

# El Menú

\* \* \* \* \* REVISTA SEMANAL \* \* \* \* \*

Barcelona, al mes, 1 pta.

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Condal, 10.-BARCELONA

Fuera, 4'50 pta. trimestre

Año I

8 Octubre de 1904

Núm. 21

## SUMARIO

Carta abierta.—Menús cotidianos.—Menús diversos.—Fórmulas: Las tres tortillas; Sopa de crema de trufas y de ave; Besugo á la parrilla; Sardinas á la parrilla; Lengua de ternera á la sobrosa; Tapa de ternera á la jardinera; Pepitoria de pollo á la Saint-Lambert; Ternera guarnecida con riñones; Filete de vaca á la Valois; Colonicos á la Souvaroff; Saltrado de filetes de perdid; Ternera con acedera; Trufas en servilleta; Brocoli saltado con mantea; Escas á la poulette; Apio al jugo; Patatas con salsa blanca; Patas de cerdo á la Sainte-Meneloud; Macarrones de avellanas; Mazapones de limón; Rosquillas de cereza; Colidores al gratin.—Guarniciones varias: Coles para guarniciones; Guisantes para guarniciones.

## Carta abierta

Amigo A.

A mis manos oportunamente llegó tu carta que á la verdad agradezco en el alma, pues por ella veo que te interesas por nuestra publicación y más aun por el Arte Culinario, que tan importantes papeles juega en la vida práctica.

En mucho estimo las atinadas observaciones, y con algunas de ellas estoy completamente conforme, pero no en todas, pues puntos hay que merecen la pena de ser tratados y discutidos, y á ésto voy á dedicar hoy unas breves líneas, dejando para otro día, lo que el corto espacio de que dispongo impida tratar.

Verdaderamente hemos publicado en estas columnas fórmulas de platos que hasta cierto punto bien podemos llamar antiquísimos, pero creemos que ésto no es causa suficiente de censura, ni mucho menos, pues obedece ésto á un plan concebido, porque como que nuestra revista comienza como quien dice y empeño tenemos que siga largo tiempo, queremos que

la colección de la misma sea una obra acabada, y que tenga sus verdaderos cimientos y creo que no sería del caso cimentarlo en una serie de novedades que si bien tienen un excelente mérito y satisfactoriamente conocidos, no han adquirido todavía la carta de ciudadanía, si vale la frase, que han alcanzado ya la mayoría de platos cuyas fórmulas llevamos publicados. Esto sin embargo no quiere decir que no empecemos en breve á aumentar las fórmulas nuevas que alguna vez publicamos y que con mucho gusto demos á conocer lo que nos manden nuestros amigos con este objeto.

Además, si en nuestro periódico no hubiesen aparecido las fórmulas en cuestión, en manera alguna habríamos cumplido con el deseo que tenemos de ser útiles á los jóvenes y principiantes que al complejo arte de la Cocina quieren dedicarse pues éstas además de la enseñanza práctica que se les dá, deben estudiar de por sí para llegar al perfecto dominio de la Cocina, empezando por los principios y no queriendo entrar en la casa por la ventana, como vulgarmente suele decirse.

En mi próxima me ocuparé del resto de tu carta, pues por hoy basta ya.

SALCOR.

# MENÚS COTIDIANOS

Domingo 9 de Octubre

## DEJEUNER

Les trois omelettes  
Rougets en papillot  
Cotelettes de veau à la Dreux  
Truffes en serviette  
Pâté de veau et jambon  
Macarons d'avelines

## DINER

Potage crème de truffes et volaille  
Brochet financière  
Canelon à la Reine  
Noix de veau à la jardinière  
Chou-fleur gratin  
Faisan et perdrix rôtis  
Fromage glacé de pêche et pistache

Lunes 10 de Octubre

## DEJEUNER

Coquilles de volaille  
Alose grillé  
Trippes à la mode de Caen  
Brocoli sauté au beurre  
Bifteak au beurre d'anchois  
Savarine au Marraskino

## DINER

Potage des trois filets  
Langoustie Cardinal  
Croquettes de lapereau  
Fricassé de poulet à la Ste. Lambert  
Salade russe  
Selle de mouton rôti  
Glace au citron

Martes 11 de Octubre

## DEJEUNER

Cuis à la Mantua  
Morue à la Biscayenne  
Longe de veau soubise  
Haricots verts à l'anglaise  
Filets de mouton grillés à la Marechal  
Massepains au citron

## DINER

Potage Paysanne  
Boudins de merlans à la mariniera  
Longe de veau garni de rognons  
Chapon à la broche  
Salade Demidoff  
Epaule de veau farcie  
Parfait au café



## Miércoles 12 de Octubre

DEJEUNER

Omelette au fromage  
Orlys de sole sauce tomate  
Pigeons en compote  
Champignons à la poulet  
Entrecôte bordelaise  
Gâteau Vacherin

DINER

Potage Vertpré  
Turbot au vin de Bourgogne  
Épigrammes d'agneau  
Filet de bœuf à la Valois  
Salade Danicheff  
Becasses rôties  
Glace de crème au noix fraîches

## Jueves 13 de Octubre

DEJEUNER

Gnocci  
Filets d'anguille bordelaise  
Tournedos  
Celeri au jus  
Jennes poulets-grillés  
Gimblettes aux cerises

DINER

Potage Renaissance  
Saumon à la Royal  
Cailles à la Souvaroff  
Carré de veau rôti, sauce pauvre homme  
Salade Rachel  
Galandine de dinde à la gelée  
Biscuit glacé

## Viernes 14 de Octubre

DEJEUNER

Omelette au fines herbes  
Petits turbots au gratin  
Fricassé de bœuf Siberienne  
Raubergines farcies  
Pied de cochon à la Ste. Meneloud  
Gâteau à la menagère

DINER

Purée St. Germain  
Merlan à la Dieppoise  
Crepinettes aux truffes  
Sauté de filets de perdreux  
Laitues farcies aux croutons  
Hôyan de bœuf rôti  
Glace au vin de Madere à la russe

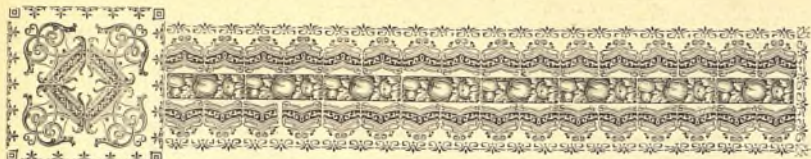
## Sábado 15 de Octubre

DEJEUNER

Œufs frits sauce de tomate  
Sardines grillées  
Poulet sauté aux champignons  
Macedoine  
Coelettes nature  
Bavaroise à la vanille

DINER

Potage Bearnaise  
Truite sauce Genevoise  
Petits bouchés à la purée de gibier  
Noix de veau à l'oseille  
Truffes en bisson  
Canard sauvage à la provençale  
Fromage glacé à la crème et orange



## Menús diversos

### MENÚ

#### POTAGES

Consommé aux Cheveux d'Ange  
Velouté Reine des Fées

#### POISSON

Ondines aux Crevettes roses

#### RELEVÉS

Mignonnettes d'Agneau de lait  
Mousseline d'Asperges vertes

#### ENTRÉE

Crème aux Amourettes

#### ROTI

Blanc de poulet

#### LÉGUMES

Cœurs de laitues au jus

#### ENTREMETS

Petits Berceaux surprise  
Pêches pochées à la vanille  
Charlotte Chantilly  
Gelée aux Violettes

#### DESSERTS

Friandises  
Nids de Fauvettes

#### VINS

Grand Cru St. Léger  
Bébé Champagne

(A. Escoffier)



## Fórmulas

### Las tres tortillas

*Les trois omelettes*

Se sirven en la misma fuente grande, tres tortillas, que se harán, una con colas de cangrejos, otra con puntas de espárragos, otra con trufas. Se sirven aparte una salsa de *velouté* reducido con sustancia de setas.

### Sopa de crema de trufas y de ave

*Potage crème de truffes et de volaille*

Se cepilla y se monda una cantidad de trufas suficiente para obtener 1 decilitro de puré, se hace una crema de trufas como la de zanahorias, se prepara la misma cantidad de crema de ave, se cortan las dos cremas en dados, se ponen en la sopera y se vierten encima 3 litros de consomé de ave ligeramente espesado con salep de Persia.

### Besugo á la parrilla

*Mosse grillée*

Se compran besugos tamaño pequeño, se escaman se limpian y se cortan por la mitad, se ponen en la parrilla 8 minutos por un lado y 7 por otro, se sirven con salsa á la *maitre d'hôtel*.

### Sardinas á la parrilla

*Sardines grillées*

Se limpian bien las sardinas, y se untan con manteca y finas hierbas se asan á fuego moderado, se sirven.

### Lengua de ternera á la soubise

*Langue de veau á la soubise*

Se desengrasan, se refrescan y se blanquean tres lenguas de ternera, y se cuecen como se

ha dicho para la cabeza de ternera al natural. Cuando las lenguas están cocidas, se escurren y se cortan en dos, á lo largo y al través; se regularizan los trozos, procurando que queden bien iguales, y se colocan en la fuente formando corona; se bañan y se pone en el hueco de enmedio un puré *soubise* (pág. 86).

### Tapa de ternera á la jardinera

*Noix de veau á la jardinière*

Se monda y se mecha con tocino y jamón una tapa de ternera, se pone en una cacerola con 2 decilitros de caldo de ternera, se deja cocer hasta que se cuaje y se le vuelve á añadir un litro de *mirepoix*, se cubre la ternera con un pliego doblado de papel untado de manteca; se deja cocer durante cuatro horas á hervor muy lento, y se deja cuajar durante un cuarto de hora antes de servirse; se cuela el caldo que queda y se reduce, se pone la ternera en la fuente, se coloca alrededor una jardinera con coliflores, zanahorias, nabos, cebollas cuajadas, lechugas y ramilletes de puntas de espárragos; se salsea con el caldo que se ha colado; se sirve en una salsera *demi-glace*.

### Pepitoria de pollo á la Saint-Lambert

*Epicassée de poulet á la Saint-Lambert*

Se preparan los pollos y se cortan como para la pepitoria de pollo, se pone en una cacerola para que se desangre durante media hora, se le añade sustancia de hortalizas blancas, se cuece y se escurre en un colador, se cuela el caldo por una servilleta, se reduce éste á la mitad y se le añade 8 decilitros de *velouté*, se reduce de nuevo hasta que la salsa deje bañada la cuchara, se espesa con huevo y se pasa por el cedazo al baño-maría; se limpian y se reforman los pedazos de pollo; se ponen en una cacerola, se cubren de salsa, se calientan y se arreglan después en la fuente; se salsean con la salsa del baño-maría, se guarnecen la pepitoria con grupos de zanahorias, torneadas en forma de aceitunas, cebollitas pequeñas

bañadas y ramilletes de puntas de espárragos; se sirve aparte la salsa.

dera, caldo y g'ace de carne. Este plato hay quien le prefiere frío, con guarnición de gelatina.

## Ternera guarnecida con riñones

*Longe de veau garnie de reins*

Se asa una contra-tapa de ternera, se quita el pellejo y la grasa á dos riñones de ternera que se cortan en tiras de 2 centímetros de grueso, se aplastan con la pala y se espolvorean de sal y pimienta, se rebozan con huevo y pan rayado, 10 minutos antes de servir se frien con manteca clarificada; se coloca la ternera en la fuente y se guarnecen los dos extremos con los riñones; se baña la ternera; se sirve aparte salsa de tomate.

## Salteado de filetes de perdiz

*Sautés de filets de perdreaux*

Se separan las pechugas de 6 perdigones, se arreglan y se ponen en una sartén chata de saltear bañada en manteca, se arreglan los filetes pequeños y se ponen encorvados en otra sartén chata de saltear bañada en manteca, se hace un puré de perdices, como se á dicho; se saltean las pechugas y los filetes y se colocan las primeras formando corona alrededor de una cronstade; se forma una segunda corona con los filetes pequeños en el borde de la cronstade; se saltean las pechugas con una española reducida con fumet de perdiz; se sirve aparte la misma salsa.

## Filete de vaca á la Valois

*Filet de bœuf á la Valois*

Se cortan al traves tajadas de solomillo de vaca de 4 centímetros de grueso, se recortan, se espolvorean con sal y pimienta y se cubren con una ligera capa de aceite, se asan á la parrilla y después se guarnecen con patatas en forma de aceituna, se cubre el filete solo con una capa de salsa Valois.

## Ternera con acederas

*Noix de veau à l'oseille*

**Salsa Valois.**—Se cuecen en 2 cucharadas de vinagre 2 cebolletas picadas y bien lavadas, se hace reducir el vinagre, se deja enfriar, y después se añaden 5 yemas de huevo y 30 gramos de manteca, se mezcla perfectamente, se vuelve á poner á la lumbre, se añaden 30 gramos de glace de ave cortado en trozos pequeños y 30 gramos de manteca, se vuelve á poner al fuego, se añade una cucharada de perejil picado y lavado, se sirve.

Se recorta y se mecha una tapa de ternera, se pone la ternera en una cacerola de cuajar con 2 decilitros de mirepoix y 3 decilitros de caldo de ternera, se hace cocer durante 2 horas, regándola con frecuencia con su mismo caldo durante la cocción, un cuarto de hora antes de servir se cuaja para que quede la ternera bañada, se prepara un puré de acederas y se sirve el jugo que ha quedado de la ternera en una salsera.

## Trufas en servilleta

*Truffes en serviette*

## Codornices á la Souvaroff

*Canilli á la Souvaroff*

Se despluma, se chamusca y se vacían las codornices; se hace un relleno con foie gras y trufas, se rellenan y se mojan con vino de Ma-

Se limpian perfectamente las trufas, se cuecen con mirepoix y vino de Madera, y después se colocan sobre una servilleta; se sirve manteca aparte.



## Brocoli salteado con manteca

*Brocoli sauté au beurre*

Se cuecen 500 gramos de brocoli, se escurre, se derriten en la sartén chata de saltar 40 gramos de manteca se añade el brocoli que no debe tener ni una gota de agua, se espolvorea con 4 gramos de sal y se saltea á fuego vivo durante ocho minutos, se le añade una cucharada de perejil picado se sirve.

## Setas á la poulette

*Champignons à la poulette*

Se preparan y se mondan 18 ó 20 setas, como para guarniciones, se deslian 15 gramos de harina en un decilitro de agua, se cuele por el colador chino el agua y la harina, que se hace caer sobre las setas, removiendo con la cuchara de madera para impedir que se agrumen, se espesa con 2 yemas de huevo y 15 gramos de manteca; se sirven.

## Apio al jugo

*Celeri au jus*

Se eligen 6 apios bien frescos, y se cortan dejándolos de 10 centímetros de longitud, se quitan las hojas y ramas verdes ó demasiado duras para la cocción, se corta la raíz en punta, levantando la piel hasta un espesor de medio centímetro, se lavan los apios, y se blanquean, se refrescan, se abren las hojas y se limpian las ramas por la parte de dentro sin separarlos de la raíz, se lavan en muchas aguas se escurren y se atan en manojos de tres, se ponen en la cacerola con, 3 decilitros de caldo, 2 decilitros de agua, 1 decilitro de grasa, 1 ramillete surtido, 50 gramos de zanahorias, 1 polvo de sal, 1 pizca de pimienta, se cubren con una hoja de papel y se pone encima la cobertera de la cacerola; se deja cocer muy suavemente durante 2 horas; se escurren, se enjugan con un paño limpio y después se colocan en la fuente, primero 3, luego 2 y el último encima, se riegan con una salsa primera, que se hace de la manera siguiente: se pone

en una cacerola 30 gramos de manteca y 30 de harina, se rehoga durante tres minutos á la lumbre removándolo siempre, se cuele por el colador chino, se echa por encima y se sirve.

## Patatas con salsa blanca

*Pommes de terre à la sauce blanche*

Se cuecen las patatas sin mondar con agua y sal, se escurren y se les quita la piel, con la mayor rapidez posible para que no se enfrien, se cortan en rodajas y se les vierte por encima una salsa blanca hecha con fécula.

## Patatas de cerdo á la Sainte-Meneloud

*Pied de cochon à la Sainte-Meneloud*

Se chamuzan y se raspan lavándolos con agua bien caliente 2 pies de cerdo, se ponen en una cacerola con agua hasta cubrirlos, se cuecen con sal suficiente y cuando cedan á la presión de los dedos, se sacan, se escurren y se secan con un paño de cocina, se empanan y se asan á la parrilla á fuego suave, hasta que se doren por ambos lados; se sirven muy calientes.

## Macarrones de avellanas

*Macarons aux avellanes*

Se tuestan 250 gramos de avellanas y se les quitan los pellejos, cuando estan frias se machacan, añadiéndoles una clara de huevo en varias veces, se echan 400 gramos de azúcar molido en la pasta y se continuará machando, se van añadiendo claras de huevo para que la pasta se ponga blanda pero sin que se extienda, se forman con una cucharada unas bolas de 2 centímetros de diámetro, que se van colocando en hojas de papel, á distancia de 4 centímetros unas de otras, se espolvorean ligeramente de azúcar pasado por el cedazo de cerdo, se cuecen en el horno suave, se sacan y se ponen las hojas de papel invertidas en la mesa para

mojarlas ligeramente con el pincel á fin de que se puedan desprenderse los macarrones, se reservan en un cedazo hasta el momento de servir.

## Mazapanes de limón

*Massepains au citron*

Se mordan y machacan 300 gramos de almendra, se añaden 300 gramos de azúcar y claras de huevo para hacer una masa algo fuerte, á la cual se añaden las raspaduras de una cáscara de limón; se va echando la masa con una jeringa de estrellas de un centímetro de radio, formando coronas de 3 centímetros, en hojas de papel espolvoreadas de azúcar tamizada, se cuecen á horno muy vivo para que los mazapanes se doren en 3 minutos, se sacan del horno, se quitan del papel y se guardan en un cedazo.

## Rosquillas de cereza

*Gimblets á la cerise*

Se hace una pasta como se á dicho para los mazapanes pero sin limón, se hacen rosquillas de medio centímetro de grueso y 4 centímetros y medio de diámetro, se cubre cada rosquilla.

## Coliflores al gratin

*Chou-fleur au gratin*

Se preparan y se cuecen como se á dicho en las guarniciones, se hace la salsa de la manera siguiente: se ponen, en una cacerola de cabida de 2 litros 30 gramos de manteca y 35 gramos de harina, se rehoga á la lumbre durante 2 minutos, se añaden 7 decilitros de agua 2 polvos de sal y 3 pizcas de pimienta, se pone al fuego y se hace hervir 10 minutos dándole vueltas circularmente con la cuchara de madera, se añaden 30 gramos de queso parmesano rayado y otros 30 gramos de queso de Gruyère rayado, se deja aun reducir durante 5 minutos, se escurren las coliflores, se dividen en 2 partes, formando con la primera mitad una capa

de 4 centímetros en la cacerola de legumbres, se pone por encima una capa de salsa, se coloca el resto de las coliflores en formula de cúpula, se cubre el todo con el resto de la salsa, se se espolvorea con 25 gramos de queso parmesano rayado tostado, se riega con 20 gramos de manteca derretida, se pone en el horno de campaña manteniendo un fuego bien continuo para que las coliflores se doren en 20 minutos, se sirven.

## Guarniciones varias

### Coles para guarniciones

Se cortan las coles en 4 partes, se mordan, se blanquean, se lavan y se dejan en remojo durante 2 horas, se escurren y se exprimen en un paño de cocina para extraerles enteramente el agua, se les quitan los corazones, se condimentan, se atan y se ponen las coles en una cacerola con tocino, que se habrá blanqueado.

Se añade caldo para salsas, se cubre con grasa clarificada y se dejan cocer á fuego muy lento durante tres horas, con la cacerola tapada.

Cuando están cocidas, se escurren perfectamente en el colador, se vuelven á poner en la cacerola y se enjugan sobre la lumbre, dándoles vueltas con la cuchara, se echa pimienta y se prueban para ver si están bien condimentadas.

Cuando las coles están bien enjugadas, se ponen sobre un paño limpio de cocina y se forman con ellos unos rollos de 4 centímetros de grueso.

Se baña de manteca una sartén chata de saltar y se cortan los rollos que se han formado con las coles, en trozos de 5 centímetros de largo. Se arreglan estos pedazos en la sartén y su cuajan con glacé de carne diluida. Se calientan al horno y se guardan para guarnecer.

### Guisantes para guarniciones

Se cuecen los guisantes en agua de sal, se escurren y se saltean en manteca para impedir que les quede nada de agua se guardan para cuando se necesiten.

Tip. J. Valls K. Boters, 16 Barña.