

El Menú

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

Barcelona, al mes, 1 pta.

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Condal, 10.-BARCELONA

Fuera, 4'50 pta. trimestre

Año I

15 Octubre de 1904

Núm. 22

SUMARIO

Carta abierta.—Menús cotidianos.—Menús diversos.—Fórmulas: Sopa de pato á la livoniana; Sopa de liebre á la inglesa; Sopa Juliana al consomé; Lengua al gratin; Filetes de sargo á la veneciana; Ranas á la poulette; Croquetas de foie-gras; Pastillitos á la inglesa; Bocadillos de puré de ave; Filetes de gazapo con puré de trufas; Solomillo braseado guarnecido con apio; Ternera á la bechamel; Pierna de cordero á la inglesa; Pechugas de ánades silvestres á la Bigarade; Natillas de naranja.—Guarniciones varias.—Corazones de alcachofa para guarniciones.—Curiosidades: Algunos datos estadísticos.

Carta abierta

Amigo A.

Con sumo gusto por mi parte voy á seguir las breves consideraciones en mi anterior empezada, y con las cuales me proponía hacer ver el por qué de la marcha y curso que hemos dado á nuestra nascente publicación.

Resumiendo mi anterior, resulta que primeramente hemos dado fórmulas de platos antiguos á fin de como compendiar cuanto bueno y notable se ha creado en nuestro Arte, procediendo en ello con cierto orden que casi podríamos llamar cronológico. Con esto pensamos ser útiles á los jóvenes principiantes, que en el día de mañana serán los maestros si en sus comienzos tienen sólidas bases teóricas y prácticas.

Otra de las razones que á proceder de tal modo nos ha inducido es intentar dar cierta unificación de fórmulas para que los mismos platos, en cualquier parte que sean servidos resulten iguales.

Sobre este particular innumerables consideraciones podríamos hacer, pero con franqueza he de decir que muchísimo temo que en este asunto será poco menos que inútil nuestra

labor, lo cual será debido no á mala voluntad sino á una serie de infundados prejuicios.

Antes de entrar en materia sobre este particular quiero hacer constar que las fórmulas clásicas que pudiéramos llamar no son de nuestra cosecha, sino que están sacados de apuntes y trabajos de maestros á quienes todos hemos de reconocer verdadera competencia en la materia.

Hecha esta aclaración, permitidme que pregunte ¿qué diríamos de un pintor que llamado para sacar una copia fiel de un lienzo de Fortuny, por ejemplo, en vez de sujetarse á la obra del pintor reusense, empezara á hacer variaciones y modificaciones en su trabajo, por buenos y excelentes que fueren? Diríamos por muy buenas que fuesen las variaciones que no hizo lo ordenado sino que hizo una cosa que tenía por base la obra de Fortuny.

Pues bien, esto mismo sucede en Culinaría: se pueden hacer modificaciones muy buenas si se quiere, pero entonces no será ya el plato A ó B sino otro distinto, y al presentarlo si el Cocinero quiere cumplir con su deber en manera alguna puede señalarlo con el nombre de la preparación que se sirvió de base, pues corre el peligro de ser descalificado, si el plato va destinado á un inteligente gourmet.

SALCCR.

MENÚS COTIDIANOS

Domingo 16 de Octubre

DEJEUNER

Oufs pochés Princesse
Crevettes sautées
Blanquette de volaille
Champignons sautés au piment
Roos-beeff
Tarte de crème

DINER

Potage de canards à la livonienne
Filets de sole au gratin
Cotelettes d'agneau à la Villeroy
Filets de lapereaux au purée de truffes
Salade Goloise
Carrné de veau rôti sauce piquante
Glace-chaude

Lunes 17 de Octubre

DEJEUNER

Macaroni à l'italienne
Rissoles de poisson
Pied de mouton à la poulette
Pommes de terre à l'anglaise
Entrecôte maître d'hôtel
Noix au verjus

DINER

Purée d'haricots blancs
Filets de maquereaux à la venetienne
Croquettes de foie gras
Rolyau braisé au celeri
Haricots verts sauce tomate
Poularde rôtie
Petits fromages glacés au café

Martes 18 de Octubre

DEJEUNER

Oufs au beurre noir
Harengs frais sauce montarde
Queues de mouton à la Contil
Salade de cressons
Biffteak
Gateau Caprera

DINER

Pâtes d'Italie au consommé
Barbue à la Mornay
Petits pâtés à l'anglaise
Noix de veau napolitaine
Croutte au champignons
Chopon à la broche
Glace panaché de chocolat et moka

Miércoles 19 de Octubre

DEJEUNER

Omelette fines herbes
 Congre sauce hollandaise
 Foie de veau bourgeoise
 Salade Italienne
 Gigot rôti
 Crème à l'orange

DINER

Potage purée de perdrix
 Grenouilles à la poulette
 Bouchés de purée de volaille à la Riene
 Filet de bœuf sauce Madère
 Salade Rachel
 Cailles à la broche
 Glace de crème aux noisettes

Jueves 20 de Octubre

DEJEUNER

Nouvelles au jambon
 Eperlans frits
 Saucisses longues au vin blanc
 Aubergines frites
 Pigeons grillés
 Nougat

DINER

Potage de lièvre à l'anglaise
 Carpe à la Chambord
 Petits pains de volaille à l'estragon
 Longe de veau à la bechamel
 Macedoine à la maitre d'hôtel
 Perdrix à la broche
 Biscuit glacé

Viernes 21 de Octubre

DEJEUNER

Bouillabaise
 Barbue au beurre
 Lapin sauté
 Haricots verts sautés
 Rognons en brochette
 Gâteau plum-parisien

DINER

Potage de semoule à la Leopold
 Homard sauce Vincent
 Lames de jambon à la maitre d'hôtel
 Gigot de mouton bouilli à l'anglaise
 Champignons sauté au beurre
 Dindoneaux rôtis
 Fromage glacé de pêche et pestache

Sábado 22 de Octubre

DEJEUNER

Œufs durs aux olives
 Merlan sauce mayonaise
 Fricassé de poulet
 Salade de laitues
 Filet de porc rôti
 Tartelettes d'amandes à l'ananas

DINER

Julienne au consommé
 Dinde de saumon sauce aux écrevisses
 Cakes de ris d'agneau
 Filets de canard sauvage à la bigarade
 Salade de cressons de fontain aux pommes
 Quartier d'agneau rôti
 Bombe chinoise



Menús diversos

DINER

Huitres d'Ostende

POTAGES

Crème d'Argenteuil — Tortue

Beurre, Radis, Champignons farcis,
Thon mariné, &

Barbue à la Russe

Selle de bœuf à la Renaissance

Poularde du Mans truffée

Truffes Serviette

Sorbets à la Malvoisie

Perdreux rouges entourés de beignets

Salade de saison

Pâté de becassé au croute

Petits pois

Bombe glacée

Dessert variés

VINS

Meursault

Listrac vieux

Tisane de Champagne

Chateau — Latour

Musigny

Champagne

Café, Liqueur

Marquetry.

Fórmulas

Sopa de pato á la livoniana

Potage de canards á la livonienne

Se despluman, se vacían, se chamuscan y se limpian 2 patos, que se recogen como para entrada, se cuecen en 4 litros de caldo con un ramillete surtido, 2 cebollas, zanahorias, sal y pimienta, se prepara una juliana que se hace con 100 gramos de raíces de perejil, 100 gramos de la parte blanca del apio que se rehogan con manteca; se cuaja esta juliana; cuando los patos están cocidos, se escurren se desengrasa perfectamente el caldo y se clarifica con 500 gramos de carne de vaca, sin gordo ni nervios; se trinan los patos, las pechugas en tiras y los muslos en dos pedazos, colocándolos en la sopera, sin los caparazones; se añade á la juliana una cucharada de hinojo picado; se vierte el consomé encima y se sirve.

Sopa de liebre á la inglesa

Potage de lièvre á l'anglaise

Se desuella un lebrato ó una liebre joven, se vacía y se guarda la sangre, que servirá después para espesar la sopa; se corta la liebre en pedacitos iguales entre sí, y rehogan con manteca, perejil en rama y cebollas cortadas en rodajas, se añade sal y pimienta, y cuando la liebre está bien rehogada se añaden 150 gramos de harina, una botella de vino tinto de Burdeos y 2 litros de consomé; se hace cocer la liebre, y una vez cocida se cuele en un colador grande y se limpia bien cada pedazo, procurando que no quede partícula alguna de hueso; se ponen todos los pedazos de liebre en una cacerola, se deja cocer el caldo al lado de la hornilla y se conservan los trozos de liebre al calor; media hora después de haber roto á hervir el caldo se cuele por el cedazo de tela y se espesa con la sangre, teniendo cuidado de desengrasarlo bien; se ponen los pedazos de liebre en la sopera, excepto la cabeza, se vierte encima el caldo y se sirve añadiéndole una pizca de cayena.

Sopa juliana al consomé

Julienne au consommé

Se prepara, la parte encarnada de 4 zanahorias, la misma cantidad de nabos, 3 ramas de apio, 3 cebollas, 6 puerros, se cortan todas estas hortalizas como para la juliana, se ponen en una cacerola y se añade 300 gramos de manteca y 5 gramos de azúcar, rehogando todo hasta que tome color, se añaden 3 litros de consomé y se deja cocer muy suavemente durante 3 horas, evitando un hervor fuerte que pudiera enturbiar la sopa, 10 minutos antes de servir, se añade un poco de lechuga y de acedera cortadas como la juliana y blanqueadas, en el momento de ir á servir se espuma y se desengrasa.

Lenguado al gratín

Sole au gratin

Se elige un pescado para 4 personas, se le quitan las agallas, los intestinos y la piel negra, se escama la piel blanca se lava y se enjuga. Se le hace una incisión en el lado pelado, de medio centímetro de profundidad á cada lado de la espina, sin tocar á esta, se opera inclinando el cuchillo de derecha á izquierda. Se limpia y después se pone en la fuente, ovalada para el gratín, 30 gramos de manteca, 2 decilitros de vino blanco, 2 polvos de sal, 2 pizcas de pimienta, se coloca también el lenguado y se le deja cocer durante 5 minutos, cubriéndole con 4 decilitros de salsa italiana y espolvoreándole con una capa de corteza de pan rayado y tostado de medio centímetro, se cubre la fuente del gratín con la cobertera de hierro con fuego encima de ella, moderado tanto el de encima de ella, como el de la hornilla, pero procurando que la cocción suave no se interrumpa, después de un cuarto de hora de cocción se sirve en la misma fuente que se ha hecho.

Filetes de sargo á la veneciana

Filets de maquereaux á la venitienne

Se separan los filetes de sargo que se dividen, en dos partes, se cortan en forma de pera

alargada, y después se colocan en una sartén de saltear bañada en manteca, se condimentan con sal y pimienta, se cubren de manteca y se cubren con un redondel de papel untado en manteca, se salsean y se colocan en una fuente formando corona, se salsean con una salsa veneciana y se sirven.

Ranas á la poulette

Grenouilles á la poulette

Se desangran cuidadosamente las ancas de ranas, se escurren y se ponen con vino blanco en una cacerola, con sal, pimienta perejil en rama y cebolla cortada en rodajas, se cuecen con la cacerola tapada se escurren y se pasan á otra cacerola, se cuele el caldo por el cedazo de cerdo y se reduce, se añade velonté de pescado y se reduce de nuevo, se espesa con huevo, se cuele por el cedazo y se añade perejil picado, se salsean con esto las ranas, que se sirven en una fuente honda.

Croquetas de foie-gras

Croquettes de foie-gras

Se cortan por partes iguales trufas y foie-gras, se traba con salsa española reducida, con sustancia de trufas, se concluyen como todas las demás croquetas.

Pastelillos á la inglesa

Petits pâtés á l'anglaise

Se hace un relleno con filetes de carnero y tocino por partes iguales, se pica y se machaca y se le añade un decilitro de consomé condimentándolo todo con sal especias y una pizca de cayena, se hacen moldes para tartitas con masa de hojaldrado de 6 vueltas, se divide el relleno para formar bolas de 3 centímetros, que se ponen en los moldes hojaldrados, se aplasta el relleno dentro, se cubre el pastelillo con una

tapaderita del mismo grueso que el fondo, haciendo en medio un agujero de 1 centímetro con la columna, se asan á fuego vivo y en el momento de servir se les echa por el agujero una salsa que tenga una pizquita de cayena.

Bocadillos de puré de ave

Bouchés de purée de volaille á la reine

Se hacen los bocadillos como se dijo para los bocadillos á la Nantua, se guarnecen con un puré de ave.

Filetes de gazapo con puré de trufas

Filets de lapereaux á la purée de truffes

Se separan los filetes de 6 gazapos, se arreglan y se mechan, se ponen en una sartén chata de saltear, arrollando los extremos más delgados para darles una forma de caracol, se colocan alrededor de una coronada, que se llena con puré de trufas, se bañan y se pone demi-glacé en el fondo de la fuente, se sirve.

Solomillo braseado guarnecido con apio

Alouau braisé garni de celeri

Se brasea el solomillo como se dijo para el solomillo con setas y tomates rellenos, se preparan ramas de apio, se escurra y se arregla en la fuente el solomillo, guarneciéndolo con el apio, se sirve española reducida con el caldo del solomillo, que se habrá desengrasado y colado pone el cedazo de cerdo.

Ternera á la bechamel

Longe de veau á la bechamel

Se deshuesa y ata una contratapa de ternera, como se dijo para la ternera á la jardinera,

se pone en el asador, envolviéndola en papel untado de manteca, se asa y 10 minutos antes de servirla se quita el papel, se saca la carne del asador y se espolvorea con sal, se salsea con bechamel cuya salsa se sirve también aparte.

Pierna de carnero á la inglesa

gigot de mouton, bonilli á l'anglaise

Se elige una pierna de carnero con el filete se perfecciona, y se pone á hervir en una brasa grande con agua y sal, se echa la pierna en el agua hirviendo y se añaden 12 nabos enteros de igual tamaño, bien mondados, se cuece la pierna el tiempo necesario, contando generalmente media hora por kilo de carne, se escurre la pierna y se coloca en la fuente, se arreglan los nabos alrededor y se pone un papillot en el mango ó hueso de la pierna, se sirve aparte una salsa blanca con alcáparras.

Pechugas de ánades silvestres á la Bigarade

Titels de canards sauvages á la Bigarade

Se asan 4 ánades silvestres y se les quitan las pechugas, se les dan á éstas cortes diagonales por el lado del pellejo, se colocan en la fuente formando corona y se salsean con una salsa Bigarade.

Salsa Bigarade.—Se reducen 8 decilitros de española con 3 decilitros de caldo de ternera, se blanquean las cortezas con 2 naranjas agrias cortadas en tiras; reducida la salsa se cuele en el baño-maria y añadiendo las cortezas de naranjas, en el momento de servir, se echa en la salsa el zumo de las naranjas agrias y esta terminada la salsa.

Natillas de naranja

Crème à l'orange

Se cascan en una cázuela 4 huevos, á los cuales se añade 150 gramos de azúcar molido,

6 decilitros de leche, medio polvo de sal y las ralladuras de un pedazo de cáscara de naranja, se bate todo junto con un tenedor, como para la tortilla, cuando la mezcla está bien hecha se cuele por el colador chino, se vierte en una fuente de barro blanco sin bañar, de 15 centímetros por 5 de profundidad; se hace hervir 15 decilitros de agua en una cacerola de cabida de 2 litros, y cuando hierve ya el agua se coloca dentro de la cacerola la fuente en que se han puesto las natillas, tapando después con la cobertera de hierro, sobre la cual se habrá extendido una capa de lumbre de 3 centímetros; se deja trabar durante 20 minutos, si al cabo de este tiempo no estuvieran las natillas suficientemente trabadas, se dejan algunos minutos más á la lumbre hasta que estén bien cuajadas; se retiran de la lumbre y se dejan enfriar; cuando están frías se enrojece á la lumbre una paleta, se espolvorean las natillas con azúcar y se bañan con la paleta enrojecida, pasándola muy ligeramente sobre la superficie, de manera que el azúcar se funda y forme caramelo.

Novedades Culinarias

No ha mucho que el *Diario de Barcelona* en uno de sus artículos científicos ó profesionales hablaba de un nuevo vegetal que había aparecido en los mercados de París y aunque teníamos noticia no hemos querido hablar de él hasta poder tratar la cosa detalladamente, hoy estamos en este caso y nos complacemos en enterar á nuestros lectores.

Se trata pues del *Ovidius*, planta crucifera, de familia muy parecida á la de la col verde ó rizada.

En 7 de Abril de 1903, se vendió por primera vez en París y se vendió de cuatro á cinco francos el kilo, y á pesar de este precio nada extraño sería verlo figurar en la mesa de los paladares más delicados.

Su sabor, que tiene algo de amargo, se asemeja al de la coliflor.

Después de estas indicaciones creo que debemos entrar en la manera de preparar dicho vegetal.

En términos generales, cualquiera que sea la preparación ulterior que quiere darse al

Ocidius, se limpiarán cuidadosamente sus hojas teniendo cuidado de suprimir por completo las partes duras, haciéndole luego hervir con agua salada, á razón de un litro de agua por cada 250 gramos de verdura. Para hacer esta operación hácese cocer el agua y al romper á hervir se echa en ella el *Ocidius*, dejándose cocer solamente cinco minutos, á no ser que sean algo verdes las hojas, en cuyo caso la cocción se seguirá hasta diez minutos ó quince.

Una vez cocido en esta forma, lo que se reconocerá fácilmente con una aguja de mechar, se puede presentar de tres distintas maneras:

1.^a En frío, á la vinagreta, en ensalada con gelatina ó en una mayonesa.

2.^a En caliente, salteada con manteca y finas hierbas; con salsa holandesa, muselina ó bearnesa; con nata; á la bechamel, y también con tomate y finas hierbas.

Para servir el *Ocidius* preparado así se pone en pirámide sobre una servilleta, adornándolo con perejil y presentando aparte la salsa.

3.^a También puede hacerse el *Ocidius* frito y rebozado; á la Villeroy, en croquetas, en timbal, braseado para guarniciones, relleno para vigilia y para carne, etc.

Con las diversas preparaciones que se puede dar el *Ocidius*, puede comprenderse que es alimento que en breve se hará del dominio público.

Si alguno de nuestros lectores desea conocerlo, nuestra Administración se encargará de proporcionarlo.

Guarniciones varias

Corazones de alcachofa para guarniciones

Se mondan las alcachofas hasta que no queden más que los corazones, los cuales se blanquean, se refrescan y se cuecen en un rehogo blanco que se hace con agua, harina, sal y unas rajitas de limón peladas y sin pepitas. Después de cocidos se dejan en el caldo.

Curiosidades

Algunos datos estadísticos

El Gran Casino es el verdadero barómetro de la vida veraniega, y por los siguientes datos

estadísticos, ajustados en todo á la realidad, y que de pecar, pecan antes de menos que de más, podrá darse cuenta el lector de la animación que ha reinado en San Sebastián estos dos últimos días.

La noche del 14 de Agosto, el número de entradas de pago fué de 1.300, calculándose con los abonados y socios que el número total de los asistentes al Gran Casino durante la noche, llegaron á 2.800. En la noche de ayer se despacharon 1.700 entradas, siendo el de 3.200 el número de personas que acudieron á dicho centro de recreo.

Durante las dos noches y con motivo de los fuegos artificiales, se quemaron 204 marrones, 140 docenas de cohetes, 100 bombas reales, 50 luces de magnesio, 14 piezas mayores y 160 bengalas de colores.

El día 14 de Agosto se sirvieron 120 almuerzos y 210 comidas, y el día de ayer 210 almuerzos y 324 comidas.

Durante los dos días se han consumido 2.000 cafés, 1.700 litros de cerveza de varias marcas, 170 botellas de champagne Pommery, 97 Mun Cordon Rouge, 52 Viuda Clicot y 35 Moet Chandon.

Entre vinos de Burdeos, Borgoña y del país, las botellas consumidas se calculan en 723.

Para los menús se han empleado, aparte de otros comestibles, 220 pollos, 500 kilos de carne y 150 de frutas; 10 salmones de gran tamaño, 24 merluzas, 51 langostas y 28 kilos de lenguados.

Ha habido que emplear para diversas aplicaciones 3.600 kilos de hielo, y, debido á las condiciones del local, fué necesario anunciar que no podían servirse más comidas.

En el restaurant del Club Cantábrico se sirvieron ayer 400 comidas. En el Hotel Continental, 800.

En la Urbana 504 almuerzos y mayor número aun de comidas.

En el Hotel du Palais, 360 almuerzos; en Ulía, 260, y en el Hotel de Londres, 292.

En el restaurant del café Oriental se agotaron los comestibles para las nueve de la noche.

Si á ésto se agregan el número de los otros restaurants, hoteles y cafés, se podrá juzgar aproximadamente de la extraordinaria animación que reinó durante el día clásico de San Sebastián.

(De la Cocina Elegante).

Tip. J. Valls R. Boters, 16 Barña.