

El Menú

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

Barcelona, al mes, 1 pta.

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Condal, 10. — Barcelona

Fuera, al mes, 1'50 pta.

Año I

25 Junio de 1904

Núm. 10

SUMARIO

Compra de provisiones (conclusión).—**Sección práctica:** Sopa de cebolla; Sopa de pescado á la provenzal; Bocadillos de langosta; Croquetas de Pescadilla; Conchas de almejas; Canapés de colas de cangrejos; Huevos rellenos; Oril de lenguado Rodoballo al vino de Borgoña; Sollo á la financiera de Vigilia; Bacalao á la vizcaína; Vol-au-vent de quenelles de leche; En ensalada; Menestra de vigilia; Zanahorias á la flamenca; Rissoles de pescado; Ensalada de trufas negras; Cola de langosta al maître d'hôtel; Confitura de cerezas.—Anécdotas.—Correspondencia.

Compra de provisiones

(Conclusión)

Se reconoce el pescado fresco en el encarnado de las agallas, en el brillo del ojo y en la firmeza de las carnes. El olor no es suficiente para comprobar la frescura y la calidad de un pescado.

Puede muy bien haberse pasado en hielo, sin que por esto sea el mal olor apreciable.

Su carne, en este caso, es blanda y empañada, y no debe emplearse en manera alguna. No hay que olvidar que todos los pescados pierden mucho de sus cualidades en el momento del desove. Este es un hecho esencial que debe tenerse muy en cuenta al comprarlo.

Lo que he dicho de las aves viejas, se aplica aún más directamente á los pescados viejos, que no deben, bajo ningún pretexto, aparecer en una mesa bien servida.

Respecto á caza, se evitará siempre el emplear liebres viejas, de la que nunca se sacará un buen partido en cocina. No debe comprarse más que lebratos ó liebres tiernas. Estas se reconocen cuando las patas delanteras se rompen facilmente, cuando las articulaciones de dichas patas son gruesas y el cuello es corto y recojido.

El buen conejo de campo se conoce por los mismos signos.

En el faisán debe ser el garrón ó espólón

bastante pronunciado. Se pellizca la punta del alón para conocer si la carne es flexible. Las mismas señales hay que apreciar en el pato silvestre, ánade, polla de agua, cerceta, etc.

Las perdices se conocen igualmente. Para asegurarse de su edad, hay que examinar el aspecto de las plumas grandes. Las perdices viejas tienen la pluma redonda, y en las jóvenes la pluma es puntiaguda.

El primer punto que hay que observar para la compra de legumbres, verduras y hortalizas, es estar bien al corriente de las variaciones que experimenta cada especie, como gusto y como aspecto, en razón de las diversas épocas del año; por ejemplo la zanahoria de primavera, está muy lejos de parecerse como gusto y calidad á la zanahoria de invierno.

En lo referente á las especies, frutas, mantecas, aceites, vinagre, azúcar, pastas, etc., recomiendo más que nunca como principio invariable, el comprar siempre las primeras calidades.

Es regla invariable no comprar jamás manteca sin haberla oído cuidadosamente y gustado con la punta del cuchillo del tendero. Estas dos pruebas son completamente esenciales. Si no estais completamente seguros de la frescura, no compreis, probad á otra parte. Hay que penetrarse bien de este axioma; no hay cocina posible con mal aceite y manteca sospechosa. También es preciso no emplear

huevos sin haberlos examinado bien, no solo al comprarlos, sino después de rotos.

La cuestión del tocino es también muy importante y no debe descuidarse; hay que elegir siempre el tocino bien blanco, lo menos nervioso posible y que no tenga nunca gusto á rancio. El tocino fresco debe tener la carne con una ligera coloración encarnada y nunca jaspeada.

SECCIÓN PRÁCTICA

Según indican los calendarios y de antiguo es sabido, el día 28 del corriente es día de vigilia y por este motivo hemos creído conveniente dedicar casi por completo el presente número á dar fórmulas para platos de vigilia, suprimiendo en él la sección de *Menús escogidos*.

A fin de dar mayor variedad de fórmulas, también hemos prescindido del orden que solíamos darles, y así las continuamos, con un cierto orden, sí, pero no tal que pueda constituir la minuta de una comida, como acostumbramos y seguiremos ordinariamente haciendo.

No hemos vacilado en hacer, solo por este número, la indicada variación, porque aunque hubiese alguno de nuestros lectores que por cualquier motivo no tuviese necesidad de componer una comida de vigilia, sin embargo encontrará en el presente número una variedad de platos de pescado que la utilizarán para las minutas que ordinariamente forme.

Finalmente, queremos hacer notar, lo que sin duda habrán observado nuestros lectores, y es que la mayoría de platos de pescado que hasta el presente hemos dado, tienen aplicación para una comida de vigilia.

Sopa de cebolla

(Potage d'oignon)

Se mordan 200 gramos de cebollas, se cortan en dos mitades y después se separa la parte dura de la cabeza y del rabo, que tienen como medio centímetro de espesor, se corta después la cebolla al través en cortes muy delgados y del mismo espesor, para que la cocción se efectúe por igual.

Se hace blanquear durante 10 minutos en agua hirviendo para quitar toda especie de gusto acre, y después se escurre.

Se pone en una cacerola de 15 centímetros con 30 gramos de manteca, se rehoga á fuego vivo y cuando la cebolla haya tomado un color rubio, se añade una cucharada de harina y se deja aún 2 minutos al fuego. Se añade 1 litro de agua, se espolvorea con 2 polvos de sal y 2 pizcas de pimienta, se remueve en el fuego hasta el primer hervor, se deja 5 minutos al lado de la hornilla y se prueba para saber si está bien de sal.

Se ponen en la sopera 60 gramos de pan cortado y 30 gramos de manteca, se vierte el caldo sobre el pan y se agita ligeramente con una cuchara para que se funda la manteca.

Se sirve aparte queso de gruyere ó parmesano rallado.

Sopa de pescado á la provenzal

(Potage de poisson à la provençale)

Se ponen en una cacerola 400 gramos de cebollas, 2 clavos de especie, 25 gramos de perejil, 2 hojas de laurel, una ramita de tomillo, 2 dientes de ajo sin mondar, 25 gramos de cebolletas y 50 gramos de zanahorias.

Se cortan en trozos 2 kilos 500 gramos de pescados, tales como lenguado, pescadilla, araña de mar, salmonetes, etc., que se echan en la cacerola. Se añaden 125 gramos de aceite, 20 gramos de sal, 5 gramos de pimienta, 25 gramos de pimentón y 2 litros de agua. Se cuece todo durante 25 minutos con la cacerola bien tapada, pero no se pondrá la pescadilla hasta 15 minutos después de romper á hervir. Una vez cocido el pescado, se escurre cuidadosamente y se limpia á fin de no quedar adherida á él ninguna partícula de los aromáticos; se arregla en pirámide sobre una fuente para servirla con el caldo, que se habrá echado por el colador chino, añadiendo un poquito de azafrán molido; se pone el caldo en una sopera y se sirven á parte rebanadas de pan tostado, de un centímetro de grueso.

Esta sopa debe ser algo picante de sabor.

BoCADillos de langosta

(Bouchées de homard)

Se cortan los bocadillos en un hojaldrado de 6 vueltas (pág. 44), procediéndose en todo como se dijo para los bocadillos á la Nantua (pág. 62), se corta la carne de langosta en trozos de un centímetro cuadrado; se calienta en salsa de langosta y se espesa con manteca de langosta. Se llenan los bocadillos y se sirven.

Salsa de langosta.—Se corta la carne de una langosta en dados gruesos y se ponen en la salsera.

Se hace hervir medio litro de *velouté* con medio litro de pebre (pág. 43), se espesa con 40 gramos de manteca de langosta y 40 gramos de manteca fresca, se añade media cucharada de zumo de limón y se reserva.

Manteca de langosta.—Se machacan huevos de langosta y se cuecen por el cedazo de cerda.

Cuando se han colado los huevos, se les mezclá 200 gramos de manteca, se trabaja bien con la cuchara para hacer la mezcla y después se condimenta con sal y pimienta.

Si no hubiese huevos de langosta, se machacan las cáscaras perfectamente, á las cuales se añadirán 100 gramos de manteca.

Se calienta bien al baño-maría durante una hora, se pasa con presión por un trapo á una cazuela llena de agua, se quita la manteca que quede en la superficie del agua, enjugándola con un paño limpio de cocina, se cuece por el cedazo de cerda y después se mezcla con la otra cantidad de manteca.

Croquetas de Pescadilla

(Croquettes de merlan)

Se prepara la carne de las pescadillas cortándola y escurriéndola perfectamente; se corta en forma de daditos, se reduce *velouté* de vigilia (pág. 31) y se espesa con huevo; se añade perejil picado y blanqueado, se mezcla salsa alemana de vigilia (pág. 31). Se espolvorea la mesa con pan rallado, se divide la masa en partes iguales dándoles la forma de bolas ó de tapones; se reboza cada croqueta en huevo batido y condimentado con sal, pimienta y aceite, se pasa por el pan rallado, se reforman

las croquetas con el cuchillo después de haberlas empanado, y 20 minutos antes de servirse se frien.

Cuando las croquetas están duras y de un hermoso color dorado, se escurren sobre una servilleta, se arreglan en forma de pirámide en la fuente y se guarnecen con perejil frito, se espolvorean de sal y se sirve alemana de vigilia.

Conchas de almejas

(Coquilles de moules)

Después de haber limpiado bien las almejas, se corta cada una de ellas en dos; se reduce *velouté* de pescado (pág. 31) con agua de las almejas; se espesa con agua y manteca, añadiéndole después las almejas y perejil picado, se mezcla todo perfectamente, se llenan las conchas y se espolvorean con pan rallado frito, se cuecen por espacio de 10 minutos al horno y se sirven.

Canapés de colas de cangrejos

(Canapés de queues d'écrevisses)

Se cortan rebanadas de pan de miga de 5 centímetros de largo, 3 y medio de ancho y 8 milímetros de grueso; se asan á la parrilla y se ponen sobre cada uno de ellos, una capa de manteca de cangrejos (pág. 62), se cortan en dos á lo largo las colas de los cangrejos, se forman con ellas una fila en medio de cada canapé y se guarnecen las dos orillas con un filo de perejil picado, se colocan los canapés en el plato de aperitivos cabalgando los unos sobre los otros.

Huevos rellenos

(Œufs farcis)

Se cuecen, para que se pongan duros, 12 huevos bien frescos y se cortan en dos partes iguales; se les quitan las yemas, que se machacan perfectamente en un mortero con la misma cantidad de manteca que el peso que den las yemas. Se añaden á esta pasta dos hue-

vos enteros y se condimenta todo con sal, pimienta y moscada, añadiéndose una cucharada de perejil picado.

Se extiende luego una capa de relleno en el fondo de la fuente, y después se llenan las claras, alisando el relleno con la hoja de un cuchillo humedecido; se van colocando sobre la capa de relleno y se riegan con manteca derretida, y se ponen á horno caliente para que tomen un ligero matiz dorado.

Se sirve á parte salsa de tomate de vigilia.

Salsa de tomate de vigilia.—Se monda un kilo de tomates, quitándoles la parte verde que tienen en el rabo, se cortan en pedazos grandes y después se ponen en una cacerola de cabida de 2 litros, con un ramillete surtido, dos polvos de sal, una pizca de pimienta y 2 decilitros de agua. Se pone todo en el fuego, teniendo cuidado de tapar la cacerola con su cobertera; se deja cocer durante 40 minutos, removiendo cada 5 minutos con el cucharón de madera, para evitar que los tomates se peguen y se cuelan éstos por el cedazo de latón.

Se hace un espeso en una cacerola de cabida de un litro, con 25 gramos de manteca y 25 gramos de harina; se hace cocer durante tres minutos agitando con la cuchara; se retira del fuego y se vierten los tomates en el espeso en muchas veces, mezclándolo bien para impedir que se agrume. Se añade, por último, 50 gramos de manteca y se hace cocer durante 20 minutos, agitando siempre con la cuchara. Se prueba para ver si está bien de sal y se sirve.

Orly de lenguado

(Orly de soles)

Se separan los filetes del lenguado, quitándoles el pellejo, y se recortan para darles una forma regular. Se ponen en una fuente con zumo de limón, sal, pimienta, perejil en rama y cebolla cortada en rodajas y se dejan escabechar durante dos horas. En el momento de servirse se escurren en una servilleta, teniendo cuidado de que no queden en los filetes ni perejil ni cebolla. Se rebozan, se frien y se sirven con perejil frito y salsa de tomate de vigilia.

Rodoballo al vino de Borgoña

(Turbot au vin de Bourgogne)

Se escoje un rodoballo mediano, gordo y blanco; se vacía, se lava y se escurre; luego se le quitan las agallas y se le hace una incisión en el lado negro por todo lo largo de la espina principal.

Se unta con abundante manteca una fuente de gratin en cuyo fondo se ponen dos cucharadas de cebolla finamente picada y dos puñados de champiñones frescos, picados también; se pone el rodoballo sobre este lecho, con el lado blanco encima; se sazona con sal y pimienta y se riega con dos copas de vino de Borgoña blanco; se cubre con un papel untado de manteca y se pone en el horno moderado, y se deja cocer durante una hora aproximadamente, regándolo frecuentemente con el liquido del fondo. Sacado el pescado del horno, se quita de la fuente de gratin valiéndose de una pala grande y se arregla en otra fuente.

Se añade al liquido que queda en la primera fuente un poco de caldo ó de vino de Borgoña, y se espesa con manteca; se le dan algunos hervores y se le añade finalmente el zumo de un limón, un par de cucharadas de perejil y un buen trozo de manteca. Fundida la manteca se echa esta salsa sobre el rodoballo.

Sollo á la financiera de vigilia

(Brochet financière maigre)

Se vacía un sollo por las agallas y se escaldada para quitarle el pellejo, se ata la cabeza, se pone en una pescadera y se cubre enteramente con española de vigilia (pág. 30) y vino blanco. Se cuece, se escurre y después se clavetea con 4 filas dobles de clavos de trufas; se hace un aderezo con *quenelles* de sollo, setas, colas de cangrejos y trufas; se salsea este aderezo con salsa á la financiera de vigilia; se prepara una guarnición con trufas, lechecillas fritas, popietas (pág. 30) de lenguado, cangrejos y setas; se escurre el sollo y se baña. Se coloca sobre un zócalo de arroz que se hará en el fondo de la fuente, se pone el aderezo alrededor del zócalo para ocultarlo enteramente;

se guarnece con popietas de lenguado, lechecillas fritas, setas, trufas y cangrejos. Se arman 5 hatelets con cangrejos, setas y esperinques fritos en forma de corona y se clavan en el sollo.

Se sirve á parte, salsa financiera de vigilia.

Salsa financiera de pescado.—Se reduce substancia de trufas (pág. 38), substancia de setas (pág. 5), glacé de pescado (pág. 30) y vino de Madera; se añade española de vigilia (pág. 30), se reduce de nuevo, se cuela por el cedazo y se aguarda al baño maría.

Bacalao á la vizcaina

(Morue á la Biscaïenne)

Cómprese bacalao de escocia, bien blanco y grueso, se pone en agua durante 12 horas, teniendo cuidado de mudarle el agua cada 2 horas.

Se saca el bacalao del agua, y se enjuga bien para que no le quede nada de agua.

Se desmenuza el bacalao para quitarle las espinas y el pellejo, se pican para 500 gramos de pescado 3 cebollas grandes, se asan quitándoles bien las pepitas á 3 pimientos encarnados ó bien de conserva, se asan, mondan y pican un kilo de tomates, se frien 100 gramos de aceite en la sartén y después de quitarle el gusto con una corteza de pan se echa la cebolla, cuando esté á medio freir se añade el tomate, se deja freir 10 minutos más, se retira del fuego, se tiene á mano una cacerola de porcelana, se va poniendo una capa de tomate y cebolla y unas tiras de pimienta, una pizca de sal y pimienta y una capa de bacalao, alternando siempre hasta concluir, procurando que la última capa sea de cebolla, tomate y pimienta.

Se pone á la lumbre y cuando lleva un cuarto de hora cociendo, se mete en el horno. Si no hubiese horno, se deja cocer media hora más con lumbre suave, pasado este tiempo se sustituye la tapa de la cacerola con una tapadera de hierro, con ascuas, teniendo cuidado de que no se queme al consumirse el agua; formando así una hermosa costra dorada. Se retira del fuego y se sirve.

Vol-au-vent de quenelles de lechecillas

(Vol-au-vent aux quenelles de lailonées)

Se hace un litro de masa de hojaldrado con 500 gramos de manteca, 500 gramos de harina y 100 gramos de sal (pág. 40). Se le dá seis vueltas y se rebaja hasta un espesor de centímetro y medio; se elije una copertera de cacerola del tamaño del fondo de la fuente en que haya de servirse el vol-au-vent; se pone esta copertera sobre la masa de hojaldrado y se corta ésta al rededor con un cuchillo para formar el vol-au-vent; se vuelve y se coloca el disco de masa sobre una placa de hierro; se dora la cara superior pero sin dorar las ovillas.

Se hace luego una incisión de medio centímetro de profundidad á 2 centímetros y medio del borde, para formar la cubierta, se cuece y después se levanta la cubierta; se pone la masa que se saca en la mesa, se levanta en hojas de un grueso de medio centímetro, se doran y se colocan estas hojas en el interior del vol-au-vent para guarnecer el cerco. Se pone durante 5 minutos á la boca del horno; se coloca el vol-au-vent sobre la fuente y se llena con quenelles de sollo, del grueso de un huevo de paloma. Estas quenelles se hacen lo mismo que las de ave (pág. 6), pero se substituye el relleño por el de sollo (pág. 30). Se salsea con *perigueux* de vigilia y se pone encima un grupo de lechecillas de carpa.

Salsa perigueux de vigilia.—Se pone en una cacerola salsa española de vigilia (página 30), substancia de trufas (pág. 38) y substancia de setas (pág. 5); se reduce hasta que la salsa bañe por completo la cuchara, se cuela por el cedazo de tela, se añaden trufas picadas cocidas con vino de Madera y se reserva.

Menestra de vigilia

(Macédoine de legumes maigre)

Se hace una menestra con zanahorias y nabos, que se habrán blanqueado y torneado como si fueran para guarniciones, se añade coliflor en ramitas iguales de 5 centímetros de ancho, puntas de espárragos, judías verdes y guisantes.

Se cuecen separadas estas verduras en agua ligeramente salada, exceptuando los nabos y las zanahorias que se cocerán con consomé de vigilia (pág. 30), sal, pimienta y azúcar. Se termina cuajándose por reducción.

Se ponen estas hortalizas en la fuente de tapa, con *velouté* de pescado (pág. 31), reducido con sustancia de trufas y un pedazo de manteca. Se mezcla y se sirve con bechamel de vigilia (pág. 62).

Zanahorias á la flamença

(Carottes à la Flandes)

Se blanquean 800 gramos de zanahorias durante 5 minutos, se refrescan y se les quita la piel con una rodilla; se corta la parte de la cabeza y el extremo del rabo, y después se cortan en rodajas de medio centímetro de grueso; se ponen en una cacerola de cabida de 2 litros y se añade medio decilitro de agua, 30 gramos de manteca, un polvo de sal y 5 gramos de azúcar. Se tapa la cacerola y se hace cocer á hervor muy lento durante 20 minutos, teniendo cuidado de saltar las zanahorias cada 5 minutos para obtener una cocción igual. Se prueban si están cocidas oprimiendo un pedazo entre los dedos; se espesan con 2 yemas de huevo, medio decilitro de nata y 15 gramos de manteca; se añade media cucharada de perejil picado, se mezcla y se sirve.

Rissoles de pescado

(Rissoles de poisson)

Se hace una pasta de hojaldrado de 6 vueltas (pág. 44), se cortan redondeles con un corta-pastas acanalado de 7 centímetros, se pone como una avellana gruesa de relleno de pescadilla (pág. 30) sobre cada redondel, mojando éstos ligeramente para soldarlos; se dobla una mitad del redondel sobre la otra mitad para formar un semicírculo, comprimiéndolo para que se peguen perfectamente. Se fríen con manteca clarificada.

Ensalada de trufas negras

(Salade de truffes noires)

La ensalada de trufas es mejor caliente que fría. Las trufas que quieran comerse en ensalada, deben ser cocidas en vino blanco, sin ser mondadas. Se cocerán poco, bastando que el interior esté caliente. Una vez cocidas, se mondan las trufas y se cortan en delgadas láminas y se las sazona con un polvo de sal, pimienta, aceite y vinagre.

Algunos frotan por la ensaladera un diente de ajo cortado.

Se puede mezclar al aderezo alguna cucharada de puré de anchoa diluido en aceite.

Cola de langosta en ensalada

(Queue de homard en salade)

Se toma la cola de una gran langosta ó de dos medianas, hervidas, se retiran las cáscaras y se parten las carnes en rodajas, se sazonan y se colocan sobre una fuente plana, guarneciéndolas con hojas de estragón y rodajitas de pepinillos, cubiertas ligeramente con gelatina á medio cuajar.

Se prepara un molde redondo con gelatina, guarnecido con medios huevos duros que se hace solidificar sobre el hielo. Algunos momentos antes de servirse, se desmolda el zócalo sobre la fuente. Se habrá procurado que el centro del zócalo quede hueco, y se llenará este hueco con una ensalada de legumbres y sobre ésta se colocarán en corona las rodajas de langosta superpuestas.

Puede servirse á parte salsa mayonesa.

Ensalada de legumbres.—Las ensaladas de legumbres estan ordenadamente compuestas de varias de estas: como judías blancas, lentejas y además de patatas, zanahorias, remolachas, rábanos, coliflor, cebollas de Portugal, etc. Cada una de estas legumbres debe estar cocida y preparada separadamente y sazonada luego de mezcladas todas. Puede mezclarse á esta ensalada pedacitos de atún en escabeche, ó anchoas cortadas en pequeños trozos, como también aceitunas sin hueso.

Salsa mayonesa.—En una cazuela se echan 3 ó 4 yemas de huevo, se baten con una cuha-

ra de madera y se añade, si se quiere, una pizca de mostaza en polvo y un poco de sal. Se añaden, poco á poco, hasta 3 decilitros de buen aceite de oliva, removiendo todo sin cesar á fin de que se espese, dando siempre por el mismo lado. Se añadirán también, á intervalos, algunas gotas de zumo de limón ó de vinagre á fin de que la pasta resulte más lisa y compacta. Finalmente podrá echarse unas cucharadas de perejil y estragón finamente picados.

Ensalada de anchoas

(Salade d'anchois)

Se desalan 7 anchoas, y se divide cada una en dos partes á lo largo.

Se raspan estos pedazos, se quitan las espinas y se cortan los trozos en filetes de medio centímetro de ancho, se forma en el fondo del plato de encurtidos un enrejado con estas tiras, se pican huevos duros y perejil para formar en el borde del plato ramilletes de centímetro y medio de anchura, mezclando los colores. Se adereza con aceite y vinagre en el momento de servir.

Pan de pescado á la burguesa

(Pain de poisson à la bourgeoise)

Se mojan en el mortero 300 ó 400 gramos de carne de pescados hervidos: barbos, redoballos, mero, trucha, etc.; añádese una tercera parte de su volumen de panada tibia, se moja nuevamente y se adiciona á esta pasta un tercio de su volumen de manteca. Se sazona con sal y muscada y se añaden 4 ó 5 yemas y 2 claras batidas.

Se baña con manteca un molde de charlata y se forra con miga de pan rayado, y se llena tres cuartas partes del molde con la pasta preparada, se cuece suavemente en el horno hasta que haya llenado la cuarta parte del molde que quedó vacío y haya tomado un bonito color. Se vierte el molde sobre una fuente, se escurre la grasa sobrante y se salsea con alguna salsa de vigilia.

Carpa rellena

(Carpe farcie)

Se escama una carpa, y con su carne se hace una cantidad de relleno proporcionada á la carpa que se quiera formar con arreglo á los detalles que vamos á dar, para formar la carpa artificial:

Se corta la cabeza y la cola del pescado dejando 3 centímetros de espina, que servirán para sujetar la cabeza y la cola en el relleno. Se corta una rebanada de pan de 10 centímetros de ancho por un centímetro de grueso y de la longitud que debe tener la carpa de relleno; se hace un aderezo con lechecillas de carpa, setas, trufas y colas de cangrejos; se mezcla la mitad de este aderezo con española de vigilia muy reducida (*española* pág. 30) con vino de Madera. Se coloca la rebanada de pan en la fuente y se ponen en las dos extremidades la cabeza y la cola de la carpa. Se forma la carpa y una vez ésta formada se practica en medio de ella, con la cuchara, una cavidad bastante grande para contener la mitad del aderezo después de salseado. Se cubre de nuevo esta cavidad con un relleno de espesor de 2 centímetros y se termina la carpa alisándola con la hoja del cuchillo humedecida, se dora ligeramente la parte de encima, se marcan las escamas con el mango de una cuchara y después se cuaja al horno. Se salsea de la misma manera la otra mitad del aderezo, se coloca á ambos lados de la carpa sin que se derrame por encima y se sirve.

Este plato puede guarnecerse con conchas de lechecillas de carpa.

Setas con pan asado

(Crönte aux champignons)

Se preparan las setas y se tornean como se ha dicho para la pepitoria de pollo (*pág. 18*); se escurren, se ponen en salsa alemana de vigilia muy reducida (*pág. 31*) con substancia de setas (*pág. 5*). Se pasan á una fuente con tapa; se coloca sobre las setas una corona de pedazos de pan de 4 centímetros de anchura, los cuales se hacen con corteza blanda, untados con manteca y pasados por el horno.

Dorada asada á la maître d'hôtel

Se prepara como los salmonetes, se limpia, se asa á la parrilla y se sirve con *maître d'hôtel* aparte. (*Salmonetes maître d'hôtel*, páginas 10 y 11).

Confitura de cerezas

(*Confiture de cerices*)

Se compra la cantidad de cerezas necesarias para obtener 2 kilos de confitura, cuando están mondadas se les quita los rabos y los huesos, teniendo cuidado de no desgarrar la fruta, se rompen en pedazos 750 gramos de azúcar de pilón, que se pone en el perol grande con medio litro de agua y las cerezas.

Se pone á fuego vivo, y se le dá vueltas suavemente con la espumadera para no estropear las cerezas.

Se retiran del fuego cuando al levantar la espumadera para airear y enfriar el jugo, se ve que este cae trabado.

Se vierten las cerezas en una cazuela, se dejan reposar hasta el día siguiente, se vuelven á pasar al perol añadiendo 250 gramos de azúcar en pedazos y se cuelan de nuevo hasta que estén á punto.

Se ponen en los botes, y cuando la confitura está fría, se cubre con un redondel de papel del tamaño de la boca del bote que se habrá mojado en aguardiente, cubriéndolo después con un segundo papel. Consérvese en un sitio seco.

Anécdotas

Decía un aristócrata á un amigo suyo que le tachaba de ordinario en sus gustos, pues le agradaba todo lo que estuviese guisado con ajo, que estaba equivocado, pues los ajos son tan bien criados que acompañan á todo lo que sale del estómago hasta la puerta.

Cierta mañana, Saturnino, jardinero de Luis XVIII mandó á éste por su hijo del mismo nombre, más picarillo que crecido, dos melo-

cotones magníficos, postre favorito del Rey. El niño coloca las frutas cuidadosamente en una cestita y las lleva al monarca.

A la vista de tales melocotones, sin semejantes, queriendo Luis XVIII alabarlos al muchacho le hizo pasar y mandóle sentar; conversando con el pequeño jardinero, saborea con delicia el más hermoso de los dos melocotones.

¡Que delicia! La fruta era de una suavidad exquisita, y el niño en tanto se sonríe como de satisfacción.

—Chiquito, le dijo el Rey, eres muy hermoso. Tómate este segundo melocotón y cómelo.

—Muy gustoso, repuso el muchacho contentísimo, y sacando de su faltriquera un rústico cuchillo, se puso á mondar cuidadosamente la fruta que el monarca le había dado.

—Desgraciado, exclama de repente Luis XVIII cogiendo con su mano hinchada por la gota la del niño. ¿No sabes que el melocotón no se monda jamás?

—Ya os diré, repuso tranquilamente Saturnino, por el camino, cogiendo moras, he dejado caer la cestita y los melocotones han rodado por el barro.

Correspondencia

Preguntona.—Me dice en última que no tiene idea de lo que es una brasería y que Vd. no conoce más que el braseo; pues la brasería es una cacerola especial para brasear, que tiene la tapadera de hierro sin estañar y con reborde para poner encima rescoldo. Ahora ya se dará cuenta perfecta de como es el utensilio que por su nombre despertó su curiosidad.

Señora joven.—Tiene razón en lo que me dice, pero me es imposible de momento contestar á todas sus preguntas. La alimentación de los niños de tan corta edad, requiere más que nada un gran método, claro que no soy de opinión que sólo se atienda á las horas, sí que también se debe cuidar de no poner especias ni condimentos que puedan perjudicarles, y esto se puede hacer nada mas que con un poco de cuidado. Otro día me concretaré más á sus deseos, he de estudiarlo y tenga la seguridad de que nunca molesta.

Modernista.—Para mí sí que lo es muchísimo; tan modernista, que le aseguro que no conozco tal producto, al menos que no equivoque Vd. el nombre.

Inesperita.—Hoy le mando la fórmula de los granadinos. Se hace con filete de carne ó pescado, cortados en forma alargada, mezclados y servidos con una guarnición cualquiera.

A. López Robert, Impresor, Asalto, 63