

El Menú

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

Barcelona, al mes, 1 pta.

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Condal, 10.-BARCELONA

Fuera, 4/50 pta. trimestre

Año I

17 Septiembre de 1904

Núm. 48

SUMARIO

Nomenclatura Culinaria.—Menús Cotidianos.—Menús diversos.—Fórmulas: Huevos á la Nantua; Rueda de salmón con salsa ginebrina; Mero á la Mornay; Filete de lenguado á la Jonville; Croquetas milanesas; Bocadillos de puré de caza; Empanada de liebre; Callos á la Lionesa; Escaloques de solomillo de vaca á la nivernesa; Sotomillo horneado con croquetas de patata; Sefas á la parrilla; Chochas asadas; Silla de cordero.—Novedades Culinarias: Tarritos de crema de café; Helado caliente.—Guarniciones varias: Puré de ave; Id. de lebrato; Id. de gazapo; Id. de faisán; Id. de perdiz; Id. de chuchas; Zanahorias nivernesas; Criadillas de gallo; Alones de pollo rellenos; Cabezas de espárragos para guarniciones; Zanahorias para guarniciones; Cochombros blancos para guarniciones; Cochombros morenos.

Nomenclatura Culinaria

A medida que se fué desarrollando el Arte de la Cocina y que las creaciones culinarias iban aumentando, claro está que hubo necesidad de dar á cada plato á cada preparación un nombre que los distinguiera, necesidad que fué tanto mayor cuando se admitió y estableció el dar en las comidas el Menú á cada invitado, lo cual además obligó que tales denominaciones fuesen relativamente cortas.

Los nombres dados á las preparaciones de la cocina, definen ó retratan las más de las veces la fisonomía y modo de ser de las épocas en que aquellos se dieron á conocer, y así tenemos que sencillos son unas veces y ampulosos otras, no indicando siempre lo que deberían indicar, esto es, la composición del plato, ó mejor dicho los componentes de él, cosa que estimamos poco menos que imprescindible toda vez que el dar el Menú á los comensales se hace con el fin de que estos se enteren de lo que va á servirse y de antemano puedan hacer su elección, comiendo lo que les apetezca y agrade y no tomando lo que les disgusta ó les pueda perjudicar, lo cual imposible les será hacer si el nombre de cada plato no les da una ligera idea de lo que se compone, á no ser que se trate de alguno de aquellos platos que puede decirse que son universalmente conocidos

bajo un nombre cualquiera, ó que el comensal sea un perfecto conocedor de la cocina lo cual es poco menos que imposible, pues cada día se crea y cada nación y cada localidad tiene sus platos y denominaciones especiales.

No es mi ánimo corregir lo ya hecho pues esto además de pretencioso sería poco menos que imposible, equivaliendo á una revolución que si bien podría reportar algún beneficio, en cambio sería, causa de muchas confusiones y mala inteligencia, resultando de aquí, mayor inconveniente que el escaso beneficio reportado con la variación de nombres.

El objeto que me he propuesto es simplemente dar á nuestros cocineros, si es que pueden atrevirme, un consejo de amigo para que cuando busquen nombre con que presentar sus creaciones lo hagan ateniéndose en lo posible á la tendencia indicada, no queriendo esto decir que el nombre dado á un plato sea la enumeración completa de sus componentes ni mucho menos, ni tampoco que deban prescribirse en absoluto los nombres de personajes y celebridades, como es costumbre en la designación de manjares, sino que puede buscarse una combinación tal que á un tiempo indique lo que se presenta y al propio tiempo recuerde alguna persona, alguna nación, alguna localidad, algún hecho ó alguna fecha.

SALCOR.

MENÚS COTIDIANOS

Domingo 18 de Septiembre

DEJEUNER

Œuf bruillés lyonnaise
Eperlans frits
Pattes de mouton à poulette
Tomates farcis
Cotelettes nature au cressons
Gâteau succés

DINER

Consommé au quenelles de volaille
Filet de sole aux crevettes
Canelón á la Reine
Selle de mouton bouquetière
Truffes en bolsson
Becasses rôties
Biscuit glacé praliné

Lunes 19 de Septiembre

DEJEUNER

Omelette au jambon
Calmars farcis
Langue de veau á la Chivy
Salade d'anchois
Gigot de mouton aux oiseilles
Brioche

DINER

Pâtes d'Italie au Consommé
Darde de saumon sauce ginevoise
Galantine de dinde á la gelée
Longe de veau sauce suprême
Salade de laitues á la crème
Chopons á la broche
Fromage glacé de peche et pistoche

Martes 20 de Septiembre

DEJEUNER

Œufs au Menu
Viande bouillie, sauce piquante
Trippes á la lyonnaise
Pommes de terre suflés
Bifteak
Gâteau Vacherin

DINER

Soupe de tomates et poireaux
Caisses de ris d'agneau
Suprême de poulet aux truffes
Pate de veau et jambon
Salade Demidoff
Bœuf rôti bordelaise aux croquettes de pommes
Glace de crème au chocolat

Miércoles 21 de Septiembre

DEJEUNER

Omelette au fromage
Tête de veau nature
Gibelotte
Aubergines frites
Rognons d'agneau panés et grillés
Flon de pêches

DINER

Purée St. Germain
Croquettes milanaises
Longe de veau financière
Perdreux rôtis
Haricots verts sauce blanche
Jambon de York à la gelée
Glace ponaché au Moka

Jueves 22 de Septiembre

DEJEUNER

Coquilles de volaille
Harengs frais sauce moutarde
Queues de monton à la Conti
Petites carottes à la Flandes
Terrine de dinde
Petites terrines au café

DINER

Potage des trois filets
Barbue à la Mornay
Cotelette d'agneau Venetienne
Boudins Richelieu
Salade Rachel
Carré de veau rôti
Bombe Chinoise

Viernes 23 de Septiembre

DEJEUNER

Macaroni à l'italienne
Epigrammes d'agneau
Fricassé de poulet
Pommes de terre à l'anglaise
Entrecôte maître d'hôtel
Gateau minute

DINER

Potage Vertpré
Petits bouchés à la purée de gibier
Ris de veau Régence
Selle d'agneau
Grande salade d'été
Epaule de veau forcée
Fromage glacé à la crème et orange

Sábado 24 de Septiembre

DEJEUNER

Oufs à la Mantua
Barbue au beurre
Filet de porc sauce Robert
Champignons grillés
Poulet en Mayonnaise
Savarine au Rhum

DINER

Oxtail
Filet de sole Jonville
Pate de lievre
Escalopes de filet de bœuf à la Nivernoise
Salade russe
Faisan truffé flanqué d'ortolans
Glace-chaud



Menús diversos

MENÚ NÉO-MYTHOLOGIQUE

Potage crème Cérès
 Melon d'Arménie — Olives saumurées
 Sardines de Phalère
 Daurade à la Béotienne
 Agneau à la Palikare
 Tourterelles et Ramiers farcis à la Junon
 Côtelettes de chevreuil à la Diane
 Oiseau du Phœbe rôti
 Chaudfroid de Nymphes à l'Aurore
 Bamiès à l'Arcadienne
 Gelée de fruits de Vénus
 Thrion grec
 Amandes de Naxos
 Figs de l'Attique

VINS

Porto vieux — Meursault — Corton
 Samos et Malvoisie
 Vin des Dieux et des Belles

CAFÉ

et

LIQUEURS VARIÉES

Rosolio de Corfou

Fórmulas

Huevos á la Nantua

Oufs á la Nantua

Se preparán huevos llamados «al plato», poniendo un plato de porcelana sobre el fuego con un buen trozo de manteca, que se dejará fundir, cascando luego en este plato 2, 4, 6 ó más huevos según el número de personas que se tenga que servir: se sazonan con sal y pimienta, y se dejan cocer de 5 á 10 minutos según el fuego y gusto de cada uno: se añade á los huevos así preparados colas de cangrejos y salsa Nantua.

Salsa á la Nantua.—Se compone de una bechamel reducida trabajada con manteca de cangrejos.

Rueda de salmón con salsa ginebrina

Farne de saumon á la sauce genevoise

Se cuece una rodaja de salmón con *mirepoix*, se escurre y se coloca en la fuente sobre una servilleta, se ponen alrededor grupitos de perejil y patatas cortadas en forma de aceitunas grandes, se sirve aparte salsa ginebrina (pág. 102).

Mero á la Mornay

Barbue á la Mornay

Se cuece el mero en un caldillo compuesto de agua y vino blanco por partes iguales, una cebolla grande con dos clavos de especie, un ramillete surtido, algunos granos de pimienta y la sal correspondiente. Se dejará hervir este caldillo durante una hora, al cabo de la cual se echará el mero, dejándolo cocer de 15 á 25 minutos según el tamaño del pescado, que una vez cocido se pondrá bien escurrido en una fuente y se salseará con bechamel, á la que se habrá adicionado algunas cucharadas de queso rayado.

Filetes de lenguado á la Jonville

Filets de sole á la Jonville

Se preparan 16 filetes de lenguado, que se doblan en 2 una mitad sobre otra, se fijan en los extremos de los filetes patas de cangrejo sin el muñón, se hace una guarnición con langostinos y trufas desmenuzadas, se saltean los filetes, se colocan en la fuente formando corona y se pone en medio de ésta la guarnición que se salsea con salsa alemana de vigilia batida con manteca de langostinos, teniendo cuidado de no salsear los filetes; se sirve aparte la misma salsa.

Croquetas milanesas

Croquettes milanaises

Se cortan en forma de daditos pequeños, en partes iguales, gallina, lengua á la escarlata, trufas y macarrones, que se mezclan con alemana muy reducida, con queso parmesano rayado; se termina como para todas las demás croquetas.

Bocadillos de puré de caza

Petits bouchés de purée de gibier

Se hacen los bocadillos como se hizo para los bocadillos á la Nantua (pág. 62); se llenan con puré de caza.

Empanada de liebre

Pâté de lievre

Se despoja y se vacía una liebre, reservando la sangre, se corta la liebre en dos por los riñones, guardando la parte delantera para *civet* y la trasera para la empanada, se deshuesa y mecha con tiritas de tocino condimentadas; se limpia de pellejos, huesos y nervios, 300 gramos de tapa de ternera, y se le quita la corteza y la parte nerviosa á 300 gramos de tocino, se condimentan las dos cosas con 20 gramos de

sal, con especias compuestas; se pican y se machacan, añadiendo la sangre al machacar: se hace y coloca la pasta como se á dicho para la empanada de ternera (véase *pág. 27*); se guarnece de la manera siguiente: Capa de picadillo, lecho de liebre, capa de picadillo, la otra parte de liebre, capa de picadillo, 2 pizcas de sal con especias compuestas, se cubre con lonjas de tocino y hojas de laurel, se termina y cierra lo empanada y se cuece al horno como la empanada de ternera.

Gelatina para la empanada de liebre.—Se ponen en una cacerola de cabida de 3 litros, litro y medio de caldo, las recortaduras de la ternera, los huesos de la liebre, la corteza del tocino, una pata de ternera cortada en 8 partes, un ramillete surtido, una cebolla con 2 clavos de especias metidos en ella, 2 polvos de sal con especias compuestas; se hace hervir, se espuma y se deja cocer lentamente al lado de la hornilla hasta que esté enteramente cocida la pata de ternera; se cuele por una servilleta, se vierte el jugo en la empanada por la abertura del centro, como se á dicho en la *empanada de ternera*.

Callos á la Lionesa

Trippes á la lyonnaise

Se cortan 500 gramos de callos en filetes de 1 centimetro de ancho por 4 de largo. Se saltean en la sartén de saltear, á fuego vivo, con 50 gramos de manteca, 50 gramos de aceite, 2 polvos de sal, 2 pizcas de pimienta; los callos, después de salteados deben tener un color dorado oscuro, se frien en otra sartén 600 gramos de cebollas, con 50 gramos de aceite dejando que la cebolla tome un color rojo; se vierten los callos en la sartén en que está la cebolla, se añade una cucharada de perejil picado y otra de vinagre, se calienta durante 1 minuto, se mezcla todo y se sirve.

Escalopes de solomillo de vaca á la nivernesa

Escalopes de filet de bœuf á la nivernaise

Se cortan filetes de vaca de 5 centímetros y medio de grueso, y se aplastan ligeramente

con la pala de acero, se les dá una forma redonda, procurando que sean todos de igual tamaño; se condimentan con sal y pimienta, se saltean en manteca clarificada y se arreglan en la fuente en forma de corona, se guarnecen con una nivernesa y se salsea con demi-glaze.

Solomillo bordalesa con croquetas de patata

*Bœuf rôti bordelaise aux croquettes
de pommes*

Se prepara y limpia un solomillo de hueso y gordo, se macera con la paleta y se arrolla, cubriéndole con una capa de gordo ó grasa de riñón de un espesor de 5 centímetros; se ata perfectamente y se ensarta en el asador, tapándolo con tres pliegos de papel bien atados con bramante, que se habrán untado con grasa clarificada, se asa á fuego sostenido, 10 minutos antes de sacarlo del asador se quita el papel y se baña el solomillo, se saca del asador, se arregla en la fuente. se guarnece con croquetas de patata y se sirve aparte salsa bordalesa, (*pág. 51*).

Croquetas de patata.—Se monda y lava 1 kilo de patatas amarillas; se ponen en una cacerola, se cubren de agua y se condimentan con sal, se hierven cuando están cocidas en sus tres cuartas partes de cocción se tira todo el agua y se ponen al horno hasta que estén enteramente cocidas; una vez cocidas se cuelean por el cedazo en pequeñas partes y se recoge el puré en una cacerola, se añaden 20 gramos de manteca y 2 yemas de huevo por litro de puré, se espolvorea la mesa de harina, se divide la pasta en partes iguales y se forman croquetas en forma de pera, de bola ó de tapón, según el uso que se las dé; para guarnición ya la forma de tapón ó de pera es la más adecuada: se rebozan en huevo batido, y se condimentan, se envuelven en pan rayado y se frien un cuarto de hora antes de servirse.

Setas á la parrilla

Campignous grillés

Para tres personas se escogen una docena de setas (*rocellons*) medianos, en lo posible de forma regular, se les suprimen las colas y por la por la parte lisa se sacuden con el cuchillo, á fin de sacar la tierra de la parte rayada, limpiándolos ultimamente con un paño. Limpías ya en el centro de la parte lisa se les hacen dos pequeñas incisiones en cruz, y sobre ellas se les echa una pequeñísima pizquita de sal y otra casi insignificante de pimienta, cubriéndolo todo con un poco de manteca de cerdo, (la que se coge con la punta del cuchillo), se colocan en un plato con la parte rayada encima, se sazonan con sal y pimienta y se riegan con aceite, hasta que ya no absorban más y se espolvorean con perejil picado lo mas finamente posible con un diente de ajo; se dejan así una media hora y se asan á la parrilla á fuego muy vivo unos cinco ó seis minutos y se sirven inmediatamente.

Chochas asadas

Becasses rôties

Se preparan y se atan las chochas con lonjas de tocino, se ensartan en el asador pero sin vaciarlas; se asan y se colocan sobre *canapés* de pan tostado.

Silla de cordero

Selle d'agneau

Se asa en el asador una silla de cordero. Se sirve con berros y una salsa picante ó bien una salsa de menta aparte.

Salsa de menta.—Se reducen 2 decilitros de vinagre con 15 gramos de azúcar terciada, se añaden 5 decilitros de agua, se hace hervir un minuto y al primer hervor se añade una cucharada de menta picada, se remueve y se sirve.

Novedades Culinarias

Tarritos de crema de café

Petites terrines au café

Para hacer 6 tarritos de crema, se hierve en una cacerola, de cabida de 1 litro, una canti-

dad de leche igual á la que pueda caber en tres de dichos tarritos; se echa en una cazuela la cabida de uno de estos tarritos de café muy cargado; se le añade 5 yemas y 30 gramos de azúcar en polvo; se hecha también la leche en la cazuela y se bate todo para que se mezele bien; se cuele por el colador chino, se llenan los tarritos, teniendo cuidado de quitar la espuma que haya podido formarse en la superficie; se hace hervir agua en una cacerola que pueda contener los 6 tarros, teniendo cuidado de que el agua no llegue más que hasta la mitad de éstos, se cubre el fuego para que el agua no haga más que extermine, sin romper de nuevo á hervir, se tapa la cacerola con la cobertera de hierro con lumbre encima, se dejan cocer así durante un cuarto de hora, se examina si la crema está bien hecha se deja enfriar en el agua, se enjugan los tarritos y se sirven.

Helado Caliente

Glace-Chaud

Se hace una crema á la vainilla que se hiela bien, y con ella se camisa y llena un molde, que se cincha de hielo durante dos horas. Entretanto se prepara merengue á la italiana y luego el helado del molde, se pone en una fuente de metal y se cubre con el merengue preparado, pudiendo decorarse si se quiere. Así dispuesto se pone la fuente sobre una cacerola con agua y hielo, y en esta forma se mete en el horno que deberá estar muy caliente, al medio minuto, cuando tenga color el merengue se saca del horno y se sirve.—*Juan Als.*

Guarniciones varias

Puré de ave

Se brasean dos pollos con *consomé* de ave, cuando están cocidos se dejan enfriar, se cuele el caldo por el cedazo de cerda y se desengrasa perfectamente, se reduce y se añade una cantidad de velonte doble de la reducción que quede, se reducen juntos la sustancia y el velonte, lo que debe dar una salsa suprema muy consistente; cuando los pollos están frios,

se les quita la carne, limpiándola de pellejos y grasa, se pica y se machaca, añadiéndole la salsa; se cuele por el cedazo de tela y se guarda en el baño-maria.

Puré de lebrato

Se corta en 4 pedazos un l-brato, se rehoga con manteca y se añade 4 decilitros de vino tinto de Borgoña y un litro de consomé de caza, se cuece á fuego lento; cuando la liebre está cocida se cuele el caldo y se desengrasa, se reduce á la mitad, se añade un litro de española y se reduce de nuevo hasta que espese mucho, se cuele por el cedazo de tela y se guarda.

Puré de gazapo

Se cortan 3 gazapos en 2 pedazos cada uno y se brasean en consomé de caza, se deja, enfriar; se hace la salsa y el puré como se dice para el puré de lebrato.

Puré de faisán

Se brasean 2 faisanes y se les añade consomé de caza; se procede tanto para el puré como para la salsa como se á dicho para el puré de ave emplazando el velonte con la española.

Puré de perdiz

Se brasean 3 perdigones, se añade consomé de caza y se procede enteramente igual que para el puré de ave.

Puré de chochas

Se brasean 3 chochas y se procede como para el puré de ave, se empleará para añadir el consomé de caza.

Zanahorias en forma de aceitunas

llamadas nivernesas

Se cortan los extremos de las zanahorias, que se tornean en forma de aceitunas de longitud de 3 centímetros, por uno y medio de ancho; se cuecen y se cuajan como las zanahorias para guarniciones.

Para los nabos se procede igual en todo que para las zanahorias.

Criadillas de gallo

Se eligen criadillas de gallo ó pollo bien blancas, duras y sin reventar, se lavan perfec-

tamente y se ponen en una cacerola con agua, sal, manteca y zumo de limón; se ponen á la lumbre, dándole vueltas con el cucharón y cuando están bien duras se retiran del fuego. Hay que evitar la ebullición.

Alones de pollo rellenos

Se deshuesan y se desangran 12 alones de pollo que se habrán cortado á raíz de la pechuga, deshuesándolos hasta la segunda articulación; se pone en cada alon como una avellana de relleno de galantina (pág. 13).

Se vuelve hacia dentro el pellejo de la parte superior para cerrar é impedir que el relleno se marche al cocer. Se cuecen en consomé de ave. (pág. 4).

Se tendrá cuidado de no romper el pellejo de los alones al deshuesarlos.

Cabezas de espárragos

para guarniciones

Se cortan las cabezas de espárragos bien verdes, se cuecen en agua del sal, se escurren y se saltean en manteca para impedir que se pongan amarillos; se vigila bien la cocción para que los espárragos no se pongan demasiado blandos.

Zanahorias para guarniciones

Se tornean las zanahorias en forma de pera procurando que den el mismo tamaño, se blanquean y después se cuecen con consomé de ave, sal, pimienta y azúcar; se termina cuajándolas por reducción.

Cohombros blancos para guarniciones

Se eligen 2 cohombros blancos, se les quita la piel de encima y las pepitas que tienen dentro, se cortan para hacer pedacitos ovalados de 5 centímetros de largo por 3 de ancho y de grueso, se blanquean y se les da un solo hervor; se escurren y se cuecen en un rehogo blanco como en los cardos para guarniciones, se dejan enfriar en el caldo.

Cohombros morenos

Se preparan como acaba de decirse para los cohombros blancos, se rehogan en la sartén con manteca y azúcar, cuando tiene color se acaba de cocer con caldo de ternera (pág. 18).

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