

El Menú

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

Barcelona, al mes, 1 pta.

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Condal, 10.-BARCELONA

Fuera, 450 pta. trimestre

Año I

24 Septiembre de 1904

Núm. 19

SUMARIO

Noticias varias.—Menús cotidianos.—Fórmulas: Gnocci; Sopa de puré de perdiz; Sopa de hierbas á la provenzal; Langostinos saltados; Lengüado á la Colbert; Pequeños rodaballo al gratin; Langosta á la Americana; Merluza á la Diapois; Salmón á la Real; Filete de lenguado al patillón francés; Crepíetas de trufas; Chuletas de cordero á la Villero; Taneillos de ave al estragon; Perdiz con col; Salmis de beradas; Patatas á la maitre d'hôtel; Setas saltadas con pimienta; Judías verdes á la poulette; Ensalada de ave; Ensalada de judías verdes; Ensalada de berros y patatas; Ensalada Gaudiois; Ensalada de patatas; Lomo de cerdo asado; Pierna de carnero asada.

Noticias varias

Por exceso de material nos hemos visto obligados á suprimir el artículo que acostumbramos dar, igualmente que los menús ó menú extraordinario, y por igual razón comenzamos por esta sección el presente número. Una vez tengamos publicadas algunas fórmulas más que nos permitan dar completa variedad á los menús cotidianos, sin que las repeticiones resulten ni frecuentes ni próximas, introduciremos alguna otra mejora en nuestra revista, que esperamos nos agradecerán nuestros lectores.



Hace pocos días se inauguró el salón-restaurant del «Café Lyon d'Or» de esta Ciudad, completamente renovado. En el arreglo ha presidido una delicada sencillez, acompañada del más exquisito gusto, resultando un conjunto de excelente efecto. También ha sido cuidadosamente restaurado el Salón Egipcio, dejando ver claramente las pinturas murales que en el mismo hay, que estaban poco menos que ocultas; igualmente se ha arreglado el pequeño comedor de la planta baja y los comedores independientes.

Con motivo de la inauguración de la reforma se obsequió á los invitados con un espléndido banquete, que acredita el buen nombre que con poco tiempo han alcanzado los nuevos dueños del conocido establecimiento á quienes damos nuestros más sinceros plácemes.

En cartera tenemos el Menú del mencionado banquete, que no hemos podido publicar por la razón más arriba expuesta, reservándolo para la próxima semana.



El gobierno francés ha condecorado al antiquísimo camarero del Restaurant de Francia Sr. Viñas, por sus 43 años de servicios en la misma casa, en donde casi todos le hemos visto.

Es de notar que tal condecoración además del mérito que representa siempre, reúne el que en Francia rara vez se tienen en cuenta tales méritos cuando no se han contraído en el mismo país.

MENÚS COTIDIANOS

Domingo 25 de Septiembre

DEJEUNER

Gnocci
Crevettes sautés
Poulet sauté aux champignons
Aubergines farcies
Entrecôte bordelaise
Savarine au cognac

DINER

Potage Renaissance
Truite Venetienne
Crepinettes aux truffes
Perdrix aux choux
Salade Danicheff
Rilayan de bœuf à la broche
Glace de crème aux noix fraîches

Lunes 26 de Septiembre

DEJEUNER

Œufs au beurre noir
Rale aux câpres
Pigeon en compote
Tomates farcis
Filet de porc rôti
Gâteau Vacherin

DINER

Potage de semoule à la Leopold
Homard à l'américaine
Belle-vue d'aspic de foie-gras
Chataubriand à l'Henri IV
Salade de volaille
Canard à la Marguery
Glace au citron

Martes 27 de Septiembre

DEJEUNER

Omelette française
Moules marinière
Filet aux olives
Pommes de terre à la maître d'hôtel
Lapin à la broche
Flan de pêches

DINER

Potage aux nouilles
Carpe farcie
Cotillettes d'agneau à la Villeroy
Enilles à la St. Hubert
Salade d'haricots verts
Selle de mouton rôti
Biscuit glacé

Miércoles 28 de Septiembre

DEJEUNER

Haricots rouges
Sole Colbert
Poulet Morengo
Salade de laitues
Roasts-beef
Confiture de cerise

DINER

Potage crème de légumes à la Royale
Merlan à la dieppoise
Lames de jambon à la maître d'hôtel
Trançon filet de bœuf à la jardinière
Salade de cressons de fontaine aux pommes
Chapon à la broche
Fromage glacé de café et pistache

Jueves 29 de Septiembre

DEJEUNER

Oufs au plat
Filets d'anguille bordelaise
Foie de veau bourgoise
Champignons sautés au piment
Terrine d'oie
Crème au pistaches

DINER

Potage à la purée de perdrix
Saumon à la Royal
Croute aux rognons
Salmis de becasses
Salade de truffes noires
Filet de veau rôti
Glacé de crème aux noisettes

Viernes 30 de Septiembre

DEJEUNER

Bouillabaise
Morne sauce d'œufs
Ragout de mouton
Haricots verts à la poulette
Rognons en brochette
Brioche

DINER

Potage aux herbes provençale
Écrevisses bordelaises
Croquettes de lapereau
Longe de veau au champignons et tomate farcies
Salade Gauloise
Poularde rôtie
Glacé de crème au chocolat

Sábado 1 de Octubre

DEJEUNER

Oufs frits sauce tomate
Petits turbots au gratin
Fricandeau
Aubergines à la Syndey
Gigot rôti
Savarine au Chartreuse

DINER

Purée Longchamps
Filets de sole au patillon français
Petits pains de volaille à l'estrogon
Noix de veau financière
Salade de pommes de terre
Dindon à la broche
Bombe glacé de groseille et vanille

Fórmulas

Gnocci

Gnocci

Se ponen en una cacerola; 5 decilitros de agua, 20 gramos de manteca, un polvito de sal, 2 pizcas de pimienta; se hace hervir y se añaden 150 gramos de harina, se mezcla con la cuchara de madera, se añaden 50 gramos de queso parmesano rayado, se mueve circularmente sobre la lumbre un minuto, se retira del fuego y se añaden 3 huevos, uno á uno, mezclándolos bien; se divide esta pasta en bolitas del tamaño de una aceituna grande, que se llaman *gnocci*; se cuajan durante 5 minutos en leche hirviendo, se escurren en un cedazo, se ponen en una cacerola 20 gramos de manteca y 40 gramos de harina, se añade leche de la que á servido para cuajar el *gnocci*, se cuece durante un cuarto de hora, removiéndolo al fuego; se cuele por un cedazo espeso, se coloca en fondo de una fuente honda de metal, para legumbres, un lecho de *gnocci*, que se espolvorea con queso parmesano rayado, se vierte una capa de salsa, se llena la cacerola con una capa de *gnocci*, otra de queso y otra de salsa, hasta que esté llena, se concluye con una capa de parmesano, se dora al horno y se sirve.

Sopa de puré de perdiz

Potage à la purée de perdrix

Se asa una perdiz recientemente muerta y se pelan unas cincuenta castañas que se hervirán en un buen caldo. Se quita la piel á la perdiz y se deshuesa completamente, majando luego bien sus carnes; se escurren después las castañas y se ponen en el mortero con la carne ya majada de la perdiz, se mezclan bien las dos cosas, se pasa el puré resultante por el cedazo, se pone en su punto de espesor con el caldo en que se cocieron las castañas y muy caliente se vierte en la sopera, en cuyo fondo se habrán puesto rebanadas de pan tostado para sopa, y se sirve inmediatamente.

Sopa de hierbas á la provenzal

Potage aux herbes provençale

Se lavan cuidadosamente espinacas, hojas de apio, perifollo, acederas y puerro; se pone todo en una cacerola con consomé ó con un caldo para salsas. Al primer hervor se le añade ó bien una punta de ajo ó bien una cebolla cortada á hilos, y manteca sazonándose con sal y pimienta. Se deja hervir luego diez minutos, se cuele, se espesa con yemas de huevo y se vierte en la sopera sobre pequeños cuadraditos de pan frito.

Langostinos salteados

Crevettes sautées

Elijanse el número de langostinos precisos, lo más grandes posibles y absolutamente frescos y en una sartén se hace fundir la manteca necesaria á cubrir los langostinos, se deja calentar bien, se sazona con sal y pimienta y se saltean en ella los langostinos cuatro ó cinco minutos, se escurren, se colocan formando corona en un plato sobre una servilleta doblada y se guarnecen con perejil frito.

Lenguado á la Colbert

Sole á la Colbert

Se prepara un lenguado y se le hace una incisión desde las agallas hasta 4 centímetros de la cola, para quitarle la espina. Se parte con el cabo del cuchillo la espina de arriba á abajo para que pueda sacarse con facilidad; se reboza el lenguado con huevo y pan rayado y se frie; cuando está frito, se le quita la espina y se pone en la abertura de ésta 100 gramos de maître d'hôtel; se sirve con perejil y un limón.

Pequeños rodoballos al gratin

Petits turbots au gratin

Se escaman, vacian y lavan los pescados

como de ordinario se baña con abundante manteca el fondo del plato ó fuente en que se han de cocer y servir: se espolvorea la manteca con sal, pimienta y perejil y cebolleta muy picados; sobre este lecho se colocan los rodaballo, con el lado blanco encima. Sobre los pescados se ponen pequeños trocitos de manteca, espolvoreada igualmente que la del fondo del plato, y se añade medio vaso de agua y una cucharada de aguardiente sin anisar. Se dejan cocer á fuego no muy vivo, mojando los pescados frecuentemente: á media cocción, se espolvorean con miga de pan desmenazada finamente, y se riegan de manera que quede la miga empapada y se cubre con una cobertera muy caliente, casi roja, con carbón encendido encima, ó se mete al horno muy caliente, á fin de que tome color. Para la cocción total se necesita una media hora. Se sirven en el mismo plato en que se han cocido.

Langosta á la Americana

Homard á l'Americaine

Se matan dos langostas medianas ó una grande sumergiéndolas dos minutos en agua hirviendo. Se les corta después las patas grandes y se les suprime la mitad de la cáscara abriéndolas; se divide la cola en rodajas, carne y cáscara y se parte el caparazón en dos á lo largo, y se separan las partes blandas para picarlas con las patas pequeñas, que se habrán mezclado con un trozo de manteca y pasado por el tamiz.

Se calienta manteca y aceite en una sartén honda ó cacerola de mango, y se adicionan chilotas y cebollas picadas; dos minutos después se añaden los trozos y el picadillo de langosta un ramillete surtido con un diente de ajo aplastado y una guindilla; se saltea todo á fuego muy vivo durante seis ó siete minutos y se sazona; se escurre la grasa y se moja hasta cubrir con vino blanco seco y dos copitas de buen Cognac; se deja cocer 12 ó 14 minutos con la cacerola tapada, se pone luego caldo resultante en una cacerola más pequeña y se hace reducir á la mitad, y se le mezclan 3 cucharadas de *demi-glace*, otro tanto de puré de tomate y si es posible dos hermosos tomates sin piel y sin pepitas, cortados en pequeños

dados; se deja hervir dos minutos, se retira al lado de la hornilla y se mezcla el puré de las patas pequeñas y partes blandas del caparazón y luego se le añade poco á poco 125 gramos de manteca fina trabajada; sin dejar de batir la salsa con la cuchara, se termina con zumo de limón, perejil picado y una punta de cayena.

Se coloca la langosta en una fuente honda y se cubre con parte de la salsa, cuyo resto se presenta en la salsera.

Merluza á la Dieppoise

Merlan á la Dieppoise

Se cuece la merluza en un caldillo como de costumbre, se escurre y se coloca en una fuente, guarneciéndola con moluscos, langostinos y champiñones, salseándose todo con una salsa Normanda, que se prepara con el caldo de la cocción del pescado adicionado de un velonté de vigilia y una abundante cantidad de manteca.

Salmón á la Real

Saumon á la Royal

Se prepara el salmón como para el «Salmón á la Imperial» y se sirve con salsa Royal, que se hace de la siguiente manera:

Salsa Royal.—Se toman seis decilitros de *velonté* de vigilia y se reducen á cuatro, añadiendo luego algunas cucharadas de sustancia de setas y otras de sustancia de ostras; se reduce de nuevo, se pone en una cacerola más pequeña y en el lado de la hornilla, se le añaden 60 gramos de manteca de cangrejos. No se termina la salsa sino al ir á servirla, lo que se hace en salsera.

Filete de lenguado al patillón francés

Filet de saie au patillon français

Se sacan los cuatro filetes de un buen lenguado se sazonan y se colocan en una fuente

de metal dejando entre ellos una separación de un dedo: se separan para cocerlos al horno, como los «Filetes de lenguado á la Dini». Entre tanto se hace un puré de espinacas, bien legado con yemas de huevo. Cocidos los filetes y preparado el puré, se escurre el jugo de los filetes que se cubrirán con puré de espinacas, llenando los espacios huecos con bechamel ó crema unos y con salsa rica otros, lo mismo que alrededor de la fuente. Así preparado el plato se pone un minuto al horno y al sacarlo se guarnecen los bordes con lomas de trufa y cangrejos cocidos.—*Juan Marqués.*

Crepinetas de trufas

Crepinettes aux truffes

Se prepara un picadillo con 300 gramos de carne magra de cerdo, 250 gramos de tocino fresco y cuatro cucharadas de trufas crudas picadas y se sazonan con sal, pimienta y nuez moscada.

Se toma media tela de cerdo; se lava en agua fría y se extiende sobre un paño; luego se hacen con el picadillo partes iguales, del tamaño y forma de un huevo, que se aplasta algo, aplicando á cada lado unas rodajas de trufas crudas y luego se envuelve perfectamente cada parte de picadillo con un trozo de la tela de cerdo, de manera que quede cubierta del todo. Los crepinetos se asan á la parrilla con fuego moderado durante 18 ó 20 minutos, ya al natural, ya después de haberlos rebozado.

Chuletas de cordero á la Villeroy

Cotelettes d'agneau á la Villeroy

Se preparan una docena de chuletitas de cordero de forma igual, se sazonan y se ponen con manteca en una sartén y se saltean por ambos lados: cuando están cocidas se dejan enfriar prensándolas ligeramente á fin de obtenerlas derechas.

Con las recortaduras crudas de las chuletas, se hace una *blanqueta*, en igual forma que la de ternera (pág. 127) pero sin champiñones. Cuando la carne está casi cocida, se desengrasa la salsa y se pone en otra cacerola y se hace reducir si se juzga necesario: luego se espesa con

4 yemas de huevo mezclados con igual volumen de nata. En la pasta que resultará se mojan una á una las chuletas cogiéndolas por el hueso, de manera que queden completamente cubiertas de una gruesa capa de salsa poniéndolas sobre una placa, unas al lado de otras. Cuando la salsa por efecto del enfriamiento ha tomado ya consistencia; se recorta el exceso igualando la forma de las chuletas, se pasan en pan rayado, se mojan en huevo batido y se rebozan, poniéndolas sobre un papel espolvoreado también de pan rayado. En el momento de servir las se sumergen las chuletas preparadas en una fritura muy caliente retirando luego la sartén al lado de la hornilla para que se calienten interiormente y tomen un color dorado. Se escurren y se colocan en corona en una servilleta guarneciéndola el centro con perejil frito.

Panecillos de ave al estragon

Petits pains de volaille á l'estragon

Se cogen 10 moldes cilíndricos de decilitro y medio de capacidad, se rodean de hielo y se decora el fondo y lado con rodajas de pepinillos, mojándolos al momento de colocarlos con gelatina á medio cuajar. Mientras tanto se hacen preparar 4 decilitros de puré de ave, al que se mezclan 6 cucharadas de salsa española, poniendo todo en una cacerola, en donde se deslije paulatinamente con un cuarto de litro de gelatina clarificada sin cuajar y 4 cucharadas de vinagre al estragon. A fin de que la mezcla tome alguna consistencia se rodea la cacerola de hielo, mientras se revuelve bien todo, y luego se llenan los moldes que se dejarán una hora todavía después de llenos con el hielo de que se habían rodeado. Al momento de servir se sumergen los moldes en agua caliente un instante y se saca el contenido en un plato frío, en donde se arreglan para servirlos.

Perdiz con col

Perdrix aux choux

Se preparan dos perdices y se les hace tomar ligeramente color en una cacerola con

manteca y una poca harina, se mojan después con 3 vasos de caldo, añadiendo un ramillete surtido y 125 gramos de tocino; aparte se hacen cocer dos coles (repollo) ó una si fuese grande, con medio kilo de tocino salado. Cuando las coles están casi cocidas, se retiran del fuego, se escurren y se acaban de cocer en la cacerola con las perdices. En el momento de servir las se ponen en un plato las perdices y alrededor los trozos de col que se guarnecen con rodajas de *cervelas*, salchichas cortas y lonjas de tocino, vertiendo encima de todo el caldo de la cocción que se habrá reducido añadiéndole un poco de jugo de carne.

Salmis de becadas

Salmis de becasses

Se asan 8 becadas, y cuando están frías se cortan en dos mitades, se les quitan los pellejos los cuellos y las patas, se colocan en una sartén chata de saltear, se machacan los armazones y demás carne que resta, poniéndolo después en una cacerola con 2 cebolletas, 2 clavos de especia y un ramillete surtido, se añade media botella de vino tinto de Burdeos, se reduce á la mitad y se añade después un litro de española, se deja cocer muy suavemente al lado de la hornilla durante media hora, teniendo cuidado de espumar y desengrasar, se cuele por el cedazo y se reduce la salsa hasta que deje bañada la cuchara, se salsean las becadas que están en la sartén de saltear, se ponen en la fuente formando pirámide, se salsean y se guarnecen de pedazos de pan frito bañados con un relleno.

Patatas á la maitre d'hôtel

Pommes de terre á la maitre d'hôtel

Se lavan y se cuecen 2 libras de patatas blancas en 2 litros de agua con un polvo de sal, es preciso que se cuezan con muy poca lumbre pues para que no se deshagan, cuando están cocidas se escurren, se mondan y se cortan en rodajas del grueso de 8 milímetros, se ponen en la cacerola con 200 gramos de salsa maitre d'hôtel (pág. 11), y 2 decilitros de caldo, se mezcla perfectamente y se sirve.

En días de vigilia se reemplaza el caldo con agua.

Setas salteadas con pimienta

Champignons sautés au piment

Se toman setas (*rovelons*) pequeñitos, se les suprime las colas y se les limpia bien de tierra en la forma indicada para las «Setas á la parrilla». Entre tanto se habrán puesto sobre la placa de la cocina un par de pimientos encarnados dulces, dejándolos que se le pueda quitar la piel, lo que se hace, igualmente que las pepitas. Preparados ya en esta forma se cortan los pimientos en tiritas lo más delgadas posible que se ponen á freír con buena cantidad de manteca de cerdo á fuego lento. Se picarán las colas de las setas limpias de tierra y se les añade una cucharada de perejil también picado muy finamente y mezclándolo bien todo se salteará junto con el pimienta. Cuando esté el pimienta y lo demás bien cocidos, sin que se sequen, se echan las setas preparadas, á la sartén, se sazonan con sal y pimienta y se saltean cinco minutos con fuego vivo sirviéndose inmediatamente.

Judías verdes á la poulette

Haricots verts á la poulette

Se mondan y preparan 500 gramos de judías verdes, se hacen hervir 3 litros de agua en una cacerola de cabida de 4 litros, se añaden 10 gramos de sal y se echan las judías en el agua hirviendo hasta que se cuezan del todo, lo que se prueba comprimiéndolas con los dedos, deben estar flexibles pero sin aplastarse, se escurren, se ponen en una cacerola de cabida de 2 litros 3/4 gramos de manteca y 15 gramos de harina, se remueve con la cuchara durante 3 minutos, se añaden 3 decilitros de agua y un polvo de sal, se le da vueltas sobre la lumbre durante 10 minutos, se espesa con 2 yemas de huevo y 15 gramos de manteca; se echan las judías en la cacerola con media cucharada de perejil picado, se mezclan con la salsa, teniendo cuidado de que queden enteras; se sirven.

Ensalada de ave

Salade de Volaille

Se corta en trozos una gallina asada y bien fría ó bien cualquier ave asada; se pone alrededor ensalada de lechuga ó escarola, es igual; se guarnece con pepinillos, alcaparras y huevos duros cortados en rodajas; se pica finamente perifollo, estragón y se sazona con sal, 1 polvo de pimienta, aceite y vinagre; esta ensalada se le puede añadir una salsa de ravigote fría.

Ensalada de judías verdes

Salade de haricots verts

Se cortan las judías en trozos diagonales; se blanquean, se refrescan y se oscurecen; se condimentan con sal, pimienta, aceite, vinagre, y ravigote picado; se arma una cronstade.

Ensalada de berros y patatas

Salade de cresson de fontaine aux pommes

Se limpian bien los berros y se lavan, se añaden patatas cortadas en rodajas muy finas, y se sazona todo con la ensalada ordinaria.

Ensalada Gauloise

Salade Gauloise

Se cortan patatas en rodajas, trufas y champignons, se corta el apio después de bien limpio en cuadraditos de 2 centímetros; se sazona con salsa mayonesa.

Ensalada de Patatas

Salade de pommes de terre

Cocer las patatas en agua ó bien en el horno ó entre rescoldo; peladas y cortadas en rodajas que se pondrán en una ensaladera, con dos cebollas cortadas en 4 pedazos, se riega con

unas cucharadas de buen vino rojo, removiendo hasta que el vino se halla absorbido; se sazona con mucha sal y un polvo de pimienta, se pone la misma cantidad de aceite y vinagre, siempre que el vinagre no sea muy fuerte; se añade perifollo finamente picado y si gustan arenques ahumados cortado en filetes muy delgados; se remueve bien, teniendo cuidado de retirar la cebolla en el momento de servirla.

Lomo de cerdo asado

Filet de porc rôti

Se compra un trozo de 2 kilos, se descarga no dejándole más que una capa de gordo de 1 centímetro, se pone en una cazuela con 200 gramos de sal en grano para que se cure durante 2 horas, volviéndole muchas veces, se enjuga después cuidadosamente, se ensarta en el asador y se pone á asar á fuego sostenido durante hora y cuarto, se saca del asador se cuele y se desengrasa el jugo, se vierte sobre el lomo y se sirve.

Pierna de carnero asada

Agout rôti

Se compra una pierna de carnero de unos 3 kilos, cortándole el hueso á 4 centímetros por debajo de la tibia, se ensarta en el asador y se asa una hora á fuego sostenido sin que sea muy vivo, se ponen en la caja del asador 2 decilitros de caldo, se riega cuatro veces la pierna durante la cocción, se espolvorea con 2 polvos de sal, cinco minutos antes de sacarla del asador, asegurándose primero de que está bien asada, se cuele el jugo por el colador chino, se pone la pierna de carnero en la fuente, se desengrasa el jugo y se vierte sobre la carne, se tornilla el mango metálico y á falta de éste, se pone en el hueso una guarnición de papel, con la pierna de carnero puede servirse judías, puré de judías, achicorias, macarrones, etc., debajo de la pierna ó bien en una fuente aparte.

Tip. de J. Valls R. Boters, 16 Barña.