



Cuina popular
: de Mallorca :

PRIMERA EDICIÓ



CUINA POPULAR DE MALLORCA

Aplech de receptes per purés, sopes, salses, aguiats, rostits, farcits, peixos, mariscs, caragols, llegums y hortalisses. -- Pastisseria, confitures, fruites confitades y seques, mermelades, etc.--Licors, ratafies, àxarops y altres succs. -- Perfumeria fàcil, receptes útils y altres coses de necessitat, acompanyat tot d'un pròlec, modo de preparar y servir una taula, modo de trinxar, etc., etc. : : :

Obra deguda a n'els estudis y molts anys de
pràctiques d'uns quants de

CUINERS MALLORQUINS


S Ó L L E R

Estampa d'En Salvador Calatayud

1 9 3 1




Dam a l'estampa aquesta obreta, estimat lector, amb la confiança de que t'ha d'asser de molta utilitat. Veuràs com duites les receptes a la pràctica el resultat serà inmillorable. Hem volgut donar a n'aquest llibre un caracter popular, y hem introduit unes poques receptes que sense asser mallorquines gosan de molt de prestigi dins aquesta illa. Per exemple la recepta d'Escudella d'Angel tan coneguda, es una menja que prové de França ahont fone molt apreciada durant el sigle passat. Com aquesta ni ha cualc-altra y en conjunt una inmillorable colecció de receptes per fer bon menjar que estàm segurs n'has de fer grans elogis y has d'acabar per considerar aquest llibre com el teu millor amic y aconsellador culinari.



SÓLLER
Estampa d'En Salvador Calatayud
1931

Preu: 2'50 Ptes.



Modo de preparar y servir una taula

EL sistema que te donàm, lector, es un sistema francès digne de tot elogi per lo ben reglamentat qu' está. Es un sistema usat per multitud de cases, sigue en menjades de molta etiqueta, com en menjades de pocas pamplines.

El día que se te que celebrar un convit, el primer trabay ha d' asser fer ben net el menjador; adornar amb pulcritud la taula, y colocar els cuberts amb dues hores a lo menos d' anticipació. L' objecta d' això es per poder enmendar cualsevol falta u omissió que se puga haver feta.

Una taula, per anar bé, es necessari que se dispósigue de manera que cada convidat disfrúti que d' una amplari de 75 centímetros. Així per etsemple, per dotse convidats la taula té que tenir un perímetro de 9 metros.

Si a la casa hey ha d' aqueixes garrafetes de vidre, blanc o de color, per etsemple color verdós o rose palit, s' omplirán de ví comú, y se colocarán a la taula, procurant guardin simetria amb els pitxés o lo que sia, d' aigo. El primer cuidado que tenen que tenir els senyós de la casa, es procurar que may s' acabi el ví de dins las garrefetes o botelles, porque sempre es molt desagradable al convidat,

veurersé obligat a demenar aigo o ví, o privarsé de beure per no demenarò.

Demunt les tovayes de la taula, sen hi posarán unes altres mes petites que no arribin an els plats dels comensals, a fi de no incomodarlós cuant s' aixequin les tovayes p' els postres.

Cada cosa se collocará a demunt la taula amb so milló gust posible, de modo qu' an el primer cop de vista fássigue entrar en talent al mes desganat. En primer lloc, se procurarà no acaramullar just a devora el plat, el guinavet, la cuera y la forqueta: se farà amb aixó y el torcabocas, una especi de trofeo, o cualsevol altre figura graciosa, que servesqui d' adorno. An es mitx de la taula, se posarán molts de cuberts per emplear sempre que siga necesari.

Además dues cueres grosses p' els aguiats, una forquete també grossa, d' aquestes de tres dens, y una bona colecció de guinavets ben esmolats per trinxar o fer bossins la carn, pero dispots de manera qu' estiguen al alcans del subjecta que fassi els honors de taula y servesqui els menjás. Tots aquets objectes, així com las vinagreres, tassóns, botellas, etc., contribuirán, collocantlós amb refinat gust y simetria, a la decoració y adorno de la taula.

An el costat de cada convidat se posará d' antemá un tessó regular, una copa p' el ví comú, un altre p' el ví millor y una tercera p' el Xampany si n' hi ha.

Per aquets vins, passa la botella de ma en ma, comensant p' el dueño de la casa; cadescú se serveix a son gust, a no asser qu' hey hagui criats qu' heu fassen. No es convenient presentar aigo a tots aquells que no la demániguen.

S'ha de tenir en conta que al entrar els invitats, els plats deven estar ja colocats a demunt la taula.

Tamb
nidat de
tes, reve
envinegr
En p
Desp
Si s'
oportú e
El se
tant, y
del tot r
ra qu' e
setes, r
etc.
Seg
siguen
dolsos
S'
namer
setant
vins b
De
Ll
rant
Y
si es
qu'er
N
pass
ajud
se fa
una

També s' hi heurán colocats amb prevenció, infidat de platets ganosos com son ostres, sardinetes, revenets, fonoy marí, olives, tápares, sebetes envinegrades, mantequilla, etc., etc.

En primé lloc se podrá servir un bon puré.

Después la sopa que s' haji escohida.

Si s' ha fet bollit de carn y verduras y se troba oportú es serviró se pot fer después de la sopa.

El sentit comú de la cuinera pot organisá lo res-tant, y si vol algo d' orientació li dirém que no' stá del tot malement treure peixos o mariscs de la mane-ra qu' es vulga, aguiats amb les seves sabroses sal-setes, rostits acompanyats d' ensiamets tenres, etc., etc.

Seguidament se presentarán las fruites procurant siguen lo mes variades posible. Llevonses el plats dolsos.

S'ha de tenir en conta el treure lo mes oportu-nament els vins corresponents a cada menjada, en-setant entre las fruites y els postres las botellas de vins bons, o generosos, com també *Xampany*.

Después gelats.

Llevonses café, els licors mes escohits, procu-rant la variedat, y xigarros.

Y per final si es en l' estiu, cap a fer la siesta y si es durant l'hivern a prende un poc el sol, si es qu'en fassa.

N' hi ha, que después d'acabats els postres, passen a un' altre saleta ahont la senyora de la casa ajudada per un convidat, serveix el café. Llavors se fa un poc de tertulia, y después de transcorre una horeta se serveixen el gelats, amb pastes.

Aixó, com tot, va a gust del consumidor.

Caragols amb ay-y-oly

Després d'haverlós fets ben nets se posen a bullir dins aigo. An haver bollit se treuen y se deixen degotar. Llevonses se tornen posar an el foc dins un olla amb aigo, y en tornar bullir, s'hi tira un plat plé de sofrit, un bon manat de totes herbes, molt de fonoy, oli y sal. Se deixa coura y an estari se treuen els caragols dins un plat gros, juntament amb una salsa d' ay-y-oli (pág. 27).

Caragols frits

Dins una pella s'hi sofregirá oli, seba y juavert. S'hi tirarán els caragols bollits en la forma que s'ha dit; s'hi posa prebebort y sal, y se remena tot an el moment que se fregeix.

Caragols aguisats

Després de bollits en la forma esplicada, se posará a dins una grexonera ahont amb oli s'hi hagi sofregit seba picada y uns cuants ais. Se trempen bé amb sal y espicies y s'hi tira un poc de farina. An haver cogut un poc, s'hi tira ví ranci, y xuya salada tayada a bossíns. An asser cuit s'hi tira una salsa amb ví (pág. 31) y se serveix.

Caragols a la lionesa

Després de bollits se treuen els caragols de la seva concha y se posen a fregir amb oli, seba picada, ais, juavert, sal y espicies. Se polvoretja amb farina, se treu del foc, y s'hi tira un batut de verms d'ou.

Envinagrats

Se pot envinagrar: fonoy marí, prebes de cire-reta y d'els altres, tápares, taparots, olives, pestenagues, sebes petites y tenres y moltes coses mes. Aixó es lo de menos. Lo esencial és contar amb un vinagre pur y fort, que reunesqui a la qualitat de provenir d'un vi vell, la de poseir, aquell bon olor an ell tan caracteristic.

Convé conservar l'envinagrat a dins pots de vidre, tenguent especial atenció amb treuerl'ó amb cuyeres de fusta y no tocarl'ó may amb les mans.

Aigo-sal

S'agafará sal sense moldre, y se disposará amb aigo dins una caldera fentlé bollir. Per sebre quant l'aigo está ben salada se ferá la prova amb un ou post el mateix día que se colocrará a dins l'aigo, y en veure que treu uns cuants milímetros el seu capserá senyal de que l'aigo sal está bé.

Ni ha que deixen fondre la sal dins aigo frede, y altres qu'hev posen la sal juntament amb l'oliva o lo que sia que 's vulgui salar.

Olives trencades

Se triarán olives sense corcs, y amb una pedra, s'anirán trencant sense rompre el pinyol, tirantlés a dins un ribell ahont hey hagui aigo clara. Sa camviará l'aigo un parey de vegades, y llevonses se posarán les olives a dins aufabis o pots de vidre, amb aigo sal, cuidant de posarí entre y entre sostres de fonoy, herbes aromátiques com son senyorida o ta-

mesclat amb els vermeis, quant hey está tot bé, s'hi tiren unes grapades de pinyons passats per la pella.

També se poden omplir blancs amb confitures cualsevoles. Si se vol, antes d'omplir el buit d'els blancs se poden posar aquests un rato dins una fusió de sucre al punt de la llisa.

Ous d'angel

Se tendrán al punt de la llisa 200 grams de sucre; a dins ells s'hi tirarán vuit o nou vermeis d'ou y se remena ben remenat fins que tot es una mescla. Dins una palangana s'hi tendrán quartos tayats a llenques, y a demunt ells se treburará sa coacció indicada.

Torró a la gaditana

Dins aigo se bollirán tres unces de metles y tres de vellanes; se pelarán y se farán ben netes a dins aigo clara. Fet aixó se tirarán a dins dues lliures de sucre clarificat al punt de la ploma, tiranthi además pell de llimona raspada; amb una cuera s'anirá remenant, y an el poc temps de teniró an el foc si ajuntarán dos blancs d'ou ben rebutats; se seguirá remenant, y en veura qu'está an el seu punt se tirará a dins caxonets guarnits de paper, a fi de que prengui la forma de barra de torró.

Altra forma de torró

S'arreglen com a la recepta anterior: la mateixa quantitat d'avellanes y metles, solament que se farán bossins petits, y se posarán a dins una casseroleta, juntament amb pell de llimona raspada, un poc