

# « El Menú »


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

Barcelona, al mes, 1 pta. \* REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN \* Fuera, al mes, 1'50 pta.  
Condal, 10. — Barcelona \*

Año I m m m m m 19 Mayo de 1904 m m m m m Núm. 5

## SUMARIO

**Sección práctica:** Sopa de los tres filetes; Almejas á la marinera; Hígado de ternera á la Burgesa; Alcachofas con salsa blanca; Empanada de ternera y jamón; Cuarto de Cordero asado.—**Menús escogidos:** Huevos cuajados Princesa; Salmón del Rin á la Chambord; Medallones de solomillo á la Rossini; Ponche al Kirsch; Ensalada Raquel; Savarina con Marrasquino; Una comida como se ven pocas.



DEJEUNER DE S. M.

MENU

HORS D'ŒUVRE

ŒUFS Á LA MIRABEAU

TRONÇON DE FILET AUX FONDUS D'ARTICHAUT

SAUMON DU RHIN SAUCE HOLLANDAISE

PÂTE DE TONNIEUX STRASBOURG

CHAMOIS DU MAN'S ROTIS

ASPERGES D'AUGENTHUIL

BISCUIT GLACÉ

GÂTEAU MOQUE

DESSERTS

VINS

CEPA GRAVES LOTUS DE HEREDIA & C.<sup>e</sup>

CHÂTEAUX MARGAUX 1874-1881

RHIN MARCOBRUNN DEINHARD

G. H. MUMM & C.<sup>e</sup> CORDON ROUGE

NECTAR GONZALEZ BYASS. & C.<sup>e</sup>

REUS, le 15 Avril 1904.

## SECCIÓN PRÁCTICA

### Sopa de los tres filetes

(Potages aux trois filets)

Se hacen hervir 3 litros de consomé (1) y cuando á roto el hervor se echan 100 gramos de tapioca y se deja cocer durante veinte minutos al lado de la hornilla con la cacerola tapada, se preparan 100 gramos de trufas cortadas en filetes de 2 centímetros de largo por 3 milímetros de ancho, se prepara la misma cantidad de pechuga de ave y de lengua á la escarlata, que se cortan igualmente en filetes, se pone todo en la sopera, y se vierte encima la tapioca, después de haberla espumado bien, se sirve.

### Almejas á la marinera

(Coquilles mariñière)

Se eligen 2 litros de almejas medianas en cuanto sea posible, porque son siempre las más delicadas, se rascan perfectamente las conchas con un cuchillo y se lavan hasta que no les quede grano alguno de arena.

Se pone un litro de almejas en la sartén chata de saltar, se añaden 100 gramos de cebollas cortadas en rodajas de un centímetro, dos pizcas de pimienta, 6 decilitros de vino blanco, se cubre la sartén con la cobertera, se saltean las almejas, observando bien el momento en que se abren, que es lo que indica que están cocidas.

Cuando el primer litro de ellos está cocido, se sacan de saltar y se guardan al calor, procediendo lo mismo para el otro litro. Recomendamos cocer en dos veces la cantidad de almejas para evitar que estén muy amontonadas, lo que les impediría cocerse con igualdad. Se procurará que no cuezan más tiempo que el necesario; la demasiada cocción los encoge y endurece, haciéndoles perder mucho de su sabor.

(1) Estos tres litros de consomé, pueden ser del corrientes (pág. 10) ó de ave (pág. 4) y pueden sustituirse por 3 litros de caldo del cocido ó de ternera.

Cuando las almejas están cocidas se cuelean en el colador *chino*, se hace hervir el caldo y se añaden 60 gramos de manteca, y una cucharada de perejil picado, se retira de la lumbre, se remueve la manteca para que se derrita; se ponen las almejas bien escurridas en la fuente con sus conchas, se riegan con la salsa y se sirven.—*Mer*.

### Hígado de ternera á la Burgesa

(Fois de veau á la bourgeoise)

Se compra un kilo de hígado de ternera, lo mas claro pasible, se mecha con tiras de tocino condimentadas con pimienta y sal, evitando que las tiras aparezcan en la superficie, se rehoga el hígado con 100 gramos de manteca en una cacerola de cabida de 3 litros, teniendo cuidado de volverlo muchas veces, para que tome color por igual.

Cuando está bien rehogado, se saca de la cacerola y se añaden á la manteca 20 gramos de harina, se mezcla con la cuchara durante 4 minutos; sin retirar la cacerola de la lumbre, se añade medio litro de agua, medio litro de vino blanco, un ramito de perejil, una cebolla con 2 clavos de especias clavados en ella, 2 polvos de sal, 2 pizcas de pimienta; se hace hervir moviéndolo circularmente, se vuelve á poner el hígado en la cacerola y se añaden 2 pedazos de zanahoria cortados en forma de tapón, se cubre la cacerola en sus tres cuartas partes, y se pone á cocer á fuego muy suave. Al cabo de 2 horas de cocción se añaden 10 cebollas de unos 3 centímetros de grueso, mondadas y rehogadas en la sartén para que tengan un matiz dorado, se deja cocer aún durante una hora, se arregla el hígado en la fuente, se cuele la salsa por un colador grande, se desengrasa, y si resultase demasiada, se hace reducir á buen fuego durante 3 minutos, se retira el ramo de perejil y la cebolla que tiene los clavos de especias, se guarnece el hígado con las cebollas y las zanahorias, se vierte encima la salsa y se sirve.—*Tort*.



## Alcachofas con salsa blanca

(Artichauts sauce blanche)

Se escojerán 4 alcachofas regulares, que no estén duras ni espigadas. Se cortan las hojas por los extremos unos 2 centímetros, se les quita por debajo dos filas de hojas y se corta un centímetro del rabo, se lavan y se cuecen en agua de sal (5 gramos de sal por litro de agua); para asegurarse de que están cocidas, se hace entrar la aguja de coser aves, hasta el centro, debiendo meterse sin resistencia. Se escurren bien y se colocan en corona sobre una servilleta. Se sirve salsa blanca á parte.

**Salsa blanca.**—Para cuatro personas se ponen en una cacerola de cabida de un litro, 30 gramos de manteca, 30 gramos de harina, se mezcla la manteca y la harina y se hace una especie de pasta, se añade sal y pimienta suficiente, se vierten 2 decilitros y medio de agua caliente, se le dá vueltas en la lumbre con una cuchara hasta que rompa á hervir. La mezcla de manteca, harina y agua, no debe dar menos de 3 decilitros. Es preciso que esta mezcla adquiera consistencia bastante para cubrir el revés de la cuchara con una capa de 2 milímetros, se añaden entonces 60 gramos de manteca, que se tendrán cortados en pedazos para que se derritan más facilmente, se retira del fuego, y se remueve circularmente hasta que la manteca esté completamente derretida. En el caso de que estuviera demasiado espesa, lo que pudiera suceder, pues hay harinas que espesan más que otras, se añade medio decilitro de agua, ó la mitad solamente, según lo que sea necesario, y se hace romper á hervir de nuevo, si el hervor hubiera cesado. Hecha la salsa debe dar cuatro decilitros.

—J. T.

## Empanada de ternera y jamón

(Paté de veau et jambon)

Lo primero que se necesita es un molde para pastel, ovalado de 20 centímetros de ancho, procediéndose luego á hacer la pasta, para la cual se toman 750 gramos de harina de flor muy pura, 375 gramos de manteca, 15 gramos de sal; se tienen á mano 2 decilitros y medio de agua; se cierne la harina sobre la

mesa por el cedazo de latón, se hace en medio de la harina un hoyo que pueda contener la manteca, la sal y la mitad de la cantidad de agua; se amasan perfectamente la manteca y la harina; se añade, sin dejar de amasar, el resto del agua en tres veces; cuando el agua esté enteramente absorbida, se espolvorea la mesa de harina, arrollando sobre ella la masa para hacer una bola bien lisa. Lo que distingue una masa bien hecha, es el que no se pegue nunca á las manos, á la mesa, ni al rodillo. Se deja descansar ó dormir la masa una media hora; se toman las tres cuartas partes de la masa y se aplasta en forma ovalada de 2 centímetros de grueso; se levantan los bordes de esta capa de pasta á una altura de 5 centímetros para formar como una especie de bolsa ó caja redonda; se mete en el molde y se comprime en el fondo para forrarlo bien; se va subiendo la masa por los costados hasta que exceda del molde unos 2 centímetros; hay que tener cuidado de que la masa aplicada al molde sea por todas partes de igual espesor. Si se dejaran sitios muy delgados, se abriría por ellos al cocerse en el horno. El resto de la pasta se deja sobre la mesa para emplearla luego según diremos.

De antemano se quita la corteza y el gordo de un kilo de jamón; se limpia de nervios 1 kilo 500 gramos de tapa de ternera; se reserva para guarnecer, la parte mejor del trozo, que debe pesar siempre 600 gramos, y se mecha con tiras de tocino condimentado; se quitan los pellejos, los nervios y los huesos de las partes que restan; se prepara la misma cantidad de tocino, quitándole la corteza y la parte nerviosa, reservando la corteza después de haberla lavado bien; se ponen 20 gramos de sal con especias compuestas (1) en la ternera y el tocino, que se pican y machacan para formar el picadillo; y se pone una capa de éste en el fondo de la empanada que está en el molde; se corta el jamón en lonjas muy delgadas, con

(1) Aunque se encuentran en las tiendas de comestibles las especias compuestas es preferible prepararlas y para ello se ponen en un cucurcho de papel blanco 8 gramos de tomillo, 8 gramos de laurel, 4 gramos de mejorana, 4 gramos de romero; se secan bien en estufa estos cuatro aromáticos, y cuando están bien secos, se mezclan en un mortero con 15 gramos de moscada, 15 gramos de clavo, 8 gramos de pimienta blanca en grano, 4 gramos de pimienta de cayena. Se machaca todo y se pasa por el cedazo. Se conservan estas especias en una botella ordinaria bien limpia y en donde habrán puesto 250 gramos de sal, mézclase bien con las especias y tápese perfectamente y se reservan para cuando hagan falta.



las que se forma una capa de dos ó tres centímetros sobre la de picadillo. En igual forma que el jamón se corta el trozo de ternera que se reservó y forma una nueva capa también de dos ó tres centímetros sobre la de jamón. Esta última capa se espolvorea de sal con especias compuestas y sobre ella se extiende la mitad del picadillo sobrante, y encima una nueva capa formada con lonjas de jamón que se cubre con el resto del picadillo, que á su vez se cubre con lonjas de tocino con una hoja de laurel encima. Se moja el borde de la empanada que sobresale del molde y encima se coloca la pasta que se dejó encima la mesa, á la que se habrá dado una forma ovalada mayor que el molde. Se une á la empanada su tapa apretando sobre las dos partes con el pulgar; se corta la masa que sobresale, se forma con las recortaduras de la masa una bola, que se aplasta hasta que quede de medio centímetro; se recorta en forma ovalada de un tamaño de 17 centímetros, para formar la segunda tapa; se moja la primera y se aplica la segunda encima; se hace en medio un agujero de 3 centímetros de profundidad por 2 de anchura; se dora con huevo batido, se hacen unas rayas ó endiduras sobre la tapa de una profundidad de 2 milímetros, se mete en el horno y se deja cocer durante 2 horas. Si la empanada se dora demasiado, se cubriría con una hoja doble de papel mojado; se prueba si la empanada está cocida con la aguja de coser aves, que se introducirá por el agujero. La aguja debe entrar sin resistencia. Una vez cocida se retira del horno y al cabo de media hora se vierte por el agujero superior la siguiente gelatina:

**Gelatina para la empanada de ternera y jamón.**—Se corta en 8 pedazos la corteza de tocino que se había guardado, se ponen con la corteza, en una cacerola de cabida de 3 litros, las recortaduras de ternera y los huesos, se añade una pata de ternera deshuesada y cortada en pedazos; se añade un litro y medio de caldo, 1 cebolla con 2 clavos de especie clavados en ella, y un ramillete surtido; se hace hervir, se espuma y se añaden 2 polvos de sal con especias compuestas, se deja cocer lentamente dos horas al lado de la hornilla, cuando está cocida la pata de ternera se cuela todo por una servilleta; se desengrasa y se vierte en la empanada, según se ha dicho.

## Cuarto de Cordero asado

(Quatier d' agneau rôti)

Se toma un cuarto de cordero que tenga una pierna: se sierra el hueso que forma el mango de ésta, se ensarta el trozo de cordero y se asa para lo que precisarán 35 ó 40 minutos. Se coloca en la fuente y se guarnece con berros. Aparte se sirve una salsa picante.

Para otra ocasión nos reservamos dar la fórmula clásica de la salsa picante.

## Menús escogidos

Debido á la amabilidad de los señores Pompidor, podemos continuar en esta sección las fórmulas para la preparación de los platos principales que constituían el «Menú» del almuerzo dado por la Junta de Obras del Puerto de Tarragona, cuya reproducción publicamos en nuestro número anterior. Para seguir nuestra costumbre repetimos el contenido del mencionado

### MENU

Huitres vertes à la glace

Hors-d'œuvre Riche

Œufs pochés Princesse

Saumon du Rhin à la Chambord

Medaillons de cœur de filet Rossini

Punch au Kirsch

Poularde du Mans à la Broche

Salade Rachel

Biscuit Glacé Palestine

Savarin au Maraschino

Pâtisserie-Fruits

Café-Liqueurs

### Vins

Barsac 1892.—Château La Mouline

Johannesberger 1893.—Chambertin 1892

G. H. Mumm cordon Rouge.—Jerez Tio Pepe





## Huevos cuajados Princesa

(Oufs podrá Princesses)

Se llena de agua hasta faltar un centímetro del borde de la sartén pequeña de saltear, se añade un polvo de sal y medio decilitro de vinagre, se hace hervir el agua, y cuando ha empezado el hervor, se cascan en ella 6 huevos muy frescos, cubriendo después la sartén con su obertera, se retira del fuego á los 2 minutos, y si la clara envuelve á la yema con una capa cuajada, es que está ya cocido el huevo. Se tendrá prevenida una cazuela con litro y medio de agua tibia, se sacan los huevos uno por uno con la cuchara agujereada y se ponen en la cazuela, se les deja en el agua 10 minutos, se escurren y después se recortan las partículas de clara al rededor, á fin de que el huevo conserve una forma ovalada bien limpia.

Preparados ya los huevos en esta forma, se colocan sobre un crostón y se salsean con una salsa blanca (véase pág. 27), en la que una vez preparada, se le mezclarán colitas de langostino; se guarnecen los huevos con trufas y con puntas de espárragos salseándose finalmente todo con salsa alemana.

## Salmón del Rin á la Chambord

(Saumon du Rhin á la Chambord)

Para la confección de este plato es preciso preparar salsa española de vigilia, consomé y glacé de pescado, popietas de lenguado, rellenos de sollo y pescadilla, sustancia de pescado y *velouté* de pescado, y á continuación, ponemos las fórmulas de tales preparaciones.

**Salsa española de vigilia.**—Se limpian y cortan en pedazos 3 kilos de pescadilla, sollo, y otro pescado blanco; se baña de manteca una cacerola, en la que se ponen 3 cebollas cortadas en rajitas, se coloca el pescado encima, se añaden 5 decilitros de vino blanco y se cuaja todo, se añade 5 litros de consomé de pescado, 2 zanahorias grandes, 1 ramillete surtido, 5 gramos de sal y 2 gramos de pimienta molida; se hace hervir y al primer hervor se pone al lado de la hornilla, se deja cocer

suavemente hasta que el pescado esté completamente cocido y después se saca este poniéndolo en una fuente, se hace un rehogo con 350 gramos de manteca clarificada y 350 gramos de harina, se añade á este rehogo el caldo del pescado, se le dá vueltas hasta que rompa á hervir y se deja después reposar al lado de la hornilla, se cuele por el cedazo y se pone en sitio fresco hasta que se emplee.

**Consomé de pescado.**—Se rehogan en 400 gramos de manteca, 5 zanahorias grandes cortadas en tiras, 4 cebollas cortadas en rodajas, 3 ramas de apio, 4 cebolletas, 1 diente de ajo sin mondar, 3 clavos de especias, 2 hojas de laurel, 1 ramita de tomillo, 12 ramitas de perejil; se rehoga al fuego hasta que tome un matiz encarnado, se añaden 2 litros de vino de Burdeos blanco seco y 5 litros de agua; se hace hervir, se espuma y se añaden 40 gramos de sal y 2 pizcas de pimienta molida, se echan en la cacerola 3 kilos de salmonetes cortados en 3 pedazos, añadiendo las espinas de 6 pescadillas cuyos filetes se guardan para clarificar, se hace cocer con hervor muy lento durante 2 horas, al lado de la hornilla, se cuele después por una servilleta, se machacan los filetes de pescadilla con 2 claras de huevo, se clarifica el consomé de pescado con las claras de huevo y los filetes de pescadilla.

**Glacé de pescado.**—Se ponen en una marmita 4 kilos de cabezas de sollo, 1 kilo de pescadilla, 12 kilos de otro pescado blanco, 3 dientes de ajo sin mondar, 10 litros de agua, 2 botellas de vino de Chablis; se hace hervir, se espuma y se le añaden legumbres, se condimenta y reduce como el glacé de carne (véase pág. 5).

**Popietas de lenguado.**—Se preparan de la siguiente manera: 24 popietas de filete de lenguado, se sacan los filetes á 6 lenguados, se les quita el pellejo y se igualan, se extiende sobre ellos una capa de relleno de pescadilla por el lado que se ha quitado el pellejo, se arrojan los filetes, se pega en la parte de encima una seta torneada y se envuelven en papel untado con manteca, se colocan en una sartén chata de saltear bañada en manteca y se les añade *mirepoix* (véase pág. 5) hasta que queden cubiertas á medias, se cuajan al horno, se retiran, se enfrían y se guardan para guarnecer, quitándoles el papel.

**Rellenos de sollo y pescadilla.**—Se pasan por el cedazo 500 gramos de carne de sollo



machacada, se añaden 300 gramos de manteca y 300 gramos de sustancia de pan ó panada. Se condimenta y se añaden 2 huevos y alemana de pescado reducida. El relleno de pescadilla se prepara igual sustituyendo el sollo.

**Alemana de pescado.**—Se preparan 2 decilitros de sustancia de pescado, 1 decilitro de sustancia de setas y 1 litro de velante de vigilia, se reduce todo hasta que la salsa deje bañada por completo la cuchara; se espesa con 4 yemas de huevo y 15 gramos de manteca, se pasa por el cedazo al baño maría, se cubre con una cucharada de consomé de pescado para que no se forme tela en la superficie.

**Sustancia de pescado.**—Se cortan en pedazos 750 gramos de grondisios y 750 de araña de mar, y se ponen en una cacerola con 2 cebollas, 2 clavos de especie, 1 zanahoria, 1 ramillete surtido, 4 cebolletas, 10 gramos de sal, 3 gramos de pimienta, 4 decilitros de vino blanco, se hierva todo durante 5 minutos, y después se añade 2 litros de consomé de pescado, se hace hervir de nuevo hasta que los pescados están del todo cocidos, se espuma y se cuela por una servilleta para cuando sea necesario.

**Velouté de vigilia.**—Se ponen en una cacerola 4 kilos de pescado; pescadilla, sollo y otro pescado blanco, se añaden 2 cebollas regulares, 2 clavos de especie, 1 ramillete surtido, 2 zanahorias regulares, medio litro de vino blanco, 20 gramos de sal, 50 gramos de pimienta molida, se cuece á lumbré muy suave durante 15 minutos; se añade una botella de vino blanco y 4 litros de agua, se hace hervir, se espuma y se deja cocer al lado de la hornilla hasta que el pescado esté cocido, se cuela por la servilleta, y después se hace un rehogo blanco con 350 gramos de manteca y 350 gramos de harina, se añade el caldo del pescado á este rehogo, se reduce durante un cuarto de hora, se cuela y se guarda.

**Preparación del salmón á la Chambord.**—Se vacía, se lava y se enjuga un salmón entero, al que se le ata la cabeza, se pone en una cacerola pescadera provista de rejilla, se le añade *mirepoix* (véase pág. 5) y se cubre con hojas de papel untadas en manteca, se le hace hervir pronto y al primer hervor se le deja cocer muy suavemente, con poca lumbré durante una hora.

Se hace entre tanto un aderezo con pequeñas *quenelles* de sollo, setas y trufas y leche-

cellos de carpa, salseado todo con española de vigilia reducida con sustancia de setas y trufas, se preparan para guarnición 24 lechecillas de carpa, 13 gruesas trufas y 8 grandes *quenelles* de relleno de sollo, se hace un zócalo de arroz en el fondo de la fuente, de 5 centímetros de alto y 4 centímetros más pequeño que el pescado, se escurre el salmón, se le quita la piel de encima, se enjuga y después se baña con glacé de pescado, se preparan 4 filetes de lenguado, se fijan con un poco de relleno de sollo sobre el salmón, desde las hagallas hasta la cola, disponiéndolos á la misma distancia unos de otros, se cubren los filetes de lenguado con papel untado con manteca, se pone el salmón al horno para que se asen los filetes, cuando éstos se hallan cocidos se quita el papel y se coloca el salmón sobre el zócalo de arroz, se vierte el aderezo en el fondo de la fuente, se ponen alrededor del zócalo, de modo que lo oculten 4 grupos de lechecillas, las 8 *quenelles* grandes, las 8 trufas y 8 cangrejos; se arman 5 hatelets con cangrejos, trufas y las *popietas* de lenguado, se clavan en el salmón, se sirve aparte salsa española de vigilia.

## Medallones de solomillo á la Rossini

(*Medaillons cœur de filet Rossini*)

Se cortan del centro del solomillo los trozos precisos que tendrán unos cuatro centímetros de grueso, se aplastan con la pala, se espolvorean con sal y pimienta y se saltean. A punto que estén, se colocan sobre un crostón y se pone encima una escolapa de *foie gras*, y algunas trufas, cubriéndose todo con salsa al Madera.

**Salsa al Madera.**—Se ponen en una cacerola 4 decilitros de vino de Madera, 40 gramos de glacé de carne y una pizca de pimienta molida; se reduce á la mitad, se añade un litro de española y se continúa la reducción hasta que la salsa bañe bien la cuchara, se cuela por el cedazo al baño maría ó se emplea inmediatamente.



## Ponche al Kirsch

(Punch au Kirsch)

Se hace un helado con 1 litro de vino Chablis y 1 litro de almibar á 35 grados. Se mezcla todo, se cuele por el cedazo y se cuaja en la sorbetera; cuando el helado está bien trabado, se le añaden 2 claras de huevo de merengue á la italiana; se mezcla perfectamente y se cubre la sorbetera con un paño limpio de cocina mojado; en el momento de servir se mezcla con el helado, medio decilitro de kirsch.

## Ensalada Raquel

(Salade Rachel)

Se cortan á rajaditas patatas nuevas hervidas y otro tanto se hace con trufas preparadas, añadiéndose apio cortado, aderezándose con sal, pimienta, vinagre, aceite y mostaza. Mézclase todo bien y sírvese.

## Savarina con Marrasquino

(Savarin au Maraschino)

Se ponen en una cazuela 500 gramos de harina bien cernida; se hace un hueco en medio del montón para poner en él 12 gramos de levadura; se hace un fermento con la cuarta parte de la harina y leche caliente. Cuando el fermento ha doblado de volumen se añade un decilitro de leche caliente y 2 huevos, con clara y yema; se mezcla todo con la cuchara; se añade otro huevo y se mezcla de nuevo; se vuelve añadir otro huevo y 325 gramos de manteca trabajada; se añaden 10 gramos de sal, 15 gramos de azúcar y medio decilitro de leche caliente; se sigue mezclando siempre con la cuchara y se añade otro huevo; se añadirán así hasta 5 huevos, unos después de otros, pero teniendo cuidado de que esté bien mezclado el último antes de añadir otro. Se unta de manteca un molde savarina; se pone la masa en el molde, cuando éste se halla lleno por la fermentación de la masa se cuece en el horno; cuando se conoce que está cocida la sa-

varina, se saca del horno y del molde y se deja enfriar durante 20 minutos; se riega de almibar simple de azúcar, al que se habrá añadido Marrasquino.

No entramos á detallar los *hors d'œuvres* para no hacernos interminables, y nada decimos de la preparación de las *poulardes*, por ser ya conocida sobradamente.

C. y H. POMPIDOR

\*Maison Dorée—Barcelona

## Una comida como se ven pocas

Las comidas excéntricas hacen ahora furor en New-York. Después de la comida ecuestre ofrecida recientemente por un hombre muy... á caballo de los principios de la alegría, hete aquí que una señora, A. B. Brool, acaba de dar á sus invitados, en el primer restaurant de la ciudad, el restaurant Sherry, una comida campestre.

La inmensa sala de banquetes había sido transformada en una gran cáscara de huevo de madera. Los convidados estaban sentados en pequeñas mesas con sillas de madera y el servicio estaba á cargo de camareros en traje de payés.

Se había estendido sobre el parquet una espesa capa de paja. Durante la comida, y era esta el *clou* de la fiesta, pequeños lechoncillos corrían por entre piernas de los convidados, mientras las gallinas, los gallos y las ovejas buscaban entre las pajas su pitanza, y los perros roían los huesos.

En las paredes se habían pintado escenas campestres y se habían cuidadosamente colgado en el techo jamones, manzanas secadas y garbas de trigo.

Las *toilettes* de las señoras, es menester decirlo, tuvieron bastante que sufrir con la compañía de los gallos y lechones.

¡Sin embargo la fiesta fué original!

Hasta aquí del *Journal de la Cuisine de Bruxelles*.

Muy de sentir es que nuestro colega no nos haya indicado el Menú de esta comida, que á buen seguro no estaría falta de originalidad.

A. López Robert, Impresor, Asalto, 63