vida treballant-hi o escrivint-ne, no podrà desmentir-ho.

Ignasi Domènech



PRIMERA PART:
CONSELLS GENERALS I PRIMERS PLATS





CAPÍTOL I

ORIENTACIONS QUE SÓN NECESSÀRIES PER SERVIR BÉ A TAULA

Lectors amics: El motiu que m'ha impulsat a escriure aquestes orientacions és donar una guia de com han de servir a taula els criats o criades els dies de compromís, en què els convidats són persones distingides, i es vol donar a l'àpat un caire seriós i solemne.

La taula no ha de ser massa alta, n'hi ha prou amb 78 centímetres com a màxim, i l'amplada d'un metre a un metre i mig; si passa d'aquestes mides és ja una exageració. No s'ha de descuidar, abans de posar-hi les estovalles, de cobrir la taula amb un drap de llana gruixuda (se'n venen d'expressos); les estovalles poden ser blanques adomassades o bé de colors clars amb sanefes; els tovallons han de ser de classe fina, d'una mida de 75 centímetres quadrats i del mateix color que les estovalles. La mantelleria de taula, quan sigui nova, s'ha de rentar abans de fer-se servir per primera vegada, i ja neta, allisar-la amb la planxa, però sense midó, ja que ha de tenir un tacte flexible i suau.

A la taula s'hi posarà, per a cada persona, un plat pla i tantes copes com classes de vins s'hagin de servir, els quals poden ser: negre, escumós o xampanya, ranci o moscatell i blanc. Les copes per als vins i l'aigua han de ser blanques, menys la del vi clar, que serà de color verd o rosa.

També s'hi posaran flors, però procurant que no siguin massa aromàtiques, i combinades amb fulles de color verd fi: o bé formant un parterre o posades en un centre no mas-



sa alt perquè no destorbi la vista, o les dues coses combinades, de manera que quedi ocupat l'espai que queda lliure.

A la taula no s'hi posarà cap gerro, ampolla de vi o d'aigua, ni tampoc les setrilleres; tot això es deixarà al bufet o a la taula auxiliar, a mà dels qui serveixen. Damunt de la taula hi haurà només els coberts, que seran de plata o platejats.

És molt convenient tenir les criades o criats ensenyats a servir correctament una taula, ja que aquesta feina, si bé és senzilla, és difícil d'improvisar. També és convenient que els plats que se serveixen no siguin dels que es fan per primera vegada; val més tenir la seguretat que el cuiner o cuinera el fa bé, encara que siguin més senzills. Pocs moments abans d'asseure's es reuneixen els convidats en un saló a prop del menjador, i a l'hora assenyalada entra el criat o criada i diu: "La senyora està servida". Llavors s'ha de col·locar a la porta fins que tots hagin entrat, la qual cosa poden fer-ho individualment o donant els senyors el braç a les senyores.

Amb la finalitat d'evitar paraules i compliments en la col·locació dels convidats, es posa damunt de cada tovalló una targeta amb el nom de cada comensal, alternant senyores i senyors.

Llavors començarà el servei; hi ha d'haver una criada o criat per cada sis comensals. Presentaran els entremesos col·locats en raveneres de cristall o porcellana damunt d'una safata coberta amb tovalló de serrell. Serviran sempre per la part esquerra del comensal, i primer a les senyores, i una vegada per cada cap del seu torn; la primera per la més propera a la presidència, procurant no posar-se mai de costat al comensal, ni anar amb més pressa en servir a l'una que a l'altra. La sopa se serveix posada al plat soper, i aquest damunt d'un de pla, que és





el que el criat toca, amb la finalitat de no posar el dit dins de la sopa; en servir-la es diu en veu baixa: “sopa, senyora?”, o bé “sopa, senyor?”. Per als altres plats que es van servir es presenta la plata, perquè cadascú se serveixi, i per això cal que hi hagi disposades una cullera i una forquilla; en acabar de servir cada plat es posa el vi que requereix, o sigui xerès o ranci per a la sopa, negre per als plats de carns, blanc per al peix i xampanya per al rostit; per a les postres es repeteix el vi sec o se’n serveix de dolç (màlaga o moscatell). Si hi ha una persona que es cuida de servir els vins és més complet el servei i, sobretot, mentre aquest dura és convenient que no quedi mai el menjador sense un o més servents, amb l’objectiu d’estar a l’aguait i atendre qualsevol necessitat dels comensals. En servir el vi i l’aigua, no s’han d’omplir massa les copes, però cal tenir en compte que no n’hi falti.

Abans de servir les postres es retiren les culleres, forquilles, ganivets i plats que hagin servit per al menjar i es posen els serveis de postres.

Els criats ha d’estar molt atents al més petit senyal de la senyora de la casa i acostar-s’hi per rebre les ordres, que seran donades en veu baixa i ràpidament. No és de bon to renyar els criats en veu alta mentre se serveix a taula, ni tampoc dir als convidats, amb insistència, que mengin més; ni elogiar, i menys vituperar, ni parlar del menjar mentre aquest duri.

Tampoc no cal excusar-se d’alguna cosa que no ha estat bé, i dir que s’ha fet el que s’ha pogut, ni tampoc fer el plat als convidats ni tallar res a taula; és recomanable que vingui tot tallat de la cuina i que cadascú prengui el que vulgui i mengi per la gana que tingui, que per això se l’ha convidat.

I res més.





ÍNDEX

PRÒLEG A LA 17a EDICIÓ, per Pep Nogué	5
A LA REINA DE LA LLAR.....	9
PRIMERA PART: CONSELLS GENERALS I PRIMERS PLATS	
Capítol I: Orientacions que són necessàries per servir bé a taula	15
El que es necessita en una cuina moderna	18
Capítol II: Diades o festes gastronòmiques a Catalunya	21
Gener. Diada de Reis: dia 6	21
Febrer. Diada de la Candelària: dia 2	21
Març. Sant Josep: dia 19	21
Primer dia de Quaresma	21
Abril. Pasqua.....	22
Maig. Ascensió del Senyor	22
Juny. Sant Pere i Sant Pau: dia 29.....	22
Juliol. Sant Jaume: dia 25	22
Agost. L'Assumpció	22
Setembre. La Verge de la Mercè.....	22
Octubre. La Mare de Déu del Roser.....	22
Novembre. Tots Sants.....	23
Desembre. Nadal i Santa Llúcia	23
Capítol III: Consells de molt interès.....	25
Algunes orientacions per saber calcular	25
El millorament dels nostres guisats és la picada catalana.....	26
La picada per als arrossos.....	27
Els estofats.....	27
Capítol IV: Receptes de berenars senzills.....	31
Vint receptes numerades.....	31
El raïm i el pa i all (un esplèndid berenar)	33
El "pote-poli"	34



Instruccions referents a les carns	35
Els saltats i rostits al forn o a la graella	37
Capítol V: Sopes de diverses classes.....	39
Una bona carn d'olla a la catalana	39
Un bon brou casolà.....	40
Escudella verda de príncep	40
Escudella de faves tendres repelades.....	41
Escudella de llegums	41
Escudella de la Cerdanya.....	42
Gran cuinat de Quaresma	42
Sopa de dies de festa.....	42
Sopa d'all i patates a la catalana	43
Sopa de ceba o d'all amb ou	43
Sopa d'all torrada del cuiner Domènech	43
El "farro" tarragoní.....	44
Sopetes dels "zingalos"	45
Sopa de pa a la pagesa	45
Sopa d'all a la catalana.....	45
Sopa d'all amb ou batut.....	46
Sopa de ceba amb aigua o brou.....	46
Com es prepara el consomé usual (brou clarificat).....	46
Consomé d'aviram Cambó.....	47
Consomé Apel-les Mestres.....	48
Consomé Comte Güell	48
Consomé Margarida Xirgu	48
Sopa Damas Calvet.....	48
Sopa Pare Llibori.....	49
Sopa de macarrons amb formatge.....	49
Puré de llegums amb crostonets fregits	49
Puré de llegums amb fideus fins.....	49
Sopa juliana de verdures tendres o sopa d'herbes.....	50
Sopa de pa torrat al forn	50
Sopa de fideus o arròs de la Mariona.....	50
Sopa de sèmola a l'Agneta	51
Les sopetes de la Rosalia.....	51
Turin de Catalonia (gran sopa)	51
Sopa de musclos del litoral català.....	51





Sopa de congre gratinada a l'estil de Provença.....	52
Sopa de llagosta Costa Brava	53
Sopa de mandonguilles a la casolana	54
Puré de mongetes vermelles d'en Pelagi Briz	55
Sopa de tapioca tsarina	56
Sopa gallissa de conill.....	56
Sopa de rap.....	57
Una altra sopa de rap.....	58
La sopa pirenenca	59
Capítol VI: Amanides, arrossos, canelons, macarrons, petxines i tallarines	61
Una amanida a la muntanyenca	61
Amanida d'escarola a la catalana	61
Les escalivades.....	61
Amanida d'api a la burgeseta	62
Xató	62
Un bon arròs blanc	63
Els plats d'arrossos.....	63
Paella a la valenciana	64
Arròs a la milanesa amb salsitxes	65
Arròs amb sardines.....	66
Arròs amb bacallà de casa nostra o Marconi	67
Petxines de peix daurades al forn	68
Macarrons amb menuts de pollastre o gallina al gratén	70
Macarrons a la italiana.....	71
Fideus a la catalana (o a la cassola).....	72
Tallarines (o <i>nouilles</i> o vetes sevillanes) a la bolonyesa.....	73
Canelons a la Rossini.....	74
Canelons a la florentina	76
Canelons de vigília.....	76
Pasta per als canelons (raviolis o tallarines)	77
Capítol VII: Els plats d'ous i algunes truites	79
Ous passats per aigua.....	79
Ous al plat al natural	79
Ous al plat amb salsitxes Bercy.....	79
Ous al plat a la catalaneta.....	80
Ous al plat a la turca.....	80



Ous escalfats (bullits amb aigua)	80
Com se serveixen els ous escalfats	80
Ous a la tripa.....	81
Croquetes d'ous durs.....	81
Ous en cassoles o en cocota	81
Ous durs a la Carmeleta (plat de Quaresma).....	82
Ous emmotllats a la Cartuja	83
Truita de botifarra i mongetes	84
Truita amb tòfones	84
Truita de les nenes.....	84
Truita a la suïssa	84
Truita amb trossets de pa.....	85
Truita amb filets d'anxova	85
Truita de tonyina Elisenda	85
Truita de dijous gras.....	86
Altres truites	86
Capítol VIII: Les salses	87
Salsa espanyola o salsa d'estofat	87
Un bon suc	87
Salsa Mornay.....	88
Salsa holandesa.....	88
Salsa Rachel.....	88
Salsa rica (o Riche).....	88
Salsa de tòfones	89
Salsa bordelesa.....	89
Salsa remolada a la francesa (freda)	89
Salsa a la vinagreta o verda	89
Salsa picant.....	90
Salsa Diable	90
Salsa amb tòfones i moixernons	90
Salsa beixamel.....	91
Salsa italiana.....	91
Salsa a les fines herbes	92
Salsa a la maionesa.....	92
Salsa tiroliana.....	92
Salsa Martori (freda)	93
Salsa romesco	93



Salsa d'all granat català	94
Salsa alloli catalana	94
Allioli casolà.....	94
Allioli amb tomàquet	95
Allioli a l'empordanesa.....	95

SEGONA PART: ELS PLATS PRINCIPALS DE L'ÀPAT

Capítol I: Els plats de peixos	99
Com es couen i se serveixen els peixos	99
Com es cou i es talla una llagosta	99
Llagostins o llamantos.....	101
Peixos fregits a la molinera	101
Els peixos fregits a la romana	101
Els peixos fregits a l'Orly	101
Els peixos gratinats al forn	101
Filets de llenguado a la religiosa.....	102
Salmó amb salsa Riche.....	102
Pops a la Lluciana.....	102
Pops amb ceba	103
Popets estofats amb patates a la catalana.....	103
Popets estofats amb patates i xocolata	104
Pops o calamarsos tendres a la graella amb romesco	105
Calamarsos o pops farcits	105
Calamarsos o pops a la regineta.....	106
Calamarsos a la mallorquina	107
Calamarsos o pops estofadets	108
Calamarsos i musclos Castelldefels.....	108
Musclos revolucionaris.....	109
Romesco de peix	110
Marquesetes de llagosta.....	112
Llagosta saltejada a l'estil de pescador	112
Llagosta a la brasa Costa Brava	113
Llagosta a la catalana.....	114
Llagosta a l'americana	115
Mitges llagostes a la graella amb salsa Martori.....	115
Petits llobarros amb allioli a la barquera	116
Sarsuela de peix i marisc a la catalana	116



Sarsuela de peixos i mariscs a la catalana	117
Òpera de peixos i mariscs	118
Bacallà a la talamanquina	119
Bacallà a la rossellonesa	120
Bacallà a la mallorquina	121
Bacallà cuit amb patates a la vinagreta	121
Bacallà a la beixamel	121
Bacallà dels benedictins	122
Bacallà a la manresana	122
Un altre bacallà a la manresana	123
Bacallà amb samfaina a la catalana	123
Bacallà amb patates o amb mongetes blanques	123
Els peixos a la graella	124
Graellada de peixos i mariscs	124
Tripes de bacallà encibat a la catalana	125
Congre sec amb pebrot i tomàquet a la barquera	127
Congre, nero o altres peixos a la catalana	127
Groguillo	128
Lluç a l'estil de Torre del Breny	129
Trossets de lluç a la marselesa	130
Rodanxes de lluç a la provençal	130
Lluç, lluç petit o tonyina amb pèsols	131
Cua de lluç farcida	131
Rajada a la marinera	132
Rap o rajada a la francesa	133
Rap a la marinera	133
Rap a la catalana	134
Rap amb salsa a la catalana	135
La sopa de rap gratinada al forn	135
Molls al forn	135
Tonyina o bonítol d'en Climents	136
Marinera de peixos	136
Bullabessa de peixos	136
Anguiles amb salsa d'ametlles	137
Sardines engruellades	137
Sardines fregides a la mari-reina	138
Sardines fregides Merceneta	139





Sardines amb escabetx.....	139
Sardines o lluç amb casaca.....	139
Sardines a la siciliana.....	139
Escopinyes o musclos a la marinera.....	140
Canapès d'anxoves Montiniño.....	140
Pomes, moniatos o albergínies amb casaca.....	141
Capítol II: Cargols i granotes.....	143
Com es netegen i couen els cargols.....	143
Cargols a la petarrellada.....	143
Cargols a la Vallhonesta.....	144
Cargols a l'estil de Boada.....	145
Bunyols de cargols a la pagesa.....	146
Truita de cargols Miqueleta.....	146
Granotes saltejades amb all, julivert i pa ratllat.....	147
Capítol III: Carns i menuts.....	149
Blanqueta de vedella, moltó o anyell.....	149
Una magnífica carn guisada amb peres o préssecs.....	149
Filets de vedella "forestal".....	150
Vedella a la cassola amb albergínies.....	152
Romesco de freixura o cor de vedella.....	153
La vedella rostida al forn.....	153
Peça de vedella o bou a la Merceneta.....	154
Els rostits en cassola a la catalana.....	155
Com es disposen els rostits en cassola a la catalana.....	156
Un gran estofat de bou, toro o moltó a la catalana.....	157
Costelletes de moltó ofegades amb xocolata.....	158
Costelletes d'anyell a la beixamel.....	159
La "picatta" italiana de vedella o filet.....	160
Carn de bou o vedella a la Dolorettes.....	161
Costelletes d'anyell a la Raquel.....	161
Moltó o vedella guisat amb llegums.....	161
Filets de vedella a la Banquera.....	162
El saltejat de vedella a la Marengo.....	162
Saltejat d'anyell o vedella Adeleta.....	163
Saltejat d'anyell o vedella a la Parisien.....	163
Llengua de vedella amb rovellons a la graella.....	163
Llengües de moltó o de porc.....	165



Peuets d'anyell amb pinyons i pèsols.....	165
Cap i peuets d'anyell amb girella (o xirella)	165
Llengua de vedella amb cebetes daurades.....	167
Peuets de be o vedella estil Rosalia.....	168
Llonzes de moltó o vedella amb suc “als caçadors”	169
“Platillo” d'anyell amb pèsols i patates a la catalana.....	169
Balotines a la Bona Dama.....	170
Turnedós de filet a la Matignon	170
Ronyons de vedella, de moltó o de porc a la catalana	171
Ronyons a la graella amb patates fregides.....	172
Brotxetes de ronyons de be a la nena Núria	172
Costelletes de vedella, moltó o anyell o filets empanats a la milanesa.....	174
Peus de porc empanats a la brasa	174
Peus de porc estofats amb naps	174
Peus de porc Mas Corriol.....	175
Llom de porc farcit a la barcelonesa	177
Tripes de bou o vedella a la provençal.....	179
Fetge de vedella a la tavernera.....	180
Mandonguilles de carn amb pèsols.....	180
Fetge de vedella o de porc amb panses.....	180
Fetge de porc saltejat a la rusticana.....	181
Blanqueta de potes de vedella o moltó	181
Carn farcida amb olives a la financera.....	181
Coradella d'anyell a la ribetana.....	182
Cor de vedella amb patates o pèsols	182
Llom de porc amb salsa picant.....	182
Llom de porc saltejat amb mongetes blanques.....	182
Botifarres o bé salsitxes	183
Cervells fregits a la romana.....	183
Cervells de xai, vedella o porc saltejats a la Rosó	183
Cap de vedella a la vinagreta.....	184
Peus de porc amb pinyons i pèsols.....	184
Ventre de porc amb pèsols a la catalana.....	184
Tripes amb patates a la catalana	185
Tripa, fetge o pota de vedella o bou a la llauna.....	185
Peus de vedella o bou a la llauna.....	186





Sang i fetge amb ceba	186
Cap o peus de vedella al forn amb patates saltejades a l'estil de pobre	187
Graellada de carn a la catalana	189
Capítol IV: Alguns plats freds.....	191
Com es prepara el pernil en dolç.....	191
Pit de gallina amb tòfona (trufada).....	191
Com es fa la gelatina o àspic	192
Deliciós puré de fuagràs econòmic en conserva.....	192
Capítol V: Plats d'aviram i de caça	195
Polla d'índia farcida i rostida a la catalana	195
Gall dindi o capó rostit a la catalana.....	197
Els rostits d'aviram i caça	198
Perdius amb paquets de cols.....	199
Perdius amb cols a la catalana	199
Perdius estofades amb moixernons a l'olesana	201
Perdigots a la Rosselló.....	201
Els civets de llebre.....	202
Perdiu o conill estofat a manera d'escabetx.....	203
El faisà rostit.....	204
Cogullada, becadell i becaades	204
Els salmis de caça	205
Les perdius o colomins estofats	205
Romescó de conill o llebre a l'Anton del Bosc.....	206
Romescó de conill a la catalana.....	207
Pollastre a la manresaneta.....	208
Conill guisat a l'estil de Boada	211
Conill amb moniatos i bolets.....	212
Conillet o colomins amb suc del Pla de Bages	213
Pollastre amb llagosta Begur	213
Pollastre amb samfaina a la catalana.....	215
Pollastre o gallina amb suc a la catalaneta	216
Pollastre engrallat a la pubilleta	217
Pollastre amb punxa (punta) a l'empordanesa	218
Pollastret o colomins en cassola del senyoret català.....	218
Pollastre saltejat a la Merceneta.....	219



Cassola de pollastre o ànec tendre amb fideus o macarrons prims.....	220
Pollastre farcit en cassola a la pastoreta.....	221
Pollastre saltejat Marigny.....	221
Pepitòria de gallina a l'espanyola.....	222
Tiró amb naps.....	223
Oca amb peres.....	224
Colomins a la cassola d'hostal català.....	226
Capítol VI: Els llegums, les verdures i els fregits.....	227
Com s'han de coure els llegums.....	227
Com es couen els llegums secs.....	227
Combinacions de llegums per al primer plat dels sopars.....	227
Mongetes blanques saltejades amb greixons frescos.....	229
Cigrons guisats a la catalana.....	229
Col blanca amb allioli.....	229
Patates a l'estil de la Cerdanya.....	230
Patates fregides llargues.....	230
Patates fregides palla.....	230
Patates fregides a l'anglesa (xips).....	230
Patates fregides de pobre.....	230
Patates a la Roseta.....	231
Patates en gronxador.....	231
Patates a la vienesa.....	232
Patates <i>fondants</i>	233
Com es fan les patates <i>soufflées</i> o inflades.....	233
Llegums cuits saltejats a la lionesa.....	235
Llegums fregits amb ou a la romana.....	235
"Platillo" de faves amb fideus a la cassola.....	235
Escudella de carbassa i mongetes blanques.....	236
Pèsols i carxofes a la catalana.....	237
Pèsols amb patates de la Carmeleta.....	237
Pèsols tendres a la paisana.....	237
Pèsols amb pernil.....	238
Pèsols saltejats amb mantega de vaca.....	238
Pebrots, cebes i tomàquets farcits.....	238
Espinacs o bledes fregides amb pernil i pinyons.....	238
Espinacs o bledes a la Bella Napolitana.....	239





Espinacs amb anxoves i ou dur	239
Espinacs amb puré a la francesa.....	239
Faves estofades a la catalana	239
Patates amb puré per a acompanyament de plats	240
Calçotada de Valls.....	240
Coliflor cuita al gratén	241
Coliflor saltejada de carreter.....	241
Coliflor amb salsa verda.....	241
Coliflor saltejada	241
Coliflor a la Rosa-Maria.....	242
Espàrrecs i pèsols a la casolana	242
Com se serveixen els espàrrecs.....	242
Rovellons fregits a la provençal.....	242
Rovellons o llenegues a la brasa	243
Bolets al forn a la llauna.....	243
Bolets al forn en paper	243
Bolets a la bordelesa	244
Patates i bolets Vallhonesta.....	244
Mandonguilles criolles de patata.....	245
Cebes escalivades amb arengades aixafades	245
Capítol VII: Receptes mallorquines d'albergínies	247
Motllo d'albergínies	247
Granada d'albergínies.....	247
Granadina d'albergínies i pebrots.....	248
Albergínies amb salsa de vinagre.....	248
Albergínies a la mallorquina.....	248
Albergínies a l'oriental	249
Capítol VIII: Alguns fregits	251
Com es fan les croquetes.....	251
Paquetets de fetge d'aviram.....	251
Com es fa tota classe de bunyols.....	252
Com es fan tots els suflés.....	253
Com es fan les petxines grans gratinades	253
Com es fan els fritots de llegums o "subrics"	253
Espigrames de formatge de gruyère o bola amb pernil.....	254
La cassola ribetana.....	255



TERCERA PART: LES POSTRES

Capítol I: Les postres de llet, dolços, gelats, confitures, refrescos, pastes fulloses i l'hora del te	261
La pasta fullosa per fer els <i>vol-au-vents</i>	261
La pasta lionesa o de bunyols de vent	262
Un bon braç de gitano.....	263
Els nostres clàssics panellets.....	264
Un pa de pessic molt bo.....	266
Coca de Sant Joan	267
Orelletes.....	267
Els flams al caramel	268
Les natilles fines	269
Una plata de crema cremada catalana	270
Una bona crema de castanyes	271
Les millies negres.....	272
<i>Pancakes</i> o creps de convent	272
Sopa d'ametlles dels angelets.....	273
Menjar blanc	274
Nates de Maizena amb vainilla.....	274
El plàtans de la meva tia Carme (calents)	275
Prunes negres a l'hongaresa.....	276
Bunyols de pruna, albercoc o préssec.....	276
Bunyols a l'empordanesa	277
Torrades amb mel i pinyons.....	278
Les torrades de Núria Rossinyol.....	278
Coques de llardons i pinyons.....	279
Truita al rom, conyac o kirsch.....	280
Truita <i>soufflée</i> de vainilla o llimona.....	281
Pomes o préssecs a la Bona Dona	281
Com es fa i se serveix el te.....	281
Els emparedats.....	283
Com es fan uns bons xurros	284
Capítol II: Els gelats i les cremes	285
Gelats crema de vainilla	285
Gelats a les quatre aromes	285
Gelats crema de cafè	286



Gelat crema de cafè amb llet.....	286
Gelat de cafè.....	286
Gelat crema de curaçao	286
Gelat crema de marrasquí.....	287
Gelat crema de praliné.....	287
Gelat crema d'avellanes o d'ametlles.....	287
Gelat crema de xocolata	287
Bescurit gelat	287
Capítol III: Alguns alcohols, confitures amanides de fruites	
i llimonades	291
Exquisit licor monacal.....	291
Un bon curaçao (licor)	291
Un <i>kummel</i> familiar.....	292
Fresalina (licor).....	292
Ratafia de codonyat (licor)	292
Rosolis (licor).....	293
Les fruites amb aiguardent.....	293
Les cireres de València.....	294
Compota de pomes.....	294
Maduixes o maduixons a la Romanoff.....	295
Sangries.....	295
Llimonades i taronjades.....	296
Capítol IV: Orientacions referents a l'ús del pa.....	299
Per impedir que el pa s'assequi.....	300
Utilització dels sobrants de pa.....	300
Púding de pa a l'anglesa	302
Algunes fórmules de canapès o <i>tartines</i>	302
Capítol V: Coneixements útils.....	305
Aigua de camamilla	305
Deliciosa tisana casolana	305
Receptes de Maizena per als nens	305
Per treure la mala olor dels olis.....	306
Per remuntar una salsa maionesa destriada o caiguda.....	306