



## CONSELLS DOMÈSTICS

- L'enciam un xic pansit serà presentable si en remulleu les fulles amb aigua refrescada amb un cub de glaç.
- Per estovar un rostit unteu-lo de mostassa dolça, la vetlla. L'endemà, eixugueu-lo amb un paper absorbent; saleu-lo, empebreu-lo si voleu, i fiqueu-lo al forn.

## REFRANYS DE MAR

- Amb bona mar, qualsevol sap navegar.
- Gota a gota el mar s'escota.

## L'ART DE VIURE

- Equivocar-se és humà. Donar-ne la culpa a un altre encara és més humà, però deslleial. (B.G.)
- Quan escriguis a algú per a demanar-li quelcom que només t'interessa a tu, inclou un segell per la resposta. (A. Lincoln)

## ACUDITS -de quecs- («tartamuts»)

-Dins de l'avió-escola de paracaigudisme hi ha, entre altres soldats, un noi que quequeja. A l'entrenament, l'instructor repeteix les ordres: Ja ho sabeu; primer heu de saltar en caiguda lliure; després heu de comptar fins a quatre i obrir el paracaigudes. Entesos? El quec, com els altres, salta, i cau, cau, fins a esclafar-se, afortunadament, en un paller. Els companys cuiten a portar-li auxili i el troben dient: q..., qu..., qua..., quatre!

## UN QUEC RELATA A UN SEU AMIC:

Anit vaig assistir a un concert f..., f...

L'amic: formidable?

El quec: N... no; fantàstic! L'orquestra era di... dirigida per un mestre ex... ex...

L'amic: extraordinari?

El quec: N... no; ex... excepcional. Van interpretar una sim... simfonia de Ch... Ch...

L'amic: de Schubert?

El quec: N... no; Ch... Ch...

L'amic: de Schumann?

El quec: N... no; Ch... Ch...

L'amic: de Chopin?

El quec: N... no! De Liszt!

## NO DIGUEU:

Catxarro  
Caudal  
Caudalós  
Caudillo  
Cautivar / Cautiveri  
Cavallar (bestiar)  
Cedilla  
Cèfiro  
Cegar  
Cego  
Ceguera  
Celos

## DIGUEU:

Estri, atuell, andròmina, endergues  
Cabal  
Cabalós  
Capitost, cabdill  
Captivar / Captivitat  
Cavallí  
Ce trencada  
Mantellina, vel / zèfir  
Encegar  
Cec, orb  
Ceguesa, ceguetat  
Gelosia



## Gastronomia

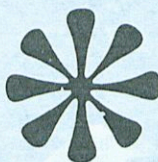
### PA DE PESSIC D'AMETLLES

Ingredients per a 6 persones:

- 6 ous.
- 100 grams de fècula de patata.
- 100 grams d'ametlles picades.
- 150 grams de sucre.
- 15 grams de farina.
- 10 grams de mantega.
- 6 grams de llevat en pols.

Poseu les clares en un bol i bateu-les bé a punt de neu fort. Afegiu-hi els rovells, el sucre, la fècula de patata, les ametlles i el llevat. Barregeu-ho amb una cullera de fusta sense remoure-ho gaire, tireu-ho en un motlle ben untat amb mantega i empeseu-ho de farina.

Coeu-ho a forn suau durant 30 o 35 minuts.



## SETEMBRE 1986

Temperatura Màxima . . . . .	30'5° C.
Temperatura Mínima . . . . .	13'5° C.
Temperatura mitjana . . . . .	21'6° C.
Oscil.lació Extrema . . . . .	12° C.
Oscil.lació Mitjana . . . . .	8'5° C.
Dies de Pluja . . . . .	11
Total Litres Recollits . . . . .	33'2
Precipitació Màxima . . . . .	12'1 l.
Grops . . . . .	7
Dies de boira . . . . .	4
Tramuntana NNW . . . . .	2 dies
Provençal NNE . . . . .	2 dies
Gregal NE . . . . .	4 dies
Garbí SW. . . . .	2 dies
Vents Variables . . . . .	20 dies

JONÀS MALLART

