

El Menú

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

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Barcelona, al mes, 1 pta.

Condal, 10.-BARCELONA

Fuera, 4'50 pta. trimestre

Año I

29 Octubre de 1904

Núm. 24

SUMARIO

La Trufa. — Menús cotidianos. — Menús diversos. — Fórmulas: Huevos duros aterciopelados; Huevos á la Rossini; Sopa de ravioles; Sopa de niños de golondrina; Moluscos á la poitrine; Bacalao á la crema; Cromesquis de ave; Cacerola de arroz con molleja de cordero; Filetes de cerdo con achicorias; Lechoncillo asado. — Calendario. — Curiosidades: Facilidad comparativa de la digestión; Conservación de las carnes, aves y pescados por la privación del aire, del calor y la humedad.

La trufa

Al hablar de la trufa el recuerdo de embriagadores perfumes acaricia mi imaginación, como en el jardín el aroma delicado de los nardos y lirios halaga mi olfato.

Hablo de la trufa, y veo desfilar delante de mí real pléyade de famosas salsas, exquisitos asados y sabrosos guisados de los que el precioso tubérculo es la gracia incomparable y el supremo honor.

No en todas partes se producen las trufas, ni todas son de igual calidad y perfume. De muy poco tiempo son buscadas en nuestro país, y teniéndolas, sobre todo en Cataluña, éramos tributarios de Francia, importando relativamente no insignificantes partidas, pagadas á precios crecidos, que aumentaban notablemente con los cambios y transportes y con el afán de lucro de los importadores, vendedores y demás intermediarios.

Tenemos muy cerca de Barcelona producción de trufas, y en Vich durante el invierno se encuentran en los mercados, que semanalmente celebra dicha ciudad, y á los que concurren los habitantes todos de la comarca que es donde se produce el perfumado tubérculo.

Antiguamente era conocida ya, y se estimaba la trufa blanca. Grecia consumía las

trufas blancas de Lesbos y Corinto y los Patrios de la decadencia romana se incorpaban en sus lechos de púrpura y oro en que estaban alrededor de las mesas cuando en los festines presentaban los esclavos un plato con las olorosas trufas blancas de Libia.

En varios puntos la trufa aparece rojiza y gris en otros, y sin ser del todo despreciables, no tienen ni en mucho la estima de las negras, de las que en pleno invierno se encuentran varios años en la indicada comarca de Vich y cuyo principal punto de producción es Perigord (Francia), en donde se cultiva ya, para sacar más rendimiento y darles mejor aroma y perfume.

Los terrenos que á tal cultivo se dedican, ó en otras palabras que se destinan á trufas, deben ser arcillosos, calcáreos, silíceos, poco profundos, permeables é inclinados ligeramente con el objeto de dar paso al agua, ya que la trufa quiere la sequedad. Finalmente es tal la condición de la trufa, que para la producción pueden utilizarse terrenos completamente inútiles para otros cultivos, por lo que además de producir el oscuro tubérculo excelentes resultados, sirve también para utilizar tierras completamente inservibles.

SALGOR.

MENÚS COTIDIANOS

Domingo 30 de Octubre

DEJEUNER

Oufs durs à la tripe
Rougets en papillote
Zephyrines de ris de veau
Petites carottes à la Flandes
Terrine d' oie
Gâteau d'amandes

DINER

Potage Armenouville
Saumon à l'Imperial
Petits pâtés Monglais
Longe de veau, sauce suprême
Salade de legumes
Chapon rôti
Parfait au café

Lunes 31 de Octubre

DEJEUNER

Haricots à la maître d'hôtel
Roe sauce câpres
Quens de mouton à la Conti
Salade de saison
Lapin à la broche
Macarons de avellines

DINER

Potage de riz à l'Italienne
Homard Mac-Kinley
Croute aux rognons
Selle de mouton à la bouquetière
Salade de pommes de terre
Glace au citron
Jeunes poulets en gratin à la broche

Martes 1 de Noviembre

DEJEUNER

Oufs International
Alose grillé
Poulet au jambon
Celeri au jus
Filets grillés aux truffes
Crème d'orange

DINER

Potage aux raviolis
Sole au patillon français
Cremequis de volaille
Caillies à la Souvaroff
Salade Rachel
Royaume de bœuf à la broche
Biscuit glacé praliné

Miércoles 2 de Noviembre

DEJEUNER

Riz menagère
Moules à la poulette
Trippes à la mode de Caen
Salade de cressons
Biffleak
Gâteau de Corinthe

DINER

Vermicelle au consommé
Carpe farcie
Cotelettes d'agneau à la Villeroy
Cuisses de poulet à la sauce de tomate
Cuissot de chevreuil, sauce venaison
Glace crème à la vanille

Jueves 3 de Noviembre

DEJEUNER

Omelette au jambon
Petits turbots au gratin
Rognons de bœuf à l'étouffé
Haricots verts sautés
Gigot de mouton braisé
Nougat

DINER

Oxtail
Barbue à la Moruay
Croquettes de volaille
Escalopes de filet de bœuf à la Nivernaise
Croute aux champignons
Canard sauvage à la provençale
Glace de crème au noisettes

Viernes 4 de Noviembre

DEJEUNER

Oufs à la Rossini
Sole Waterfisch
Pigeons au compote
Pommes de terre à l'anglaise
Cochon de lait rôti
Savarine au Cognac

DINER

Potage aux nids d'hindelles
Saumon à la Chambord
Belle vue d'aspic de foie-gras
Filet de bœuf à la Godard
Salade de langouste
Paisan truffé flanqué d'ortolans
Glace-chaud

Sábado 5 de Noviembre

DEJEUNER

Bouillabaise
Morue à la crème
Saucisses longe au vin blanc
Rubergines farcis
Entrecôte bordelaise
Bavaroise de vanille

DINER

Potage aux herbes à la provençale
Filets de sole au crevettes
Petits bouchés à la purée de gibier
Suprême de poulet aux truffes
Chou-fleur gratin
Carré de veau rôti
Glace de vin de Madère à la russe



Menús diversos

El Instituto Agrícola Catalán
de San Isidro
al Excmo. Sr. D. Manuel Allendesalazar
Ministro de Agricultura

❖ MENÚ ❖


Ostras verdes de Marennes
Consommé Princesse
Pastel de foie gras á la Tivollier
Lenguado, St. Martin
Ponche de manderina
Filete de buey Henri IV
Ensalada Gobelins
Caponos del Prat á la Broche
Helado: Bloch du Vatican
Postre: Café

❖ VINOS ❖

Jerez: Marqués de Comillas
Tinto: Castell de Remey
Blanco: Castell de Remey
Champagne helado, Codorniu N P U Dry

J. Since

24 Octubre 1904



Menús diversos

Huitres Côtes — Rouges

POTAGES

A la bisque — Tortue

Beurre, crevettes, caviar,

harengs russes, olives

Sole à la Maréchale

Poularde de Mans traîné

Sorbets de fin champagne

Becasses à la broche

Truffes serviette

Salade de saison

Chaud-froid de coilles au gelée

Arperges nouvelles, sauce mousseline

Ecrevisse vosgoniennes

Corbeille de fruits glacés

Desserts variés

VINS

Tisene champagne en carafes

Montrachet

Gruand — Larose

Romanée Conti

Château Rieussec

Champagne

Café — Liqueurs

Marquetry

Fórmulas

Huevos duros aterciopelados

Ouf durs á la tripe

Se cuece 6 huevos y se dejan el tiempo suficiente para que se pongan duros. Se sacan del agua, se mondan y se cortan en rodajas, se salsean con una salsa compuesta de la manera siguiente: 2 cebollas picadas que se pondrán en una cacerola con manteca, que tenga un hermoso color dorado, 2 cucharadas de salsa bechamel. Se hace reducir, se monta con manteca y se pasa por el cedazo de tela.

Huevos á la Rossini

Oufs á la Rossini

Se preparan los huevos como ya se dijo para los huevos al plato. Se guarnecen los huevos con lonjitas de *foie-gras* rehogado en manteca, terminando con un cordón de salsa Perigieux.

Sopa de raviolis

Potage aux raviolis

Se hacen 500 gramos de pasta de nouilles como ya se á dicho, se pone en 300 gramos de relleno de ave una cucharada de borrajas blanqueada, machacada y colaca por el cedazo de cerda ó bien la misma cantidad de verde de espinacas. Se añade una cuchada de queso parmesano rallado. Se aplasta la pasta de nouilles y se corta con el corta pastas acanalado del tamaño de 5 centímetros, de manera que forme ramondones. Se mojan ligeramente los bordes; se pone una cantidad como una avellana de relleno de ave sobre cada redondel, se repliega sobre el relleno, de manera que forme unas empanadillas semicirculares, se pegan bien los bordes. Se hace hervir caldo para salsas en una sartén chata de saltear y después se ponen en él las empanadillas, llamadas raviolis, deján-

dolas cocer 5 minutos con hervor muy lento, se escurren, se arreglan en la sopera y se vierten encima 3 litros de caldo de ternera, se sirve aparte queso parmesano.

Sopa de nidos de golondrina

Potage aux nids d'hirondelles

Se ponen en remojo 9 nidos de golondrina que se dejarán en remojo durante 24 horas. Al cabo de este tiempo se lavan y se mondan perfectamente estos nidos, que han formado filete, cuyo aspecto ofrece bastante analogía con las nouilles, se evita cuidadosamente que les quede ninguna de esas plumillas casi imperceptibles que es preciso quitarles, se lavan con muchas aguas hasta que los nidos queden blancos como la nieve y después se ponen en una cacerola con 1 litro de caldo para salsas; se cuecen muy suavemente durante 2 horas á fuego lento. Se escurren los nidos se ponen en la sopera y se vierten encima 2 litros y medio de consomé, se sirve.

Moluscos á la poulette

Moules á la poulette

Después de bien limpios y lavados se ponen sobre el fuego en una cacerola con un poco de vino blanco. Se saltean para que se abran bien se retiran del fuego y se les quita una de las conchas. Se pone en una cacerola un trozo de manteca, unos granos de pimienta y una raspadura de moscada perejil y cebolleta picada, se añaden los moluscos y un poco de harina, se moja todo con caldo y un poco de agua de la que habrán dado los moluscos se pone al fuego vivo dejándolo cocer durante 5 minutos. Se retira del fuego, se pasa por el tamiz y se pone á cocer por unos instantes, se espesa con 2 yemas de huevo; se sirve.

Bacalao á la crema

Morue á la crème

Se desala un kilo de buen bacalao, y se pone á cocer en agua hirviendo, se prueba y se parte

en filetes. Se pone á fundir en una cacerola media libra de manteca á la cual se le añade flor de harina. un polvo de pimienta y una raspadura de moscada. se le da vueltas y cuando empieza á tener consistencia se le añade medio litro de crema dulce y perejil picado muy finamente. Se la dá vueltas circularmente durante 5 minutos, se incorporan los filetes de bacalao á esta salsa dejándolos hervir lentamente, se sirve.

Cromesquis de ave

Cromesquis de volaille

Se á dado en llamar *cromesquis* á una mezcla de ave, caza y trufas que se envuelve en ubre de ternera y se reboza, se cuece una ubre de ternera en la marmita y se refresca, después de cocida se prepara un salpicón, se escurre la ubre, se monda perfectamente y después se forman unas hojas tan delgadas como sea posible de toda la longitud de la ubre. Sobre estas hojas de ubre se coloca salpicón en una extensión de 5 centímetros y una anchura de 2 centímetros, se envuelve el salpicón en la ubre formando unos rollitos, veinticinco minutos antes de servir se rehoga cada rollo en el rebozo, se frien y se escurren. se arreglan en pirámide sobre una servilleta y se sirven con perejil frito.

Cacerola de arroz con molleja de cordero

Casserole au ris garnie des ris de agneau

Se lava con muchas aguas un kilo de arroz, y se pone en una cacerola con una cantidad de agua doble de su volúmen; se cubre enteramente en la cacerola con una lonja de tocino. añadiéndole sal y pimienta. Se cuece el arroz bien y se machaca en un mortero. Se molde en seguida con la pasta del arroz una cacerola sobre la fuente. Se baña con manteca clarificada esta cacerola y se hace que tome color en el horno á fuego vivo. Se vacía de una ternera parte en el interior, para que forme la cavidad de la cacerola. Se llena con una blanquette de molleja de cordero. Se coloca en el borde un

cordón de pedacitos de molleja de cordero mechada y bañada. Se pone en medio un ramillete de crestas.

Filetes de cerdo con achicorias

Filet de porc à la chicoree

Se cortan y mechan 12 filetes de cerdo y se dejan 24 horas en un caldo de escabeche, en el momento de ir á emplearlos se escurren en una servilleta. Se ponen en una sartén de saltear, añadiéndoles *mirepoix* pero sin que queden cubiertos, y se les deja hervir muy suavemente hasta que estén enteramente cocidos. Se bañan y se colocan en la fuente formando corona, llenando el hueco de enmedio con puré de achicorias.

Lechoncillo asado

Cochon de lait rôti

Se degüella y desangra un cochinitillo de leche. Se pone á la lumbre un caldero con agua y se calienta ésta, pero sin romper á hervir, se sumerge el lechoncillo en el agua para escaldarlo, y se le quitan todas las cerdas frotándole con un trapo blanco. en el caso de que algunas de las cerdas al frotamiento se volvería á escaldar el cochinitillo en el agua bien caliente. Se vacía, se chamusca y se deja desangrar bien en agua durante 24 horas. En el momento de prepararlo se escurre y enjuga bien. Se le cuelga de un gancho para que se seque, se le recogen los miembros, atándolo, se ensarta en el asador y se asa rociándolo con aceite. Cuando está asado, se saca del asador y se le coloca en la fuente.

Se sirve aparte salsa de pebre.

CALENDARIO

A su término toca el mes de Octubre, y tras él aparece Noviembre y con él realmente se entra en el reinado gastronómico; los comedores comienzan á abrir sus puertas, se preparan y ponen las mesas y las cocinas dejan escapar los deliciosos perfumes y aromas tan gratos á los finos paladares.

Realmente en este época la naturaleza no prodiga sus frutos y en verdad parece como adrede para que el Arte culinario, pueda aprovecharse luciendo sus habilidades y galas, haciéndonos gustar sus delicadas preparaciones.

Noviembre empieza ya con la fiesta de Todos Santos, y como en este mundo no hay fiesta p r insignificante que sea que no se celebre con algún extraordinario en la mesa, de aquí que siendo de importancia la fiesta aludida y además general en todas las familias, se celebra con solemnidad, teniendo el mes de Noviembre un *debut* que verdaderamente merece.

A poco, el día, 3, celebran los cazadores la fiesta de su patron, S. Humberto, y con este motivo las comidas cinegéticas se suceden unas á otras, durante todo el mes, que por otra parte en la antigüedad se destinaba ya á festejar la caza, estando Noviembre bajo la protección de Diana, diosa de la caza.

En esta época la caza está en toda su succulencia á el haber ya refrescado la temperatura permite conservar las piezas en buenas condiciones, para que se ponga tierna y adquiera todo el sabor que le es peculiar, sin echarse á perder.

En el mes en cuestión entran los becados y otras aves de paso, que tan excelentes platos resultan, y en los que puede lucir su maestría todo buen Cocinero.

También las liebres están en su punto y los *civets* por consiguiente, aparecen en los *menús*.

Al finalizar el mes cuando ya el Otoño se va trocando en invierno las ocas resultan un gran plato, á pesar que el pavo ha sustituido casi por completo á la polmípedo.

La volateria cebada empieza ya á aparecer en los mercados, los cuales aun se ven bastante bien surtidos de verduras y legumbres.

Las frutas van escaseando y lo que está presentable adquiere buenos precios.

A.

Curiosidades

Facilidad comparativa de la digestión

El tiempo que necesita una persona saludable para digerir el arroz cocido es una hora;

los garbanzos, dos horas y cuarenta y cinco minutos; la yuca, dos horas; el pan seco, dos horas; el pan fresco tres horas; la col cocida, cuatro horas; las ostras, dos horas y media; el salmón, cuatro horas; las chuletas de venado, hora y media; las de carnero, tres horas; las de vaca ó ternera, tres horas; el puerco asado, cinco horas y cuarto; el huevo crudo, dos horas; el huevo cocido, ocho horas, y el huevo cocido duro, tres horas y media.

Conservación de las carnes, aves y pescados por la privación del aire, del calor y la humedad

Se envuelve la carne ó pescado en un lienzo limpio, y así se le mete en una olla ú otro vaso de barro barnizado, el cual se encierra bien y se entierra en arena muy seca en un sitio exento también de humedad y que tenga una baja temperatura. Para volatería y caza menor se llena el interior con hierbas aromáticas, laurel, orégano, hiedras, etc. También es buen medio para conservar la caza, después de limpios los animales, el llenar su interior con trigo, cebada, avena ó mijo, y sin quitarles la pluma ni la piel meterlos en un montón de cualquiera de los mismos granos, si hay proporción.

Las carnes envueltas en un lienzo con hierbas aromáticas, enterradas en arena ó entre ceniza de encina ó sarmientos, todo bien seco, también se conservan frescas cuando no deba retardarse mucho su consumo. Por estos medios sólo puede contarse con una corta conservación, que no pasa más allá de seis á ocho días en los fuertes calores.

Conservación de las carnes asadas.—La carne y las aves asadas, estando aún calientes, se polvorean de sal, y puestas en un plato, que se cambia cada día, y cubiertas con un papel, se conservan por algunos días.

Conservación del pescado fresco—Además de los medios indicados para la conservación de la carne, aplicables al pescado, se recomienda para la de éste el modo siguiente: se quitan las agallas al pescado y se destripa por la abertura de ellas, después se le introduce azúcar morena en cantidad suficiente para que quede bien penetrado de él, y así se suspende en lugar en que se renueve el aire.

(Se continuará)

Tip. J. Vallis R. Boters, 16 Barba.