

El Menú

* * * * * REVISTA SEMANAL * * * * *

Barcelona, al mes, 3 ptas.

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Condal, 12. - Barcelona

Fuera, al mes, 3 ptas.

Año I 21 Abril de 1904 Núm. 1

SUMARIO

A nuestros lectores.—Las comidas —Sección Práctica: Huevos revueltos á la lionesa; Lengüados á la Waterfish; Pan de higados de pavo; Solomillo de vaca á la Godard; Alcachofas fritas; Pichones á la parrilla.—Anécdotas —Noticias varias.—Correspondencia.



A nuestros lectores

Al vez de afrancesado se tilde el título de nuestra Revista, más débeseos esto disimular, en primer término por ser la palabra «Menú» aceptada en el idioma español, cuando menos por el uso y luego porqué á la verdad tiene una significación que todos conocemos perfectamente, adecuada al objeto de nuestra publicación y que con dificultad tiene traducción propia y concisa como sería menester.

A pesar de esto, el nombre no hace la cosa, y es esta de poquísima monta. Lo que sí tiene verdadera importancia es, que nuestra publicación preste un útil servicio á nuestros favorecedores en cuyo obsequio y provecho, estamos dispuestos á hacer los sacrificios que fueren necesarios, esperando ver correspondidos nuestros esfuerzos con la benevolencia y buena acogida que del público todo esperamos.

Restanos solamente dirigir un saludo cariñoso á la prensa en general dentro de la que vamos á trabajar, dedicándonos al Arte Culinario, que no por ser de uso tan común, deja de tener su verdadera importancia dentro de la vida social, cuando enseña á bien condimentar con el mayor refinamiento, asociado á la mayor economía relativa y cuando desplegando toda su faustuosidad, sirve para el desarrollo de nuestra vida de relación.

La Redacción.

Las Comidas

En todo tiempo, desde la más remota antigüedad, las comidas han representado un papel muy preponderante en la sociedad humana, y exactísimo es como dice Montaigne en su viejo y primitivo estilo, que la ciencia de la gula, es la más antigua y la más universalmente comprendida. Considerada bajo el simple punto de vista de la refección corporal, la comida es ya una de las más importantes funciones del hombre. El axioma que Harpagon quería hacer grabar con letras de oro: *Es menester comer para vivir*, es la más estricta verdad. Lo que Brillot-Sœvarin escribió en el principio de su «Fisiología del gusto». *Los animales se reparan, el hombre come; el hombre por naturaleza solamente sabe comer*, indica el refinamiento que el hombre ha ido introduciendo en esta función capital á medida que se ha ido alejando de las primitivas costumbres.

Mientras los hombres se conservaban en estado salvaje, no tuvieron otro objetivo que satisfacer sus apetitos físicos, los más precisos, viviendo de la caza ó de la pesca, y no desdeñando acudir á la antropofagia, cuando no podían apelar á otros medios de subsistencia. Mas cuando sintieron instintivamente la necesidad de relacionarse unos con otros, de agruparse, entraron en el periodo de transformación, que se llama barbarie y su sistema de alimentación se modificó con este comienzo de civilización, siendo todavía los manjares groseros, pero más variados. La Biblia y Homero nos dan los menús de estas comidas en que el hombre solo buscaba satisfacer su hambre. Grandes trozos de carne asados sobre carbones ardiendo y sazonados con gruesa sal, si la había, tales eran, juntamente con las legumbres y pescado cocidos en agua, los únicos manjares conocidos. La carne y el pescado hervido son también posteriores á la época homérica.

La *Iliada* nos describe una comida dada en su tienda por Aquiles á Ulises y Ayax: «*Proctoles dice, deposita junto al hogar una gran cesta en que hay las espaldas de una oveja, de una cabra y el succulento dorso de un cerdo de abundante grasa. Antemedon, cogía las carnes y el noble Aquiles las cortaba; las cortaba en pedazos y las atravesaba con hierros puntiagudos.*»

«*Proctoles, semejante á un Dios, enciende*

un gran fuego, y en cuanto la llama languidece y se extingue, dispone sobre la hoguera grandes piedras, sosteniendo en ellas los hierros con las carnes, que después sazona con la sal sagrada. Cuando las viandas están á punto y las mesas preparadas, Proctoles reparte el pan al redor de la mesa en ricos canasfos; Aquiles sin embargo, sirve él mismo las carnes. Colócase luego en frente de Ulises, en el otro extremo de la mesa y encarga á su compañero que sacrifique á los Dioses. Proctoles echa á las llamas las primicias de la comida y todos enseguida ponen mano á los manjares servidos y preparados.»

«*Quando á fuerza de comer y beber quedan satisfechos, Ayax hace seña á Fenix: —Compréndele el divino Ulises y llenando su copa bebe á la salud de Aquiles.*»

Hasta aquí Homero.

Las viandas asadas, el pan y el vino, tal era el menú ordinario de las comidas homéricas, las entrañas, rellenas de sangre y grasa eran también muy apreciadas. La sal era todavía para Homero y sus contemporáneos algo divino y sagrado. Los frutos y los quesos dieron á las comidas alguna variación. Los vinos, sin embargo, eran de distintas clases y se conocía el valor que adquirían envejeciendo. Nestor se cita por tener vinos de once años.

Por lo demás, en estos banquetes primitivos desconocíase la etiqueta, nada había inútil ni lujoso, nada de limpieza, ni de boato: comer y beber á saciar y más, era su único objeto. Las más de las veces, los invitados se servían ellos mismos en un gran plato y faltando tenedores y cuchillos, despedazaban con los dedos su parte de vianda y apagaban su sed, valiéndose de un vaso común que circulaba por la mesa. —*Salcor.*

(Se continuará)

SECCIÓN PRÁCTICA

Huevos revueltos á la lionesa

(Œufs brouillés á la lyonnaise)

Háganse freir con manteca de vaca dos puñaditos de miga de pan cortado en pequeñas y delgadísimas rebanadas. A parte bátanse diez huevos, á los que se añadirá un polvo de sal,

media pizca de nuez moscada, un poquito de pimienta de Cayena, cinco cucharadas de queso de Gruyère tierno, cortado en pequeñas rebanadas también y dos cucharadas de queso de Parma rayado. Revuelto que sea todo se echará á una cacerola en la que se habrán hecho fundir ciento cincuenta gramos de manteca de vaca, meneándolo con una cuchara sobre un fuego suave, hasta que empiece á ligarse, en cuyo punto se retirará de la lumbre, adicionándose cuatro cucharadas de nata é inmediatamente el pan frito, sirviéndose en el acto.—*Urdu.*

Lenguados á la Waterfish

(Soles à la Waterfish)

Límpiese dos lenguados de buen tamaño y divídanse por su ancho en dos ó tres partes; pónganse durante media hora en agua fría que se habrá salado. Entre tanto córtese en delgadas rebanadas, una cebolla, un trozo de puerro, una raíz de perejil y un pedazo de raíz de apio; hágase rehogar con manteca de vaca la cebolla y el puerro, sin que llegue á tomar color, añádanse las demás raíces cortadas; al cabo de cinco minutos échese al rehogo total, medio litro de vino blanco y otro medio de caldo: hágase cocer durante diez minutos á fuego lento y al cabo de ellos añádanse los lenguados previamente lavados: asazónese con un polvo de sal y una pizca de pimienta: déjese que dé tres ó cuatro hervores, tapándose luego la cacerola y poniéndola á fuego lento: diez minutos después sáquese con la espumadera los lenguados, escúrranse y colóquense en una fuente bien caliente. Hágase hervir vivamente la salsa hasta reducirse á dos terceras partes; retírese de la lumbre, añádase una cucharada de manteca de vaca y dos cucharadas de hojas de perejil picado; revuélvase bien y viértase la salsa sobre los lenguados. Al rededor de la fuente se colocan pequeñas rodajas de pan de medio centímetro de grueso con una lijera capa de manteca fresca.—*N. S.*

Pan de hígados de pavo

(Pain de foie de dinde)

Se reunen ocho hígados de pavo, los que después de quitarles con gran cuidado la piel, se lavarán, dejándolos que se escurran. Escurridos lo más posible se cortarán en pequeños pedazos y se pondrán en una sartén, con la mitad de su volúmen de tocino cortado en delgados cuadrados, adicionando perejil y un diente de ajo pequeño, picado lo más fino posible, y algunos champiñones cortados; se sazona con un polvo de sal, una pizca de pimienta, unas raspaduras de nuez moscada, una ramita de tomillo, media hoja de laurel y un pequeño clavo de especie. Hágase rehogar á gran fuego y cuando esté cocido el hígado échese tres cucharadas de vino de Madera, que se reducirá vivamente, retirando luego la sartén de la lumbre y dejando enfriar los hígados: fríos que sean, se majan en el mortero con un tercio de su volúmen de panada (1) y pásense por un tamiz. Puesta la mezcla en una fuente se le añade un huevo con su clara y además siete yemas, trabajando bien la pasta con una cuchara, se incorporan luego cincuenta gramos de sustancia de ave reducida (2) y tres cucharadas de trufas cortadas en rebanadas. Operada la mezcla de todas los ingredientes, se verterán en un molde cilíndrico, de antemano engrasado con manteca de vaca, y una vez lleno dicho molde se cubrirá con un papel untado de manteca de vaca también, y se colocará en una cacerola con agua hasta la mitad de su altura; se pondrá á la lumbre y al primer hervor se retirará á fuego muy suave, se tapará la cacerola, poniendo fuego sobre la tapadera y dejándose cocer suavemente durante 45 minutos. Cuando el contenido del molde presente cierta consistencia, retírese completamente la cacerola del fuego, y 15 minutos después se saca el molde, y secándolo exteriormente se vacía sobre un plato caliente. A falta de hígados de pavo, se utilizan los de gallina.—*Bain.*

(1) Se entiende por panada una sustancia compuesta con caldo y miga de pan; debe tener bastante consistencia.

(2) Mas adelante y en otra fórmula vá lo que se entiende por sustancia de ave. (Nota de la redacción)

Solomillo de vaça á la Godard

(Filet de bœuf á la Godard)

Sin duda es el plato cuya fórmula vamos á indicar uno de los más complejos que constituyen la buena cocina y en consecuencia uno de los más complicados. Verdad es también que no es plato para hacerlo ordinariamente, mas como en toda casa hay durante el año ocasiones en que por razón de solemnizar fiestas ó fechas señaladas, ó por cumplir con los ineludibles compromisos á que la vida social obliga, hácese verdaderos extraordinarios, prescindiendo de la parte económica, nos hemos decidido dar esta complicada fórmula culinaria.

Siendo necesario para hacer el filete á la Godard, saber una porción de fórmulas para la preparación de distintos compuestos, antes de entrar de lleno en la fórmula que nos ocupa, daremos por separado las accesorias que son menester, no solo para mayor claridad, si que también porqué las preparaciones que daremos á conocer, se emplean en la confección de otros platos, y á ellas haremos referencia siempre que convenga en el transcurso de nuestra publicación.

Caldo para salsas.—Para la preparación y adición de las salsas se emplea un caldo distinto al del *cocido* y del *consomé*, preferible siempre al agua. Los componentes de este caldo son morcillo de ternera, pierna de vaca y todos los huesos y recortaduras de carne. Se separan los huesos de las carnes, atándose bien estas que con todos los huesos separados se ponen en la marmita con agua á razón de 3 litros por kilo de huesos y carne, añadiendo 3 gramos de sal por litro de agua. Se hace hervir á fuego vivo, espumándose perfectamente y adicionando al caldo, después de espumado, puerros, zanahorias y cebollas, déjase cocer todo durante cinco horas, al cabo de las que se cuele por una servilleta y se conserva para usarlo siempre y cuando sea menester, lo que es muy frecuente.

Consomé de ave.—Tómense 2 gallinas sin las pechugas y 3 kilos de tapa de ternera sin hueso, que bien atada, junto con las gallinas se colocan en una marmita, añadiendo cinco litros de *caldo para salsas*, con 20 gramos de sal: al primer hervor se espumará y luego se guarnece con una rama de ápio, un

manejo de puerros y dos cebollas con un clavo de especias cada una: se deja que hierva á fuego lento hasta tanto que las carnes estén cocidas, y en tal punto se sacan estas de la marmita, colocándolas en una fuente y se espolvorean de sal, para poder emplearlas en alguna forma (1). El consomé se cuele por servilleta y se desengrasa perfectamente y se clarifica con las pechugas de gallina que se habian reservado, se cuele de nuevo por una servilleta y se pone en sitio fresco (2).

Velouté.—Se unta ligeramente de manteca una cacerola en la que pondrá medio litro de caldo para salsas, 2 gallinas, 3 kilos de pierna de ternera y 2 cebollas, se rehoga muy lentamente para evitar que las viandas tomen color: una vez rehogado se adicionan 7 litros de *caldo para salsas*, se hace hervir, espumándose, y después se agregan 5 gramos de sal, 3 gramos de pimienta molida, 3 gramos de azúcar, un ramillete surtido (3), y 2 zanahorias medianas; se deja á la lumbre hasta la completa cocción de las carnes, se secan éstas y colocadas en una fuente se espolvorean con sal para reservarlas. El caldo se cuele por una servilleta y se desengrasa enteramente. Se clarifican poniéndolas á fuego lento y colándose por una servilleta, 400 gramos de manteca, en la cual se hace un rehogo blanco con 400 gramos de harina, se le añade el caldo de la carne y se le dá vueltas hasta que empiece á hervir. Al romper á hervir se deja cocer suavemente durante dos horas, se desengrasa dos veces en este espacio de tiempo y últimamente antes de colarlo por un cedazo, dejándole á parte para cuando haga falta.

Sustancia de ave.—En una cacerola se pondrán 3 litros de consomé de ave, 1 kilo de ternera cortada en cuatro ó seis trozos y los armazones y desperdicios de seis pollos, cuyas pechugas y muslos se guardarán para otras aplicaciones; se añaden dos cebollas, una de ellas con dos clavos de especias, una zanahoria mediana y un ramillete surtido, se hace hervir, se espuma, se deja cocer suavemente

(1) Oportunamente daremos fórmulas para aprovechar los componentes de los cocidos.

(2) Clarificar es la operación que tiene por objeto hacer limpios los jugos, los caldos, las gelatinas y la manteca.

(3) Ramillete surtido (*bouquet garni*) se compone de 36 gramos de perejil en rama, 2 gramos de tomillos y 2 gramos de laurel, todo lo que se atará perfectamente para evitar que se separe y facilite su extracción.

hasta que la carne está bien cocida; colándose por la servilleta, se desengrasa luego por completo, estando ya en disposición de ser usada la sustancia del ave.

Sustancia de setas.—Se monda y lava un kilo de setas (*champignons*) y se ponen en una cacerola con dos cucharadas de zumo de limón y 10 gramos de sal, se pone á la lumbre cinco minutos, con la cacerola cubierta: se añade un litro de consomé de ave y se deja hervir durante diez minutos; se cuela por la servilleta y se guarda para emplearla.

Salsa alemana.—Tómense dos decilitros de *sustancia de ave*, un decilitro de *sustancia de setas*, un litro de *velouté* y en una cacerola se reduce todo hasta que deje bañada por completo la cuchara, se espesa luego con cuatro yemas de huevo y 15 gramos de manteca, se pasa por el cedazo al baño maria, cubriéndose con una cucharada de consomé de ave, para evitar que se forme una tela en la superficie.

Mirepoix, sustancia de carnes y legumbres.—Córtese en pedazos de cuatro centímetros un kilo de ternera, tómese un kilo de jamón de Bayona gordo y magro, del que se quita la corteza, 500 gramos de tocino gordo que se cortará como la ternera después de haberle quitado la corteza, reúnanse á estas viandas 4 zanahorias cortadas en rodajitas, 4 cebollas medianas, 4 hojas de laurel, una rama de tomillo, 4 cebolletas; en una cacerola se rehoga hasta que se dore, añadiendo 2 botellas de vino de madera y 5 litros de caldo para salsas, se sazona con 10 gramos de pimienta molida, se hace hervir y se deja cocer después lentamente durante dos horas, colándose por la servilleta sin desengrasar.

Glacé de carne.—Colóquese en una marmita con 12 litros de agua y 50 gramos de sal, 3 kilos de tapa de vaca, 3 de morcillo de ternera y 3 kilos de pierna de ternera toda perfectamente deshuesado: se hace hervir y se espuma, se añaden 500 gramos de puerros, 500 gramos de zanahorias, 500 gramos de cebollas y tres ramilletes surtidos, de deja cocer todo suavemente hasta la completa cocción de la carne: cuando está ésta cocida, se cuela el caldo por una servilleta, se pone en una cacerola grande de cuajar se reduce á las dos terceras partes y se conserva en un tarro grande. Al día siguiente cuando el caldo esté

cuajado se quita el sedimento que se halla en el fondo y la capa superior hasta el espesor de un centímetro; se pone de nuevo en la cacerola y en fuego muy vivo se reduce, teniendo cuidado de removerlo bien con la cuchara de madera hasta que adquiera bastante consistencia; se pone definitivamente en un tarro, dispuesto ya para emplearse.

Salsa española.—Se preparan 3 kilos de tapa de ternera sin hueso y 1 kilo de contratapa de vaca: se baña con manteca una cacerola y se ponen en el fondo 3 cebollas cortadas en rodajas, colocando encima la carne: se añade medio kilo de caldo para salsas y hace que rompa á hervir á lumbre viva y cuando el caldo esté reducido á la mitad se cubre la lumbre para que se produzca un hervor muy suave pero continuo, que bañe y dore las carnes, teniendo cuidado de volver estas para que tomen color por todos lados. Esta operación se hará con gran cuidado, pues si el baño producido por el cuajado resulta demasiado oscuro, la salsa tendría un gusto acre, que no sería posible corregir á pesar de todas las adiciones de azúcar.

Cuando las carnes están bien bañadas y cuajadas, se retira la cacerola del fuego y se deja tapada durante cinco minutos, para dar al cuajado más facilidad para disolverse. Después de este tiempo se añaden 6 litros de caldo para salsas; se hace que rompa á hervir, se espuma, y después se añaden: 1 ramillete surtido, 2 zanahorias, 10 gramos de sal, 3 gramos de pimienta molida, 5 gramos de azúcar. Al primer hervor se aparta al lado de la hornilla hasta estar cocidas las carnes, que se escurren y colocadas en una fuente se espolvorean de sal, se cuela el caldo por la servilleta y después se hace un rehogó con 400 gramos de manteca clarificada y 400 gramos de harina. Hecho el rehogó se le añade la salsa y se remueve circularmente sobre la lumbre con la cuchara de madera y al primer hervor se aparta la cacerola del centro de la hornilla y se tapa en sus tres cuartas partes y se deja cocer suavemente durante dos horas, se espuma y se desengrasa dos veces, durante esta operación; al cabo de las dos horas se espuma y se desengrasa, por última vez se cuela por el cedazo y se guarda, pudiendo conservarse perfectamente por tres ó cuatro días.

Relleno de ave.—Se machaca la cantidad necesaria de pechuga ó filetes de gallina para

que resulten 500 gramos, cuando se hayan colado por un cedazo de cerda. Se añaden 300 gramos de ubre cocida de ternera machacada y pasada por el cedazo y 300 gramos de una pasta muy consistente hecha con caldo para salsas y miga de pan. Se juntan el machacado de gallina con la ubre de ternera y se mezclan perfectamente en el mortero, se añade la pasta de pan y se condimenta con sal, pimienta y 1 gramo de moscada. Al estar todo bien mezclado, se añade un decilitro de alemana y para ensayarla se hace una *quenella pequeña*. Se pone el relleno en punto con salsa alemana ó nata.

Quenelles.—Son unas bolas ovaladas compuestas de relleno de ave, de caza, de pescado, etc.; se hacen de distintos tamaños, según la aplicación á que se destinan. Cuando los rellenos se hacen para *quenelles* debe procurarse sean especialmente delicados y ligeros, para lo cual se les añadirá clara de huevo bien batida.

Crestas de pollo.—Procúrense 500 gramos de crestas, y colóquense en una cacerola y se las cubre de agua; se ponen á fuego vivo, revolviéndolas con un cucharón, se retirarán de la lumbre en cuanto empiece á levantarse la piel de encima, lo que se vigilará cuidadosamente; á fin de que por efecto de continuarse la cocción después de haberse levantado el pellejito de encima, no se estropeen las crestas y no se coagule la sangre y puedan desangrarse bien, al retirarlas de la lumbre se añadirá inmediatamente agua fría. Una vez peladas se lavan bien y se igualan las partes cortadas, para quitarles las plumas. Terminadas estas operaciones se ponen en agua salada durante seis horas, se lavan después otra vez y se ponen en agua fría que se cambiará muchas veces hasta que las crestas queden de un blanco de porcelana. En este estado se cuecen con abundante agua, manteca, sal y zumo de limón. Cuando las crestas estén destinadas á guarnecer los *hatelets* (1) no deben cocerse demasiado.

Preparación del Solomillo á la Godard

Indicadas ya cuantas preparaciones, salsas y guarniciones se necesitan, entremos de lleno

(1) *Hatelet*.—Aguja de plata ó metal blanco con cabeza labrada, en la que se ensartan hortalizas, trufas, crestas, cangrejos, etc., para adornar las grandes piezas.

á la preparación, salsa y presentación del suculento plato que nos ocupa.

Procúrese un solomillo de vaca de 4 á 5 kilos, que se prepara y se mecha con cuatro ó cinco tiras de tocino, se coloca en una cacerola pescadera con media botella de vino de Marsala y un litro de *mirepoix*. Durante dos horas se brasea y con el mismo caldo se rocía frecuentemente. Al estar cocido se le deja en el horno y se le dá una capa de *glacé de carne*. En tanto se cuece y está el filete en el horno se prepara la salsa. Para esto se corta en pedazos 200 gramos de jamón bien magro que con 100 gramos de manteca, una zanahoria mediana y una cebolla regular se pone á rehogar. Al empezar á dorarse se añaden 6 decilitros de champagne seco y se deja cocer suavemente durante veinticinco minutos, se espuma perfectamente y se cuela por una servilleta á una cacerola de cuajar, añadiendo 2 decilitros de *sustancia de setas* y un litro de *española*, se reduce la salsa hasta que bañe la cuchara por completo y se cuela echándola en una cacerola puesta al baño maría.

También se tendrán preparados 8 *quenelles* de relleno de ave, cuyas dimensiones será 7 centímetros de largo por 4 de ancho y forma ovalada, y se harán unos cortes para introducir en ellos longitis de lengua á la escalata.

Así mismo habrán preparado 12 grandes trufas sin mondar y cocidas con vino de Marsala. Dispuestas se tendrán también 12 crestas de pollo y una porción de pequeñas *quenelles de ave* que se moldean con la cuchara. Tenganse setas y trufas desmenuzadas. En la fuente en que deberá presentarse el solomillo se hará un zócalo de arroz cocido, de la anchura y longitud del solomillo y de siete centímetros de altura, el cual se dorará en el horno. Este zócalo no forma parte del plato y solo sirve, como en otros muchos, para hacer lucir la guarnición y elevar el solomillo no comiéndose por consiguiente.

Preparado ya todo en la forma adecuada, se escurre el solomillo y se coloca sobre el zócalo; en el fondo de la fuente se pone una capa de salsa Godard, sobre la que se pone el aderezo de setas y trufas cortadas y se arreglan al rededor y alternando las 12 trufas y los 12 *quenelles*, poniendo una cresta sobre cada trufa, colocando también simétricamente los 8 grandes *quenelles*. Se guarnecen 4 *hatelets* de crestas y de trufas, quedando encima

las crestas y se clavan en la carne. Además de la salsa de la fuente se sirve salsa Godard aparte.

Esta es la verdadera fórmula del solomillo á la Godard, el recto criterio del cocinero ó cocinera sabrá apreciar la cantidad que de solomillo necesite, según el número de comensales y en consecuencia deducir por las proporciones que hemos dado, lo que de caldos, salsas y preparaciones habrá menester.

Apesar de la complicación y del dispendio que representa la preparación del plato que nos ocupa, no hemos vacilado en dar su fórmula en nuestro primer número, por varias razones; pues en primer lugar, con ello hemos querido demostrar á nuestros favorecedores que estamos dispuestos á dar á conocer desde las fórmulas más sencillas, como alguna de las que figuran también en este número, hasta las más dificultosas, y luego porque para la preparación del solomillo á la Godard, hemos debido dar toda la serie de fórmulas accesorias que anteceden, las cuales ya juntas, ya solas, ya unas, ya otras, se emplean muy frecuentemente en una porción de platos, y á ellos haremos referencia, según hemos dicho.—*Jul.*

Alcachofas fritas

(Artichauts frites)

Se elijen un par de alcachofas de tamaño mediano que sean muy tiernas; se despuntan bien las hojas de arriba, se quitan las de abajo y se mordan los rabos; se parten en pedazos de un centímetro, quitándoles la peluza, se ponen en una cazuela con dos litros de agua y medio decilitro de vinagre para evitar que se ennegrezcan; se quita después el agua y se condimentan con un polvo de sal y otro de pimienta; se batan tres huevos y después se incorporan tres cucharadas de aceite y ochenta gramos de harina; se añaden las alcachofas mezclando el todo bien con la mano, de manera que cada pedazo de alcachofa se halle cubierto de una capa de masa del espesor de tres milímetros.

Si la pasta estuviera muy blanda y no se sostuviera lo preciso sobre la alcachofa, se pone un poco más de harina.

Si está muy trabada se rocía con un poco de agua, cuidando de mezclarla perfectamente. Así preparadas las alcachofas, se pone á calentar la fritura en la sartén probando si está bien caliente con una miga de pan, pero procurando que no haga más que freirse suavemente, por lo que es necesario que no vaya muy fuerte; se echan los pedazos de alcachofa, cuidando que no tomen color hasta estar cocidos. Cuando las alcachofas están bien fritas se escurren, se sa-lan y se colocan en pirámide en la fuente; se guarnecen con perejil frito y se sirven.

Con el nombre genérico de fritura se designan todas las grasas, mantecas y aceites que se usan para freír.

Pichones á la Parrilla

(Pigeons grillés)

Se abren los pichones y se extienden sin separar las dos partes. Se aplastan con la pala; se condimenta cada medio pichón con un polvo de sal y dos pizcas de pimienta; se ponen los pichones en la sartén chata de saltear, con treinta gramos de manteca y se rebogan por ambos lados por espacio de un cuarto de hora; se ponen en prensa entre las dos placas ó coverterras chatas, con un peso de un kilo encima; se añaden á la manteca que ha quedado en la sartén de saltear, veinte gramos de cebolletas lavadas y picadas; se le dá vueltas sobre la lumbre durante dos minutos, se añaden dos decilitros de caldo con dos pizcas de pimienta; dejando se reduzca el jugo á un decilitro. Se cuela por el colador chino, pasándolo á una cacerolita, en la cual se reserva; se desengrasa y después se derriten quince gramos de manteca en la cual se bañan los pichones; se rebozan en pan rallado; se ponen en las parrillas á fuego muy lento, cinco minutos por cada lado; se calienta el jugo que se había guardado, se vierte en la fuente y se colocan encima los pichones.

Se sirve á parte un limón partido en dos pedazos.

Anécdotas

Una señora muy de su casa reprendía en cierta ocasión á su esposo por el feo vicio de la bebida á que se entregaba con exceso.

El marido, muy versado cuando cuerdo, queriendo con sus razones acorralar á su mujer, díjole en tono sentencioso:

—Nunca ningún hombre bebiendo hará tanto mal al mundo como hizo la mujer comiendo: acuérdate sino de la historia de Adán y Eva.

Obsequiado un joven con un hermoso lenguado, convidó á dos amigos suyos á participar del obsequio, encargando su preparación á un afamado cocinero.

Sabedor éste de que tres eran los comensales, en otras tantas partes dividió el succulento pescado, acompañándolo de una bien condimentada salsa.

Al ir á comer los tres amigos el plato en cuestión, toparon con otro, al que por compromiso invitaron, creyendo no aceptaría, más sucedió lo contrario. Al presentar el lenguado y observar uno de los dos primeros convidados, que en la fuente solo había tres porciones, temiendo que su ración disminuyera y queriendo sentar plaza de chusco y erudito á la vez propuso que siendo cuatro los comensales y cuatro también las partes que componían el plato de pescado presentado: cabeza, medio, cola y salsa, cada uno de aquellos, empezando por el anfitrión y siguiendo por el orden con que habían sido invitados, tomaran la parte que prefirieran con la condición de recitar un latinajo adecuado á la parte que cada uno tomase. Aceptada la proposición por mayoría, el cuarto invitado conformose, temiendo empero que se le jugara una broma no de muy buen género como así sucedió.

Poniendo en práctica el acuerdo votado, comenzó el anfitrión tomando la cabeza del pescado por la que sentía especial predilección al mismo tiempo que enfáticamente decía:

"In capite libri est scriptum de me" (1).

Uno de los dos primeros convidados, después de decir:

"In medio consistit virtus" (2),

(1) En la cabeza del libro de mí se ha escrito.

(2) La virtud consiste en un buen medio.

se sirvió el centro del pescado, y el autor de la proposición, tomando la cola y sin pensar lo que le esperaba, muy satisfecho dijo:

"Tales vita, finis ita" (1).

Al ver el últimamente invitado que solo dejaban para él la salsa, irritado por la burla, toma la fuente, y rociando con su contenido á sus compañeros con tono provocativo, les dijo:

"Aspergo vos hysopo" (2).

Noticias varias

La importante casa de D. Oscar Carbonnel, "*La Carnicería Modelo*," es la que suministró la carne que durante su estancia en esta Ciudad, se presentó en la mesa de S. M. Don Alfonso XIII, y la necesaria para su acompañamiento y séquito.

La volatería era procedente de la casa de D. Ramón Marsal, conocida con el nombre de "*Pollería y Casa*" que es tan acreditada por su esmerado servicio.

En nuestro próximo número reseñaremos alguna de las comidas, que han tenido lugar estos últimos días en esta Ciudad y fuera de ella, con motivo del viaje regio, indicando las fórmulas de preparación de los platos servidos en los mismos.

Desde nuestro número próximo comenzaremos á intercalar algunos grabados en nuestra Revista, explicativos ó aclaratorios unos, del texto, y relacionados otros con la índole de nuestra publicación.

Correspondencia

(En esta sección tendremos el gusto de contestar las preguntas que nuestros lectores nos hagan, así como la correspondencia toda, que de los mismos recibamos.)

(1) Cual fuere la vida tal será su fin.

(2) Os rocío con el hisopo.