

El Menú

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

Barcelona, al mes, 1 pta.

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Condal, 10. — Barcelona

Fuera, al mes, 1'50 pta.

Año I

28 Mayo de 1904

Núm. 6

SUMARIO

Los alimentos.—**Sección práctica:** Huevos con manteca negra; Lengüado con vino blanco; Carne de cocido con salsa picante; Vaca á la moda; Tomates rellenos; Pichones asados; Torta al minuto.—El Pan.—**Menús escogidos:** Arroz á la moderna; Bella-vista de foie gras en aspid; Cataubriand á la Enrique IV; Langosta salsa Vincent; Chuletas de cordero á la Veneciana; Bizcocho helado almendrado; Noticias varias; Anécdotas; Correspondencia.

Los alimentos

Fisiología é higiene de la alimentación

Si una buena mesa, en el sentido higiénico de la palabra, es elemento capital de una buena salud, y si pues la naturaleza misma de las cosas ha unido enteramente la cocina con la higiene, sin embargo puede decirse que en la práctica ordinaria de la vida, aquella ignora generalmente las reglas que ésta sobradamente dicta en sus tratados.

Sin duda es el médico, quien de tiempo en tiempo dá algunos consejos; pero si se le escucha gustosamente para los enfermos de la casa, su influencia sobre la alimentación de las personas que gozan de buena salud, no es sino muy ligera, y en la cocina la diaria rutina, en la mesa la fuerza de la costumbre, ó al contrario la influencia de la moda tienden sin cesar á anular ó por lo menos á contrariar su acción. Preconizar sus enseñanzas y sus consejos en una publicación dedicada por completo al arte culinario es pues una idea feliz que á la larga podría contribuir á eliminar muchos perjuicios y á introducir un poco de precisión científica en el arte de bien alimentarse, todavía tan completamente empírico.

A esto se objetará que este empirismo ha bastado á nuestros pasados durante siglos enteros y que no les ha impedido gozar buena salud y engendrar vigorosas generaciones.

Convento en ello voluntariamente, aunque respecto al último punto podría añadir que se mide mal y que las faltas de nuestros padres en materia de higiene alimenticia hacen pesar sobre muchos de nosotros herencias morbosas acumuladas.

Nuestros pasados, sin embargo, hacían lo que podían, y puesto que estamos nosotros en condiciones de obrar mejor, aprovechemos las ventajas que se nos ofrecen. Es tanto más conveniente aprovecharnos de tales ventajas, cuanto la civilización moderna ha hecho nuestra vida mucho más complicada, es decir, más fatigosa que no era en otros tiempos, y que de tal manera ha aumentado nuestro punto vulnerable, ó sea nuestra propensión á las enfermedades, que es muy prudente compensar tales inconvenientes con una ordenación más científica de las cosas.

Por otra parte ¿no es este punto la característica de toda la transformación que se opera en nuestro alrededor? La ciencia está en camino, unas veces más corto, otros más largo de intervenir en todas las cosas. En la industria, en el comercio, en todas partes, el empirismo puro y simple, cede poco á poco su sitio al método científico. Acaso ¿no es ya tiempo que en la operación que debe diariamente rehabilitar y mantener la máquina animal, se tengan en cuenta, lo más posible, los datos precisos de la ciencia?

Sin duda difícil ha de ser en la práctica, salvo, tal vez, en la cocina de grandes aglo-

meraciones, adaptarse exacta y numéricamente á las reglas científicas, pero se podrá deducir siempre un conjunto de prescripciones, á que el presente estudio dará, según espero, interés é indiscutible utilidad.

(Continuara)

DR. LAMBLING

SECCIÓN PRÁCTICA

Huevos con manteca negra

(Œufs au beurre noir)

Se cascan 6 huevos en un plato y se espolvorean con un polvo de sal y tres pizcas de pimienta; se ponen en la sartén para tortillas 100 gramos de manteca, que se deja á la lumbre hasta que adquiere un color obscuro; se vierte la manteca sobre los huevos, pasando después éstos á la sartén; se dejan cocer durante 2 minutos; se vuelven y se dejan aún medio minuto á la lumbre, vertiéndoles después sobre la fuente; se hierven en la sartén 2 cucharadas de vinagre hasta que se reduzcan á una, se vierte sobre los huevos y se sirven.

Lenguado con vino blanco

(Sole au vin blanc)

Se limpia y prepara un lenguado de gran tamaño; se cuece con 35 gramos de manteca, 4 decilitros de vino blanco, 2 polvos de sal y 2 pizcas de pimienta; se le sostiene cociendo con fuego encima y debajo, por espacio de 20 minutos; se hace una salsa, en una cacerola de cabida de 1 litro, con 25 gramos de manteca y otros tantos de harina; se mezcla y se le añade un polvo de sal y una pizca de pimienta y 3 decilitros de agua, dándole vueltas circularmente, en la lumbre, hasta el primer hervor. Cuando lleve 20 minutos de cocción se vierte el caldo del lenguado en la salsa y se le dá un solo hervor. Se añaden 30 gramos de manteca y una cucharada de perejil picado; se remueve la salsa con una cuchara de madera fuera de la

hornilla, y cuando la manteca está enteramente derretida [se riega con ella todo el lenguado y se sirve.

Carne de cocido con salsa picante

(Viande bouillie sauce piquante)

Según ofrecimos, nos complacemos en principiar á indicar maneras de utilizar la carne hervida resultante de los caldos, consomes, etcétera, etcétera.

Suponiendo que sean 700 gramos de carne los que hay que aprovechar. Se corta la carne en tiras de un centímetro de grueso; se les quita todo el gordo y la carne que se hubiere secado, y después se colocan en la fuente más pequeña que haya para gratin y se riegan con un decilitro de caldo; se calientan durante 15 minutos con fuego muy suave arriba y debajo; se preparan 5 decilitros de salsa picante, se vierte la salsa sobre la carne y se sirve.

Salsa picante.—Una de las fórmulas simplificadas para la salsa picante es como sigue: Se mondan 15 gramos de cebolletas, se lavan y se pican; se lava perejil suficiente para que dé una cucharada grande después de picado; se pone en una cacerola de cabida de 1 litro añadiendo 30 gramos de manteca y 3 cucharadas grandes de vinagre; se coloca á la lumbre, agitando circularmente con la cuchara hasta que el vinagre esté completamente reducido; la reducción del vinagre será completa cuando la manteca, al cocer, esté muy clara; se añaden 30 gramos de harina y se deja cocer 4 minutos y después se añaden 4 decilitros de caldo; se echan dos polvos de pimienta, algunas gotas de caramelo para dar color; se pone á cocer durante un cuarto de hora; se echan pepinillos picados y el perejil; se hace hervir y al primer hervor se espuma y se sirve.

Otra fórmula hay para salsa picante que pertenece á la gran Cocina y la daremos oportunamente.

Vaca á la moda

(Bœuf á la mode)

Se toma un trozo cuadrado de 2 kilos de carne de tapa, pudiendo emplearse también la carne de pescuezo, pedazo menos seco que la tapa y que puede emplearse con ventaja. Se le quita la corteza á 300 gramos de tocino, guardándola para blanquear, se corta el tocino en longitas de mechar de 1 centímetro cuadrado que se espolvorean con sal y pimienta, se mecha la carne al hilo, se ata y se pone en la cacerola con 5 decilitros de vino blanco, 1 decilitro de aguardiente sin anisar, 6 decilitros de caldo, 6 decilitros de agua, 2 patas de ternera, que se habrán deshuesado y blanqueado, la corteza de tocino igualmente blanqueada, se pone á la lumbre y se añaden 30 gramos de sal; se hace hervir y después se espuma como el cocido. Después de bien espumado se añaden 300 gramos de zanahorias, 1 cebolla, 3 clavos de especia, 1 ramillete surtido, 20 gramos de sal, 2 pizcas de pimienta. Se pone al lado de la hornilla, cubriendo la cacerola, y se deja cocer muy lentamente durante 4 horas y media, se prueba con la aguja de atar aves para asegurarse de la cocción. Cuando la vaca esté cocida, se pone en una fuente con las zanahorias y las patas de ternera, se mantiene caliente y cubierta hasta el momento de servir, se cuele el jugo por el colador chino, se desengrasa perfectamente dicho jugo y se reduce de una cuarta parte, se desata el pedazo de carne y se vuelve á poner en la fuente de servir, se añaden las patas de ternera cada una de las cuales se corta en 8 pedazos, se colocan las zanahorias cortadas en forma de tapón los trozos de la pata de ternera y 10 cebollas cuajadas al rededor de la carne, mezclándolas pero sin que afecten simetría. Se vierte la salsa sobre la carne y se sirve.

Cebollas cuajadas.—Se toman las cebollas, se cortan las cabezas y los rabos hasta el espesor de un centímetro, se blanquean durante 20 minutos con bastante agua, se escurren y refrescan, se les quita la piel amarilla y la primera capa blanca, y después con un cuchillo de punta se saca el corazón á cada cebolla, lo que debe producir un hueco de unos 2 centímetros, se baña con manteca una sartén chata de saltear, untándola con una capa de medio centímetro de espesor, se colocan las cebollas

de manera que no quede ningún espacio vacío, se meten 2 polvos de azúcar molido en el hueco que se ha formado en el interior de cada cebolla, se pone todo á fuego bastante vivo para que la cebolla tome color, pero sin forzar la lumbre hasta el extremo de que la manteca se ennegrezca, se vuelven las cebollas para que se doren por las dos caras, y después se vierte una cantidad de caldo suficiente para que queden cubiertas del todo, se cuajan colocando sobre la sartén una cobertera de hierro con lumbre encima, hasta que se reduzca consumiéndose el caldo, que debe formar una capa y cubrir las cebollas. Hay que tener cuidado de regar con el mismo caldo que hay en la sartén, para evitar que las cebollas se arruguen, lo que les impediría tener un hermoso baño. Cuando es la época de las cebollas tiernas hay que tener mucho cuidado, pues se reducen muy fácilmente á puré.

Tomates rellenos

(Tomates farcis)

Se eligen 6 tomates de 6 centímetros, que sean bien iguales, se sumergen en agua hirviendo durante un minuto y se sacan; se despellejan y después se cortan por la parte del rabo, quitándoles una rodaja; se les sacan las pepitas con cuidado con el mango de una cucharita de café; se condimentan con 2 polvos de sal y 2 pizcas de pimienta; se colocan en la sartén chata de saltear, que se habrá untado con 2 cucharadas de aceite; se hace un relleno con los rabos de setas bien picados; se pone en una cacerola de cabida de 1 litro 30 gramos de manteca y 15 de harina; se le dá vueltas 2 minutos sobre la lumbre, se añaden 4 decilitros de caldo, se hace reducir á la mitad dándole vueltas siempre con la cuchara de madera. Se ponen 3 cucharadas de perejil, 1 cucharada de cebolleta picada y lavada, 2 polvitos de sal y 1 pizca de pimienta. Se hace reducir 8 minutos á fuego vivo; se arreglan los tomates con el hueco hacia arriba; se rellenan á 1 centímetro por encima del borde; se espolvorean los tomates con media cucharada de pan rallado tostado; se ponen á fuego muy vivo durante 8 minutos, con lumbre encima y debajo.

Se sirven.

Pichones asados

(Pigeons à la broche)

Se vacían y chamuscan los pichones; se les cortan los pescuezos y se cosen como se hace en los pollos para asado, dejándoles las patas; se cubren los pichones con una londra de tocino gordo de 8 centímetros de largo por 6 de ancho y 4 milímetros de grueso, se ata con bramante en los dos extremos. Se ensartan en el asador y se asan a fuego bastante vivo durante 15 minutos. Hay que cuidarse mucho de la cocción, porque el pichón asado exige un gran esmero; se sacan del asador, se desatan y colocan en la fuente; se vuelven a colocar las londras de tocino sobre cada pichón; se vierte por encima el jugo; se guarnecen con berros y se sirven.

Torta al minuto

(Gâteau à la minute)

Se ponen en una cazuela grande: 250 gramos de harina, 25 gramos de manteca, 250 gramos de azúcar, 1 polvito de sal, las ralladuras de una corteza de limón y 4 huevos; se mezcla perfectamente con la cuchara de madera los huevos, la harina y el azúcar; se añade la manteca, que se habrá derretido en una cacerola; se mezcla bien la manteca con la pasta; se untan de manteca un molde liso; se mete toda la pasta en el molde y se cuece durante tres cuartos de hora; se prueba si está bien cocido hundiendo en ella la punta de un cuchillo, cuando salga la hoja seca estará cocida la torta. Cuando lo está, se saca del molde, se deja enfriar y se sirve.

El Pan

Probablemente la fabricación del pan comenzó en Oriente con la misma civilización, siendo en extremo antigua su introducción en Egipto.

Al principio en su cocción se usaban piedras fuertemente calentadas, sobre las que se ponían las especies de galletas que constituían entonces su pan. Se usó luego una parrilla colocada sobre las brasas ó en una chimenea, inventándose después unos pequeños hornos ú hornillos de tierra ó de ladrillo.

En Roma no aparece panadería alguna hasta la época de la guerra contra Perseo: los ciudadanos hacían cocer el pan en sus hornos domésticos. Los panaderos públicos no dieron té de vida constituyéndose en corporación hasta en tiempo de Trajano.

Desde esta remota época la fabricación del pan ha adquirido un alto grado de perfección.

En Francia el comercio del pan era de largo tiempo reglamentado. En París solamente tenían derecho de amasar y vender pan los maestros del gremio de panaderos, llamados hasta mediados del siglo xiv tahoneros. Los panaderos estaban obligados á marcar cada pan con su peso exacto. Los panes más grandes pesaban 12 libras y los más pequeños dos libras solamente. El pan de Segovia era una especie de pan en cuyo centro había una cabeza. El pan de cuernos era un pan que tenía cuatro cuernos. También se hacían panes de harina de centeno, avena y maíz desde mucho tiempo.

Menús escogidos

Tuvo lugar el día 26 de los corrientes el enlace de D. José Grenzner y Simó con la simpática y no menos agraciada señorita doña Angelina Casanovas y Alsina. Según la antigua y buena costumbre establecida, después de la ceremonia religiosa, los invitados á tan fausto acto fueron obsequiados espléndidamente con un riquísimo y suculento Menú, de cuya preparación y servicio se encargó la reputada casa "La Cocina Moderna".

Es de notar que los dos primeros platos son especialidades de la casa.

D. Juan Pince, propietario de este establecimiento, con su exquisita amabilidad, nos ha proporcionado el contenido y fórmulas de preparación de dicho

MENU

Riz á la moderna

Belle-vue de foie gras á l'aspie

Châteaubriands á la Henri IV

Homards sauce Vincent

Côtelettes d'agneau á la Vinitienne

Dindonneaux de Bayonne á la broche

Biscuit glacé praliné

Dessert

Vins

Xérez Gonzalez. — Médoc (Grands crus). — Sauterne

Champagne (Moët frappé)

Café. — Liqueurs

Arroz á la moderna

(Riz á la moderne)

Se ponen á freir con 50 gramos de manteca de cerdo 300 gramos de lomo de idem y 150 gramos de jamón crudo cortado todo en pequeños dados; á medio freir se añaden dos cebollas y dos dientes de ajo picados, 50 gramos de monaduras de trufas y 100 gramos de guisantes, terminándose de freir todo; se añaden luego 400 gramos de arroz de Carolina y se moja á doble volumen con buen caldo. Cuando está cocida el arroz se añaden 50 gramos de queso rayado.

Se toma un molde de savarina para siete personas, untado y con el fondo decorado, y se moldea dentro el arroz. Se saca el arroz luego del molde y en el hueco del centro se vierte una salsa suprema á la que se ha mezclado jamón y champiñones picados; se echa luego un cordón de salsa *perigieux* sobre el arroz y se sirve bien caliente.

Salsa supreme.—Se hace hervir y se ponen al primer hervor á cocer suavemente al

lado de la hornilla durante media hora 4 decilitros de substancia de ave (véase pág. 4), 12 decilitros de *velouté* (véase pág. 4) y un decilitro de substancia de setas (véase pág. 5); se espuma perfectamente, se ponen en una cacerola de cuajar y se remueve dando vueltas hasta que la salsa barnice por completo la cuchara. Se cuele por el cedazo de tela, pasándolo al baño-maria; se pone sobre la salsa una lijera capa de consomé de ave (véase pág. 4).

En el caso de no tener *velouté* preparado, se procede de la siguiente manera: se pone en una cacerola un kilo de morcillo de ternera, todos los armazones de los pollos de que se han quitado los filetes y 4 litros de caldo para salsas, se hace hervir y se espuma; se añade un ramillete surtido, dos cebollas, una de ellas con dos clavos de especie, cinco gramos de sal y una pizca de moscada. Se cuece suavemente hasta que la ternera esté enteramente cocida, se cuele por la servilleta y después se hace un rehogo con 200 gramos de manteca clarificada y 200 gramos de harina, se le añade el caldo que se ha colado, se remueve con la cuchara hasta que rompa á hervir y se pone entonces al lado de la hornilla, se espuma perfectamente, se pone en la cacerola de cuajar y se reduce hasta que la salsa barnice bien la cuchara, se cuele por un cedazo pasándolo al baño-maria, y se le pone después encima una cucharada de consomé; en el momento de servir se hace hervir y se espesa con 30 gramos de manteca y 3 cucharadas de leche de almendras dulces.

Salsa perigieux.—Se ponen en la cacerola 300 gramos de jamón de Bayona cortada en dados grandes. Se añaden 300 gramos de manteca, 1 cebolleta, 1 cebolla cortada en radajitas y un polvo de pimienta molida, se rehoga hasta que la cebolla empiece á dorarse, y entonces se añaden dos decilitros de vino de Madera. Se reduce á la mitad y se añaden ocho decilitros de española (véase pág. 4), dos decilitros de caldo de ternera (véase pág. 18) y dos decilitros de sustancia de trufas, cuya fórmula daremos á continuación. Se deja cocer suavemente durante veinte minutos, se espuma perfectamente la salsa y se cuele á una cacerola, reduciéndola después hasta que bañe la cuchara. Se pone al baño maría y en el momento de servir se añaden dos cucharadas de trufas picadas cocidas en vino de Madera.

Sustancia de trufas.—Se reúne un kilo de trufas perfectamente limpias y mondadas, se ponen en una marmita pequeña con una botella de vino de Madera; un litro de consomé de ave (*véase* pág. 4) un ramillete surtido, 10 gramos de sal, 3 de pimienta molida, una pizca de moscada, se tapa la marmita y se pone á lumbre viva durante 20 minutos, se dejan enfriar las trufas, cuando están bien frías, se cuele la sustancia por una servilleta, quedando las trufas preparadas para usarlas en guarniciones, sin que hayan perdido nada de su sabor y aroma, sino al contrario, pues, la cocción con el vino de madera los aumenta notable y delicadamente.

Bella-vista de foie gras en aspid

(Belle-vue de foie gras à l'aspic)

Se toma un molde de Bella-vista de un litro de capacidad y se viste con una capa de gelatina de un centímetro de espesor. En buena grasa se hace cocer un hígado de pato, y al cabo de 20 minutos de cocción se retira. Se introduce en el interior del hígado 5 ó 6 trufas de Perigord. Se pone luego durante 2 horas en vino de Madera, al cabo de las cuales se redondea el hígado, decorando su parte superior que debe ir al fondo del molde con rodajitas de trufa bien cortadas, y se pone en el fondo del molde al que se echará el aspid entre las paredes de dicho molde y el hígado hasta la altura de este último.

Preparación del aspid.—Se prepara una cacerola, se echan cuatro claras de huevo, pimienta en grano, perifollo, estragón y una copita de cognac; se bate bien todo con el batidor y se añade un litro de consomé de ave y 15 hojas de gelatina que con anticipación se ponen en agua fría; se revuelve todo hasta la ebullición y retirándose al lado de la hornilla se deja después reposar durante 15 minutos. Se cuele después á través de una servilleta mojada, atada á los cuatro piés de un taburete.

Catubriand á la Enrique IV

(Chatabriand á la Henri IV)

Se toma un buen solomillo de buey y se corta en dobles turnedos de 25 centímetros de grueso, rodeándolos de un cordel á fin de que conserven su forma. Se les cuece en la parrilla, procurando que los hierros de ésta estén bien calientes á fin de que la carne quede cuadrillada. Se pone sobre un crostón frito con manteca, se salsea ligeramente con jugo liado, cuya fórmula continuamos y se cubre con una salsa Barnesa y unas gotas de glacé de carne. Se pone en la fuente y se rodea de patatas en forma de pera, alternadas con calabacines de Niza rellenos y gratinados.

Jugo liado.—Tómese buen jugo de asado y se pone en una cacerola con un decilitro de vino de Madera y cuando entra en ebullición se pone en una cacerola con 30 gramos de fécula de patata que se habrá disuelto con un decilitro de consomé frío. Se deja luego á un lado de la hornilla y se pasa por una gasa.

Salsa barnesa.—Se ponen en una cacerola 5 chalotas picadas, pimienta en grano chafada, perifollo, estragón, una hoja de laurel picado todo, 1 decilitro de vinagre de estragón; se hace reducir con la cacerola tapada y hecha ya la completa reducción y algo enfriado, se añaden 6 yemas de huevo que se batan en el baño maría con el batidor hasta que empiezan á formar núcleo, es decir como una mayonesa, echándose entonces poco á poco, manteca fundida, evitando echar el fondo ó sea la parte lechosa; se pasa luego la salsa por el cedazo y se pone sal, una puntita de cayena, perifollo y estragón picado. Esta salsa debe mantenerse hasta el momento de servirse en el baño maría sobre un ladrillo, teniendo en cuenta que no soporta una temperatura ni demasiado fría, ni demasiado caliente sin cortarse.

Patatas forma pera.—Se preparan 7 ú 8 patatas como para un puré, y una vez cocidas, se las hace secar en el horno durante cuatro minutos á fin de hacerles escupir el agua. Se les pasa por el cedazo á una cacerola con 4 yemas de huevos, 60 gramos de manteca, sal y moscada. Se agita todo con una espátula sobre el fuego á fin de cocer las yemas y luego espolvoreando la mesa de harina, se toman

porciones de puré de 30 gramos y se les dá la forma de una pera, se les reboza y se frien como las croquetas, poniéndoles una cola de perejil para imitar el rabo de la pera.

Calabacines de Niza.—Se toman pequeños calabacines y se les corta circularmente en longitudes de 3 centímetros, se les vacía dejándoles un fondo y se blanquean; se escurren y después de haberlos sazonado, se rellenan con chalitas y champiñones picados que se habrán rehogado con aceite mezclando una cucharada de perejil picado; rellenos los calabacines con esta composición, se espolvorean de queso rayado y se les gratina al horno.

Langosta salsa Vincent

(Homards sauce Vincent)

Póngase en una marmita 3 litros de agua, 250 gramos de vinagre, sal, pimienta en grano, cebollas, zanahorias, tomillo, laurel y perejil; se deja hervir por espacio de una hora, al cabo de la cual se introducen en la marmita las langostas, que se dejan cocer durante 20 ó 25 minutos. Se dejan enfriar y se cortan y preparan según costumbre.

Salsa Vincent.—Se blanquean durante tres minutos, perejil, perifollo, estragón y berros, se escurre todo bien, se toman en un trapo limpio de cocina y se pica todo en el mortero pasando luego por el cedazo á una cazuela, añadiéndose 6 yemas de huevo, una cucharada de tomar café de mostaza de Dijon y 1 decilitro de vinagre, sal y pimienta; se espesa la mezcla como una salsa mayonesa con aceite de oliva, y una vez en su punto se añaden una docena de pepinillos y dos cebollas finamente picadas.

pan como las croquetas; se hacen freir en la sartén con mitad aceite y mitad manteca, procurando queden de un color bien dorado. Se prepara un puré de espinacas como se dirá luego y se pone en el centro del plato y á su alrededor se colocan las chuletas con un popelatt cada una.

Preparación del puré de espinacas.—Se lavan perfectamente las espinacas, á las cuales se les habrá cortado las colas y se sumergen en agua hirviendo. Ya cocidas se las sumerge otra vez inmediatamente en agua fría á fin de que conserven su color verde; se pasan por el cedazo y después se ponen las espinacas á freirse en una cacerola en la que habrá 60 gramos de manteca clarificada; se frien y se les aumenta con un poco de *bechamelle*, quedando en disposición de servirse.

Bechamel.—Se corta un kilo de morcillo de ternera en pedazos de 5 centímetros y se ponen en una cacerola con 300 gramos de manteca, 2 cebollas cortadas en rodajitas y dos zanahorias medianas; se rehoga durante diez minutos y después se añaden 150 gramos de harina dándole vueltas durante cinco minutos sobre la lumbre.

Se añaden 100 gramos de setas en tira s, un ramillete surtido, 10 gramos de sal y 5 gramos de pimienta molida; se le da vueltas sobre el lado de la hornilla dejándolo cocer suavemente durante hora y media espumándolo ó desengrasándolo y se cuela por un cedazo. Se pone en una cacerola de cuajar la bechamel que se reduce con dos decilitros de nata por litro de bechamel. Cuando la salsa reducida baña bien la cuchara, se cuela de nuevo por el cedazo. Hay que seguir agitando la bechamel hasta que esté bien fría, para evitar que se forme encima una tela, en cuyo caso habría necesidad de colarla de nuevo.

Chuletas de cordero á la Veneciana

(Cotelettes d'agneau à la Vénétienne)

Se prepara las chuletas de cordero como para hacerlas á la parrilla, se sazonan, se rebozan con queso de Parma rayado, luego con

Bizcocho helado almendrado

(Beicuit glacé praliné)

Póngase en un cazo de cobre bien limpio 6 gramos de huevo y un cuarto de litro de albar que marque de 17 á 18 grados, trabájese bien la mezcla con el batidor en la lumbre hasta que vaya á principiar á subir, y después en frío.

En otro cazo de cobre, igualmente limpio, se trabajará también un cuarto de litro de nata doble, y cuando los contenidos de ambos cazos estén bien trabajados se mezclarán añadiendo el almendrado preparado como se dirá. Con la mezcla se llena un molde de *biscuit* poniendo entre la mezcla y la tapa del molde un papel de barba untado en aceite; se cincha el molde y se opera como para los demás helados.

Almendrado ó Praliné.—Para hacer este para el *biscuit* se tamizan 75 gramos de turrón y 75 gramos de avellanas tostadas al horno.

Las precedentes fórmulas son las de los platos que merecen especial atención en su preparación. Para presentar un buen asado débese procurar que las aves sean lo más tiernas posible y se debe para su preparación sujetarse estrictamente á las reglas de todos conocidos.

JEAN PINCE

"La Cocina Moderna", Barcelona

Noticias varias

Hemos tenido ocasión de ver las elegantes postales con que la casa Figueras obsequia á los compradores de sus paquetes de Tapioca extra, Tapioca y Arroz Julienne y Perlas de distintas clases.

Por no retrasar la aparición del presente número, no hemos publicado los grabados que para el mismo habíamos destinado.

Anécdotas

El célebre orador P. Didon, gustaba en su conversación servirse de comparaciones culinarias.

Almorzaba cierto día en casa de unos amigos en compañía de un político muy conocido, librepensador á todo viento, y se sirvió una magnífica tortilla con champiñones que perfumaba todo el comedor.

Se discutía, y fué la Fé lo que se puso sobre el tapete, ó mejor dicho, sobre el mantel.

—Yo, declaró el librepensador, no creo sino lo que comprendo.

—¿De veras?—le dijo el P. Didon pícaramente, y añadió:

—¿Entiende Vd. por qué el fuego funde la manteca y endurece los huevos?

—No, por cierto.

—¡Y sin embargo cree en la tortilla! Haga Vd. el obsequio de servirse....

Y sonriendo hizo pasar el plato á su vecino.

Correspondencia

Sra. R.—Los salmonetes según opiniones de muy autorizados cocineros, nunca se deben vaciar, pero yo creo que lo mejor será consultar el gusto de las personas que hayan de comerlos.

S. M.—El modo de impedir que se ennegrezcan las alcachofas creo se dió en nuestro primer número. Pero con gusto se lo repito, para 2 litros de agua medio decilitro de vinagre.

Sra. N.—La manteca aperitivo se sirve en pella ó en conductor siempre con agua muy fresca. Pero sin que rebase para que no se vierta al circularla para servir.

E. L.—Blanquear es poner en agua hirviendo, durante un tiempo determinado, las carnes, pescados ó verduras, cuyas partes acres y colorantes se extraen de este modo. También se blanquean las cabezas y partes de ternera para hacerlas mas flexibles y más fáciles de preparar y amoldar. El blanqueo se aplica á las cortezas de tocino, para facilitar su limpieza.

Sra. S.—Se entiende por aspícar, poner zumo de limón ó vinagre concentrado en platinas, salsas ó jugos.

P. T.—Me dijo como consignaría el caldo de un hermoso color dorado, es muy sencillo. Al último grado de cocción el azúcar toma un color amarillo oscuro y esto es lo que se adiciona al caldo del cocido 5 minutos antes de servirse y para su mayor seguridad le daré el modo de hacer el caramelo. Se pone en un perol de repostería media libra de azúcar en polvo, se hace fundir removiendo con la cuchara de madera; cuando el azúcar está bien fundido, se deja hervir muy lentamente por espacio de una hora, con la cuchara dentro para poder agitarlo de vez en cuando. Después que el azúcar ha adquirido un color moreno muy pronunciado se añade un litro de agua fría, se deja disolver bien á fuego lento el azúcar que ha debido solidificarse al añadir el agua fría, y se hace hervir 20 minutos suavemente. Se deja enfriar y se pone en una botella.

J. B.—Publicaremos los huevos 4 de marzo, á la primera ocasión y otro día su menú completo; gracias por su amabilidad.

A. López Robert, Impresor, Asalto, 63