

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 22 Octubre de 1904 1906 1907 1908 1909 1910 Núm. 23

SUMARIO

Las Ostras.—Menús cotidianos.—Menús diversos.—Fórmulas: Sopa de Crey de carne; Arroz al consomé; Budines de sollo con salpicon; Filetes de salmón á la parisien; Rodoballo con croquetas de lenguado y trufas; Aspic á la financier; Tarritas chevreuses al foie gras; Timbala de nualles á la cazadora; molleja de ternera en blaqueta con trufas; Ternillas de ternera con guisantes; Solomillo á la Milanesa; Pecho de cordero con salsa pebre; Escalopes de solomillo de vaca con trufas; Perdices á la Sierra Morena; Pollas cebadas Montmorency; Carbonada de certero con puré de acedera; Langosta á la Cardinal.—Guarniciones varias: Espinacas para guarniciones.—Curiosidades: Anecdota.

Las Ostras

Reanudada ya en nuestra Ciudad desde el comienzo del presente mes la expendición de este suculento molusco, creemos muy del caso ocuparnos de él dando algunas noticias y datos sobre el mismo.

Conocemos todos la ostra y por lo tanto no hay por qué entretenerse en su descripción, limitándonos á indicar que según los naturalistas pertenece á la familia de las *ostreidas*, como su nombre da á comprender, familia que abraza un centenar de especies vivas, las cuales se encuentran en los mares cálidos y templados, y unas quinientas especies fósiles que se hallan en los terrenos secundarios y terciarios.

Creemos que es apartarnos del espíritu de nuestra publicación entrar en estos detalles puramente científicos y teóricos y no ocuparnos de la ostra como alimento que es y muy estimado.

El papel que las ostras han desempeñado en la alimentación humana ha sido en todo tiempo muy importante, y los actuales métodos de ostricultura no son otra cosa sino un perfeccionamiento de las prácticas romanas, que á tal época se remonta el uso de las ostras.

Sin embargo á mediados del siglo XIX gracias á los trabajos del piscicultor Coste, se perfeccionaron los métodos de cría y selección de las ostras, y en virtud de ello adquirieron

merecida fama los parques ostrícolas de Arcachon, Marennnes, Concale, Ostende y la Temblade.

Como alimento puede conceptuarse la ostra como uno de los más reparadores y ligeros, toda vez que 200 gramos de su carne, representan 315 gramos de substancia azoada, según testimonios autorizados.

De unos años á esta parte el uso de las ostras se ha popularizado extraordinariamente, y sabidas son las diversas maneras como se emplean, pues cómese fresca ó cruda espolvoreada con pimienta ó con algunas gotas de zumo de limón ó de buen vinagre ó de todo á la vez. De variadísimas maneras se presentan cocidas, á la par que sirven admirablemente y son de gran recurso como guarniciones, sobre todo para grandes pescados.

Aunque la ostra en general puede calificarse de manjar digestivo y sano, sin embargo no lo es en todo tiempo, pues durante su época de cría pueden causar y causar con frecuencia á quien se atreve con ellas casi verdaderos envenenamientos, pues en este período cualquier causa mórbida que ataque al molusco pasa al hombre, sobre todo, como se dice vulgarmente, durante los meses que en su nombre no llevan R.

No obstante si se cuida el enfermo ninguna importancia tienen tales crisis, que no son más que una pena por la golosinería del infractor de las leyes por todos conocidas.

SALCOR.

MENÚS COTIDIANOS

Domingo 23 de Octubre

DEJEUNER

Macaroni au gratin
Bouillon d'écrevisses
Ris de veau en blanquette de truffes
Salade de saison
Roasts-beef
Petites terrines de crème caramélée

DINER

Crecy au gras
Merlan à la dieppoise
Aspic à la financière
Noix de veau à la jardinière
Salade Rachel
Poularde rôtie
Biscuit glacé praliné

Lunes 24 de Octubre

DEJEUNER

Les trois omelettes
Morne à la Biscaïenne
Cotelettes de veau à la Dreux
Aubergines sur le grille
Poulet en marinade
Gâteau d'amandes

DINER

Soupe de tomates et poirreaux
Langouste Cardinal
Galantine de dinde à la gelée
Filet milanaise
Salade de laitues à la crème
Cailles à la broche
Fromage glacé à la crème et orange

Martes 25 de Octubre

DEJEUNER

Oufs au Menu
Merlans frits
Trippes à Lyonnaise
Salade de cressons
Cotelettes nature
Brioche

DINER

Purée d'haricots blancs
Sole mireille
Poitrine d'agneau, sauce polvrade
Tomates farcis
Chapons à la broche
Jambon à la gelée
Bombe glacé de groseille et vanille

Miércoles 26 de Octubre

DEJEUNER

Œufs bronillés, sauce tomate
Sole Colbert
Blanquette de volaille
Champignons grillés
Rognons en brochette
Crème au pistache

DINER

Riz au consommé
Boudins de brochet au saupicon
Epigrammes d'agneau
Escalopes de filet de bœuf aux truffes
Macedoine de légumes à la gelée
Dindonneaux rôtis
Glace crème au citron

Jueves 27 de Octubre

DEJEUNER

Gnocci
Crevettes sautées
Tendrons de veau aux petits pois
Pommes de terre à la maître d'hôtel
Pigeon grillé
Savarine au Rhum

DINER

Crème de volailles à l'ancienne
Filet de saumon à la parisienne
Tartelettes chevreuses au foie-gras
Perdreux à la Sierra Morena
Salade Danicheff
Carré de veau rôti
Glace panaché au Moka

Viernes 28 de Octubre

DEJEUNER

Omelette au jambon
Filet d'anguille bordelaise
Langue de veau à la Ebvre
Brocoli sauté au beurre
Pâté de veau et jambon
Massepains au citron

DINER

Potage des trois filets
Turbot garni de croquette de sole et truffes
Timbales de nouilles à la chasseur
Poulardes à la Montmorency
Choufleur au gratin
Filet de bœuf rôti
Glace crème au chocolat

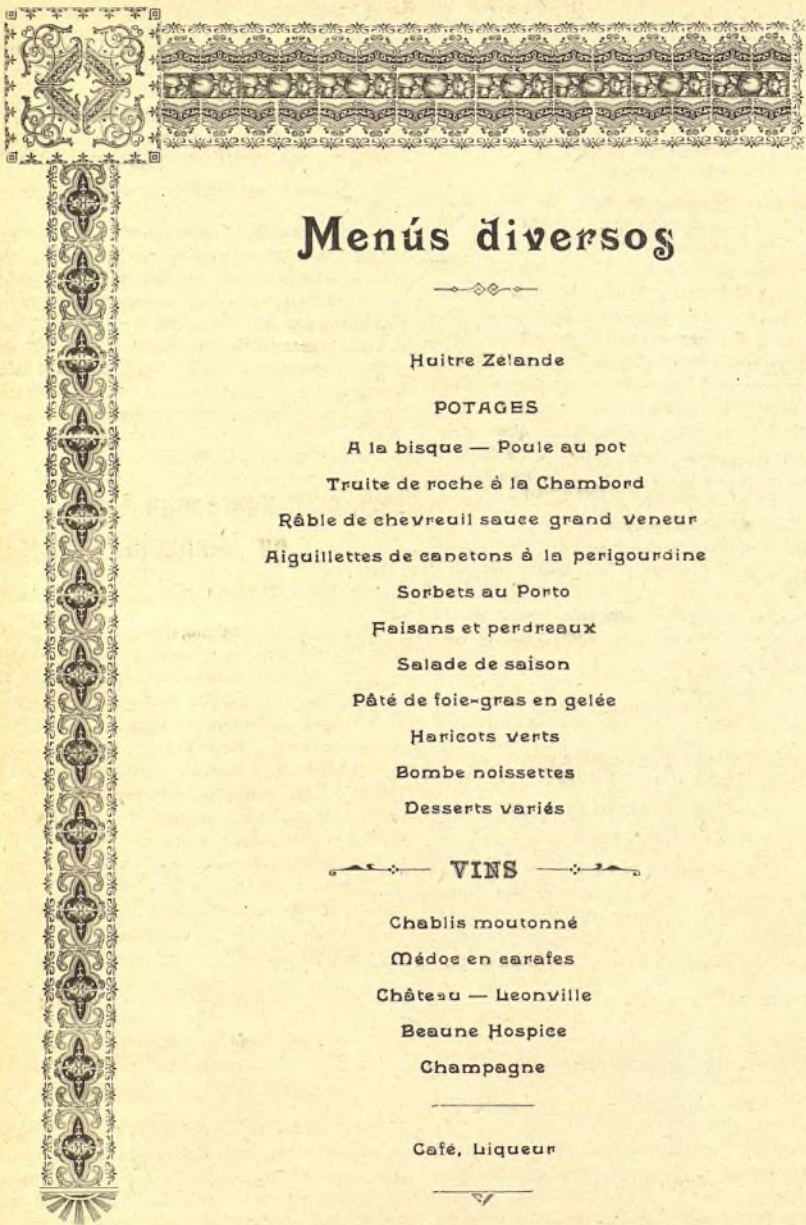
Sábado 29 de Octubre

DEJEUNER

Œufs farcis
Barbue au beurre
Poulet Merengo
Pommes de terre soufflées
Gigot rôti
Gateau Vacherin

DINER

Purée St. Germain
Truite sauce genevoise
Carbonade de mouton à la purée d'oïsselles
Truffes en boisson
Canard à la Morguery
Pain de foie de dinde
Petits fromages glacés



Menús diversos

Huitre Zelande

POTAGES

A la bisque — Poule au pot

Truite de roche à la Chambord

Râble de chevreuil sauce grand veneur

Aiguillettes de canetons à la perigourdine

Sorbets au Porto

Faisans et perdreaux

Salade de saison

Pâté de foie-gras en gelée

Haricots verts

Bombe noisettes

Desserts variés

VINS

Chablis moutonné

Médoc en sarafes

Château — Leonville

Beaune Hospice

Champagne

Café, Liqueur

Fórmulas

Sopa de Crecy de carne

Crecy au gras

Se corta en tiritas una cantidad de la parte encarnada de las zanahorias hasta obtener 500 gramos; se blanquean con mucha agua y se escurren. Se ponen en una cacerola 200 gramos de manteca, la parte blanca de 4 puerros, una cebolla cortada en rodajas y las zanahorias que se han cortado. Se rehoga todo en la manteca durante 5 minutos, se añade un litro de consomé de ave y 100 gramos de miga de pan. Se dejan cocer las hortalizas á fuego lento con la cacerola tapada, hasta que estén enteramente cocidas las zanahorias. Se cueilan por el cedazo de tela y después se les añaden 2 litros de consomé de ave. Se hace hervir dándole vueltas con la cuchara de madera, y se deja cocer muy suavemente de nuevo durante una hora al lado de la hornilla, teniendo siempre bien tapado. En el momento de servir se espuma y se desengrasa. Se pone en la sopera y se sirve á parte pedacitos de pan frito en manteca.

Arroz al consomé

Riz au consommé

Se lavan y se blanquean 250 gramos de arroz, que se ponen en una marmita con litro y medio de consomé. Se hace cocer una hora, en el momento de servir se escurre el arroz en un colador, se pone en una sopera y se vierte por encima 2 litros de consomé bien caliente.

Budines de sollo con salpicón

Boudines de brochet au salpicon

Se hace un relleno de sollo como ya se á dicho anteriormente y se forman budines como se dijo para los budines á la Richelieu. Se guarnecen con un salpicón compuesto de trufas, lechecillas de carpa y setas, que se salsea con

alemana de vigilia muy reducida. Se cuajan los budines, se colocan en la fuente alta y se salsean con alemana de vigilia.

Filetes de salmón á la parisien

Filets de saumon á la parisienne

Se preparan los filetes de salmón del tamaño de pechugas de pollo, se ponen en una sartén chata de saltear con manteca clarificada, se espolvorean de sal, se saltean los filetes y después se colocan formando corona alrededor de una *croustade*. Se hace una guarnición de ostras de Ostende y de langostinos. Se salsean la guarnición y los filetes con una holandesa, con la que se habrá mezclado perejil picado.

Rodoballo con croquetas de lenguado y trufas

Lurbot garni de croquettes de sole et truffes

Se limpia un rodoballo, que se dejará desangrar en agua durante 2 horas, se saca del agua, se lava bien y se le cubre con una capa de sal blanca de un centímetro de espesor. Se coloca en la cacerola pescadera y se pone á la lumbre, se cubre con una servilleta. Se vierte encima agua hirviendo y cuando rompe á hervir se aparta y deja cocer muy suavemente por espacio de media hora. Cuando se ve que el pescado está cocido se escurre y se coloca en una fuente de pescado (con agujeros) sobre una servilleta. Se guarnece de croquetas de lenguado hechas con salpicón de lenguado y trufas, y de perejil frito alternando. Se sirve aparte salsa holandesa.

Aspic á la financiera

Aspic á la financière

Se preparan escalopes de foie-gras, crestas medianas, setas, criadillas y trufas. Se cubre con una capa de gelatina de medio centímetro de espesor un molde de cilindro liso. Se le hace un decorado con trufas y claras de huevo; se salsean los escalopes de foie-gras con una es-

peñola reducida y se colocan sobre una placa. Se salean las crestas y las criadillas de ave con salsa *chaud-froid* de pollo. Se llena el molde con el aderezo, mezclándolo todo perfectamente; se tendrá cuidado de colocar las crestas con las puntas hacia abajo, para que queden bien colocadas al salir el aspic del molde. Cuando el molde está lleno se pone en hielo y se cubre con una tapadera con hielo encima. Al cabo de dos horas se saca el aspic del molde sobre un zócalo de arroz bañado con manteca de ravigote. Se guarnece con gelatina picada y cortaditos de gelatina.

Salsa chaud-froide de ave.—Se reducen 15 decilitros de velonté con 3 decilitros de sustancia de ave; es preciso que la salsa quede muy reducida. Se espesa con huevo; se cuele por el cedazo de tela, aclarándola con gelatina blanca, removiendo ligeramente para que no se empañe.

Tartitas chevreuses al foie-gras

Tartelettes chevreuses au foie-gras

Se cuece sémola en consomé, se deja enfriar y se baña con ella hasta el espesor de medio centímetro un molde para tartitos. Se ponen en él hígados cortados en dados y se condimenta con sal y pimienta. Se mezcla la misma cantidad de trufas picadas que de foie-gras. Se cubre todo con una capita de sémola, se une perfectamente, se saca del molde, se reboza con huevo batido, se empana con pan rayado y se fríe. Se sirve con perejil frito.

Timbalea de nualles á la cazadora

Timbales de nouilles au chasseur

Se preparan los timbales, se saltean los filetes de 2 gazapos, que se cortan en tiras delgadas de 1 centímetro de altura. Se corta lo mismo una cantidad de trufas que represente la cuarta parte de la carne. Se mezcla la carne y las trufas con española reducida en *fumet* de gazapo. Se llenan los timbales; se ponen las tapaderitas y se arreglan en la fuente de servir.

Molleja de ternera en blouqueta con trufas

Ris de veau en blanquette aux truffes

Se preparan 5 trozos de molleja de ternera, que se desangran y blanquean en agna caliente, se cuecen después con consomé de ave, cebollas y ramillete surtido: Cuando están cocidas las mollejas se dejan enfriar en su mismo caldo, se escurren en una servilleta y se enjugan. Se cortan en escalopes de 3 centímetros, se prepara una alemana y un desmenuzado de trufas. Se mezclan las mollejas y las trufas con la alemana. Se arman en una cranstade de pasta, que se hace del tamaño del fondo de la fuente y de 5 centímetros de altura.

Ternillas de ternera con guisantes

Tendrons de veau aux petits pois

Se cortan de dos pechos de ternera las ternillas todo su grueso, se blanquean y se cortan al través, de modo que formen trozos ovalados de 6 centímetros de largo por 4 de grueso. Se ponen en una cacerola de cuajar con consomé y *mirepoix*, se cuece hasta que pueda atravesarlas sin resistencia la aguja de atar aves. Se escurren y se ponen en prensa. Se desgrasa, se reduce y se cuele por el cedazo el caldo que ha quedado. Se dejan enfriar las ternillas y se limpian de manera que no les quede ninguna partícula de carne; se ponen á calentar en el caldo reducido y se pone formando corona al rededor de una *cranstade*. Se llena ésta de guisantes y se cubren las ternillas con el caldo reducido; se sirve el resto de este caldo en una salsera.

Solomillo á la Milanese

Filet á la Milanaise

Se prepara el solomillo como para Godard. Se blanquea macarrones, se escurren y se cuecen con consomé de ave; se escurren y se condimentan con española y queso parmesano. Se

hace una escalope de filetes de ave, de lengua á la escarlata, de trufas y de setas cortadas en tiritas, que se mezcla con los macarrones. Se guarnece con estos todo el circuito del solomillo. Se baña éste y se sirve aparte salsa española reducida.

Pecho cordero con salsa pebre

Poitrine d'agneau á la sauce poivrée

Se separan de dos costillares de cordero las chuletas de pecho; se arreglan las chuletas y se quitan los cartílagos de los pechos, atando éstos juntos. Se bracean en caldo para salsas, con ramillete surtido y cebolla con 2 clavos de especia metidos en ella. Cuando los pechos están cocidos, se escurren sobre una placa, se les quitan todos los huesos, reservando una cantidad suficiente para hacer mangos para las chuletas imitadas de la parte del pecho. Se espolvorean éstos con sal, se ponen en prensa, se dejan enfriar y se arreglan del tamaño de las verdaderas chuletas. Se asan á la parrilla y se ponen en la fuente formando corona. Se sirve aparte salsa de pebre.

Escalopes de solomillo de vaca con trufas

Escalopes de filets de bœuf aux truffes

Se cortan filetes de vaca de 5 centímetros de ancho por centímetro 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 con manteca clarificada y se colocan en la fuente en forma de corona, se guarnece el hueco de enmedio con trufas desmenuzadas, se les echa salsa al Madera y se sirve la misma salsa aparte en una salsera.

Perdices á la Sierra Morena

Perdreaux á la Sierra Morena

Después de atar como para entrada 4 pollos de perdiz, se ponen en una cacerola, cubrién-

dolos con lonjas de tocino, un decilitro de *mi-repoix* y 3 decilitros de vino de Madera. Se añade un ramillete de perejil, una cebolla con 2 clavos de especia metidos en ella y un diente de ajo sin mondar, se cuecen con lumbré encima y debajo. Se prepara una guarnición compuesta de 300 gramos de tocino magro, 30 cebollas pequeñas, 30 setas, 3 salchichas. Se corta el tocino magro en trozos de 3 centímetros de largo por 2 de grueso y ancho. Se blanquea y se escurre, se rehoga hasta que se dore y después se cuece en caldo para salsas. Se blanquean las cebollitas, se mondan y se les da color en la sartén con manteca y una pizquita de azúcar. Cuando estén de un encarnado oscuro se ponen en una cacerola con caldo para salsas y se cuecen para cuajarlas. Se mondan, se lavan, se tornean y se cuecen las setas, así como las salchichas. Cuando las perdices y la guarnición estén cocidas, se escurre todo, se cuela el caldo de las perdices por el cedazo de cerda y se desengrasa bien. Se añaden 5 decilitros de española, se reduce esta salsa durante 5 minutos. Se pone la guarnición en una parte de la salsa, se desatan las perdices y se ponen en la fuente formando un cuadro, se pone en medio la guarnición, se salsea ligeramente y se sirve aparte en una salsera el resto de la salsa.

Pollas cebadas Montmorency

Poulardes Montmorency

Se despluman y vacían 2 pollas y se les saca el hueso este nón. Se cubren las pechugas con manteca condimentada, se atan ó cosen, encojiéndolas los mienbros como para entrada. Se ponen las pollas en una braseira cubierta y se les echa mirepoix hasta que suba por encima de los alones. Se cubren con papel untado de manteca y se dejan cocer muy suavemente durante una hora, con hervor muy lento. Se destapa la braseira y se quita el papel, se bañan las pollas. Se hace un aderezo con criadillas de pollo, trufas setas y quenelles de ave. Se salsea este aderezo con salsa suprema, se hacen 2 gruesas quenelles de ave decoradas; se pone el aderezo en el fondo de la fuente y las pollas encima, colocadas con las pechugas hacia fuera. Se pone una trufa á derecha y á izquierda de las quenelles y una encima de estas, se coloca

una quenelle decorada en la parte inferior de cada polla y una cresta grande á cada lado. Se guarnececn 4 hatelets con crestas y trufas y se fijan.

Se sirve aparte salsa suprema.

Carbonada de carnera con puré de acederas

Carbonade de mouton á la purée d'oseille

Se cortan dos filetes de carnero de 18 centímetros de largo, que se deshuesan enteramente, sin separar el filete delgado, se mechan con tocino delgado y se arrollan hasta el filete delgado sujetándolo con 2 pequeños hatelets. Se espolvorean de sal y se ponen en una cacerola con 1 litro de mirepoix y medio litro de caldo de ternera, se dejan hervir muy suavemente hasta su completa cocción, y después se bañan por la parte mechada, se escurren y se quitan los hateles.

Langostá á la Cardinal

Langouste au Cardinal

Se cuece la langosta entera con vino blanco, se parte luego y se escalopan las carnes. Entre tanto se prepara una buena bechamel reducida y se le incorpora una buena cantidad de manteca de cangrejos. Se guarnece el caparazón de la langosta con esta salsa y sobre él se apoyan los escalopes que se han hecho, se cubre con la salsa preparada se espolvorea con queso y se pone al horno.

Guarniciones varias

Espinacas para guarniciones

Se monda un kilo de espinacas, quitándoles los rabos y las pajas, se lavan con bastante agua, se escurren en el colador, y después se

ponen durante 5 minutos en un caldero que contenga 4 litros de agua hirviendo y 15 gramos de sal para blanquearla, se escurren y se refrescan. Es muy esencial el agitarlas bien para que se enfrien pronto, si se las deja enfriar por si mismas se ponen amarillas y adquieren mal gusto, se comprime perfectamente para extraerles bien el agua, se secan en manteca sobre la lumbre y se les añade después bien reducida. En el momento de aprovecharlas se les añade una pizca de moscada y manteca.

Curiosidades

Anécdota

Un bravo marino de la reserva, á quien llamaremos Cachalote si quereis, solicitaba desde larga fecha una pensión del ministro de Hacienda, antiguo condicépulo suyo y buen peje como él.

Todas sus cartas no tenían otro destino, desgraciadamente que la cesta del ministro, la gran cloaca administrativa.

Cierta mañana su Excelencia recibió un envío anónimo, un soberbio pavo trufado con este típico letrado «Suplicado».

Después de haber admirado como se merecía la magnífica pieza, el ministro invitó á varios de sus íntimos para hacerle los honores al día siguiente.

Se sirve el famoso pavo á los comensales y todos estrañan que el generoso donante de tan hermosa pieza quiera guardar el anónimo.

El propio ministro quiere trinchar este pavo sin rival. Al empezar la operación se generaliza un grito de sorpresa: del flanco de la hermosa gallinacea, rueda sobre el blanco mantel una enorme trufa atravesada por una tarjeta que llevaba esta inscripción: «De parte del amigo Cachalote que sigue esperando», y el perfumado jugo de la pieza habia como trazado unas lágrimas sobre esta súplica tan espiritual como nueva.

Ocho días después el bravo Cachalote era nombrado profesor de Montignac, en donde las trufas son exquisitas.

Tip. J. Valls R. Boters, 16 Barña.