

El Menú

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

Barcelona, al mes, 1 pta.

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Condal, 10.-BARCELONA

Fuera, 450 pta. trimestre

Año I

3 Septiembre de 1904

Núm. 16

SUMARIO

Minutas ó Menús.—**Merús Cotidianos.**—**Fórmulas:** Sopa á la aldeana; Fideus al consomé; Sopa de hortalizas á la Real; Sopa de nonilles; Salmón con orllos de filetes de trucha; Budines de pescadilla á la marinera; Filetes de lenguado con langostinos; Cangrejos á la bordellesa; Perdicés á la financiera; Muslos de pollo con salsa de tomate; Civet de liebre; Cohombros á la poulette; Gran ensalada de verano; Ensalada Demidoff; Menestra á la gelatina; Filetes de carnero asados á la Marchale; Costillar de ternera asado; Riñones de cordero empanado y asados; Perdicés asadas; Bœuf; Queso helado de albaricoque y pistacho; Queso helado de crema y naranja; Bomba de proscella y vainilla.—**Novedades culinarias:** Filete de lenguado á la Dini.—**Guarniciones varias:** Patatas llamadas duquesas.

Minutas ó Menús

Cualquiera sabe lo que es el Menú ó Minuta de una comida: una tarjeta más ó menos vistosa, más ó menos de buen gusto, en la que están inscritos los nombres de los manjares y vinos que van á servirse en aquella comida, de tal manera que puedan los comensales hacer elección de los platos y vinos que preferan.

Es el Menú para una comida, lo que el programa para un concierto ó sesión musical, siendo esto suficiente para comprender el interés que tiene para los invitados y la importancia que representa para el anfitrión, siendo una incorrección por parte de éste el omitir hacer conocer á sus convidados por medio del Menú, la composición de la comida. La supresión del Menú solo es perdonable en una comida familiar.

Aparte de esto presenta el Menú una importante ventaja para el anfitrión, la de trazar con anticipación el plan de la comida que va á ofrecer, y la de combinarla según los recursos alimenticios de la estación.

Anteriormente al siglo XVIII se usaban los Menús, que se conocían con el nombre de «Divisa», y si bien se ignoró si, como se hace hoy, se mandaba á cada invitado, es de suponer sin embargo que cuando se tomaban la molestia de escribir la minuta de sus comidas, sería para comunicarla en una forma ú otra á los invitados. Los archivos están llenos de tales documentos antiguos, que resultan en

extremo curiosos á la par que muy interesantes para el arte culinario. El Menú más antiguo de que tenemos noticia, es el de una comida dada en el mar por Monseñor du Maine, el 16 de Junio de 1455, á Mlle. Chasteaubrun.

Como el número de platos que servían en aquella lejana época no era menor de cincuenta, las Divisas de entonces hacen un curioso contraste con las Minutas de hoy día porque se busca en nuestros días no ya el número de platos sino su calidad, mientras que los anfitriones de otros tiempos, se vanagloriaban de hacinar sobre la mesa un sin número de manjares, sin preocuparse de las reglas que deben presidir en la composición de todo Menú.

Si el número de cocineros y *maitres d'hôtel* que conocen con firmeza las reglas del arte de componer un acabado Menú, es relativamente reducido, no es menos cierto que las dueñas de casa capaces de hacer perfectamente un Menú, son todavía mucho más escasas, y sin embargo la composición de un Menú forma parte de sus atribuciones. De aquí la sin razón de descuidar tan importante asunto. Los convidados podrán quedarse encantados más ó menos de la elegancia de la *toilette* de la señora de la casa, deslumbrados por el brillar de sus joyas ó en fin sorprendidos por el lujo de la casa, pero mal les sentaría que la comida fuese mala ó que la redacción del Menú reflejase una negligencia ó ignorancia que los gastrónomos jamás disimulan.

SALCCR.

MENÚS COTIDIANOS

Domingo 4 de Septiembre

DEJEUNER

Oufs au beurre noir
Morue à la Biscaïenne
Poulet Marengo
Rots-beef
Pommes Duchese
Gateaux russes

DINER

Crème de volaille à l'ancienne
Sole Mireille
Laitue farcies aux croustons
Perdreux financière
Salade de truffes noires
Longe de veau rôtie
Biscuit glacé praliné

Lunes 5 de Septiembre

DEJEUNER

Oufs farcis
Orly de sole, sauce tomate
Royaume de veau, sauce Robert
Haricots verts à l'anglaise
Lapin à la broche
Savarine au Marraskino

DINER

Soupe de tomates aux poireaux
Homard sauce Vincent
Pain de foie de diode
Filet de bœuf à la d'Artois
Concombres à la poulette
Pigeons à la broche
Fromage glacé de crème et orange

Martes 6 de Septiembre

DEJEUNER

Haricots blancs à la maitre d'hotel
Pain de poissons à la bourgeoise
Escalopes de foie-gras aux truffes
Salade de laitues
Filets de mouton grillés à la Maréchole
Brioche

DINER

Potage à la Paysanne
Truite garni de pommes de terre et crevettes
Pâté de veau et jambon
Cuisses de poulet à la sauce de tomate
Grande salade d'été
Carré de veau rôti
Petits fromages glacés au café

Miércoles 7 de Septiembre

DEJEUNER

Oufs bruilles sauce tomate
 Dorade maître d'hôtel
 Zephyrines de ris de veau
 Tomates farcis
 Rognons d'agneau panés et grillés
 Bavaroise de fraises

DINER

Vermicelles au consommé
 Saumon garni d'orties de filets de truite
 Mousse de jambon au vin Xerez
 Longe de veau sauce supreme
 Salade Rachel
 Poulets en grain à la broche
 Fromage d'abricot et pistache

Jueves 8 de Septiembre

DEJEUNER

Riz á la moderne
 Merlan sauce mayonnaise
 Poulet á l'estragon
 Salade italienne
 Bifteak aux anchois
 Crème glacée aux pistaches

DINER

Potage crème de legumes á la Royale
 Boudins de merlans á la marinère
 Belle-vue d'aspic de foie-gras
 Filet de bœuf sauce Madère
 Croûte aux champignons
 Perdreaux rôtis
 Bombe de groseille et vanille

Viernes 9 de Septiembre

DEJEUNER

Bomllabaise ⁽¹⁾
 Ressoles de poisson
 Pigeons, sauce Madère
 Salade de cressons
 Quartier d'agneau rôti
 Gâteau de Coryuthe

DINER

Potage Tortue
 Filet de sole au crevettes
 Cotelettes de veau á la Dreux
 Civet de lièvre
 Salade Demidoff
 Canard á la Marguery
 Glace ponaché de chocolat et moka

Sábado 10 de Septiembre

DEJEUNER

Omelette au jambon
 Anguille sauce tartare
 Queus de mouton á la Conti
 Aubergines á la poulette
 Terrine de dinde
 Gâteau Coprera

DINER

Potage aux nouilles
 Ecrevisses á la bordelaise
 Jambon de York á la gelée
 Chataubriand sauce française
 Macedoine de legumes á la gelée
 Chapons á la broche
 Fromage glacé á la vanille et fraise

⁽¹⁾ Sopa de pescado á la provenzal.

Fórmulas

Sopa á la aldeana

Potage á la paysanne

Se corta en tiritas la parte colorada de 4 zanahorias; se cortan en tiritas 4 nabos; se cortan en pedazos 500 gramos de col; se añaden 3 cebollas, y después se pone todo en una cacerola con 300 gramos de manteca y 5 gramos de azúcar; se rehoga para que tome un color encarnado; se añaden 3 litros de consomé y se dejan cocer muy suavemente durante 3 horas; al cabo de dos horas de cocción, se añaden 100 gramos de lechuga y 100 gramos de acederas, cortado todo en cuadraditos; se ponen en la sopera 100 gramos de corteza de pan en forma de dados; se vierte encima la sopa y se sirve.

Fideos al consomé

Vermicelles au consommé

Se blanquean 250 gramos de fideos; se escurren y se refrescan escurriéndolos de nuevo; se ponen en una cacerola con un litro de consomé y se les deja cocer muy suavemente al lado de la hornilla durante 30 minutos; se escurren se ponen en la sopera y se vierten encima de ellos 2 litros de consomé y se sirven.

Sopa de hortalizas á la Real

Potage crème de legumes á la Royale

Se hace un decilitro de puré de la parte encarnada de las zanahorias, se cuele por un cedazo, se cascan en una cacerola 2 huevos, que se baten como para tortilla, se añade el puré de zanahorias, 3 decilitros de consomé, media pizca de moscada, una puntita de carmín para que la crema sea de un hermoso color encarnado; se cuele por el sedazo de estameña apretando con la cuchara, se unta de manteca un molde liso para contener la cantidad de crema que acaba de prepararse y se cuaja esta al baño-maria, se deja enfriar, se saca del molde, se

recorta para alisar el contorno y la parte superior de la crema, que se corta en seguida en dados de un centímetro, se reserva para guarnecer la sopa, se prepara como acaba de decirse otra crema con un decilitro de puré de espárragos, se añade la parte verde de espinacas coladas por el cedazo de cerda, para que la crema tenga un matiz verde oscuro, se concluye como la crema de zanahorias, se preparan 300 gramos de pasta de apio, que se corta en cuadrados de 3 milímetros, se blanquean se refrescan, se cuecen en consomé blanco, se escurren, se ponen los cuadraditos de apio en la sopera con los dados de zanahorias y de espárragos, se vierten encima 3 litros de consomé de ave ligeramente espesado con tapioca.

Sopa de nouilles

Potage aux nouilles

Se preparan 250 gramos de pasta de nouilles; (*pag. 63*); se blanquean las nouilles, se escurren y se cuecen con un litro de consomé durante un cuarto de hora; se escurren de nuevo y se ponen en la sopera; se les añade 3 litros de consomé y se sirven.

Salmón con orlys de filetes de trucha

Saumón garni d'orlys de filets de truite.

Se prepara el salmón como se á dicho para el salmón á la Chambord; (*pag. 31*); se coloca en una fuente para pescado; se guarnece con ramitos de perejil frito y orlys de filetes de truchas, que se hacen como los orlys de lenguado (*véase pag. 68*); se sirve aparte salsa ginebrina, (*pag. 102*).

Budines de pescadilla á la marinera

Boudins de merlan á la marinère.

Se prepara el relleno de pescadilla (*pag. 30*) y se forman los budines como se ha dicho

para los budines á Richelieu; (pag. 13); se llena la parte de en medio con almejas; se salsea con alemana reducida con el caldo de las almejas, al cual se añade perejil picado.

Filetes de lenguado con langostinos

Filets de sole aux crevettes.

Se preparan 16 filetes de lenguado, se colocan alrededor de una *croustade*, que se llena con colas de langostinos, se salsea con alemana batida con manteca de langostinos, se sirve aparte la misma salsa. La manteca de langostinos se hace igual que la manteca de langostas, (véase pag. 67).

Cangrejos á la bordalesa

Écrevisses á la bordelaise

Se preparan y lavan los cangrejos, que se cuecen con vino blanco, cebolla, perejil, pimienta y moscada; se pican muy menudo cebollas y zanahorias, que se rehogan con manteca; se les añade vino blanco y se cuajan; se añade española con el caldo de los cangrejos, que se colará por el cedazo de cerda, se rehace, se colocan en la fuente los cangrejos, que se habrá procurado mantener calientes, se quitan los aromáticos y se añade á la salsa perejil picado, y pimienta de cayena, se salsean los cangrejos y se sirven en una fuente honda.

Perdices á la financiera

Perdreaux á la financière

Se prepara 4 perdigones como para entrada; se colocan alrededor de un cono de pan frito; se ponen en los huecos montones de aderezo á la financiera.

Se coloca un cangrejo con las patas hacia fuera en cada intervalo; se corona todo con una molleja de ternera mechada y bañada; se sirve aparte salsa á la financiera.

Aderezo á la financiera.—Se compone de trufas desmenuzadas, tiritas de *foie-gras* cres-

tas y criadillas de gallo, setas, y *quenelles* de ave, por parte iguales, salseado con salsa financiera para aves.

Salsa financiera para aves.—Se ponen en una cacerola, 2 decilitros de sustancia de trufas, 2 decilitros de sustancia de setas 2 decilitros de sustancia de ave, y un litro de española, se reduce hasta que la salsa bañe bien la cuchara se cuele por el cedazo de tela al baño-maria.

Muslos de pollo con salsa de tomate

Cuissees de poulets á la sauce tomate

Se arreglan y regularizan los muslos de pollo; se ponen en la sarten chata de saltear con manteca clarificada sal y pimienta; se les añade *mirepoix* (pag. 5) y se cuecen á fuego lento, sin que se doren; se arreglan en la fuente en forma de corona, y se sirve aparte salsa de tomate, (véase pag. 46).

Civet de liebre

Civet de lievre

Se corta la parte delantera de la liebre en pedazos de 6 centímetros cuadrados; se dividen 300 gramos de tocino magro en pedazos de 3 centímetros cuadrados, cortándole antes la corteza; se blanquea el tocino en agua hirviendo durante 5 minutos; se escurre y se rehoga en una cacerola de cabida de cuatro litros con 30 gramos de manteca; cuando está dorado se saca y se reserva en un plato; se ponen los pedazos de liebre en la cacerola y se rebogan también durante 30 minutos; se espolvorean con 50 gramos de harina, y se remueven durante 2 minutos á la lumbre; se añaden en la cacerola 4 decilitros de vino tinto y 4 decilitros de caldo; se hace hervir 5 minutos removiéndolo circularmente con la cuchara y después se cuele por el colador grande; se limpia la cacerola, se enjugan las tajadas y se vuelve á poner en ella; se añade sobre la liebre la salsa, colandola por el colador chino; se añade un ramillete surtido, el tocino

magro, un polvo de sal y 3 pizcas de pimienta; se cubre la cacerola con su cobertera, y se pone á la lumbre para que cueza muy suavemente durante 20 minutos; se añaden 20 cebollitas pequeñas que se habrán rehogado antes en la sartén, y se deja cocer muy lentamente hasta que las cebollas estén cocidas, 5 minutos antes de servir se añaden 1^o ó 12 setas preparadas como para guarniciones; se retira el ramillete y se desengrasa la salsa y se sirven las tajadas de la liebre en medio de la fuente, poniendo encima de ellas la salsa y la guarnición.

Cohombros á la poulette

Concombres á la poulette

Se elijen 2 cohombros medianos, que se cortan en 4 partes, se les quitan las pipitas que tienen dentro, se corta cada parte de cohombro en pedazos de 5 centímetros de largo por 3 de ancho, se ponen estos pedazos en una cacerola de cabida de 3 litros, se añaden 2 litros de agua, 30 gramos de manteca y 2 polvos de sal; se hace cocer muy suavemente hasta que los cohombros estén del todo cocidos, lo que se prueba con la aguja de coser aves, que debe entrar sin resistencia; se escurren sobre un paño limpio se preparan cinco decilitros de salsa poulette; (pág 51); se mezclan los cohombros con la salsa, después de bien escurridos, y se sirven.

Gran ensalada de verano

Grande salade d'été

Se cortan 600 gramos de cohombros en rodajitas de centímetro y medio de diámetro por un milímetro de grueso; se añaden 100 gramos de la parte blanca del apio cortada en cuadraditos del mismo grueso y 200 gramos de cogollos de alcachofas crudas, desmenuzadas como los cohombros; se tiene todo en sal durante 2 horas: se añaden á estas hortalizas 200 gramos de rabanitos bien encarnados; cortados en dados; se pone en la ensalada una cucharada de mostaza inglesa que se deslie con dos cucharadas de vinagre bueno, removiendo

para evitar que se agrume; se añaden 8 cucharadas de aceite, 3 polvos de pimienta, 20 gramos de perifollo picado; se escurren las legumbres y se mezclan con este aderezo; se sirve en una ensaladera.

Ensala Demidoff

Salade Demidoff

Se desmenuzan 600 gramos de trufas cocidas con vino de Madera y la misma cantidad de patatas cocidas con agua y sal, se mezclan en una cazuela y se condimentan con sal, aceite, pimienta, vinagre y una cucharada de ravigote poco picado, se hace una guarnición ó corona de hortalizas, se cortan en cilindros, con la columna, nabos y zanahorias, en trozos de 2 centímetros de altura por uno de diámetro y se cuecen con agua y sal, se vacían por en medio cada trozo de nabo y de zanahoria para poder introducir en cada hueco una cabeza de espárrago, se colocan sobre la guarnición, alternando en fila, estos nabos y zanahorias rellenas, terminada la guarnición se pone en medio la ensalada formando pirámide y se sirve.

Menestra á la gelatina

Macedoine de legumes á la gelée

Se prepara una macedonia de hortalizas; se condimenta con sal, pimienta, aceite, vinagre y ravigote picado; se mezcla con este aderezo gelatina blanca; se arma formando pirámide en una croustade de pasta del tamaño del fondo de la fuente y de 4 centímetros de altura.

Filetes de carnero

asados á la Marechale

(Filets de mouton grillés á la Marechale)

Se cortan 12 filetes de carnero, se aplastan con la pala y se les quitan los pellejos y los nervios, se perfeccionan dándoles la forma de una pera alargada; se mechan con tocino del.

gado, se untan de manteca y se empanan con pan rayado, se asan á la parrilla y se sirve aparte jugo de carne (pág. 50).

Costillar de ternera asado

Carré de veau roti.

Se separa el espinazo de un costillar de ternera; se deshuesa la parte superior y se sierran los huesos por debajo; se arrolla por encima la parte delgada que forma falda para que quede todo de igual grueso, fijándolo con *hatelets* de madera; se pone en el asador y se cubre con un papel untado con manteca; se asa, se saca del asador, se le quita el papel, se arma en la fuente y se baña; se pone en cada extremo un ramillete de berros; se sirve aparte jugo de carne. (pág. 50)

Riñones de cordero empanados y asados

Regnons d' (agneau) panés et grillés.

Se preparan los riñones y se condimentan por ambos lados con 2 polvos de sal y 2 pizcas de pimienta; se baña de manteca la sartén de saltear; se mojan los riñones en la manteca derretida unos después de otros y luego se rebozan con pan rayado. Se ensartan en las agujas y se asan á la parrilla á fuego igual y suave. Se arreglan en la fuente y se sirve.

Perdices asadas

Perdreaux rotis.

Se asan las perdices y se sirven con *fumet* de perdiz en la salsera.

Fumet de perdiz.—Se reúnen los caparzones y los alones de 6 perdices, guardando las pechugas para entrada; se quebrantan los huesos y se ponen en una cacerola con: 1 cebolla mediana, 3 zanahorias regulares, 2 clavos de especie, 1 pizca de moscada, 1 ramillete surtido, 4 decilitros de vino de Madera; se cua-

ja primero y después se le añaden 3 litros de consomé; se hace hervir, se espuma, y se deja cocer una hora y media al lado de la hornilla; se cuele por la servilleta y se desengrasa.

Brioche

Brioche.

Se tamizan sobre la mesa 500 gramos de harina, se separa la cuarta parte, con la cual se hace un montoncito y en medio de él un agujero, se ponen en este 10 gramos de levadura, se aclara esta con medio decilitro de agua caliente, pero que no queme, cuando la levadura está derretida, se hace la mezcla empleando una pequeña cantidad de agua, de modo que se obtenga una masa muy blanda, se pone la masa en una cacerola de cabida de un litro, que se tapa y se abriga para que la levadura fermente, es preciso que fermente hasta doblar su volúmen, se hace en la harina que resta un agujero, en el cual se ponen 10 gramos de sal y 10 gramos de azúcar; se añaden 2 cucharadas de agua para que se derritan el azúcar y la sal, y después 300 gramos de manteca y 4 huevos, se amasa bien y se le añade un huevo más, se amasa y se le añade el sexto huevo, se vuelve amasar y se le añade un huevo más, es preciso que la masa esté blanda, pero sin estenderse por sí misma, si resultara algo dura se le añadiría un huevo más, cuando la mezcla está bien hecha y la levadura está ya doble de su volúmen, se mezclan perfectamente ambas cosas y se pone la masa en una cazuela, se cubre y se deja subir la masa en un sitio abrigado, durante 4 horas, al cabo de este tiempo se pone la masa en la mesa, se extiende y se dobla por la mitad, se hace 4 veces esta operación, se vuelve á poner en la cazuela y se deja subir la masa durante 2 horas, se extiende y se pliega como se había hecho anteriormente, se pone la masa en un sitio bien frío para que se fortalezca, al cabo de dos horas se moldea circularmente y se le da la forma de corona ó roscon de 3 centímetros de ancho, se dora, y después se le hace una hendidura por en medio en toda la extensión de la corona ó roscón, se levanta bien la masa para que la hendidura no se cierre, y se hace cocer durante media hora.

Queso helado de albaricoque y pistacho

Fromage glacé à l'abricot et à la pistache

Se machacan 300 gramos de pistachos; se hierven 6 decilitros de leche; se añaden en la cacerola 6 yemas de huevo y 100 gramos de azúcar; se espesa a la lumbre y se añaden los 300 gramos de pistachos machacados; se mezcla una cantidad de verde vegetal, suficiente para dar color; se cuele por el cedazo y se deja enfriar; se prepara un par de albaricoques; se congelan los dos helados separadamente, y se llena el molde por mitad verticalmente, con los helados de albaricoque y pistacho; se cubre el molde y se tiene cinchado en hielo durante 2 horas; en el momento de servir se saca del molde, metiendo éste un momento en agua caliente, y se sirve.

Queso helado de crema y naranja

Fromage glacé à la crème et à l'orange

Se pican 60 gramos de almendras; se derrieten en un cazo 2 cucharadas de azúcar, se añaden las almendras y se hace que tomen un color encarnado; se extiende sobre una placa. se hierven 6 decilitros de leche y se añaden en la cacerola 6 yemas de huevo y 300 gramos de azúcar; se espesa; se machacan las almendras de la placa, se mezclan con la crema se pasan por el cedazo y se reserva; se mezcla aparte medio litro de zumo de naranja y 3 litros de almibar de azúcar a 35 grados; se cuele por el cedazo; se hielan las dos mezclas y se ponen en el molde como se ha dicho para el queso helado de albaricoque y pistacho.

Bomba de grosella y vainilla

Bombe à la groseille et à la vanille

Se prepara un helado de grosellas con 7 decilitros de zumo de grosellas y 7 decilitros de almibar de azúcar a 30 grados; se cuele por el cedazo y se reserva; se pone en una cazuela 18 yemas de huevo; medio litro de almibar clari-

ficado a 32 grados; 1 litro de leche con la nata 1 vaina de vainilla; se cuele todo por el cedazo, después de haberlo mezclado bien; se espesa a la lumbre, se cuele por el cedazo de cerda y se reserva; se preparan 2 sorbeteras bien cichadas y un molde de bomba; se hielan separadamente las dos mezclas; cuando el helado de grosella está bien compacto, se estiendo por las paredes interiores del molde, formando una capa de 2 centímetros de grueso; se llena el hueco que queda en el molde con helado de vainilla, que se habrá helado también muy consistente; se cubre el molde, se escurre el agua de la garrafa, y se cincha de nuevo; al cabo de 2 horas se saca del molde y se sirve.

Novedades Culinarias

Filete de lenguado á la Dini

Filet de Sole Dini

Sácense los cuatro filetes que tiene el lenguado, se aplastan algo con la paleta, luego se sazonan, se les pone encima langostinos y trufas, se envuelven colocándose en una fuente de metal se ponen al horno con manteca de vaca y jerez. Cuando están cocidos se sacan del horno y se rebozan con pan queso y huevo: se frien luego y se colocan sobre una servilleta en la fuente con perejil frito, sirviéndose aparte una salsa holandesa mezclada con el jugo que dejan los lenguados.

JUAN MARQUÉS.

Guarniciones varias

Patatas llamadas duquesas

Se preparan las patatas como para las croquetas teniendo cuidado de no ponerles manteca, se espolvorea la mesa con harina, y sobre ella se dispone el puré en pastillas ovaladas del grueso de 3 centímetros por 6 de largo y 4 de ancho, en el momento de servir se frien en manteca clarificada, se escurren sobre un paño limpio de cocina y se sirven.

Tip. de J. Vallis R. Boters, 16 Barba.