

El Menú

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

Barcelona, al mes, 1 pta.

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN
Condal, 10. - Barcelona

Fuera, al mes, 1'50 pta.

Año I m m m m m 12 Mayo de 1904 m m m m m Núm. 3 y 4

SUMARIO

Las Comidas, (conclusión).—**Sección práctica:** Caldo de Ternera; Pescadillas fritas; Pepitoria de pollo; Habas verdes á la Poulette; Bifeck con patatas huecas; Babaresa de fresas.—**Menús escogidos:** Sopa Virginia; Sopa Bearnesa; Lengüado Mireille; Riñones de ternera en cacerola, Espuma de Jamón al Jerez; Sorbete de naranja; Judías verdes saltadas; Lomo de ternera asado; Ensalada de lechuga á la crema; Pastel Crapera; Queso helado de vainilla y fresa.



Menu

que la Junta de Obras del Puerto
da en honor á
S. M. el Rey D. Alfonso XIII

MUITRES VERTES Á LA GLACE
HORS-D'ŒUVRE RICHE
Œufs pochés PRINCESSE
SAUMON DU RHIN Á LA CHAMBORD
MÉDAILLONS DE CŒUR DE FILET ROSSINI
PUNCH AU KIRSCH
POULARDE DU MANS Á LA BROCHE
SALADE RACHEL
BISCUIT GLACÉ PALESTINE
MAVARI AU MARASCHINO
PATISSERIE - FRUITS
CAFÉ - LIQUEURS

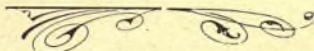
VINS

Barsac 1892
Château La Mouline
Johannesberger 1893
Chambertin 1892
G. H. Mumm cordon Rouge
Jerez Tío Pepe

Tarragona 13 Avril 1904.

MAISON DORÉE
BARCELONA

Con el de en frente comenzamos la série de reproducciones de Menús, que nos proponemos publicar. El de hoy, conforme se vé, es el del banquete, obsequio á D. Alfonso XIII, dado por la Junta de Obras del Puerto de Tarragona. La importante casa Maison Dorée de nuestra Ciudad, fué la encargada de la confección de tan delicada comida, de la que en totalidad ó en parte nos ocuparemos en nuestro próximo número.



Las Comidas

(Conclusión)

A los Romanos se debe la introducción en las comidas del lujo y faustuosidad en grado superlativo. Como los Griegos, tenían tres comidas: el *jentaculum* ó almuerzo, el *cibus meridianus* ó *prandium* y la *cæna*, nombre que conservamos en nuestros días y que corresponde al *deipnou* de los Griegos. Formaban las comidas romanas tres servicios, igualmente que las griegas, pero con alguna diferencia en su forma. El primer servicio de los Romanos se componía de entremeses ú *hors d'œuvres* y estimulantes, como rábanos, huevos, anchoas, aceitunas, salchichones fuertemente picantes, etc.: el segundo servicio era la parte sólida de la comida y el tercero comprendía los postres ó *dessert*. En tiempo de Léntulo, según nos dice Macrobo, se servían ya los erizos de mar y las ostras crudas, los espárragos, las grivas y las papafigas ó *becfigues*, los pollos cebados, los estofados de cervato y de jabalí, los picadillos de diversas viandas, siendo particularmente estimados los capones con leche, las crestas de pollo y las úberes de cerda.

Dice Brillat-Savarin hablando de los Romanos: «Probáronlo todo, desde la cigarra al avestruz: los Romanos llegaron á comer lirios confitados con pimienta; todo lo que podía excitar el gusto fué ensayado como condimento: el Universo todo fué puesto á contribución».

A los Romanos y á la delicadeza que en sus comidas buscaban, se debe la implantación en Europa de las más sabrosas frutas, tales como el melocotón, el albaricoque, el membrillo, la frambuesa, la ciruela, la cereza y otras.

En tiempos de la decadencia del Imperio romano, no tuvieron límite los refinamientos en las comidas y el lujo en las mismas introducido, y así se ven servir platos para cuya composición se habían empleado 500 ó 600 sesos de avestruz. El salmonete, el esturión, la moirena y la anguila eran objeto de esmerados cuidados á fin de criarlos convenientemente y de que su carne fuese más delicada y á propósito para los usos culinarios.

En donde el lujo se mostraba con todo su verdadero esplendor era en los comedores ó *cenacula*, piezas que respondían perfectamente á la delicadeza de los manjares: los lechos

eran de maderas preciosas con incrustaciones de nácar y marfil: púrpuras eran las telas y los pavimentos de estuque y mosaico: las paredes adornadas con preciosos frescos representaban profusión de manjares y viandas.

Lúculo tenía varios comedores que distinguía con nombres diferentes que indicaban la calidad de las comidas que en cada uno tenían lugar. En cierta ocasión Cicerón y Pompeyo visitaron á Lúculo, quien queriéndoles obsequiar ordenó simplemente que se preparase una cena en el comedor de Apolo, lo que bastó para que su mayordomo presentara una cena que puede calcularse costaría unas 25 000 pesetas. Respecto á otros Emperadores romanos dice Vertot: «Julio César muchas veces gastaba en una sola comida la renta de varias provincias. Vitelio en las cuatro comidas que diariamente hacía, sin contar las veces que comía en casa de sus amigos, no gastaba menos de 10.000 escudos. Nerón, tenía mesa puesta desde mediodía hasta la noche con prodigalidades monstruosas. Geta, se hacía servir toda clase de manjares por orden alfabético. Heliogábalo trató á doce amigos suyos de una manera increíble, pues les regaló á cada uno un animal vivo de cada clase que se había servido y quiso que se llevaran los vasos de cristal, oro y piedras preciosas en que cada cual había bebido».

Las invasiones pusieron fin á tales orgías, derrumbando el poderío romano y dejando la plaza libre á los pueblos para los cuales la buena comida era desconocida.

Esta reseña á grandes rasgos da una ligera idea de lo que fueron las comidas en la antigüedad. Imposible es seguir nuestro estudio después de las invasiones, pues cada nación toma sus costumbres y las regula atemperándose á las condiciones climatológicas de las regiones que ocupan, por lo cual su descripción sería interminable.—*Salcor*.

SECCIÓN PRÁCTICA

Caldo de Ternera

(*Buillon de veau*)

Se compran 2 kilos de carne de tapa de ternera, 1 kilo de tapa de vaca y 2 gallinas, á las que se quitan las pechugas, las cuales se re-

servan; se unta de manteca una cacerola y se ponen 3 cebollas, cada una de las cuales se corta en tres rajas, se colocan encima las carnes que se habrán atado; se añade medio litro de caldo para salsas (véase página 4) y se hace cuajar; se aclara con 6 litros de caldo para salsas, se hace hervir y se añaden 30 gramos de sal. Se espuma y se guarnece con puerros y zanahorias; se hace hervir cuatro horas con hervor muy lento al lado de la hornilla; una vez cocidas las carnes, se cuele el caldo por una servilleta; se clarifica con los filetes de gallina que se habían reservado; se cuele de nuevo por la servilleta y se reserva para cuando sea necesario.

El caldo de ternera se suele emplear para las sopas de pasta. Su gusto pronunciado sirve para corregir lo que las pastas puedan tener en sí de insípidas. Sirve también para dar color á las sopas que tengan un matiz demasiado pálido. Las personas poco prácticas en el arte culinario experimentarán quizás cierto asombro al ver que la ternera que tiene una carne blanca, pueda servir de base al consommé y á las grandes salsas.

Recordaré á estas personas que el empleo que se hace del caldo de ternera como alimento especialmente colorante y nutritivo procede del principio gelatinoso que contiene, lo que permite cuajarlo fácilmente y obtener, para las salsas y consomés un hermoso color con el matiz deseado.—G. E.

Pescadillas fritas

(Merlans frits)

Se vacían, se limpian, se escurren, se lavan y se enjugan, haciéndoles una incisión por cada lado de un centímetro de profundidad; se condimentan con un polvo de sal y una pizca de pimienta, se mojan en leche y se rebozan enseguida bien en harina, se frien con calor moderado primero durante 4 minutos y después á fuego muy vivo durante 3 minutos, graduando así la cocción, se obtiene un hermoso frito bien dorado y seco.—Chif.

Pepitoria de pollo

(Fricassé de Poulet)

Este plato aunque pertenece á la antigua cocina, desempeña un gran papel en todas las cocinas, pues son muchos los aficionados con que cuenta. A pesar de su sencillez es preciso no separarse de la fórmula clásica si se quiere conseguir un buen resultado, teniendo en cuenta que la excesiva cocción le perjudica, y por tanto no debe cocerse más que el tiempo justo para que tenga su verdadero sabor.

Para mayor claridad y para que se puedan utilizar cuando convengan, daremos separadamente las fórmulas y procedimientos que son menester.

Champiñones mondados.—Escójanse para guarnecer un plato destinado á cuatro ó cinco personas unos veinticinco champiñones de tamaño regular, que deben ser blancos, duros, bien llenos y no tener vacío alguno entre la cabeza y el rabo. Se comienza por quitarles con el cuchillo toda la parte terrosa que se halla sobre el rabo; después se ponen las setas en una cazuela con agua fresca; se les agita rápidamente para quitarles la tierra que contienen, se sacan inmediatamente así que estén limpios y se enjugan sobre una rodilla limpia, no olvidando que la seta que permanece mucho tiempo en el agua pierde á la vez como sabor y como vista.

La mejor manera de mondar los champiñones es tornearlos, para lo cual se corta la cola entera sin rozar la cabeza, y luego teniéndolos con los cuatro dedos de la mano izquierda, se tiene en la derecha un cuchillo pequeño y se hace dar vueltas á la seta sobre la hoja del cuchillo que permanece inmóvil y se quitan dos milímetros del champiñón, guardándose para otros usos las mondaduras. A medida que se van mondando los champiñones se echan en una cacerola de la cabida de 2 litros en la que se habrá puesto una cucharada grande de zumo de limón, la misma cantidad de agua y 5 gramos de sal y se saltean para que se impregnen bien de limón y de sal, que es lo que los blanquea. Se ponen á fuego vivo, se añaden 30 gramos de manteca, se hacen hervir durante cinco minutos agitando la cacerola para que la cocción se efectúe con igualdad, se ponen luego los champiñones en una cacerola de loza, se cubren con una rodaja de papel para impe-

dir que se ennegrezcan los que no están suficientemente bañados.

Si conviniere quitar el sabor del limón se harán desangrar las setas durante un cuarto de hora en un litro de agua tibia con 5 gramos de sal, la que les quitará enteramente el ácido. Se conservará esta agua que no teniendo gusto ácido puede emplearse en todas las salsas.

Los champiñones lo mismo se emplean como guarnición que para las salsas.

Espeso de huevo.—El espeso de huevo se emplea para espesar salsas, pepitorias, etc.

Cuando se quiere espesar una salsa ó algo con el espeso de huevo, el primer cuidado es retirarla y dejarla apartada de la lumbre durante unos dos minutos. Este enfriamiento es completamente esencial para que la salsa no se estropee ó se corte cuando se añade el huevo.

El espeso se hace tomando una parte de la salsa que se mezcla con las yemas de huevo batiéndola bien. Se vierte el espeso hecho así en la salsa y se continúa removiendo circularmente con la cuchara de madera hasta el primer hervor.

Preparación de la pepitoria de pollo

Se despluma un pollo que pese aproximadamente un kilo y medio, que es el tamaño generalmente adoptado para cuatro ó cinco personas.

Se vacía como se dijo para los capones (véase página 15). Vacío el pollo se corta, y para esta operación se le coloca sobre la espalda poniéndole con la cabeza hacia el pecho del operador, se practican dos incisiones partiendo de la extremidad de la paletilla que lleguen hasta las articulaciones del alón para separar éste; esta operación se hace por ambos lados: se vuelve el pollo y se practican otras dos incisiones para separar los muslos; se cortan las puntas de los alones por la segunda articulación; las patas por las articulaciones y el cuello enteramente: se cortan los muslos y después los filetes, dejando la parte de la pechuga en toda su anchura: se separa esta parte de la pechuga de la del lomo y una y otra se cortan en cuatro partes iguales con un corte bien limpio. Se ponen los pedazos de pollo en una cacerola de cabida de 3 litros; cada pedazo debe estar con su pellejo; se llena la cacerola de agua para que el pollo se desangre durante una hora; se tira esta primera agua y se

pone en la cacerola 12 decilitros de agua, 100 gramos de cebolla con un clavo de especie metido, un ramillete surtido, dos polvos de sal, dos piczas de pimienta: se hace hervir y se espuma y se deja cocer al lado de la hornilla durante media hora con la cacerola cubierta en sus tres cuartas partes: antes de retirar el pollo se prueba si está bien cocido y en este caso se escurre en un colador y se le pone 5 minutos en agua fría: se reserva el caldo que ha dado el pollo, en una cazuela: se hace un rehogo con 80 gramos de manteca y otros tantos de harina: se hace cocer este rehogo en una cacerola de 2 litros durante cinco minutos pero sin que tome color: se añade el caldo que se había separado y el jugo de 250 gramos de champiñones hechos como dicho anteriormente. Cuando la salsa hierve se pone al lado de la hornilla durante media hora: se limpian y enjugan con cuidado los pedazos de pollo que se ponen en la sartén chata de saltear: se desengrasa la salsa y se cuela por el colador chino 2 decilitros de ella, dejándola caer sobre el pollo, se tapa la sartén y se calienta á fuego suave; se espesa la salsa con 4 yemas de huevo y 30 gramos de manteca, teniendo en cuenta lo dicho anteriormente. Cuando la salsa está espesada se cuela por el colador chino, se ponen las setas en la salsa y se arreglan los pedazos de pollo de la manera siguiente: los dos pedazos del lomo en medio de la fuente, las dos patas encima, sobre las dos patas los dos pedazos del cuello y sobre el cuello los dos alones: así se forma un cuadro sobre el cual se apoyan las dos partes más gruesas de las alas y los dos muslos en la parte superior, y para terminar se colocan las dos pechugas, se cubre todo con la salsa, disponiendo al rededor en las cuatro esquinas las setas. Si se quiere dar más apariencia al plato se colocan en los ángulos cuatro hermosos cangrejos pudiéndose añadir rebanadas de pan frito, cebolletas pequeñas y corazones de alcachofas.—Henriette.

Habas verdes á la Poulette

(Fèves tendres à la Poulette)

Se desgranar habas tiernas hasta llenar un litro, se lavan y blanquean en tres litros de agua con un polvo de sal. Cuando están coci-

das, lo que se prueba viendo si se aplastan con la presión de los dedos; se ponen en una cacerola de cabida de 2 litros, cinco gramos de manteca, se añaden 15 gramos de harina, se rehoga removiéndolo sin apartarlo de la lumbre, y después se espesa con dos yemas de huevo, medio decilitro de nata, 15 gramos de manteca, 4 gramos de azúcar, teniendo en cuenta lo indicado para los espesos de huevo. Se echan las habas en la salsa, añadiendo media cucharada de café de acedera picada: se mezcla y se sirve.—Z

Bifteck con patatas huecas

(Bisteak pommes soufflés)

El bifteck debe sacarse siempre de solomillo de la vaca. Los asados á la parrilla que se hacen con otras partes de carnes diferentes del solomillo, no deben recibir el nombre de bifteck. El bifteck se hace con un pedazo de 4 centímetros cortado al través del solomillo; se aplasta ligeramente con la pala y se cortan al rededor los nervios y la piel para dar al bifteck una forma ovalada. Se espolvorea con sal y pimienta, se unta de aceite para impedir que la piel se endurezca; se asa á la parrilla durante 8 minutos á fuego moderado é igual; se pone el bifteck en un plato con 50 gramos de salsa *maitre d'hôtel*; (véase página 11).

Patatas huecas ó soufflés.—Móndanse las patatas, que se procurará sean de las llamadas holandesas, y se cortan á rodajas ó á lo largo con un grueso de un centímetro. Se ponen á freír con fuego muy lento á fin de que se cuezan y reblandezcan: cuando tienen el punto debido de cocción se sacan de la lumbre, se escurren y se dejan enfriar. Cuando están frías y llegado que sea el momento de servir las, se echarán en una sartén con fritura lo más caliente posible, con lo que se hincharán y sacándose inmediatamente se escurren, se salan y se sirven.

Babaresa de fresas

(Bavaroise de fraise)

Se esprime en un cedazo 1 kilo de fresas bien frescas y perfumadas, se pone esta fresa colada en un tarro con 300 gramos de azúcar en polvo: se derriten en un cazo 40 gramos de gelatina con 2 decilitros de agua, removiéndolo con una cuchara de plata; derretida la gelatina se cuele sobre el puré de fresas por el colador chino removiéndolo bien para que no se agrume, no dejando de usar la cuchara de plata, teniendo presente que las babaresas de color no admiten ningún utensilio estañado, pues el estañado destruye el color de las frutas encarnadas. Después de bien colada la mezcla, se pone en un molde de forma cilíndrica y de cabida de litro y medio. En esta forma se añade una cucharada de zumo de limón y 8 decilitros de *chantilly*. Con estas cantidades quedará el molde completamente lleno, y se mezcla bien todo. Luego se coloca el molde en una cazuela con hielo quebrantado, el que debe llegar hasta tres centímetros bajo el borde superior del molde: se cubre éste con una tapadera de cacerola de mayor diámetro sobre la que se coloca también una capa de hielo machacado de unos 6 centímetros de espesor. Después de hora y media, deberá quedar helada la babaresa y se procederá á sacarla del molde, para lo cual se sumerge éste oblicuamente en un tarro lo bastante grande para que quede del todo cubierto, con agua caliente que no llegue á quemar las manos de la persona que opera. Se saca el molde del agua, se enjuga la superficie de la babaresa con un paño de cocina muy limpio, se pone un plato ó fuente sobre el molde, se vuelve, se quita el molde y se sirve.—Fami.

Menús escogidos

En la esperanza de que ha de ser de utilidad para nuestros lectores, entre las especialidades de varios grandes cocineros extranjeros, hemos escogido una serie de platos y con ellos, hemos formado un delicado menú, que se recomienda por sí solo, dados las firmas que honran las fórmulas que continuamos:

MENU

Potage Virginie

Potage Béarnais

Sole Mireille

Rognons de veau casserole

Mousse de Jambon au vin de Xérès

Sorbet à l'orange

Haricots verts sautées

Longe de veau rotie

Salade de Laitue à la Crème

Gâteau Caprera

Fromage glace à la vanille et à la fraise

Sopa Virginia

(Potage Virginie)

Se hace cocer en un litro de buen caldo ó consomé dos cucharadas grandes de perlas del Japón. Entre tanto y aparte se prepara un decilitro de puré de topinamburos y una cucharada de puré de tomate pasado por el cedazo; mézclense estos purés á la sopa y espésese con 4 yemas de huevo y nata y un poco de manteca. Se pone á punto con el consomé.

L. BARRÉ

Jefe de las Cocinas del Barón A. de Rothschild.

Sopa Bearnesa

(Potage Béarnais)

Escójase una gallina del año, se ata después de desplumada y vacía y se pone en una marmita con 4 litros de caldo para salsas, poco salado, y se añade un gran manojo de apio. Se hace que el líquido rompa á hervir y luego de espumado se le separa algo de la lumbre,

dejando que hierva lentamente durante hora y media aproximadamente, retirándose al cabo de este tiempo la gallina de la marmita, quitándole los filetes, que se cortarán en julien y se les mantendrá calientes en una cacerolita con un poco del caldo que ha resultado.

Se añade al caldo 150 gramos de arroz lavado con agua tibia, dejando que cueza 30 ó 35 minutos, se desengrasa la sopa, se la pone en sazón y se sirve en una sopera, añadiendo los filetes de la gallina preparados como se ha dicho.

A. ESCOFFIER

Jefe del Hotel Carlton (Londres).

Lenguado Mireille

(Sole Mireille)

Tómese un lenguado de buen tamaño, lo más grueso posible, al que después de limpio se le practicará una incisión desde las agallas hasta cuatro centímetros de la cola para quitarle la espina, partiéndose esta con la punta del cuchillo de arriba abajo para que pueda sacarse fácilmente cuando sea menester. Luego se le hace freír hasta que tome un bonito color rubio, colocándose en una fuente después de haberle sacado la espina, y el vacío que queda se rellena con una salsa que se prepara de la siguiente manera:

Se hace reducir en una cacerola pequeña medio vaso de vino blanco y 2 cucharadas de buen vinagre, con un ajo tierno finamente picado y un ramillete compuesto de una ramita de tomillo, laurel, perejil, perifollo y estragón. Hecha la reducción se saca la cacerola de la lumbre, se quita el ramillete y se añaden 2 yemas de huevo y medio decilitro de aceite de oliva que se habrá calentado un poco, teniendo en cuenta que éste se habrá de añadir paulatinamente dando vueltas á la salsa constantemente siempre en un mismo sentido, á fin de que no se corte, de lo que es muy propensa la salsa de que se trata, por lo que recomendamos trabajar con un calor muy suave.

Añadidas ya las yemas y el aceite, se incorpora una cucharada de café de puré de anchoas y una pizca de estragón y otra de perifollo finamente picados.

Para guarnecer el lenguado una vez relleno de la descrita salsa, se rodea de tomates

partidos y salteados con aceite con abundante sal y pimienta y cubiertos con ajo y perejil picado. Al redor de la salsa, en el centro del lenguado se hace una corona de hermosas alcaparras en vinagre que termine en pirámide.

A. CAILLAT

Jefe del Gran Hotel Louvre (Marsella).

Riñones de ternera en cacerola

(Rognons de veau casserole)

Pónganse en la cacerola de saltear 125 gramos de manteca: se cortan por mitad los riñones de ternera que se sazonan con sal y pimienta echándolos así á la sartén en cuanto esté la manteca bien caliente, revolviéndolos asiduamente hasta que estén dorados. Sáquense entonces de la cacerola, á la que con la manteca se añadirá ajo tierno picado, vino blanco, tomate y *glacé* de carne (véase página 5), finas hierbas y jugo de limón. Una vez bien mezclado todo se echan de nuevo los riñones á la cacerola, se les dá una vuelta en la lumbre con esta salsa y se sirve.

A. REBEILLARD

Jefe del Rocher de Cancale (Quai Bercy)

Espuma de Jamón al Jerez

(Mousse de Jambon au vin de Xérès)

Se deshuesan, y se les quita cuidadosamente los nervios y la grasa, 400 gramos de Jamón de York crudo.

Se pica luego el jamón muy menudo y se maja en el mortero, añadiéndose 2 yemas de huevo y una ó dos cucharadas de sustancia de jamón, reducida con vino de Jerez (1).

(1) Para preparar la sustancia de jamón se prepara de la siguiente manera:

Se ponen en una cacerola 500 gramos de magro de jamón de Bayona, con perejil, zanahorias, una hoja de laurel y una ramita de tomillo; se añaden 2 decilitros de vino de Chablis ó de Jerez; se reduce lo más posible y después, se le añade 1 litro de caldo de ternera; se cuece con hervor muy lento una media hora, se cuele por la servilleta y se guarda.

Se sazona luego con paprica ó pimienta de Hungría y se pasa por un cedazo, recogiendo el puré resultante en una cacerola y se trabaja á muy baja temperatura, valiéndose del hielo, y se añaden 4 ó 5 decilitros de nata muy condensada.

Se añade á última hora dos claras de huevo bien batidas y con la pasta resultante se llena un molde liso perfectamente bañado de manteca.

Se deja cocer en baño maría durante 45 minutos á fuego muy suave.

Se saca del molde y se coloca en un plato grande redondo y se salsea con *demi-glace*, perfumado con Jerez (1).

Se pone en una cacerola medio litro de salsa española (véase página 5), medio litro de caldo de ternera (véase página 18), y 60 gramos de *glacé* de carne (véase página 5); se reduce durante 5 minutos, se cuele por el cedazo de tela y se reserva para servir. Para perfumar el *demi-glacé* al Jerez se añade medio vaso de este vino antes de la reducción.

P. SALLES

Jefe del restaurant del Hotel de Paris.—Monte-Carlo

Sorbetes de naranja

(Sorbet à l'orange)

Se toma medio litro de jarabe que en frío marque 25 grados en el pesa jarabes, y se le añade un cuarto de litro de jugo de naranja, el zumo de un limón y el vino blanco necesario para que la mezcla quede á 15 grados en frío. Se cuele la mezcla por un tamiz de seda, y luego se hace helar como los helados ordinarios. Cuando se haya congelado se añaden dos claras de huevo de merengue á la italiana y en el momento de servirse se le mezcla un decilitro de curaço.

CH. DURANT.

(1) El *demi-glace* no es otra cosa que una española no tan espesa como esta.

Se pone en una cacerola medio litro de salsa española (véase página 5), medio litro de caldo de ternera (véase página 18), y 60 gramos de *glacé* de carne (véase página 5); se reduce durante 5 minutos, se cuele por el cedazo de tela y se reserva para servir. Para perfumar el *demi-glace* al Jerez se añade medio vaso de este vino antes de la reducción.

Judías verdes salteadas

(Haricots verts sautés)

Se mondan y se lavan 500 gramos de judías verdes, se mondan quitándoles medio centímetro por cada extremo, procurando sacar las hebras; se hacen hervir 3 litros de agua en una cacerola de cabida de 4 litros; se añaden 10 gramos de sal y se echan las judías para que se cuezan á punto de estar sensibles al apretarlas entre los dedos pero sin llegar aplastarse; se escurren, se ponen en la sartén de saltear 50 gramos de manteca, se derrite y después se añaden las judías; se saltean durante 8 minutos á fuego vivo; se añade un polvito de sal, media cucharada de perejil picado y una cucharadita de café de zumo de limón. Se mezcla perfectamente y se sirve.

Lomo de ternera asado

(Longe de veau rôti)

Se quita del todo el espinazo de un lomo de ternera; se coloca el riñón en la extremidad del filete delgado, se espolvorea con sal y pimienta y después se envuelven los riñones y el filete delgado con la parte que forma la falda; se ata todo, dándole la forma de un cuadrilongo; se ensarta en el asador y se envuelve en papel untado de manteca; se asa, se saca del asador, se le quita el papel, se coloca en la fuente y se baña; se pone en cada extremo un ramillete de berras. Se sirve aparte yugo de carne.

JULES GOUFFÉ

Ensalada de lechuga á la crema

(Salade de laitue à la crème)

Se cortan en gruesa julien dos ó tres cogollos de lechugas bien tiernas, se lavan y se escurren cuidadosamente: hecho esto se coloca en una ensaladera el siguiente aderezo: sal, pimienta, una cucharada de vinagre, tres de aceite de oliva, una de perejillo majado en el

mortero y pasado por el tamiz y dos cucharadas de nata muy concentrada. Se mezcla bien, batiéndolo, y luego se añade la lechuga.

Se revuelve bien la ensalada y se sirve inmediatamente.

CH DURAND

Pastel Caprera

(Gâteau Caprera)

Se toman 15 yemas de huevo, se les incorporan 250 gramos de azúcar de vainilla, 8 claras de huevo montadas, 250 gramos de fécula, 125 gramos de almendra rayada, 125 gramos de avellanas, rayadas también, y 125 gramos de manteca fundida.

Se baten las yemas y se añaden enseguida los demás ingredientes y últimamente las claras claras y se mezcla cuidadosamente, llenando con la pasta un molde redondo que se pone al horno, y una vez cocido el pastel se glasea con *fondant* de pistacho y se esparcen por su superficie pistachos en punta.

BENUCCI.

Queso helado de vainilla y fresa

(Fromage glace à la vanille et à la fraise)

Se hierven 6 decilitros de leche con nata, poniendo en ella en infusión media vaina de vainilla; se ponen en una cacerola 6 yemas de huevo y 100 gramos de azúcar molido; se mezcla la leche con las yemas y el azúcar; se cuece por el cedazo de cerda y se guarda en una vasija bañada; se mezcla perfectamente medio litro de puré de fresas con medio litro de almibar de azúcar á 35 grados; se cinchan en hielo 2 sorbeteras y un molde de queso; se congelan los dos helados separadamente y se llena el molde por mitad verticalmente, con los helados de fresa y de vainilla; se cubre el molde y se tiene cinchado en hielo durante 2 horas. En el momento de servir se saca el queso del molde, metiendo éste un momento en agua caliente y se sirve.

ETIENNE

Antiguo Jefe de cocina de la Princesa Bragatton.

A. López Robert, Impresor, Asalto, 63