

El Menú

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

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Barcelona, al mes, 1 pta.

Condal, 10.-BARCELONA

Fuera, 4'50 pta. trimestre

Año I

10 Septiembre de 1904

Núm. 17

SUMARIO

Preocupación.—Menús Cotidianos.—Fórmulas: Sopa de tortuga imitada; Puré de judías blancas; Puré Longchamps; Macarrones á la aldena; Huevos internacional; Huevos revueltos con trufas; Tortilla á las finas hierbas; Huevos duros con acedera; Cangrejos de agua dulce; Cochifrito de vaca á la Siberiana; Callos á la moda de Caor; Grandinos con salsa picante; Fricandó; Pollo á la Bargaña; Blanquette de Ternera con setas; Canutillos Reina; Cajitas de molleja de cordero; Lonjas de jamón á la maitre d'hôtel; Croquetas de gazapo; Pastelillos de legumbres; Codornices á la perigueux; Perdices á la Regencia; Frito revuelto á la Italiana; Asadura de cordero; Filetes asados con trufas; Bomba China.

Preocupación

Ninguna duda tenemos de que hay en nuestro país Cocineros que son verdaderas notabilidades; muchos de los cuales pueden brillar y brillan aun al lado de cocineros extranjeros, mas sea por que hasta hoy en España no han tenido otra manera de darse á conocer que el terreno práctico, en donde solo han podido apreciar sus cualidades excepcionales un número relativamente corto de personas más ó menos inteligentes, sea por un excesivo grado de modestia mal comprendida, que perjudica en alto grado el desarrollo del Arte Culinario, sea por el temor de una critica, las más de las veces infundada, é hija solamente de mezquinas pasiones y envidias, es lo cierto que no imitando los ejemplos de sus colegas extrajeros, no quieren ó no se atreven hacer públicos sus conocimientos, enseñando y aconsejando á los jóvenes discípulos que en Culinaria cada día encontramos, ávidos de saber y aprender de los maestros de hoy para poder ellos serlo mañana, dispuestos á transmitir á una nueva generación lo que de sus venerables maestros en sus mocedades aprendieron, junto con lo que su aplicación y estudio les hizo crear.

Hoy ya tienen nuestros cocineros manera de hacer públicos sus adelantos, y entre otras formas, en nuestras columnas encontrarán siem-

pre buena acogida sus trabajos, y además de agradecerlos nosotros, merecerán también la gratitud de todos los que por el Arte gastronómico sienten predilección.

Otra de las causas que creemos que hacen retraer á muchos de trabajar algo en el terreno teórico, es como hemos indicado una mal comprendida modestia, y á fé que mal comprendida es en este caso tal virtud, pues jamás en nombre de élla púedese perjudicar á nadie y menos á compañeros de profesión, que tales son aunque en más baja esfera los discípulos hoy del Arte de la Cocina, y perjuicio es negarse á comunicarles los propios conocimientos. Si los hombres todos tal hubiesen opinado y obrado ¿qué serían de los adelantos humanos en todos los ramos?

El temor á la critica es otra causa de lo que lamentamos y si la critica es una critica noble, una critica profesional ¿qué temor ha de inspirar. Siempre oímos decir que de la discusión sale la luz, y en discusión degenera toda critica cuando criticado y crítico conocen á fondo lo que tratan y defiende cada uno sus opiniones y puntos de vista. En tales discusiones, se aprende y se forma idea y jamás hay vencedor ni vencido, pues todos son bien considerados y mirados como maestros.

SALCOR.

MENÚS COTIDIANOS

Domingo 11 de Septiembre

DEJEUNER

Oufs International
Rougets en papillote
Fricassé de bœuf Sibérienne
Haricots verts sautés
Poulet en marinade
Gâteau succés

DINER

Potage fausse tortue
Boudins de merlans à la marinère
Canneton à la Reina
Cailles à la Périgieux
Macedoine maître d'hôtel
Quartier d'agneau rôti
Bombe Chinoise

Martes 12 de Septiembre

DEJEUNER

Riz menagère
Morue sauce d'œufs
Trippes à la mode de Caen
Pommes de terre
Entrecôte bordelaise
Compote Reines Claudes

DINER

Purée d'haricots blancs
Homard à la Mac-Kinley
Caisses de ris d'agneau
Cotelettes de volaille Vicomtesse
Champignons sautés au beurre
Filet de bœuf rôti
Glace panaché au Moka

Lunes 13 de Septiembre

DEJEUNER

Oufs brouillés aux truffes
Sole Waterfisch
Tournedos
Salade de cressons
Friture mêlée à l'italienne
Gâteau plomb parisienne

DINER

Potage Renaissance
Saumon Imperial
Lames de jambon maître d'hôtel
Filet de bœuf Richelieu
Salade Danicheff
Faisan rôti
Glace crème au citron

Miercoles 14 de Septiembre

DEJEUNER

Omelette à x fines herbes
Moules marinière
Fricandeau
Salade de laitues
Fresure d'agueau
Confiture de pêches

DINER

Potage Armenouville
Carpe farcie
Croquettes de lampereau
Tronçon de filet de bœuf à la jardinière
Haricots verts lyonnaise
Dindonneaux rôtis
Bombe de groseille et vanille

Jueves 15 de Septiembre

DEJEUNER

Oufs quatre de Mars
Merlans frits
Poulet borgognoise
Raubergines farcies
Rots-bœuf
Tartelettes d'amandes à l'ananas

DINER

Purée Longchamps
Brochet financière
Galantine de dinde à la gelée
Perdreux Régence
Salade general Barthout
Royaume de veau rôti, sauce pauvre homme
Biscuit glacé

Viermes 16 de Septiembre

DEJEUNER

Oufs durs aux oiseilles
Buissons d'ecrevisses
Blanquette de veau aux champignons
Salade d'été
Filets grillés aux truffes
Gateaux russes

DINER

Bisque d'ecrevisses à la crème
Sole Dini
Petits pâtes de légumes
Medallions cœur de filet Rossini
Raubergines Sydney
Cailles à la broche
Glacé au vin de Madère à la russe

Sabado 17 de Septiembre

DEJEUNER

Oufs pochés à la bechamel
Orly de sole
Bœuf à la mode
Macedoine
Pigeons grillés
Groseilles caramélisées

DINER

Potage villageoise aux macaroni
Turbot au vin Borgogne
Pain de foie de dinde
Noix de veau Napolitaine
Salade de langouste
Chapons à la broche
Fromage glacé à la crème et orange

Fórmulas

Sopa de tortuga imitada

Potage fausse tortue

Se cortan en pedacitos cuadrados de 6 centímetros, 1 kilo de tapa de ternera y 1 kilo de contratapa de vaca; se ponen en una cacerola, se añaden todos los aromáticos dados para la sopa de tortuga (pág. 45); se ponen 250 gramos de manteca, se rehoga todo para que se dore y se espolvorea con 300 gramos de harina; se deja aun sobre el fuego tres minutos, dándole siempre vueltas con la cuchara; se añade un litro de consomé (pág. 10), 2 litros de caldo para salsas (pág. 4) y 4 decilitros de vino de Madera seco; se pone sal, pimienta quebrantada y una pizquita de cayena; se le da vueltas hasta que rompa á hervir; se le añade media cabeza de ternera, que se habrá deshuesado y blanqueado, y se deja cocer todo durante tres horas al lado de la hornilla; se saca la cabeza de ternera y se limpia bien para que no le quede ninguno de los aromáticos; se corta la oreja, que se pone en prensa con un peso encima de 3 kilos; se cuele el caldo por el colador chino á una cacerola; se añade medio litro de caldo de ternera (pág. 38), y se deja cocer suavemente durante una hora; se espuma á medida que va subiendo el hervor; se deja enfriar la cabeza de ternera; se corta el cuero o pellejo solamente, sin carne ni gordo, en pedazos de 3 centímetros de largo por uno de ancho, y se dejan cocer muy suavemente durante 20 minutos en caldo para salsas; se escurren y se ponen en la sopera; se cuele la sopa por el cedazo y se vierte sobre la cabeza de ternera; se añade media cucharada de zumo de limón y medio decilitro de vino de Madera, se sirve.

Puré de judías blancas

Potage à la purée d'haricots blancs

Se cuece libra y media de judías blancas con 3 litros de agua, una cebolla, un ramillete surtido, una zanahoria, 10 gramos de sal,

5 gramos de azúcar. Cuando las judías están cocidas se escurren, después de haber sacado la zanahoria y el ramillete surtido; se machacan en el mortero y se pasan por el cedazo de tela; se añade consomé de ave (pág. 4) y después se cuece suavemente al lado de la hornilla durante 30 minutos; se vierte el puré en la sopera, añadiendo 100 gramos de arroz cocido en caldo para salsas y una cucharada de perifollo; se espesa con 2 decilitros de nata y 30 gramos de manteca; se mezcla bien, se prueba si está bien de sal y se sirve.

Puré Longchamps

Purée Longchamps

Se cuecen por espacio de dos horas guisantes y acederas, con lo que se hace un puré que se aclara hasta estar en su punto con un buen consomé de ave.

Interin se blanquean, cuecen en consomé y se escurren la cantidad suficiente de fideos finos, que se pondrán en el fondo de la sopera y sobre ellos se echará el puré al que se le habrá adicionado una cucharada de manteca y algunas yemas de huevo.

Macarrones á la aldeana

Potage villageois au macaroni

Se cortan en juliana 500 gramos de parte blanca de puerros; se blanquea, se escurre y se pone en una cacerola con 100 gramos de manteca, rehogando hasta que se dore; cuando los puerros han tomado color, se les añade 3 litros de consomé y se les deja cocer muy suavemente al lado de la hornilla durante tres cuartos de hora; se blanquean 100 gramos de macarrones delgados; se refrescan y después se cortan en pedazos de un centímetro; se ponen en una cacerola con medio litro de consomé; se hierven durante 3 minutos, se escurren y se ponen en la sopera; se espuma la sopa y se vierte sobre los macarrones delgados; se remueve y se sirve con queso parmesano, rayado aparte.

Huevos internacional

Oufs international

Háganse cocer 8 huevos con cáscara y al cabo de cinco minutos de cocción, se quitan las cáscaras, se abren por una punta y con una cucharita de café se sacan cuidadosamente las yemas. Se tendrá preparado de antemano un salpicón compuesto de escaluñas, unos dientes de ajo, si se quiere, langostinos, salmón, trufas y champiñones; líese bien todo con las yemas, se mezcla bien y se pasa por un tamiz, poniendo la pasta resultante en una manga, para llenar con ella el vacío de los huevos.

Cuando están los huevos llenos se colocan en la fuente, puestos boca abajo, cada uno sobre un crostón de pan frito de 3 centímetros de diámetro, salseándose finalmente con una salsa de tomate muy mantecosa y guarneciendo la fuente con tomates graten.—*Juan Marqués*.

Huevos revueltos con trufas

Oufs brouillés aux truffes

Se baten 8 huevos y puestos en una cacerola se les añade medio decilitro de nata, sal, suficiente, nuez moscada y 100 gramos de manteca.

Se mezcla bien el todo, y colocando la cacerola en la lumbre se cuajan los huevos removiéndolos con una paleta de madera añadiendo tres cucharadas de trufas picadas.

Se sirven estos huevos con una guarnición de pedazos de pan fritos con manteca.—*U*.

Tortilla á las finas hierbas

Omelette aux fines herbes

Se hace igual que la tortilla á la francesa, solo que al batir los huevos se les adiciona una cucharada de perejil picado.

Huevos duros con acederas

Oufs durs aux oisilles

Se hace hervir en una cacerola de cabida de un litro 3 decilitros de agua, poniendo des-

pués en ella 6 huevos; se tapa y se deja hervir durante 10 minutos, no debiendo exceder la cocción de este tiempo, por que en caso contrario se ennegrecería la yema y se desprendería de la clara. Cuando los huevos están cocidos, se refrescan, se les quita la cáscara, se pasan por el agua, se escurren y se enjuagan; se corta cada huevo en dos, á lo largo; se pone en la fuente 6 decilitros de acederas (*pág. 42*); se colocan los medios huevos sobre las acederas y se sirven.

Cangrejos de agua dulce

Buisson d'écrevisses

Se elijen 25 cangrejos de tamaño regular; se lavan perfectamente los cangrejos y se ponen en una cacerola de cabida de 3 litros; se añaden 1 cebolla cortada en rodajas de 1 centímetro, 25 gramos de perejil en rama, 2 polvos de sal, 4 pizcas de pimienta, 1 decilitro de vino blanco; se ponen los cangrejos á fuego muy vivo, cubriendo enteramente la cacerola, y se saltea 3 veces durante el tiempo de la cocción, que debe ser de diez minutos; están completamente cocidos cuando se hayan puesto bien colorados. En el momento de servirse, se quitan la cebolla y el perejil, se colocan los cangrejos en forma piramidal en una fuente con una servilleta doblada, poniendo en el extremo un ramillete de perejil y se sirven.

Cochifrito de vaca á la Siberiana

Fricasé de bœuf Siberienne

Se coje un trozo de vaca, se mecha con tiritas de tocino y se hace brasear en el horno. Cuando está cocida la carne, se cortan las tajadas que sean menester, se colocan en una fuente y se guarnecen con bolques de cebollas glaseadas, hígados enteros de ave saltados con manteca y lonjas de jamón; se salsea todo con el jugo de la carne y aparte se sirve salsa bearnesa con unas gotas de salsa inglesa.

Callos á la moda de Caen

Trippes á la mode de Caen

Se compra un kilo de callos bien blancos y perfectamente limpios, que se cortan en pedazos de 8 centímetros cuadrados, se blanquean durante cinco minutos y después se excurren en un colador, se le quita á 200 gramos de tocino entreverado la corteza, que se guarda para blanquear, se corta el tocino en pedazos de 3 centímetros de grueso; se deshuesa una pata de ternera, que se corta en 6 pedazos y que se hace blanquear con la corteza del tocino, se ponen en una marmita de cabida de 4 litros los callos, el tocino y la pata de ternera, teniendo cuidado de que se mezclen esta diversa clase de carnes; se añaden: 2 litros de caldo, 300 gramos de cebolla, un ramillete surtido doble, 3 clavos de especie, 3 polvos de sal, 4 pizcas de pimienta, un decilitro de aguardiente sin anisar; se cubre perfectamente la marmita con su cobertera, se hace hervir, y después del primer hervor se deja á fuego muy lento, para obtener un hervor casi imperceptible durante 3 horas; en el momento de servir se quita el ramillete y las cebollas, se desengrasa y se sirve en una fuente honda.

Granadinos con salsa picante

Toune-dos

Se corta un pedazo de vaca en tajadas de 2 centímetros de grueso, se cortan estas tajadas en forma de pera de 8 centímetros de largo por 7 de ancho, se escabechan durante 24 horas en un escabeche cocido, se escurren, se saltean en manteca clarificada y después se colocan en la fuente formando corona, colocando un pedazo de pan frito cortado en forma de corazón entre cada filete; se les pone una salsa hecha de la manera siguiente: se cortan 2 cebollas en cuadritos, se blanquean y se les da una vuelta con manteca para que se doren, se escurre la manteca y se añaden 3 decilitros de salsa de pebre (pág. 43) y 2 decilitros de española (pág. 5), se reduce durante 5 minutos y se añade una pizquita de pimienta de cayena; esta salsa se puede servir aparte.

Fricandó

Fricadeau

El fricandó casero se hace generalmente con un pedazo de tapa de ternera, de 1 kilo 500 gramos; se deshuesa, se mecha con tiras delgadas de tocino. Se pone la carne en una cacerola de cuajar, se pone á la lumbre y se deja hervir hasta la reducción del caldo, evitando que la carne se pegue al fondo de la cacerola; cuando el jugo de la ternera ha tomado un tinte amarillento y se ha hecho consistente y gomoso, se añaden 6 decilitros más de caldo, se deja cocer muy suavemente una hora y cuarto, con hervor muy lento, cubierta la cacerola con su cobertera en sus tres cuartas partes. Después de este tiempo de cocción lenta, se quita la cobertera de la cacerola y se sustituye con la cobertera chata de hierro, con una capa de ascuas, se riega la ternera cada 4 minutos hasta que haya tomado un tinte amarillento y brillante. Esto es lo que en cocina se llama cuajar, se arregla la carne en la fuente de servir, se cuele el jugo por el colador chino, se desengrasa y se riega con el pedazo de ternera.

Este fricandó al jugo se sirve generalmente con acederas, se colocan primeramente las acederas en la fuente y encima el pedazo de ternera y se riega todo con el jugo; se sirve.

Pollo á la Burgoñona

Poulet Borgognoise

Se degüella un pollo, recogiendo la sangre en una cazuela y removiéndola durante dos minutos con una cuchara de madera, para evitar que se coagule; se despluma, se vacía, se chamusca y se corta como para la pepitoria de pollo (pág. 19); se ponen en la sartén chata de saltear 80 gramos de manteca que se hace derretir; se colocan los pedazos del pollo en la manteca derretida, evitando que caigan unos encima de otros y se espolvorean con 3 polvos de sal y 2 pizcas de pimienta; se rehogan por ambos lados para que tomen color, y después se espolvorean con 40 gramos de harina; se re-

mueven con la cuchara durante tres minutos; se añaden 6 decilitros de caldo, 3 decilitros de vino tinto, un ramillete surtido, 400 gramos de cebollas pequeñas blanqueadas y dadas una vuelta por la sartén; el jugo de 15 setas preparadas como guarniciones; se deja cocer á fuego muy suave durante media hora, se prueba para ver si esta bien de cocción y se codimenta, se añaden las setas á la salsa, se espesa con la sangre del ave, se arregla en la fuente lo mismo que la pepitoria y se cuida que tenga un sabor algo fuerte; se sirve.

Blanquette de Ternera con setas

Blanquette de veau aux champignons

Se asa una tapa de ternera, se deja enfriar y se corta después en escalopes de 3 centímetros por medio centímetro de grueso; se desmenuzan setas, la cuarta parte de la cantidad de ternera, y se mezcla todo con alemana, (pág. 5); se coloca esta mezcla en una cronstade de pasta de la anchura del fondo de la fuente y de 4 centímetros de altura; la parte de en medio debe procurarse que quede formando una pirámide.

Canutillos Reina

Cannelons á la reine

Se pican pechugas de pollo, trufas y setas, mezclándolo todo con alemana reducida, se hace una pasta de hojaldrado fino con 7 vueltas, de un espesor de 3 milímetros, mojándola ligeramente cuando esté hecha; se extiende el picadillo sobre la masa procurando que quede de 5 centímetros de largo por 2 de ancho; se envuelve perfectamente el picadillo con la masa, de modo que forme un rollito, se tiene cuidado de cerrarlo bien y se frie en fritura bien caliente; se sirve con perejil frito.

Cajitas de molleja de cordero

Caisses de vés d'agneau

Se desangra, se blanquea y se cuece molleja de cordero, se escurre, se corta en trocitos y

se le pone salsa alemana, (pág. 5), se llenan las cajitas y se sirven.

Lonjas de jamón á la maitre d'hôtel

Cames de jambon á la maitre-d'hôtel

Se corta jamón de bayona en lonjitas delgadas de un centímetro de grueso, se les dá una vuelta á la lumbre con manteca; 3 minutos por cada lado, se arreglan en la fuente, se cubre el jamón con maitre d'hôtel poco salada y con bastante limón.

Croquetas de gazapo

Croquettes de lampereau

Se separan las carnes de un gazapo asado, quitándoles el pellejo y los nervios, y se cortan en forma de dados, se añade la misma cantidad de trufas y de setas; se traba todo con una salsa española reducida con fumet de gazapo; se termina como se ha dicho para las croquetas de ave (pág. 11).

Fumet de gazapo.—Se quitan á 5 gazapos los filetes y los muslos, que se reservan para entrada, se quebrantan los huesos y se ponen en una cacerola con el condimento que se ha dicho para el fumet de perdiz (pág. 111); se termina de la misma manera.

Pastelillos de legumbres

Petite pâtés aux légumes

Se preparan 18 pastelillos como se á dicho para los pastelillos Monglas (pág. 110), se llenan de una menestra que se hará con zanahorias, espárragos, guisantes, judías verdes y nabos, por partes iguales; se añade salsa bechamel poco espesada (pág. 32).

Codornices á la perigueux

Cailles á la perigueux

Se preparan 4 codornices, se ponen en una cacerola, se cubre con longas de tocino, se les

añade 8 decilitros de *mirepoix* y se cuecen; cuando están cocidas se escurren y se salsean con salsa *perigueux*, (véase *pág.* 37).

Perdices á la Regencia

Perdreaux, sauce Regence

Se preparan 6 perdigones, se cubren con longas de tocino y se cuecen con *mirepoix*, (*pág.* 5), se hace un zócalo de arroz en medio de la fuente se pone un cono de arroz en medio del zócalo para sostener las perdices, se coloca en la parte inferior de cada perdiz una trufa mediana, y en la parte superior una seta grande torneada, se preparan 6 trozos pequeños de molleja de ternera mechada y 6 quenelles de ave del mismo tamaño, se disponen estas garniciones alrededor del zócalo y se llenan los huecos de criadillas de ave y setas, se clavan 6 *hatelets* con crestas y cangrejos en la parte superior del cono, se sirve aparte salsa *regencia* (*pág.* 63)

Frito revuelto á la italiana

Friture melée à l'italienne

Se cortan unas criadillas de carnero en ranadas de 1 centímetro de grueso, se escabechan con aceite, sal, pimienta, zumo de limón, 1 rama de perejil y una cebolla cortada en rajas, se cuece un seso de ternera, se corta en rodajas de 2 centímetros de grueso y se reboza con huevo y pan rayado, se corta hígado de cordero en rodajitas de 2 centímetros de grueso condimentándolas con sal y pimienta, se sacan las criadillas del escabeche y se frien, rebozándolos ligeramente, se frien los sesos y el hígado de cordero con manteca clarificada, se escurre todo en una servilleta, se arregla en la fuente, mezclándolo bien se guarnece de perejil frito y se sirve limón aparte.

Asadura de cordero

Pressure d'agneau

Se compra 1 kilo de asadura de cordero bien blanca perfectamente desangrada y limpia, se

hace blanquear y se refresca, se pone en una cacerola con 5 litros de agua, 1 ramillete grande compuesto de 30 gramos de perejil, 5 granos de tomillo y 5 gramos de laurel, 200 gramos de cebolla, 3 clavos de especia, 1 diente de ajo, 60 gramos de sal, 15 gramos de pimienta en gramo, se hace hervir todo, se espuma después del primer hervor y se deja cocer muy suavemente dos horas al lado de la hornilla; en el momento de servir se escurre y se pone en la fuente; se sirven con las vinagreras *alcaparras*, cebolla y perejil picado.

Filetes asados con trufas

Filets grillés aux truffes

Se cortan 12 filetes de carnero, se aplastan con la pala y se les quitan los pellejos y los nervios; se perfeccionan dándoles una forma de pera un poco alargada; se mechan con tocino delgado y se dejan durante 24 horas en un caldo de escabeche. En el momento de ir á emplearlos se escurren bien en una servilleta, se untan de manteca, se empanan en pan rayado y se asan á la parrilla; se ponen alrededor de una cronstade, que se llena con un desmenuzado de trufas; se sirve aparte salsa al Madera. (*pág.* 34).

Bomba China

Bomba Chinoise

Se hiela una crema á la vainilla á la que se mezclan piñones cocidos, nueces, almendras y avellanas: cuando está helado se saca la mitad de dicha crema y se le adiciona una buena cantidad de chocolate disuelto. Se camisa un molde con la parte de crema con chocolate y se acaba de llenar con la otra. Se cincha bien el molde durante una hora y al momento de servir se saca poniéndola en agua tibia un instante: se coloca en un plato sobre una servilleta.

JUAN MARQUÉS.

Tip. de J. Valis K. Boters, 16 Baña.