

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 2 Julio de 1904 m m m m m Núm. 11

SUMARIO

Banquetes.—**Sección práctica:** Macarrones á la italiana; Calamares rellenos; Patas de carnero salsa poulette; Solomillo con aceitunas; Lechugas rellenas con pan frito; Tortilla con queso; Terrina de pava; Ensalada de verano; Pollo con sal morena; Ciruelas claudias en compota; Tartitas de pila de america; **Menús escogidos**—Consomé Renacimiento; Sopa inglesa de rabo de vaca; Salmonetes á la papillot; Trucha asalmonada á la Veneciana; Chuletas de carnero á la Maintenon; Ternera con setas y tomates rellenos; Escalopes de foie-gras con frutas; Granizado de fresas al champagne; Ponche helado al té; Pepinos glaciados; Codornices asadas; Pato silvestre asado á la provenzal; Pirámide de trufas; Ensalada de berros; Helado de crema de chocolate.—Anécdotas.—Correspondencia.

Banquetes

Cualquiera habrá asistido á algún banquete, pues por banquete entendemos una comida más ó menos importante, más ó menos suculenta, dada á un número de personas por alguna causa ó motivo determinado. Así pues, en toda familia en el transcurso del año se celebran algún ó algunos banquetes; también hay banquetes por deberes sociales, los hay además por compañerismo, amistad, adhesión, obsequio, etc., etc. Otros hay que son artísticos, políticos, cívicos, reformistas, de los cuales á diario nos enteramos la prensa, habiendo pasado varias de estos últimos á las páginas de la Historia y siendo otros de ellos llamados á figurar en la misma el día de mañana.

Gambeta con sus banquetes combatió al gobierno del 16 de Mayo y aquella su célebre fórmula conminatoria «ó someterse ó dimitir» salió de un banquete, del que tuvo lugar en Lille en 17 de Agosto de 1877.

Interminable me haría si apuntar tan solo quisiera el sin número de banquetes políticos que se han celebrado en nuestros días.

Igualmente cosa de no acabar sería referir los banquetes todos cívicos que ha habido.

Solamente quiero recordar alguno que por su importancia lo merece. Uno de tales es el que se ofreció en París, á 28 de Julio de 1792 á los federados de los departamentos, encima

mismo de las ruinas de la Bastilla y en el que tomó parte todo el arrabal de S. Antonio.

También tuvieron gran resonancia en París los banquetes seccionarios, así llamados porque cada sección tenía el suyo; celebráronse en pleno período del Terror, en Mesidor del año II (Julio 1794) y duraron quince días. Durante la segunda República se renovaron estos banquetes.

Entre los banquetes cívicos deben colocarse los dados á los alcaldes de toda Francia en 14 de Julio de 1889, presidido por Mr. Carnot, en el que según costumbre hubo en Moscou cuando la coronación del Czar de Rusia, y los habidos con motivo de la exaltación al trono de nuestro joven Monarca en 1902.—*Salcor.*

SECCIÓN PRACTICA

Macarrones á la italiana

(Macaronis á l'italienne)

Se echa en una cacerola de 2 litros de cabida, un litro de agua.

Se blanquean con mucha agua 200 gramos de macarrones. Se condimentan con un polvo de sal y 2 pizcas de pimienta y después se cuecen durante 20 minutos con hervor muy suave, se escurren en el colador, procurando

que no les quede nada de agua, se limpia y enjuga la cacerola y se vuelven á poner en ella los macarrones con 2 decilitros de caldo, se cuecen á fuego muy lento hasta que hayan absorbido todo el caldo, se rayan 50 gramos de queso de gruyere y 50 más de parmesano.

Se echan en la cacerola las dos mitades de estas dos clases de queso y se mezclan dándoles vueltas en la cacerola y salteándolos.

Cuando está bien mezclada la primera parte, se añade la otra mitad de los quesos con 30 gramos de manteca.

Para que los macarrones salgan bien, es preciso que el queso esté perfectamente derretido. Si el queso formara aceite, lo que acontece cuando los macarrones son muy duros, se vuelven á poner á la lumbre añadiendo un decilitro de caldo, y se remueven durante un minuto. Se prueban para ver si están bien sazonados. Los macarrones deben estar siempre algo sabrosos. Para los macarrones de vigilia, se reemplaza el caldo por la leche en las mismas cantidades.

Calamares rellenos

(Calmars farcis)

Se compran 2 calamares que pesen 200 gramos cada uno; se limpian quitándoles las barbas y la tinta y se dejan enteros; se lavan perfectamente y se enjugan con un paño de cocina. Se prepara un picadillo con carne de sardinas y setas, 150 gramos de sardinas y 6 setas, se añade perejil, 2 chalotas y una pizca de pimienta.

Después de hecho el picadillo, se pone la sartén al fuego con aceite y unas gotas de limón, se echa el picadillo y se le dá un par de vueltas; se saca el picadillo, se enfría y se rellenan los calamares; se les unta con clara de huevo, se les envuelve con pan rallado y se frien; se guarnecen con perejil frito.

Patas de carnero

salsa poulette

(Pieds de mouton à la poulette)

Se compran 12 patas de carnero y se les quita el menchonco de lana que tienen entre las dos partes de la pezuña; se chamuscan las

patas y después se ponen en una cacerola de cabida 3 litros, se blanquean con agua hirviendo durante 5 minutos, se refrescan, se les sacan los huesos cogiendo la pata con la mano izquierda y retorciendo el hueso con la derecha, con un golpe seco para separarlo y retirarlo; se corta la parte alta de la pata hasta el espesor de medio centímetro.

Se pican 100 gramos de gordo de cerdo muy fino y se ponen en una cacerola grande, se hace derretir el gordo y en el momento que esté líquido se añaden 100 gramos de harina, 3 litros de agua, 50 gramos de cebolla, la mitad de un diente de ajo, 2 clavos de especie, 2 decilitros de vinagre, 20 gramos de sal y 10 gramos de pimienta.

Se remueve todo con una cuchara de madera y al primer hervor se ponen las patas en la cacerola, dejándolas cocer durante tres horas y media á la presión del dedo.

Se escurren y se ponen con 4 decilitros de salsa poulette (pág. 51). Se sirven.

Solomillo con aceitunas

(Filet aux olives)

Se prepara un pedazo de solomillo, aplastándole ligeramente con la pala y se espolvorea con sal y pimienta por ambos lados.

Se ponen 15 gramos de manteca en una sartén chata de saltear, se añade el solomillo y se pone á fuego vivo durante 4 minutos.

Se vuelve y se deja cocer otros 4 minutos. Hay que vigilar con el mayor cuidado para que la manteca no arda.

Se pone el solomillo en un plato y después se añaden 8 gramos de harina á la manteca que hay en la sartén de saltear.

Se remueve un minuto con la cuchara de madera, se vierte un decilitro de caldo, se cuele la salsa por el colador chino á una cacerola pequeña.

Se escojen 24 aceitunas bien redondas y gruesas y se les quita los huesos, se hacen blanquear 5 minutos en agua hirviendo y después se enjugan con un paño limpio de cocina, se ponen las aceitunas en la salsa durante 2 minutos, se arreglan alrededor del solomillo y se sirve. Para las salsas de los solomillos se puede sustituir con ventaja el caldo, empleando el jugo de carne (pág. 50).

Lechugas rellenas con pan frito

(Laitues farcies aux croulons.)

Se lavan y mordan 8 lechugas, blanqueándolas después. Se refrescan, se escurren, se cortan en 2 partes y se les quitan los troncos. Se espolvorean de sal y se atan juntos los dos pedazos.

Se unta de manteca una cacerola y después se cubre el fondo de longas de carne de ternera, se cubren de caldo para salsas (pág. 4), hasta 2 centímetros por encima, y después se añade 3 decilitros de grasa clarificada, 1 ramillete surtido y una cebolla con 2 clavos de especie metidos en ella.

Se hace hervir, y al primer hervor se pone a fuego lento, se cubre la cacerola y se deja cocer muy suavemente durante 2 horas, se escurren las lechugas en una servilleta, se recorta y arregla cada mitad, aplastándola con la hoja del cuchillo.

Se cubre la parte interior de las lechugas con relleno de ave (pág. 5), á un centímetro de grueso, y después se repliegan los costados y el extremo opuesto al troncho sobre el relleno, para envolver bien éste de manera que forme cuadriláteros.

Se ponen las lechugas en una sartén chata de saltear bañada de manteca; se añaden 5 decilitros de consomé (pág. 10), y se cuajan á fuego suave, se preparan pedacitos de miga de pan fritos con manteca, se colocan en la fuente las lechugas y los pedazos del pan frito alternando; se salsea con demi-glacé (pág. 23).

Tortilla con queso

(Omelette au fromage)

Se cascan 6 huevos en una cazuela; se añaden un polvo de sal y 3 pizcas de pimienta; se batien con un tenedor para mezclar perfectamente las claras y las yemas.

Esta operación de batir los huevos dura próximamente un minuto y no debe prolongarse más de este tiempo, bajo pena de que queden unos huevos claros como el agua, lo que impide sacar una tortilla pastosa y de buen aspecto.

Se ponen en la sartén á fuego vivo 90 gramos de manteca.

Se remueve para que la manteca se derrita sin dorarse.

Se añade á los huevos batidos el queso parmesano, se echa en la sartén y se hace la tortilla, pero antes de doblarla se extiende el queso de gruyere en el interior; se juntan los dos extremos de la tortilla, se pone en una fuente y se sirve.

Terrina de pava

(Terrine de dinde)

Se tiene prevenida una terrina ó bote de loza para conserva, de 36 centímetros.

Se elije una pava de unos 2 kilos, sin los despojos, la cual se chamusca, se vacía y se deshuesa, se le quita la carne de los muslos, limpiándola de los nervios gruesos.

Se limpia también de nervios 250 gramos de tapa de ternera y se preparan igualmente 500 gramos de tocino, quitándole la corteza y la parte nerviosa.

Se condimentan estas dos cosas con 30 gramos de sal, se pican y se machacan, añadiendo 2 decilitros de caldo y se reserva en una fuente.

Se mechan los filetes de pava con longas de tocino condimentado con un polvo de sal y una pizca de pimienta, se coloca una capa de picadillo en el fondo de la terrina, se espolvorea la pava con 2 polvos de sal y con especies compuestas (pág. 27).

Se extiende una capa de picadillo de 2 centímetros de grueso sobre la parte de carne que correspondía á los huesos, de modo que el pellejo se encuentre hacia arriba, se forma una bola que se mete en la terrina, se cubre con una capa de picadillo de 2 centímetros y se extienden sobre ella 2 polvos de sal con especies compuestas, se cubre todo con lonchas de tocino muy delgadas y poniendo sobre ellas una hoja grande de laurel.

Se tapa la terrina con su cobertera, se pone en la cacerola grande, agua hasta la altura de 4 centímetros, se hace hervir y se coloca la terrina en el agua, cubriendo la cacerola con la cobertera chata de hierro y poniéndole lumbré encima, se deja cocer durante tres horas

con hervor muy suave y lento. Después es necesario se pruebe la cocción con la aguja de coser aves.

Cuando la terrina está fría, se acaba de llenar cubriéndola enteramente con grasa de aves ó manteca de cerdo.

Las terrinas no deben comerse hasta que hayan pasado por lo menos 24 horas después de hechas.

Ensalada de verano

(Salade d'été)

Se escogen 4 tomates que estén bien encarnados pero duros, 2 pimientos verdes, una cebolla de regular tamaño y se lavan después de haber mondado la cebolla á la que se cuidará de quitar las partes duras.

Se pica todo en rodajas en la ensaladera, se limpian y desulan 4 anchoas de niza y se divide cada una en dos.

Si se han remojado durante dos horas deben separarse con facilidad y sin partirse; se quita la espina de en medio, se raspan las escamas, se lavan de nuevo y se enjugan en un paño seco; se cortan las anchoas en tiritas de un centímetro de ancho y se quitan las espinitas que se hallan por el lado del vientre; Se echan en la ensaladera y se condimenta todo con sal y una pizca de pimienta de cayena, y se le añade vinagre de yema y aceite de oliva de la mejor calidad. Se sirve.

Pollo con sal morena

(Poulet au gros sel)

Se prepara un pollo como para hacerlo en pepitoria (pág. 20), se ata cosiéndolo como se ha dicho en la pág. 14, se pone en una cacerola proporcionada á su tamaño y se añade medio litro de caldo, una cebolla con 2 clavos de especie metidos en ella, 1 ramillete surtido, 2 polvos de sal y 2 pizcas de pimienta.

Se cubre el pollo con un papel untado de manteca para impedir que el pollo se ennegrezca, y se cubre la cacerola con su cobertera.

Al cabo de 15 minutos de cocción muy suave se quita el papel y se dá vuelta al pollo.

Se vuelve á poner el papel untado de manteca y la cobertera de la cacerola, dejándolo cocer otros 15 minutos, se prueba para ver si está bien cocido, se escurre, se cuele el jugo por el colador chino á una cacerola pequeña, y después se le añaden 15 gotas de caramelo (pág. 40).

Se hace reducir el jugo durante 10 minutos, se desata el pollo, se coloca en la fuente de servir, se espuma el jugo y se vierte sobre el ave; sirviendo en un platito á parte sal morena en grano.

Ciruelas claudias en compota

(Compote de reines Claudes)

Se eligen 20 ciruelas claudias, que se cuecen en el cazo con 250 grámos de azúcar en pedazos y 2 decilitros de agua.

Se dejan cocer muy suavemente durante 10 minutos con el cazo tapado, se escurren, se cuele el jarabe y se reduce á 30 grados.

Se arreglan las ciruelas en la compotera, se echa por encima el almíbar y se sirven.

Tartitas de piña de america

(Cartalettes d'amandes á l'ananas)

Se hace una pasta con 200 gramos de harina, 200 gramos de azúcar y 200 gramos de almendras machacadas, añadiendo huevo para hacer una masa firme; se extiende para que quede de 3 milímetros de grueso, se cortan redondelitos con un corta-pastas acanalado de 5 centímetros y se ponen estos redondeles en moldes de tartitas; se llenan con piña confitada cortada en dados muy pequeños y una cantidad de memelada de albaricoques, para trabar la piña. Se cuecen al horno y se ponen á enfriar en una parrilla de alambre; una vez frías se sirven.

Menús escogidos

Según ofrecimos en la sección de Correspondencia á uno de nuestros suscriptores, atendiendo á sus deseos y á las indicaciones que el mismo nos dió, con grandísimo gusto hemos dispuesto, y á continuación describimos el siguiente

M E N Ú

Consommé Renaissance

Oxtail Soup

Rougets en papillotes

Truite Saumonée Vénitienne

Cotelettes de mouton à la Maintenon

Longe de veau aux champignons et tomates farcis

Escalope de foie-gras aux truffes

Granit de fraises au Champagne

Punch glacé au thé

Concombres glacés

Cailles à la broche

Canard sauvage à la provençale

Truffes en buisson

Salade de crevisses

Glacé de crème au chocolat

Dessert

Vins

Xerez Morante. — Castell del Remey (blanc)

Marqués del Riscal. — Champagne Gladiateur

Café. — Liqueurs

Consomé Renacimiento

(Consommé Renaissance)

Prepárase un puré de patatas en la forma que luego se dirá, y se espesa con yemas de huevo, y con este puré se hacen unas pequeñas bolitas del tamaño de aceitunas, que se cuecen en el horno.

Se hará en tanto una macedonia con zanahorias, nabos y judías verdes, cortado en pequeños cuadraditos á los que se añadirán unos guisantes y pequeños pomitos de coliflor y puntas de espárragos.

Esta macedonia que deberá ser muy fina y poco abundante, después de completamente escurrida se pondrá en la sopera junto con las bolitas de patata ya cocidas, y en el momento de servirse se echará encima un buen consomé de ave (pág. 4), en el que se habrá disuelto uno ó dos decilitros de nata y una cucharada de manteca.

Puré de patatas.—Se toman las patatas que se crean necesarias y se lavan bien, poniéndolas á cocer, sin mondar, en agua y sal. Cuando están cocidas se secan y se dejan por espacio de cuatro minutos en el horno para que pierdan parte de su humedad. Luego se aplastan sobre un colador ó se pasan por el prensa-purés, afinándolo y dándole la consistencia deseada con leche ó manteca.

Sopa inglesa de rabo de vaca

(Oxtail)

Se cortan en pedazos iguales de 4 centímetros de grueso 2 kilos de rabo de vaca y se blanquean éstos con mucha agua; se escurren, se refrescan y se ponen en una cacerola con 4 litros de caldo para salsas (pág. 4), una cebolla con 2 clavos de especie y un ramillete surtido.

Se hace cocer á fuego muy suave hasta que el rabo de vaca esté bien cocido; se tornean en forma de peras 20 zanahorias pequeñas; se cuecen y se cuajan 20 cebollitas pequeñas (cebolla cuajada, pág. 31).

Después de cocidos los pedazos de rabo, se escurren y se enjuga bien cada pedazo, poniéndolos en la sopera con las zanahorias y las cebollas; se vierten encima 2 litros de caldo de ternera hirviendo (pág. 38). Se sirve.

Salmonetes á la papillot

(Rougets en papillotes)

Se preparan y se limpian los salmonetes; se untan de aceite hojas de papel de barba, se cubren con salsa de *uxelles* (pág. 64); en la extensión que hayan de ocupar los salmonetes, se colocan estos encima y se cubren con la misma salsa; se envuelven uno por uno en los papeles los salmonetes, formando el papillot. Se asan á la parrilla y se sirven.

Trucha asalmonada à la Veneciana

(Truite saumonée Vénitienne)

Córtese en pequeños pedazos 2 zanahorias, 2 cebollas, un trozo de raíz de apio y se rehoga todo en una cacerola con manteca á fuego moderado: se añaden unas ramitas de perejil, una de tomillo, una hoja de laurel, algunos gramos de pimienta y dos clavos de especie adicionando por fin un litro de consomé de pescado (pág. 30) ó simplemente un litro de agua caliente y un litro de vino blanco. Se espuma el liquido y se deja hervir durante un cuarto de hora, al cabo del cual se cuele y se deja enfriar unos minutos.

Mientras se hacen las operaciones dichas, se habrá preparado una trucha de 2 kilos aproximadamente, vaciándola por las agallas y atándole la cabeza se pone en la rejilla de una cacerola pescadera y se cubre con el consomé preparado como se ha dicho y se pone la cacerola á fuego vivo; al primer hervor se retira al lado de la hornilla de modo que el liquido vaya hervoteando; transcurridos así 25 minutos, se escurre luego el pescado, se desata y se pone sobre una plancha perforada cubierta con una servilleta que á su vez se coloca en una fuente larga.

Antes de servirse, se frota con cuidado la piel del pescado con un trozo de manteca y se guarnece con perejil, huevos duros, aceitunas, limón, etc., sirviéndose en salsero á parte salsa veneciana.

Salsa veneciana—Se hace hervir un litro de salsa alemana de vigilia (pág. 31); al primer hervor se espesa con 30 gramos de man-

teca y después se añade una cucharada de perejil picado ó de estragón, una cebolleta picada y lavada y una cucharada de zumo de limón y se sirve.

Chuletas de carnero á la Maintenon

(Cotelettes de mouton á la Maintenon)

Se cortan las chuletas comprendiendo cada una dos costillas, quitando el hueso solamente á una de ellas.

Se aplastan bien y se perfeccionan, se abre la carne al través machacando las dos partes con el mango del cuchillo, pero sin que se separe del hueso.

Se llena el hueco de enmedio con salsa de *uxelles* reducida (pág. 64), se vuelven á unir las dos partes de la carne de las chuletas, y se asan éstas á la parrilla durante 4 minutos por cada lado; se cubre el fondo de una fuente con *uxelles*, se colocan las chuletas encima, se ponen durante 4 minutos á horno caliente y se sirven.

Ternera con setas y tomates rellenos

(Longe de veau au champignons et tomates farcis)

Se dejan dos costillas á un lomo de ternera, deshuesando lo demás, y se golpea la babilla ó parte delgada; se separa el riñón y se le quita la grasa, poniéndolo después en el interior del lomo, condimentándolo todo con sal y pimienta; se repliega la parte delgada para que cubra el riñón y el filete; se ata y se conserva al lomo su forma cuadrilonga, poniéndolo después en un brasero con 1 litro de (*mi-repoix*, página 5) y 1 litro de consomé, cubriéndolo con un pliego doble de papel untado de manteca; se cuece á fuego lento durante 2 horas, regando 6 veces la carne durante la cocción con su mismo caldo. Se coloca la carne en fuente de servir; se guarnece uno de los extremos con tomates rellenos y el otro con setas rellenas (*tomates rellenos*, página 35).

Setas rellenas.—Se eligen 24 setas bien blancas y bien compactas; después de haberlas mondado y lavado bien se le quitan los rabos y se colocan en la sartén chata de saltear, que se habrá bañado de manteca; se reducen 3 decilitros de española; se añaden 20 gramos de glacé de carne, (*página 5*) y 3 decilitros de salsa de *uxelles* (*pág. 64*); este relleno después de reducido debe resultar muy trabado.

Se llena cada seta de relleno, se espolvorean con pan rallado tostado y se cuecen durante 20 minutos en el horno bien caldeado.

Escalopes de foie-gras con trufas

(Escalopes de foie-gras aux truffes)

Se sirven escalopes de foie-gras, que se saltean en manteca clarificada, se condimenta con sal y pimienta y se escurren. Se mezclan con salsa al madera (*pág. 31*) y con trufas cortadas también en escalopes y se sirven en una croustade.

Granizado de fresas al champagne

(Granit au champagne et aux fraises)

Se echa en una sorbetera bien cinchada 1 litro de almíbar de azúcar á 25 grados y 2 botellas de vino de champagne. Se congela, y en el momento de servir se añade al sorbete 500 gramos de fresas.

Ponche helado al té

(Punch glace au thé)

Se toman 4 decilitros de almíbar de 30 grados y 2 decilitros de infusión de té; la mezcla debe dar 22 grados en el pesa-jarabes, se pone en la sorbetera y se hiela.

Cuando ya lo esté se añaden 3 ó 4 claras de huevo preparadas para merengue á la italiana, la que se hace paulatinamente y sin dejar de trabajarse, se deja luego repasar unos diez minutos y se añade finalmente un decilitro de buen ron, que se habrá mezclado previamente con igual cantidad de helado; la adición del ron se hará también poco á poco.

Pepinos glazeados

(Concombres glacés)

Se dividen los pepinos en tres ó cuatro partes y se cortan por la mitad, se quitan las pepitas, se mondan y se blanquean durante algunos minutos; se colocan en una cacerola en cuyo fondo se habrán dispuesto lonjas de jamón crudo, se moja con suficiente jugo de carne (*pág. 50*) se cuece suavemente hasta que el jugo se haya reducido á *glacé*. Se colocan los pepinos y jamón en una fuente, y luego se echa un poco de vino blanco en el residuo de la cacerola, se hace hervir, se espesa con un poco de manteca y se pasa la salsa resultante por el tamiz sobre los pepinos.

Además pueden los pepinos cubrirse con *bechamel*, ó *velouté*, ó salsa española ó con salsa de tomate.

Codornices asadas

(Cailles à la broche)

Se despluman y chamuscan las codornices; se vacían introduciendo de nuevo en su interior los hígados; se ensartan por los muslos en un asador delgado alternando con cuadrados de miga de pan.

Se untan de manteca las codornices con un pincel y se les hace asar á buen fuego, durante 10 minutos, regándolas en este tiempo dos ó tres veces.

Ultimamente se salan, se desensartan, se colocan en un plato bien caliente, echando encima la grasa que se haya recogido durante la cocción y rodeándolas dos pedazos de limón.

Pato silvestre asado á la provenzala

(Canard sauvage rôti à la provençale)

La especie de patos silvestres es muy variada; los mejores son los que viven lejos de los estanques sobre las aguas corrientes.

Se toma un pato que se despluma quitándole bien el plumón, se vacía y chamusca lavándolo interiormente con muchas aguas. Se prepara una panada con la miga de pan remojada y exprimida; se añade una cebolla y una rama

de perejil picado, se sazona con sal y pimienta, añadiéndole un huevo entero. Con esta masa se rellena el pato, se cose, se envuelve con un papel untado en aceite y se pone en el asador durante 25 minutos. Se desenvuelve un poco antes de sacarle, se sazona con sal, se descose y se sirve con salsa pobre hombre concluyéndola con manteca de anchoas.

Salsa pobre hombre.—Esta salsa, cuya sencillez revela su nombre, va muy bien para contrarrestar la grasa de las comidas como el pato asado.

Se prepara con un decilitro ó más, si conviniere, de agua, unas seis ú ocho chalotas cortadas, otros tantos ramos de perejil picado y dos ó tres cucharadas de vinagre, sal y pimienta. Se deja hervir hasta que las chalotas estén cocidas. Estas, en su defecto, pueden reemplazarse por cebollas cortadas en rodajas sumamente delgadas. Cuando las chalotas ó cebollas están cocidas se cuele la salsa, y en este punto se le añade la manteca de anchoas (pág. 60).

Pirámide de trufas

(Truffes en buisson)

Se cuecen 3 kilos de trufas grandes, como si fuesen para guarniciones.

Se corta un pedazo ovalado de pan, que se fríe y se coloca sobre la fuente, cubierta con una servilleta; se arman 6 *hatelets*, cada uno con una gruesa trufa; se clavan en el pan.

Se colocan las trufas alrededor del pan, que se oculta enteramente con ramilletes de perejil y se pone el resto de las trufas formando pirámide en medio de los *hatelets*.

Trufas grandes para guarniciones.—Las trufas para guarniciones de gran volumen deben ser perfectamente redondas y gruesas.

Después de haberlas limpiado bien se ponen en una marmita pequeña con partes iguales de ave (pág. 4) y de vino blanco de Burdeos, cubriéndolo todo con grasa de ave clarificada; se añade una cebolla con 2 clavos de especie metidos en ella, un ramillete surtido y un diente de ajo sin mondar.

Se hace hervir durante un cuarto de hora, con la marmita tapada.

Se retira de la lumbre y se dejan enfriar las trufas en su caldo; cuando están bien frías se sacan, se escurren y se emplean.

Ensalada de berros

(Salade de cressons)

Se compran los berros que sean de un hermoso color verde y que tengan las hojas más bien pequeñas que grandes. Se cortan los troncos dejando bien limpios los tallos y las hojas, se lavan con muchas aguas, se ponen en la ensaladera y se aderezan con aceite, vinagre y sal en el momento de servirlos.

Helado de crema de chocolate

(Glacé de crème au chocolat)

Se deshacen 500 gramos de chocolate á la vainilla con 3 decilitros de agua, se le añaden 12 decilitros de leche con la nata y medio decilitro de almibar de azúcar á 35 grados; se pasa todo por el cedazo de cerda y se pone durante una hora en una sorbetera bien cinchada en hielo. En el momento de servirse se desprende la parte de crema que está pegada á las paredes de la sorbetera y se sirve.

Anécdotas

En una gran comida, la hermosa Sra. XXX colocó en sitio preferente que debía ocupar un Embajador, á un afamado financiero. Nada significó el Embajador y tranquilamente se sentó en el sitio que se le había señalado á la izquierda de la dueña de la casa. Terminada la comida el Embajador besó la mano á la señora XXX y delante de ella dijo al que había ocupado el puesto que á él correspondía: «Señor, S. M. mi augusto Soberano, quedará muy satisfecho, cuando le daré cuenta que esta noche habeis sido vos quien le habeis representado.

Correspondencia

E. C.—Su carta es muy difícil de contestar, pues creo que sin gastar un poco de lo presupuestado, por muchas vueltas que le demos, ni usted ni yo, saldremos airoso de tal empeño; decidase á gastar un poco más, que yo le prometo mi modesta ayuda para que su menú parezca mucho más costoso.

A. López Robert, Impresor, Asalto, 63