Publicitat a la revista "Blanco i negro" del 1915.
Arxiu Municipal de Palafrugell.

Autor Mas.
Arxiu Municipal de Sant Feliu de Guíxols.
Fons John Langdon – Davies.

Els mobles de cuina eren escassos, n'hi havia prou amb una taula, algunes cadires, un armari per als estris i en alguns casos l'escó o banc de fusta que s'ubicava davant del foc. També hi podia haver una pastera per a l'elaboració del pa.

Los muebles de cocina eran escasos, bastaba una mesa, algunas sillas, un armario para los utensilios y en algunos casos un banco de madera que se ubicaba delante del fuego. También podía haber una pastera para la elaboración del pan.

Maria Sagrera.
Foto F. Muñoz.
Arxiu Municipal de Palafrugell.
Col·lecció Pere Oliveras

A finals del segle XIX no existien les neveres per conservar els aliments. Es feien servir diferents mètodes per aprofitar els productes de temporada, s'elaboraven conserves dolces i salades, fruites confitades, salaons, melmelades, licors, aigües de fruites i xarops.

A finales del siglo XIX no existían las neveras para conservar los alimentos. Se utilizaban diferentes métodos para aprovechar los productos de temporada, se elaboraban conservas dulces y saladas, frutas confitadas, salazones, mermeladas, licores, aguas de frutas y jarabes.

Les receptes familiars s'han transmès tradicionalment de forma oral, en alguns casos però, les receptes de l'àvia van quedar escrites en vells quaderns de cuina. Els receptaris populars de l'època inclouen remeis casolans, productes cosmètics i d'adrogueria, a més d'una gran varietat de menjars i rebosteria.

Las recetas familiares se han transmitido tradicionalmente de forma oral, aunque en algunos casos las recetas de la abuela quedaron escritas en viejos cuadernos de cocina. Los recetarios populares de la época incluyen remedios caseros, productos cosméticos y de droguería, además de una gran variedad de comidas y repostería.

La cuina del 1800

La dinàmica habitual seguida pels indians al seu retorn era fer-se una casa senyorial i formar família. La dona s'encarregava de l'organització de la casa.

La cocina del 1800

La dinámica habitual seguida por los indianos a su retorno era hacerse una casa señorial y formar familia. La mujer se encargaba de la organización de la casa.

Cuina de la casa Vicenç Ferrer.
Autor Maties Carreras.

L'espai dedicat a la cuina en les cases indianes era senzill. Constava d'un o diversos fogons d'obra, una llar de foc i una fleca o forn de pa. Es cuinava al caliu del foc i la brasa, es dedicaven hores a la preparació dels àpats.

El espacio dedicado a la cocina en las casas indianas era sencillo. Constaba de uno o varios fogones de obra, una chimenea y un horno de pan. Se cocinaba al calor del fuego y de la brasa, se dedicaban horas a la preparación de las comidas.