

El Menú

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

Barcelona, al mes, 1 pta.

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Condal, 10. — Barcelona

Fuera, al mes, 1'50 pta.

Año I ~ ~ ~ ~ ~ 9 Julio de 1904 ~ ~ ~ ~ ~ Núm. 12

SUMARIO

El Arte Culinario.—**Sección práctica:** Huevos al Mundú; Hígado de ternera saltado á la lionesa; Anguila á la tartara; Pollo al estragón; Vaca á la moda flambe; Berenjenas rellenas; Conejo asado; Torta de arroz con albaricoque; Grosellas carameladas.—**Menús escogidos:** Consomé á la real; Sopa Armenouville; Cefirinos de molleja de ternera; Rueda de salmón salsa con cangrejos; Silla de carnero á la ramilleteira; Chuletitas de ave á la Vizcondesa; Pato á la Marguery; Espárragos al natural con salsa Maltesa; Pastel Vacherin; Crema de fresas; Anécdotas.—Correspondencia.

El Arte Culinario

Sin duda á quien ha profundizado poco la cosa, de escasa importancia le parecerá el Arte Culinario, más en realidad no es así, pues como cualquiera otro arte tiene sus verdaderos genios creadores, sus obras maestras y sus verdaderos admiradores y críticos. Además de varias condiciones que le hacen semejar con otras artes, tiene una condición muy particular y fundamental, pues ya sea en sus principios con sus producciones sencillas, ya en la actualidad con sus exquisiteces y refinamientos, ha satisfecho la primordial necesidad del hombre, ha cuidado de su alimentación y sostenimiento en condiciones apropiadas á cada tiempo y por ende ha sido la base de las demás artes, pues ha sostenido la máquina viva é inteligente que las ha creado y perfeccionado.

Vista ya la indiscutible importancia del arte que nos ocupa, nada diremos de lo prácticas y aprovechables que son sus producciones, pues á todas luces es evidente, y cada uno por sí mismo lo habrá observado en más ó menos escala.

Verdad es que si nos remontamos á algunos siglos atrás, encontraremos que cada maestro, cada cocinero, tenía, si así podemos llamarlo, su escuela peculiar, y consecuentemente faltaba al arte culinario la unidad de princi-

pios, que es preciso en todo arte. No tal sucede en estos últimos tiempos, y así tenemos que incluso varias notabilidades de distintas ramas del saber humano se han ocupado teórica y prácticamente de la Cocina. Prueba de lo que indicamos, son Brillat-Savarin y Grimond de la Reynière, ambos abogados y escritores de nota, autor el primero, entre otras obras relacionadas con la Cocina, de la «Physiologie du goût» y siendo el segundo quien publicó el primer almanaque de los *gourmets* en 1803.

Que el arte culinario haya adelantado extraordinariamente en un siglo, es cosa que tiene fácil explicación, pues á principios del siglo XIX los transportes largos y dificultosos, muchas veces no permitían recibir en su buen punto los productos alimenticios.

Bajo la vaca de pesadas diligencias, las viandas y pescados sufrían las intemperies de las estaciones.

Las casas en donde se podía encontrar un buen surtido de primores, eran entonces sumamente raras, según nos dice persona tan autorizada como el mencionado Brillat-Savarin, quien solamente podía encontrar trufas en el hotel de los Americanos de París.

Hoy, por el contrario, que los rápidos servicios ferroviarios unen los centros productores con los centros consumidores, hánse obviado estas dificultades y los grandes cocineros, aprovechando las ventajas que los adelantos modernos les ofrecían, han ido también pro-

gresando, y así observamos en el transcurso del siglo pasado aparecen á diario verdaderas notabilidades en el arte de la Cocina, quienes han formado además una literatura especial y práctica como escrita por quien conocía á fondo y de cerca la materia.

No se puede menos que confesar que la nación que más ha contribuido en el arte culinario es Francia, la cual cuenta con Urbain Dubois, Emile Bernad, Gouffé Favre, Garlin, Gilbert, Escoffier, Salles Montagné y otros, de los cuales nos ocuparemos particularmente.

SECCIÓN PRÁCTICA

Huevos al Menú ⁽¹⁾

(Eufs Menu)

Untese un molde pequeño de flan con manteca, luego se baten dos huevos por persona, sazonándolos con sal, nuez moscada y unas gotitas de zumo de limón y una pizca de queso de Gruyère rayado. Se tendrá preparado un salpicon de lengua á la escarlata, jamón, champiñones y trufas, sazonado con pimienta y moscada y rehogado con cognac.

Mézclese este salpicon á los huevos, batiéndolo todo y llenando un molde por persona. Se ponen los moldes con los huevos á cocer en baño-maría; se prueba si están cocidos con una aguja, y cuando lo están se les saca en una fuente colocándolos en el centro, haciendo alrededor una guarnición consistente en patatas cocidas torneadas y guisantes cubiertos con salsa holandesa (pág. 14), poniendo una pequeña trufa sobre cada huevo y delgadas rodajas también de trufas sobre las patatas y guisantes.—J. M.

Hígado de ternera salteado á la lionesa

(Foie de veau sauté á la lyonnaise)

Se corta un kilo de hígado de ternera á lo largo en tajadas del grueso de 2 centímetros; se condimenta con 3 polvos de sal y 3 pizcas

(1) Con gusto damos esta fórmula que hemos recibido de un apreciable suscriptor profesional, quien ha dado á su creación el nombre de nuestra Revista, dedicando su trabajo al Director de la misma.

de pimienta, envolviéndolo después en harina. Se calientan 120 gramos de manteca en la sartén chata de saltear, se saltea con la manteca durante 3 minutos por cada lado; se saca de la sartén así que esté salteado y se añade á la manteca 100 gramos de cebolla picada muy menuda y bien lavada, se echa la cebolla en la sartén de saltear, siendo suficientes 2 minutos para que esté á punto.

Luego se pone el hígado en la fuente en forma de corona, se le añade la manteca y la cebolla y se sirve un limón á parte.

Anguila á la tartara

(Anguille sauce tartare)

Se le quita la piel á una anguila de peso de unos 700 gramos y se le quitan los intestinos: esta operación se hace practicando una lijera incisión en el vientre á 6 centímetros de la cabeza.

Enseguida se escalda la anguila á fin de quitarle la segunda piel, que es aceitosa y que hace que este pescado sea de difícil digestión.

Para escaldar la anguila se pone á hervir agua en una cacerola de cabida de 4 litros, cuando el agua hierve se retira la cacerola de la lumbre, se echa en ella la anguila y se tapa la cacerola con su cobertera; se deja la anguila en el agua durante 3 minutos, se saca y después se le quita fácilmente la piel con un paño limpio de cocina. Si hubiera alguna parte de piel que no saliera con facilidad se vuelve á meter la anguila otra vez en el agua hirviendo para acabar la operación.

Desollada así la anguila, se cortan á raiz con un cuchillo las barbas que tiene en el lomo y en el vientre. Se corta la anguila en trozos de 8 centímetros de largo que se cuecen con el caldo de escabeche en la sartén chata de saltear durante 20 minutos á hervor muy suave. Hay que tener cuidado de que los pedazos no estén muy apretados los unos con los otros.

Cuando la anguila está cocida, se deja enfriar durante 20 minutos; después se escurre y se enjuga lijeramente con un paño blanco. Se baten 2 huevos en una cazuela y se les añade una cucharada de aceite y otra de agua; se bate durante 2 minutos y después se mojan en este batido los pedazos de anguila, se rebozan

en pan rayado y se frien en aceite bien caliente hasta que adquieran un hermoso color dorado y se colocan en una fuente sobre una servilleta doblada.

Se sirve en una salsera á parte salsa tártara.

Salsa tártara.—Se prepara una salsa mayonesa (pág. 70) y se añade una cucharada de harina de mostaza inglesa, 15 gramos de cebolleta muy picada y bien lavada, 15 gramos de pepinillo picado, una cucharada de rávigo (pág. 15), una cucharadita de café de vinagre y media pizca de cayena. Se mezcla perfectamente todo con la mayonesa y se sirve.

Pollo al estragon

(Poulet à l'estragon)

Se prepara el pollo con la misma cocción y la misma salsa que el pollo con sal morena (pág. 70); se añaden con los aromáticos 15 gramos de estragón; se hace reducir el jugo durante 5 minutos, se cuele, se espuma y se añade una cucharada de estragón picado grueso. Se desata y se arregla el pollo en la fuente de servir; se riega con el jugo y se sirve.

Vaca á la moda fiambre

(Bœuf à la mode froid)

Cuando se quiera hacer vaca á la moda fiambre para el almuerzo, se preparará lo mismo que la vaca á la moda en caliente (pág. 35). Se arreglará el pedazo de carne en una ensaladera, añadiendo las patas de ternera, las hortalizas y el jugo que debe cuajarse:

En el momento de servirla se colocará la ensaladera sobre una fuente redonda, y así podrá presentarse en la mesa del modo más conveniente á esta fórmula.

Berengenas rellenas

(Aubergines farcies)

Se cortan 3 berengenas medianas en 2 partes á la largo, se les quita la carne del interior hasta 2 centímetros de profundidad, se hacen

incisiones en la carne que resta con 6 cortes á la izquierda y 6 á la derecha formando cuadros. Se colocan después en la sartén chata de saltear, que se habrá untado con cucharadas de buen aceite de oliva; se rehogan á fuego vivo por espacio de 5 minutos por cada lado. Cuando están doradas se escurren sobre un paño limpio de cocina, poniendo la parte cortada hacia abajo.

Se pica luego la carne que se habrá quitado á las berengenas y se exprime en un paño para extraerles bien el agua. Se añaden á la sartén de saltear 15 gramos de harina, se hace un rehogo con el aceite removiendo durante 5 minutos, se añaden después á este rehogo dos decilitros de jugo de carne (pág. 34), se añade el picadillo de carne de berengena y se sigue rehogando durante 8 minutos, agitando con la cuchara.

Se añaden también 6 cucharadas de finas hierbas para salsas, media pizca de cayena y se reduce todo durante 4 minutos; se rellenan las berengenas haciendo que el relleno sobresalga un centímetro del borde; se colocan en la sartén de saltear y se añaden 2 cucharadas de aceite, se espolvorean con una cucharada de pan rallado tostado y se hacen cocer durante 10 minutos con lumbre arriba y debajo. Se colocan en la fuente y se sirven.

Finas hierbas.—Se componen las finas hierbas de las mondaduras que quedan de las setas torneadas; se pican muy menudas y se exprimen 100 gramos de recortaduras de setas en la punta de un paño limpio de cocina; se pica la misma cantidad de perejil bien lavado y bien exprimido; se añade una cantidad de cebolletas igualmente bien lavadas y picadas, la mitad de la cantidad de mondaduras de setas, ó sea 50 gramos de cebolleta.

Se pone luego en una cacerola primero la cebolleta con 15 gramos de manteca, 5 gramos de sal y un polvo de pimienta. Se coloca todo al fuego, removiendo con una cuchara durante 5 minutos para evitar que la cebolleta se pegue. Se añaden las setas y el perejil y se hace cocer aún 5 minutos más, sin dejar de remover, y por último se vierte en una cazuela que se cubre con un papel untado de manteca para impedir que las finas hierbas se sequen.

Conejo asado

(Lapin à la broche)

Se despoja un conejo y se le cortan las patas traseras por encima de la taba y las delanteras por la primera articulación. Se vacía, se le redoblan los pellejos del vientre y se le hace una hendidura en el nervio de una pata trasera, para que ambas permanezcan cruzadas. Esta operación tiene por objeto mantener el conejo con su forma y facilitar el ensartarlo en el asador. Para mantener la parte delantera, se pasa con una aguja de coser aves un bramante por los ojos y después por los hombros, de modo que quede la cabeza recogida sobre sí misma y se aprieten las patas delanteras a lo largo del cuerpo; se cubre el conejo de lonchas o albardas de tocino, atadas con bramantes; se ensarta y se pone a asar, dejándole 25 minutos al fuego: se saca del asador, se quitan los bramantes, se prueba si está bien asado, y se pone en la fuente por el lado del vientre. Se sirve a parte salsa de pebre. (pág. 43).

Torta de arroz con albaricóque

(Pain de riz à l'abricot)

Se lavan y blanquean 600 gramos de arroz; se escurre éste y se le añade litro y medio de leche hervida; se añaden 125 gramos de azúcar molido y 60 gramos de manteca; se hace cocer durante una hora a fuego muy suave; cuando el arroz está cocido se añaden 3 huevos, claras y yemas; se dividen por la mitad 18 albaricóques de conserva; se ponen a cocer con hervor muy suave durante 5 minutos con almíbar a 20 grados; se escurren después en un cedazo; se unta de manteca un molde liso, espolvoreándolo después con pan rayado; se ponen en el molde, una capa de arroz de 2 centímetros, 1 capa de medios albaricóques: una capa de arroz, otra de albaricóques, se continua así hasta llenar el molde; se cuece al horno y se sirve a parte con una salsa hecha con 8 yemas de huevo, 100 gramos de azúcar y 4 decilitros de leche. Se espesa esta mezcla a la lumbre sin ebullición hasta que deje bañada la cuchara; Cuando la salsa está espesada se le añade la

cuarta parte de un decilitro de licor de noyo; se cuele por el cedazo. Se saca la torta del molde sobre una fuente y se sirve la salsa a parte.

Grosellas carameladas

(Groseilles caramélées)

Se eligen 20 racimitos de grosellas blancas, y 20 de grosellas encarnadas, procurando que no tengan restos de humedad; se tienen preparadas unas agujas ó brochettes de madera de 10 centímetros de largo por 4 milímetros de grueso; se pincha con una aguja cada racimito; se colocan todos en un cedazo, evitando que se toquen y se dejan secar durante dos horas; se ponen 500 gramos de azúcar en pedazos en un cazo y se añaden 2 decilitros y medio de agua; cuando el azúcar está derretida se pone a lumbre viva, al primer hervor y durante la cocción se espuma cuidadosamente; cuando el azúcar llega a hervir con burbujas muy espesas, se roza el azúcar con el dedo para sacar una partícula y se mete muy ligeramente el dedo en una cazuela con agua fría que se tendrá prevenida y a mano; el azúcar está a punto cuando se rompe sin pegarse a los dientes.

Es preciso probar el azúcar con mucha frecuencia; un hervor de más sería suficiente para ponerla amarilla. Se deja reposar un minuto, y después se empapa en él cada racimito de grosellas; se pone arena en una cacerola y se clavan en ellas las agujas ó brochetes para que los racimitos escurran y se enfrien.

Cuando los racimos están frios se sacan con una mano sin tocar a la aguja, que se mantiene con la otra: se arreglan en la compotera teniendo cuidado de mezclar bien los colores.

Menús escogidos

El conocido Ch. Durand, de París, accediendo a nuestra solicitud, ha tenido a bien mandarnos la minuta de una comida que con motivo de una boda se sirvió poco há en la capital de la vecina República. Con gusto la pu-

blicamos é igualmente su explicación, de la que suprimiremos tal vez algo por haber ya dado alguna otra fórmula completamente análoga.

Hé aquí el nupcial

MENU

Potages

Consommé Royale—Potage Armenouville

Hors d'œuvres

Zèphyrines de Ris de Veau

Relevés

Darne de Saumon, Sauce Ecrevisses

Selle de Mouton à la Bouquetière

Entrées

Cotelettes de Volaille à la Vieomtesse

Mousseline froide de Jambon

Sorbet à l'orange

Rotis

Canard à la Marguery

Salade de laitue à la crème

Entremets

Aspergues en branche, sauce Maitaise

Gâteau Vacherin—Parfait au fraises

Consomé á la Real

(Consommé á la Royal)

Póngase en una terrina 4 yemas de huevo y un huevo entero, se batan con un pequeño batidor y después se deslíen con un decilitro de nata cruda; se sazona con sal fina, moscada rayada y una puntita de azúcar molido.

Después de haber pasado esta mezcla por el cedazo fino se echa en un molde engrasado y

se le hace solidificar en el baño-maria, pero sin que hierva y con la cacerola cubierta.

Cuando el contenido del molde está ya sólido se deja enfriar, se saca y se corta en pequeñas rebanadas ó dados, que se añaden á un buen consomé hirviendo y se sirve caliente.

Sopa Armenouville

(Potage Armenouville)

Se hace un rehogo cortando menudo 100 gramos de zanahorias, otros tantos de nabos y puerros y 25 gramos de cebollas, 50 gramos de col y 50 de manteca y poniéndolo todo en una cacerola sobre la lumbré. Cuando estas legumbres han tomado color se mojan con 2 decilitros de caldo con el cual se hacen cocer con la cacerola tapada y á fuego muy suave durante dos horas. A parte con medio litro de guisantes tiernos y la parte verde de 2 puerros blanqueados y escurridos se prepara un puré que se deslíe en 1 y medio litro de caldo, 1 y medio decilitro de puré de acederas rehogadas en manteca, el rehogo preparado de antemano: como guarnición se añaden dos cucharadas de perlas del Japón (1) cocidas á parte con caldo; se añade manteca á la sopa, fuera del fuego, se sazona á punto y se sirve caliente.

Cefirinos de molleja de ternera

(Zèphyrines de ris de veau)

Se blanquea la molleja de ternera, se deja enfriar bajo prensa, se escalopa y se rehogan los escalopes con manteca braseándolos luego con vino de Madera ó Marsala, añadiendo la mitad de su peso de tetina de ternera cocida, dos ó tres cucharadas de puré *Soubise* muy reducido, otro tanto de *bechamel*, también reducido, 4 ó 5 yemas de huevos cocidos, se sazona y se pasa á través de un tamiz y se incorporan algunas cucharadas de nata doble muy trabajada y bien espesa. Con esta mezcla

(1) No podemos menos de recomendar por su excelente fabricación las Perlas del Japón *Figueras*.

se llenan moldes cilíndricos de bordes unidos, cuyas paredes se han bañado de manteca y en cuyo fondo se habrá colocado una rondela de papel untada en manteca; se ponen los moldes en baño-maría al horno. Se saca del molde y se cubre con *velouté* muy reducido y preparado con el caldo de las mollejas.

Puré Soubise.—Se mordan y blanquean cebollas blancas; se desangran, se escurren y se ponen en una cacerola; se cubren con consomé de ave (pág. 4); se cuecen á fuego muy lento, evitando que tomen color,

Cuando la cebolla está bien cocida, se reduce con la misma cantidad de *bechamel* que la que haya de cebolla, (*salsa bechamel* página 39); se cuele por el cedazo y se termina con manteca y glacé de ave (pág. 47).

Rueda de salmón, salsa con cangrejos

(Darné de saumon, sauce aux crevisses)

Se preparan 2 ruedas de salmón, se las cuece en un caldillo (1) cocidos ya se escurren y se hace reducir á demi-glacé el caldillo; añádasele entonces un *velouté* reducido á consistencia siroposa y preparado desliendo un rehogo rubio de harina con consomé de ave. Se termina esta salsa añadiéndole manteca de cangrejos (pág. 62), y relevando su gusto con una puntita de Cayena. Se colocan las ruedas sobre pan cortado á dos vertientes y cubierto con la salsa que se ha preparado atravesándolo con un *halelet* guarnecido con un cangrejo y una buena trufa. Con un pincel se bañan con salsa las ruedas de salmón entre las que se colocan en pirámide cabezas de champiñones cocidos, patatas sacadas con el molde de cuchara, blanqueadas y ligeramente rehogadas con manteca. Se sirve caliente y al mismo tiempo se pasa en una salsera el resto de salsa guarnecida con la carne de las colas de los cangrejos.

(1) Por caldillo debe entenderse la preparación que indicamos en nuestro número anterior (pág. 72) para la cocción de la trucha asalmonada.

Silla de carnero á la ramilletera

(Selle de mouton à la bouquetière)

Se prepara un sillar de carnero bajo la cual se coloca la carne que cuelga y se ata, se pone sobre una parrilla que se coloca en una fuente de gratin, se riega con manteca fundida y se pone al horno caliente.

Después de haber hecho retostar la parte superior, se vuelve para retostar la parte inferior, luego se termina la cocción á fuego moderado, rociándolo primeramente con algunas cucharadas de agua y después con el jugo de la cocción.

Cuando la silla está cocida se pone en una fuente caliente, se rodea de pequeños ramilletes de legumbres, zanahorias, nabos, judías verdes, guisantes y tallitos de coliflor; cada clase de legumbres blanqueada á parte, se cuece con agua y manteca ligeramente salada y con una punta de azúcar.

Los ramilletes se forman disponiendo cada especie de legumbre separadamente, ordenados y en pirámide. Además con coliflor blanqueada se hacen prensándola con un paño de cocina, dos bolas.

Después de haber hecho reducir á consistencia, siroposa el jugo de la cocción de la silla bien desgrasado, se mojan en esta reducción las bolas de coliflor que se colocan en cada extremidad de la silla sobre la fuente.

Sobre dichas bolas se ponen legumbres blanqueadas y cortadas en julien. Finalmente se riega la silla con la salsa reducida y se sirve bien caliente.

Chuletitas de ave á la Vizcondesa

(Cotelettes de volaille á la Vicomtesse)

Con carne cruda de pollo se prepara un picadillo para *quenelles* de ave, del cual se sirve para hacer unas costillas moldeadas en moldes que se hacen trabar en consomé. Con el caldo de los despojos y el armazón de los pollos se prepara una salsa suprema que se

emplea para bañar las costillas, cuya extremidad se habrá guarnecido con un papillot. Se arreglan luego las costillas en corona en un plato, se llena el hueco de la corona con puntas de espárragos y en el centro se clavan derechos en garba los más hermosos. Se sirve en caliente y el resto de suprema en salsera á parte.

Pafo á la Marguery

(Canard á la Marguery)

Después de haber ahogado el pato, que en manera alguna debe desangrarse, se despluma, chamusca y vacía, cortándolo luego: después de haberlo hecho asar en su sangre, se cortan en agujas los filetes, recogiendo cuidadosamente la sangre y el hígado del pato: se colocan en un plato caliente los filetes en agujas y en tanto se pone en una pequeña cacerola el hígado del pato que se habrá majado hasta hacerlo una finísima pasta, á la que se añade la sangre del pato, desliándolo bien con un vaso de buen vino de Borgoña, Pomard con preferencia; se sazona algo fuerte y se hace cocer hasta que la salsa adquiera un punto de crema. Se sirve inmediatamente bien caliente.

Espárragos al natural con salsa Maltesa

(Asperges en bronche sauce Maltaise)

Se preparan los espárragos como es de costumbre y se presentan sobre una servilleta y se les acompaña con salsa Maltesa que es como sigue:

Salsa Maltesa.—Se pone en una cacerola alta y no muy ancha la cuarta parte de un vaso de vinagre blanco, 5 gramos de sal fina, una pizca de pimienta blanca en polvo y una punta de moscada raspada: después de reducir á una cuarta parte el vinagre, se deja enfriar y se añaden 3 yemas de huevo, cuyos gérmenes se habrán suprimido, pues al cocer con la salsa formarían partes duras. Entre tanto se

hacen fundir en baño-maría y en una pequeña cacerola 150 gramos de manteca, que se vierte á chorrito lijero en la otra cacerola en que hay las yemas de huevo y el vinagre que se habrá adicionado al jugo de una naranja de preferencia sanguínea, se mezcla todo con un batidor hasta obtener una salsa untosa, á la que se dá un tinte rosado con unas gotas de carmin. Se deja en el baño-maría para que se mantenga caliente, pero sin que llegue á hervir.

Pastel Vacherin

(Gâteau Vacherin)

Se empieza por hacer una pasta de barquillo desliando en una terrina 100 gramos de azúcar con 3 claras de huevo, 80 gramos de harina, 50 gramos de almendras finamente mojadas y 50 gramos de manteca. Se hace esta pasta semi-líquida, de manera que corra añadiéndole unas gotas de leche.

Se extiende esta pasta sobre una placa untada de manteca y harinada; se hace cocer en el horno caliente ocho ó diez minutos. Tan pronto se saca del horno, se corta una faja de la altura de un molde de Charlot que deba servir para determinar el tamaño del pastel, y dicha faja se arrolla al rededor del molde indicado mientras está caliente; se unen los dos extremos de la faja con un poco de azúcar cocido, se deja enfriar y se separa del molde pegando el cilindro resultante sobre un disco de pasta dulce, cuyos bordes deben sobresalir algo.

Se baña la superficie del pastel con marmelada de albaricoque reducida, salpicándola de almendras tostadas picadas, de pasas de Corinto y de azúcar granulado rosa. En el momento de servirse se llena el hueco con natilla azucarada, perfumada á la vainilla.

Crema de fresas

(Parfait aux fraises)

Tómese medio litro de almíbar que en ebullición marque 25 grados; se le añaden 250 gramos de pequeñas fresas silvestres y se

vierte todo en una pequeña terrina que se tapará herméticamente dejando en infusión las fresas durante media hora; al cabo de la que se vierte el contenido de la terrina sobre un tamiz colocado encima de otra terrina, donde se recoje el almíbar y la pulpa de las fresas que se habrá hecho pasar á través del cedazo prensándolas con una mano de madera.

Además se ponen en una vasija 18 yemas de huevo y 2 cucharadas de agua, lo que se bate bien para romper las yemas y mezclarlas perfectamente con el agua.

Se pone en el fuego la vasija y se le mezcla el almíbar y la pulpa, trabajándose todo con el batidor hasta que adquiera una consistencia cremosa, sacándose en este punto del fuego y siguiendo trabajando hasta que sea completamente fría.

Se añaden á esta mezcla unas gotas de carmín rojo para darle un hermoso tinte rosa vivo. Finalmente se incorporan tres cuartos de litro de nata doble muy trabajada que debe ser muy fresca y fuerte.

Se vierte finalmente la crema resultante en un molde apropiado, se hiela como de ordinario y se sirve sobre una servilleta doblada.

Anécdotas

Relacionado con el número de comensales que debe haber en una comida íntima, hay un refrán antiguo que dice: «Ni menos que las Gracias, ni más que las Musas». Esto debe ser á fin de que la conversación resulte general y la comida alegre y amena.

En casa Mme. Aubernon de Neuville, que recibía frecuentemente, jamás eran más de doce, y el número doce es un límite para las casas de una mesa de nota, toda vez que un buen jefe no puede por sí solo cocinar para más de doce personas, y así Gambeta cuando tenía alguna gran comida oficial ordenaba al gran Trompette que cocinara para los doce más importantes convidados, cuidando del resto del servicio Potel y Chabot. Sabía Gambeta la importancia de una buena cocina, en las relaciones políticas y sobre todo diplomáticas.

Volviendo á las comidas de Mme. Aubernon de Neuville, en la mesa tenía junto á ella una

campanilla para llamar el orden á los invitados que hablaban á parte.

Cierta noche, estaba á su derecha en su mesa un afamado novelista; y como fuese á hablar, le interrumpió ella diciendo: «Maestro, todavía no le ha llegado el turno de hablar». El novelista se picó, y pasados algunos minutos, habiéndose acabado de servir la legumbre, la dueña de la casa se acordó de su vecino al que preguntó: «¿Qué decía Vd. maestro?» á lo que repuso este: «Que quería pedir más espinacas.»

Correspondencia

J. M.—Hemos recibido la fórmula que tiene la amabilidad de dedicar á nuestro periódico. Mucho se lo agradecemos, particularmente nuestro director, en cuyo nombre le damos las más expresivas gracias.

N. S.—Lo que nos consulta no tiene nada difícil que resolver, pues cualquiera por sí mismo puede decidir, pues es cuestión no solo de gusto, si que también de gusto. Si se decide por la batería de cocina que vió primero, algo se ahorrará al hacer el desembolso, pero en cambio si compra la que nosotros le hemos indicado, el gasto que hoy hace será el último, pues crea que no duraremos nosotros tanto como esa batería inglesa.

Curiosilla.—Lo de curiosilla lo justifica y mucho, pero por esta vez no es posible enterarla. Es ese un asunto que no solo desconocemos, sino que además comprenderá que dada la índole de nuestra publicación no queremos saber nada de pelos, pues esto haría muy poco limpio.

L. E.—Me pregunta como se traduce al castellano *platinar*, pues es lo que nosotros denominamos *garrapiñar*, confitar, bañar almendras con azúcar.

Cocinerito.—No es molestia para nosotros contestar á las preguntas de nuestros suscriptores, y no ha de darnos disculpas, pues no basta ser del oficio, ni está obligado á saberlo todo. Recojer aves, en cocina, se entiende por encojerles las patas y las alas antes de atarlas ó embridarlas para que queden más redondeadas.

La primera y la última.—Mucho siento no poder publicar en este número la fórmula que nos remite, pues será casi imposible complacerla hasta dentro dos ó tres semanas. También he de decirle que habrá que hacer algunas alteraciones, pues íntegra es casi imposible publicarla. Vea si esto es de su gusto, y si no está conforme puede pasar á recojer el original.

Un glotón.—Me dice que le saldrá más barato para el día de su santo, si encargar pasteles, flams y natilla á una casa acreditada ó bien hacerlo en su casa. Mi parecer es que si lo encarga en casa de confianza le saldrá al mismo precio ó más barato y bien servido.

A. López Robert, Impresor, Asalto, 63