

El Menú

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

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Barcelona, al mes, 1 pta. *

Condal, 10.-BARCELONA *

Fuera, 4'50 pta. trimestre

Año I

1901

1902

1903

1904

1905

1906

1907

1908

1909

1910

1911

1912

1913

1914

1915

1916

1917

1918

1919

1920

1921

1922

1923

1924

1925

1926

1927

1928

1929

1930

1.º Octubre de 1904

Núm. 20

SUMARIO

Menús cotidianos.—Fórmulas: Macarrones al gratin; Nualles con jamón; Tortilla con setas; Bacalao á la maitre d'hôtel; Raya con manteca negra; Blanqueta de ave; Riñones de vaca ahogados; Pollo con jamón; Conejo salteado; Pie de cerdo á la Cherbourgaise; Pollo al minuto; Riñones de carnero á la brochette; Bavareisa á la vainilla; Torta casera; Tarritos de crema caramelada; Nueces en agraz; Almendrado; Tarta de nata; Tortas de almendra; Helado de crema y nueces tiernas; Helado de crema de avellana.—Guarniciones varias: Achicoria para guarniciones; Cardos para guarniciones.



BANQUETE

ofrecido por el

LION D'OR

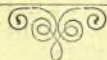
con motivo de la

INAUGURACION

DE LAS REFORMAS

de sus

SALONES



Menú



Oxtail Soup

Hors d'œuvres à la russe

Langoust Cardinal

Cailles Sauvaroff

Chaud froid volaille à l'ancienne

Quartier d'artichau des provençale

Agneau pouillac à la broche

Poires Richelieu

Mousses Chocolat

Petits faurs fruits



Café, Liqueurs

MENÚS COTIDIANOS

Domingo 2 de Octubre

DEJEUNER

Macaroni au gratin
Merlans frits
Blanquette de volaille
Champignons grillés
Quartier d'agneau rôti
Bavaroise à la vanille

DINER

Crème de volaille à l'ancienne
Carpe à la Chambord
Mousse de jambon au Jerez
Cailles à la Périgaux
Macedoine de légumes à la gelée
Filet de bœuf rôti
Glace-chaude

Lunes 3 de Octubre

DEJEUNER

Oufs au truffes
Congre sauce hollandaise
Rognons de bœuf à l'étouffée
Tomates au gratin
Terrine de dinde
Gâteau à la ménagère

DINER

Potage Armenouville
Homard Mac-Kinley
Cotelettes d'agneau panées
Sûprême de poulet au truffes
Salade Demidoff
Cuisson de chevreuil, sauce venaison
Glace à la vanille

Martes 4 de Octubre

DEJEUNER

Nouvelles au jambon
Bouillon de crevisses
Saucisses longues au vin blanc
Champignons sautés au piment
Cotelettes nature
Petites terrines de crème caramélisée

DINER

Oxtail
Sole Mireille
Cassés de ris d'agneau
Escalopes de filet de bœuf à la Nivernoise
Grande salade d'été
Poulet en grain rôti
Glace panachée au Moka

Miércoles 5 de Octubre

DEJEUNER

Oufs international
Morue à la maître d'hôtel
Poulet au jambon
Pommes de terre à la sauce blanche
Filets grillés au truffes
Noix au verjus

DINER

Vermicelle au consommé
Barbue à la Moray
Petit pâtes Monglâs
Selle de mouton bouquetière
Salade russe
Dinde à la broche
Glace de crème au chocolat

Jueves 6 de Octubre

DEJEUNER

Riz à la Moderne
Dorade maître d'hôtel
Lapin sauté
Carottes à la campagnarde
Gigot de mouton braisé
Nougat

DINER

Potage fause tortue
Dorade de saumon garnie de pommes de terre et crevettes
Croquettes milanaïses
Longe de veau, sauce suprême
Salade de truffes noires
Faisan rôti
Biscuit glacé praliné

Viernes 7 de Octubre

DEJEUNER

Oufs au quatre de Mars
Rale au beurre noir
Pied de cochon à la Cherbourgaise
Raubergines sur le grillé
Bifteak
Tarte à la crème

DINER

Potage Villegoise au macaroni
Sole Jonville
Petits pâtés de légumes
Perdreux à la Régence
Champignons sautés au beurre
Longe de veau rôti
Bombe de groseille et vanille

Sábado 8 de Octubre

DEJEUNER

Omelleite aux champignons
Barbue au beurre
Poulet sauté à la minute
Pommes de terre soufflés
Entrecôte à la maître d'hôtel
Gâteau d'amandes

DINER

Potage Reine
Dorade de truite sauce genevoise
Pâté de lièvre
Filet de bœuf à la d'trois
Salade General Barthout
Becasses rôties
Bombe Chinoise

Fórmulas

Macarrones al gratín

Macaroni au gratin

Se preparan como se dijo para los macarrones á la italiana, se unta un plato de cobre para gratín con una capa de manteca muy delgada, llenándolo después con los macarrones formando montón á una altura de 6 centímetros, se espolvorean con 30 gramos de queso parmesano rayado y media cucharada de pan rayado y tostado; se derriten 15 gramos de manteca, que se vierte sobre los macarrones; se pone á fuego muy suave y se cubren con la tapadera de hierro con bastantes ascuas encima; si la lumbre de la hornilla está bien fuerte, deben estar cocidos los macarrones en 10 minutos.

Nualles con jamón

Nouilles au jambon

Se preparan 250 gramos de nouilles (página 63), se cuecen en agua hirviendo por espacio de 6 minutos, sazonándolas con un polvo de sal y una pizca de pimienta, se refrescan, se escurren por un cedazo y cuando están bien escurridas se vuelven á poner en la cacerola con 30 gramos de manteca, 5 decilitros de jugo de carne que se harán reducir á 3, 40 gramos de parmesano rayado, 100 gramos de jamón magro cortado en cuadritos de un centímetro, se mezclan con la cuchara las nouilles y el jamón teniendo cuidado de que no se quiebren las nouilles. Se prueban para ver si están bien condimentadas y se sirven.

Tortilla con setas

Omelette aux champignons

Se preparan 10 ó 12 setas como se á dicho para las guarniciones, se saltean y se hace la preparación de la tortilla, se echan las setas en medio de la tortilla, se dobla juntando los extremos y se sirve.

Bacalao á la maitre d'hôtel

Morue á la maitre d'hôtel

Se desala un kilo de bacalao en un trozo, para esta operación se necesitan 12 horas cubriéndola el agua 4 ó 5 veces, y si al cabo de este tiempo el bacalao no está bien desalado se pone en agua caliente durante un cuarto de hora, se pone el trozo de bacalao en una cacerola de cabida de 4 litros, que se llena de agua, se pone al fuego y se retira al primer hervor, se escurre y se pone en la fuente y se cubre con 200 gramos de maitre d'hôtel derretida, se sirve.

Raya con manteca negra

Raie au beurre noir

Se limpia y lava la parte blanca de una raya, se cuece en la sartén chata de saltear procurando que el agua la cubra completamente, se añaden: 100 gramos de cebolla cortada en rodajas de 1 milímetro, 25 gramos de perejil en rama, [2 decilitros de vinagre, 30 gramos de sal, 5 gramos de pimienta, al primer hervor se retira de la lumbre y se acaba de cocer con hervor casi imperceptible, se pone en una cacerola de cabida de un litro, medio litro del caldo de la raya y el hígado, se hace cocer durante 5 minutos, se escurre la raya, se le quita la piel por los dos lados, se corta la parte inferior de las espinas, se pone en la fuente y se le añaden 2 polvos de sal, 2 pizcas de pimienta y 40 gramos de perejil frito, se rocía con 5 decilitros de manteca negra y se sirve.

Blanqueta de ave

Blanquette de volaille

Se hace como se dijo para la blanqueta de ternera; se cortan los trozos de ave con la mayor regularidad posible y se hace en todo como para la blanqueta de ternera.

Riñones de vaca ahogados

Reignons de bœuf à l'étouffé

Se le quita á un riñón el pellejo de encima,

se parte por la mitad y se le saca la parte blanca y dura, se lava y se corta en 5 ó 6 pedazos. Se pone en una cacerola un trozo de manteca del grandor de un huevo y una cucharada de harina, se remueve todo sobre el fuego hasta que la manteca y la harina tomen un color marrón, se añade el riñón, un trozo de cebolla muy picada, sal, pimienta, un ramillete surtido, dos cucharadas de caldo, una cucharada de aguardiente sin anisar; se tapa herméticamente y se deja cocer á fuego lento durante 2 horas y media ó 3. Se remueve 2 ó 3 veces durante la cocción. Si al separarlos para servirlos se hubiera torcido la salsa en aceite se le añade 2 cucharadas de agua y se le deja al fuego hasta que de un par de hervores, se saca y se sirve.

Pollo con jamón

Poulet au jambón

Se pone á fundir 2 cucharadas de manteca, se corta el pollo en trozos, y 125 gramos de jamón abumado cortado en pequeños trozos y convenientemente desalado, se le añade un vaso de agua ó de caldo, y 2 cucharadas de aguardiente sin anisar, perejil y cebolleta picada muy fina, se hace cocer á fuego lento, se ponen los pedazos del pollo bien arreglados en una fuente, y se espesa la salsa con harina; se vierte la salsa por encima y se sirve.

Conejo salteado

Lapin sauté

Se despoja, se vacía y se corta un conejo en pedazos, como se dijo para el conejo en gibelotte; se pone en la sartén chata de saltear 30 gramos de manteca, 3 cucharadas de aceite, un polvo de moscada, 2 pizcas de especias compuestas, 2 polvos de sal y 2 pizcas de pimienta; cuando la manteca esté derretida se ponen los pedazos de conejo en la sartén de saltear, á fuego vivo, durante 20 minutos; al cabo de 20 minutos se retira el conejo que se pone en una fuente, añadiendo á la sartén 20 gramos de harina que se remueve circularmente sobre el fuego durante un minuto; se añaden 2 decilitros de vino blanco y 3 decilitros de caldo, se

hace hervir 5 minutos y después se cuele la salsa por el colador chino; se limpia la sartén chata en la cual se vuelven á poner la salsa y el conejo y se añade 20 gramos de cebolletas picadas y bien lavadas, con una cucharada de perejil picado; se hace hervir y al primer hervor se sirve en la salsa.

Pie de cerdo á la Cherbourgeoise

Pied de cochon à la Cherbourgeoise

Se chamusca; se raspa y se lava con agua bien caliente un pie de cerdo, se pone en una cacerola con agua suficiente para cubrirla, sal, pimienta, un ramillete surtido, 2 cebollas con 1 ó 2 clavos de especia, 2 zanahorias cortadas en rodajas; se deja cocer bien tapado 3 ó 4 horas; se destapa una hora antes de quitarlo del fuego para que se reduzca la salsa; se saca el ramillete surtido, se le añade un poco de caramelo y se sirve.

Pollo al minuto

Poulet sauté à la minute

Cuando uno se ve apremiado por el tiempo é aquí una manera de preparar pronto un pollo: Se pone en una cacerola 2 cucharadas de manteca y 5 ó 6 cucharadas de aceite y el pollo cortado en trozos, sal y pimienta, se pone sobre fuego muy vivo, removiéndolo de tiempo en tiempo para que se rehogue; cuando el pollo á tomado un hermoso color dorado se espolvorea con una cucharada de harina, se le añade medio vaso de agua ó de caldo, una cucharada de aguardiente sin anisar, perejil, cebolleta, echalota, finamente picado; se deja cocer 3 minutos á fuego vivo; se retira del fuego y se pone el pollo en la fuente de servir.

Riñones de carnero á la brochette

Reignons de mouton eu brochette

Se compran 6 riñones de carnero para que puedan formar dos brochettes ó agujas, se

abren los riñones en 2 pero sin separarlos, se les quita el pellejito que los cubre, se ensartan al través con una aguja de metal, se espolvorean por todas partes con sal y pimienta, se les untan ligeramente de aceite y se asan á la parrilla á fuego vivo 3 minutos por cada lado, se retiran del fuego y se arreglan en un plato, se prepara 100 gramos de maître d'hôtel, que se divide en 6 partes para guarnecer los riñones en el interior, se sirven.

Bavaresa á la vainilla

Bavaroise á la vanille

Para hacer las bavaresas hay que tener preparados 3 kilos de hielo, 6 decilitros de nata batida llamada Chantilly, y un molde de cilindro de cabida de litro y medio; se ponen á hervir 8 decilitros de leche en una cacerola de cabida 2 litros, así que rompe á hervir se le echa media vaina de vainilla, tapando la cacerola y dejándola en infusión durante una hora; transcurrido este tiempo, se ponen en otra cacerola 8 yemas de huevo y 300 gramos de azúcar; así que se á hecho la infusión de la vainilla en la leche, se añade ésta á las yemas y el azúcar, y se espesa todo en la lumbré dándole siempre vueltas con una cuchara de madera; no es preciso que la crema hierva pero no obstante, la mezcla debe cubrir el lomo de la cuchara; cuando á espesado bastante, se retira de la lumbré, se añaden 30 gramos de gelatina, que se habrá puesto en remojo durante un cuarto de hora en agua fría, se escurre la gelatina y se echa en el espeso; el calor de la crema debe ser suficiente para que se derrita; una vez derretida la gelatina se cuela por el colador chino á una cacerola, se machaca el hielo y se pone en una cazuela grande, dentro de la cual se colocará la cacerola; se le da vueltas siempre á la crema en la cacerola con la cuchara para evitar que se abruma; cuando la crema tiene la consistencia de una papilla espesa, se añaden 6 decilitros de Chantilly, se mezcla bien y se llena el molde enteramente poniéndolo en una cazuela con hielo quebrado; es preciso que el hielo suba hasta 3 centímetros del borde; se cubre el molde con una cobertera de cacerola, sobre la cual se pone una capa de hielo machacado de 6 centímetros de grueso, hora y media debe ser suficiente para que la

bavaresa quede helada. En el momento de servir, cuando se trate de sacarla del molde, se tendrá preparado un tarro bastante grande para que el molde pueda quedar metido dentro de él lleno de agua muy caliente; se sumerge el molde oblicuamente de manera que el agua le cubra, así como la mano que lo sostiene; se enjuga la superficie superior de la bavaresa con un paño limpio de cocina y se pone la fuente sobre el molde; se vuelve, se quita el molde y se sirve.

Torta casera

Gâteau á la ménagère

Para hacer una torta para 6 ó 8 personas se necesita 500 gramos de harina de flor y 320 gramos de manteca, se tamiza la harina con un cedazo sobre la mesa se hace en medio un hueco de 15 centímetros y se pone en el 10 gramos de sal, 10 de azúcar, se echa después en el agujero la manteca y 2 decilitros de agua, se amasa y cuando la harina y la manteca comienzan á mezclarse se echa el resto del agua rociando la masa con la mano, se mezcla perfectamente y se hace dos veces la misma operación empleando en las 3 veces que se rocía un decilitro de agua, se reboza el que haga la torta las manos con harina frotándoselas para que no quede en ellas masa, se comprime esta extendiéndola fuertemente con las dos manos sobre la mesa, cuando toda la masa está bien lisa y suave se forma con ella una bola y se la deja descansar durante media hora, al cabo de este tiempo se vuelve á trabajar un poco y se hace la torta, se aplasta dejándola de 4 centímetros de grueso y se recortan los bordes con el cuchillo formando hendiduras de medio centímetro de profundidad á un centímetro de distancia unas de otras, se vuelve la torta y se coloca sobre una placa de hierro, se casca un huevo en una cazuela se bate y se emplea en dorar la torta haciendo que el huevo quede extendido por igual sin quedar capa más gruesa en ninguna parte y evitando dorar los bordes, se hacen unas rayas con el cuchillo, se calienta al horno de campaña durante una media hora, se pone la plancha de huevo sobre rescaldo y se cubre con el horno de campaña, se deja cocer durante media hora teniendo cuidado de mantener bien la lumbré tanto encima como

debajo se prueba si la torta está cocida viendo si está elástica a la presión de dedo, se sirve.

Tarritos de crema caramelada

Petites terrines de crème caramelée

Se procede como se dijo para los tarritos de café, añadiendo a la crema en vez de café, un tarrito de caramelo, que se prepara como ya se dijo para el caramelo, se añade la cantidad de agua que pueda contener uno de los tarritos, se añade este caramelo a los huevos en el momento de mezclarlos con la leche y el azúcar; se termina la operación como en los tarritos de crema de café.

Nueces en agraz

Noix au verjus

Se mondan y se escurren bien 50 nueces y se ponen en la compotera, se riegan con medio decilitro de agraz, que se hace machacando un racimo de uvas agraces, se cuele después, este agraz exprimiéndole en un trapo limpio; se añaden 30 gramos de sal en grano y 2 pizcas de pimienta; se preparan las nueces 5 minutos antes de servirlos.

Almendrado

Neugat

Se escaldan 400 gramos de almendras en agua hirviendo, cuando el pellejo de las almendras se levante se refrescan, se mondan y se enjugan bien en un paño limpio de cocina, se corta cada almendra en 6 pedazos iguales al través, se secan al horno y a falta de éste en una sartén de saltear, que se pone sobre rescoldo, removiéndolas para que se sequen con igualdad, se derriten a fuego lento en un cazo 200 gramos de azúcar en polvo a la que se añade una cucharadita pequeña de vinagre, cuando el azúcar está enteramente derretida se echan las almendras en el cazo y se remueve con la cuchara; es preciso que las almendras estén bien calientes cuando se añaden porque si no

se banarían y no podrían trabajarse bien en el molde; se prepara un molde liso, se comienza por formar el fondo con una capa de almendrado de un espesor de medio centímetro, se aplasta a la altura de 4 centímetros una cantidad de almendrado como un huevo y se suelda sobre el fondo apoyando con fuerza para que se pegue bien, se coloca una segunda capa sobre la primera y se continúa hasta que el molde este enteramente lleno; esta operación debe hacerse con rapidez, pues si se dejara enfriar el almendrado sería imposible soldar sus diferentes partes; se deja enfriar y se sirve.

Tarta de nata

Tarte à la crème

Se tamizan sobre la mesa 500 gramos de harina, se hace en medio de ella un agujero en el cual se echan 10 gramos de sal, un decilitro de nata y 2 huevos, se añaden 200 gramos de manteca fina que se tendrá cuidado de trabajar previamente con las manos en invierno, se amasa todo añadiendo un decilitro de nata y se concluye como la torta casera, se deja descansar la masa media hora, se aplasta hasta que quede de 4 centímetros de grueso haciéndole cortes oblicuos en el borde, se dora y se ralla como se á dicho anteriormente, se disponen 2 tiras de papel de la altura de la torta que se untan de manteca y se pegan alrededor de ella fijándolas con un cordelito para que la pasta no se extienda al cocer, una hora de cocción debe ser suficiente, se prueba si está cocida de la misma manera que en la torta casera, se pone un plato encima con un peso de un kilo y se deja así enfriar, se quita el plato y las tiras de papel, y se sirve.

Tortas de almendra

Gâteau d'amandes

Se separan 200 gramos de almendras, 30 de ellas amargas; se echan en agua hirviendo hasta que el pellejo se desprenda; cuando están con el pellejo levantado se escurren, se refrescan, se mondan, se lavan y se enjugan bien con un paño de cocina limpio; se machacan en un mortero para hacer una pasta, que se aclara

después con un huevo, empleado en tres veces, para que no se vuelvan aceitosas; cuando están machacadas se añaden 200 gramos de azúcar, 200 gramos de manteca, una cucharada de agua de azahar, un polvo de sal, 3 huevos que se van echando uno á uno, se machaca bien y cuando la pasta está perfectamente trabajada, se pone en una cazuela; se hacen 500 gramos de hojaldrado como se á dicho anteriormente, se le dan 5 vueltas, se corta la masa en 2 partes, se forman dos bolas, que se aplastan hasta quedar de un centímetro de grueso y se pone una de ellas en una placa de hierro, se extiende sobre ella la pasta de almendras hasta 4 centímetros de los bordes, se doran éstos con huevo, mojándolos con agua y se coloca encima la otra parte de la masa; se comprime con el dedo pulgar todo alrededor para soldar las dos partes, se recorta el borde hasta medio centímetro para que la torta tenga una forma redonda; se dora y se ralla como la torta casera, se hace cocer durante 50 minutos, se deja enfriar y después se espolvorea la parte superior con una capa de azúcar tamizada por el cedazo de cerda; se sirve.

Helado de crema y nueces tiernas

Glace de crème aux noix fraîches

Se compran 200 gramos de nueces tiernas, se mordan y se humedecen con un poco de agua fría, se echan en 8 decilitros de leche cocida, teniéndolas en infusión durante 3 cuartos de hora, se añade 9 yemas de huevo y 300 gramos de azúcar y un pedazo de vainilla; se cuele y se hiela como de ordinario.

Helado de crema de avellana

Glace de crème aux noisette

Se tuestan 150 gramos de avellanas, sin las cáscaras: picadas, se echan en 8 decilitros de leche cociendo, se retira todo del fuego, se añade una rama de vainilla, se deja en infusión durante 3 cuartos de hora, se pasa por una servilleta, se añade á esta infusión 3 yemas de

huevo y 300 gramos de azúcar, se prepara una crema en la forma dada por nosotros y se pone á helar trabajándola hasta que esté dura.

Guarniciones varias

Achieorias para guarniciones

Se eligen las achicorias lo mas fresco y amarillas posible; para mondarlas se arrancan todas las partes duras; se descabezan los extremos de las hojas dejando lo menos verde posible, y después se cortan enteramente los trenchos hasta las hojas; se habren bien las achicorias y se registra cuidadosamente el interior de todas las hojas para quitar los gusanillos que pudiera haber en ellas, se lavan, se escurren y se blanquean durante 26 minutos; se refrescan, se exprimen y se mordan, estendiéndolas sobre la tabla de picar para quitarles las pajas, se ponen en una cacerola, se cubren de consomé de ave y se tapan con un redondel de papel untado con manteca; se cuecen suavemente con hervor muy lento durante 2 horas, se ponen después en la hornilla, se enjugan y se les añade bechamel bien reducida. En el momento de aprovecharlos se le añade una pizca de pimienta blanca, una pizca de moscada y una bolita de manteca.

Cardos para guarniciones

Se cortan cardos bien blancos y bien llenos en trozos de 8 centímetros; se les quitan los pinchitos que suelen tener en los costados y se blanquean en mucha agua durante 20 minutos cuando estan blanqueados se les quita el pellejito que les cubre por entero; se cortan todos de igual largo y se colocan en la rejilla de una cacerola ovalada que se mete dentro de esta; se cubren con una lonja de tocino y se le añade un rehogo blanco que se hará con harina, caldo para salsas y grasa de agua clarificada; se añade 1 ramillete surtido, 1 cebolla y 2 clavos, de especia sal y pimienta molida, y después rodajitas de limón que se habrán preparado como se ha dicho para los corazones de alcachofas; se cuecen á fuego lento hasta que los cardos estén enteramente cocidos; se ponen en en una cazuela y se guardan para guarnecer.

Tip. de J. Valls R. Boters, 16 Barña.