

El *Mesón del Universo*, la fonda iniciada l'any 1897 per Ramon Salicrú i Masvidal, i el seu restaurant, actius fins al 1907, van esdevenir un referent del Mataró de la fi del segle XIX i l'inici del segle XX.

A partir d'uns dietaris (1897-1904) conservats a l'arxiu de la família Salicrú i Lluch es pot parlar del menjar que servia l'establiment.

## EL MENJAR DEL *MESÓN DEL UNIVERSO*, LA FONDA DEL MEU AVI (1897-1904)

El meu avi Ramon Salicrú i Masvidal va obrir el *mesón* l'any 1897 i el va haver de traspasar l'any 1907. L'arxiu familiar conserva els dietaris de la fonda, des del seu inici fins a l'any 1904, i uns exemplars de la Carta del Dia, i per això es pot parlar del menjar que servia el restaurant.

El *Mesón del Universo* era situat al tram del Camí ral, anomenat aleshores Tras Santa Anna, que anava entre la Rambla i la Baixada de Santa Anna. Ocupava una casa de dos cossos, davant mateix del carrer de Sant Agustí, que feia cantonada entre el carrer de Tras Santa Anna, un carreró anomenat el Cós d'en Celdoni, que a l'altra banda tenia la façana del gimnàs del pati del col·legi de Santa Anna, i la Rambla, on hi havia la porta de servei de l'establiment. L'entrada principal era al carrer de Tras Santa Anna, enfront del carrer de Sant Agustí, i era visible des de l'estació antiga del tren, que aleshores, fins a l'any 1905, era al capdavall d'aquest carrer.

Les cases s'enderrocaren quan es va fer la reforma de la Rambla durant els darrers anys vint del passat segle, quan desaparegué la petita illa de cases, gairebé triangular, que existia a l'indret. El seu lloc és ara ocupat per la Creu de terme, en aquell temps situada més a ponent, al final de les cases.

Davant del *mesón*, a la cantonada del carrer de Tras Santa Anna amb el carrer de Sant Agustí, cantó de llevant, hi havia l'antic hostal de Montserrat, ampliat i reformat l'any 1925 i convertit després, als anys quaranta del passat segle, en l'Hotel Suizo. El seu solar és ocupat avui per l'edifici del Banc de Bilbao. El meu avi, abans d'obrir el *mesón*, havia treballat a l'hostal de Montserrat, del qual arribà a ser soci gerent.

L'any 1896 va llogar l'antiga *Posada Peninsular*, que abans havia estat la *Posada de Paco*

*el extremeño y la Rosa*, la va remodelar totalment, i la va anomenar *Mesón del Universo*, que, d'acord amb la seva ideologia republicana federal-catalanista, penso que volia superar i generalitzar l'antic nom de Peninsular.



El Camí ral amb la façana del *Mesón del Universo*. Postal P.V.F.

Col·lecció Francesc de P. Enric i Regàs. MASMM. Arxiu d'Imatges.



La Creu de terme i l'illa de cases del *Mesón del Universo*. Postal A.T.V. núm. 2241.

Col·lecció Francesc de P. Enric i Regàs. MASMM. Arxiu d'Imatges.

La fonda tenia quinze habitacions, d'un o dos llits, servei de carruatges des de l'estació del tren, i quadres per a les cavalleries dels que hi arribaven amb tartana o carro propi.

Com a nota curiosa, transcriu tot seguit la relació d'existències de la Posada Peninsular el

juny de 1896, quan l'avi es devia fer càrrec de l'establiment, possiblement per traspàs:

« Habanos  
pichones  
pollos y gallinas  
1 cabra (murió)  
arroz y sal  
aceite  
confitura  
jabón  
vino  
guisantes  
bujías  
manteca  
purés  
bacon  
Jerez  
champán  
llagostinos  
ultramarinos  
licor  
Burdeos  
Moscatel »<sup>1</sup>



El *Mesón del Universo* tenia clients habituals que residien i menjaven a la fonda, clients de pas, que s'hi estajaven un o més dies, i clients només del restaurant<sup>2</sup>. L'any 1900

Enderrocament de les cases del *Mesón del Universo*, quan es va fer la reforma de la Rambla. S'hi observa la Creu de terme i la façana del gimnàs del pati del Col·legi de Santa Anna. El gimnàs també s'enderrocà i en el seu lloc es va construir una portalada ornamental, que subsistí fins als anys seixanta del segle XX.

Fotografia Col·lecció Francesc de P. Enric i Regàs. MASMM. Arxiu d'Imatges.

les habitacions costaven 2'00 pessetes per nit, tot i que algunes valien només 1'00 pesseta. El mateix any el menú de la fonda oscil·lava a l'entorn de 2'50 pessetes el dinar i 1'25 pessetes el sopar, complements i cafè a part. I un dinar de menú, servit a domicili, valia 3'00 pessetes.

**FONDA DEL UNIVERSO**  
 → DE ←  
**RAMÓN \* SALICRÚ**

---

TRAS STA. ANA, 4  
 (con puerta de entrada en la Rambla)

---

**M A T A R Ó**

---

Comidas á precios convencionales  
 Y SERVICIO A LA CARTA.

---


Se sirven á domicilio  
**BANQUETES Y LUNCHS.**

---

**Habitaciones amuebladas**  
 PARA PARTICULARES Y FAMILIAS.

---

*Carruaje en todos los trenes, dispuesto  
 para los viajeros,  
 así como cuadras para las caballerías*



Capçalera del paper de carta del *Mesón del Universo*.

Arxiu de la família Salicrú i Lluch.

Transcripció a continuació, amb ortografia original, els menús de la fonda entre els anys 1897 i 1902, tal com consten en els corresponents dietaris.

« PLATS DEL MENÚ

1897-1898

	<u>almuerzo</u>	<u>cena</u>
Lunes	Bacalao	Lengua
Martes	Riñones	Pescado
Miércoles	Tripas	Gigot
Jueves	Lomo-cansalada	Bacalao
Viernes	Cap y pota	Pescado
Sábado	Arengadas	Mediana

entrantes

Lunes	Escalopas
Martes	Pichón col
Miércoles	Vientres/menudillos
Jueves	Pollo
Viernes	Pies/cabrito
Sábado	Ternera, tomate y pa...(?)

Miércoles	Vientres
Jueves	Fetxa
Sábado	8 Pies

Lunes	Carne tocino
Martes	Pichón col
Miércoles	Menudillos/vientres

Jueves	Pollo
Viernes	Cabrito
Sábado	Pies

Any 1900

	<u>almuerzo</u>	<u>cena</u>
Lunes	B(iftec)	Lengua
Martes	Riñones	Pescado
Miércoles	Tripas/fetxa	Gigot
Jueves	Lomo	Bacalao
Viernes	Cap y pota/sang y fetxa	Pescado
Sábado	Arengas	Mediana

Lunes	Escalopas
Martes	Pichón a la col
Miércoles	Menudillos
Jueves	Pollo
Viernes	Cabrito
Sábado	Patas de cerdo

Any 1902

Lunes	Lenguas, bacalao, pescado
Martes	Pichón, huevos, patas
Miércoles	Menudillos, hígado, pescado
Jueves	Conejos, gigots, bacalao
Viernes	Cabrito, pescado brasa, perdius
Sábado	Gigots, bacalao, huevos

Any 1903

Lunes	Lenguas, bacalao, lomo
Martes	Pichón, botifarra, huevos
Miércoles	Pies, lomo, pescado
Jueves	Conejos, sang y fetxa, bacalao
Viernes	Cabrits, palpissos, pescado
Sábado	Vientre, costillas, salchichas »

Veient els diversos menús, es dedueix que els plats del primer menú són pràcticament tots de

CARTA DEL DÍA		POSTRES VARIOS	
	Ptas.		Cts.
Sopa de caldo. . . . .	0'15	Pan. . . . .	12
Idem del día. . . . .	0'15	Vino. . . . .	13
Habichuelas. . . . .	0'15	Pasas. . . . .	12
Arroz pescado. . . . .	0'40	Galleta. . . . .	25
Ternera en estofado. . . . .	0'50	Queso. . . . .	25
Idem con guisantes. . . . .	0'50	Almendras. . . . .	12
Idem con tomate. . . . .	0'50	Manzanas. . . . .	13
Idem a la mataronesa. . . . .	0'50	Fresas. . . . .	25
Pollo a la catalana. . . . .	1'00	Melocotones. . . . .	13
Pichón con guisantes. . . . .	0'75	Peras. . . . .	13
Pollo asado. . . . .	1'00	Naranjas. . . . .	12
Pichón asado. . . . .	0'75	Membrillo. . . . .	25
Pescado a la marinera. . . . .	0'50	Aceitunas. . . . .	13
Idem frito. . . . .	0'50	Ensaladas. . . . .	12
Calamares salteados. . . . .	0'75		
Langosta varias salsas. . . . .	0'75		
Costillas a la parrilla. . . . .	0'50		
Beaftek. . . . .	1'00		

Carta del día  
del (1897-1898)  
Mesón del Universo.

Arxiu de la família Salicrú i  
Lluch.

dels primers anys de la fonda, possiblement del 1897 o el 1898, i el segon dels darrers, potser del 1904 o el 1905. Els plats són gairebé tots de cuina popular i de mercat. Transcriu el text de la carta, amb incorporació dels preus dels anys 1897-1898 i dels anys 1904-1905.

cuina familiar, i que evolucionaren progressivament cap a una cuina més optativa i elaborada, seguint els gustos dels molts diversos estadants de la fonda.

En els dietaris no hi ha cap anotació que faci referència a l'escudella i carn d'olla, menjar habitual de cada dia a l'època; per això es pot pensar que l'escudella seria sempre el primer plat del dinar i que els menús es referirien a segons plats. Tampoc no hi ha cap nota referida a amanides, ni a verdures, patates i llegums bullits; igualment es pot pensar que també serien primers plats del sopar o del dinar. L'anotació amanida només figura en l'apartat postres diversos de la carta, potser perquè aleshores les amanides es servien a les postres, com encara és habitual en algunes zones de la Península.

El restaurant servia també a la carta. Els dietaris anoten molts clients. Són majoritàriament propietaris i tècnics de la indústria local, oficials de l'exèrcit, de la guàrdia civil i carrabiners, membres de diverses societats mataronines, algunes persones benestants i, fins i tot, els guàrdies municipals de la ciutat<sup>3</sup>.

L'arxiu familiar conserva dos exemplars de la «carta del día» idèntics en el text, però separats en el temps, ja que entre l'un i l'altre hi ha un important increment dels preus. El primer deu ésser

« CARTA DEL DÍA 1897-1898 1904-1905

	1897-1898	1904-1905
	Ptas.	Ptas.
Sopa de caldo .....	0'15	0'25
Idem. del día .....	0'15	0'25
Habichuelas .....	0'15	0'25
Arroz pescado .....	0'40	0'50
Ternera en estofado .....	0'50	0'50
Idem. con guisantes .....	0'50	0'50
Idem. con tomate .....	0'50	0'50
Idem. a la mataronesa .....	0'50	0'50
Pollo a la catalana .....	1'00	1'00
Pichón con guisantes .....	0'75	1'00
Pollo asado .....	1'00	1'00
Pichón asado .....	0'75	1'00
Pescado a la marinera .....	0'50	0'75
Idem frito .....	0'50	0'75
Calamares salteados .....	0'75	1'00
Langosta varias salsas .....	0'75	1'00
Costillas a la parrilla .....	0'50	0'50
Beaftek .....	1'00	0'50

	Cts.	Cts.
POSTRES VARIOS		
Pan .....	12	25
Vino .....	13	25
Pasas .....	12	25
Galleta .....	25	25
Queso .....	25	25

Almendras .....	12 .....	25
Manzanas .....	13 .....	25
Fresas .....	25 .....	50
Melocotones .....	13 .....	25
Peras .....	13 .....	25
Naranjas .....	12 .....	25
Membrillo .....	25 .....	25
Aceitunas .....	13 .....	25
Ensaladas .....	12 .....	25

<u>VINOS</u>	<u>Cts.</u>	<u>Cts.</u>
Jerez .....	50 .....	50
Málaga .....	50 .....	50
Moscatel .....	50 .....	50
Champagne varias marcas ....	00 .....	00

LICORES

Chartreuse  
Tabacos habanos »<sup>4</sup>.

Els dietaris anoten el nom de molts clients del restaurant del *mesón*. Els primers registrats, el març de 1897, són Julio Gasaux i Ramon Gular, industrials, Lorenzo de Migliaresi, Pepe Borràs, el farmacèutic Bordas, i en Pi de les Cases Noves. Més endavant menjaran al restaurant, entre 1897 i 1904, l'enginyer Brunet, l'ajudant de Marina, Sixte Albertí, el sobrestant de l'estació Vila, Auguste Klein, els industrials Minguell, Peradejordi, Colomer, i Fradera de la fundició, Ernesto de Sisternes, el militar Cusachs, el procurador Clavell, Alfonso de Pineda i els, també industrials, Gnauk, Robreño, Fontanals de la farinera, i Clavell del gas<sup>5</sup>.

El servei devia ésser acurat. Els cambriers portaven davantal blanc fins als peus, com en els millors restaurants de l'època<sup>6</sup>.

El restaurant oferia dinars a domicili, com el

Menú del banquet de comiat de Josep Espiell.

Arxiu de la família Salicrú i Lluch.

contractat per Josep Puig i Cadafalch el 30 de juliol de 1901, «comida a domicilio y café», per import de 55'00 pessetes<sup>7</sup>.

El *mesón* també feia banquets a domicili, com el servit al local de la Sociedad Colombòfila de Mataró el 2 d'agost de 1897<sup>8</sup>, o en el propi restaurant, com el dinar servit el diumenge 5 d'agost de 1900 als delegats de l'Associació Catalanista de la Costa de Llevant<sup>9</sup>, el «que dedican a JOSÉ ESPIELL sus amigos, en prueba del afecto y admiración que por él sienten, deseándole una feliz y próspera estada en Marsella», del qual tenim el menú, però no la data, que xifrem també a l'entorn del 1900<sup>10</sup>, els celebrats pels simpatitzants matoronins de la Lliga Regionalista, el 27 d'abril de 1901 i el 28 d'abril de 1902, i el de la Joventut Carlista, de l'11 de juny de 1904.

També, quan convenia, feia dinars de casament o de bateig. Als dietaris només he localitzat l'anotació d'un casament, el 21 de novembre de 1900, en la qual no hi ha el nom dels contraents del matrimoni, però sí el cost, el següent:

<h2>HOTEL UNIVERSO</h2>  <p>Banquete que dedican á JOSÉ ESPIELL sus amigos, en prueba del afecto y admiración que por él sienten, deseándole una feliz y próspera estada en Marsella. 1/20</p>	<h2>Menú</h2> <p>Ostras ben verdas (de las 7 del matí)</p> <p>Entreteniments inofensius</p> <p>Truita ab els ous del Univers</p> <p>Filarmónicas llumillescas</p> <p>Filet.... (jayl)</p> <p>Broquil civilisat</p> <p>Beefteak á la Xonné</p> <p>Mut á la llaua</p> <p>Polla ab els seus propis ous</p> <p>~~~~~</p> <p>Gelats</p> <p>~~~~~</p> <p><b>POSTRES</b></p> <p>Mugarons - Pomas del Paradís</p> <p>Llepum llepissós</p> <p>~~~~~</p> <p><b>VINS</b></p> <p>Champany y Champany</p> <p>Café - Licors - Cigarros</p> <p>~~~~~</p> <p><b>FINAL</b></p> <p>Borratjos y consecuencias clandestinas</p>
---	---

18 Comensals	90'00 ptes. (5 ptes. comensal)
Cafès i licors	15'00 ptes.
5 Caixes tabac	30'00 ptes.
3 Botelles Màlaga	9'00 ptes. (3 ptes. botella)
8 Bot. champagne	52'00 ptes. (6'50 ptes. botella)
Vi	4'00 ptes.
Confits i figures	78'50 ptes.
	<u>278'50 ptes.</u>

I també he trobat només una sola anotació de bateig, el 25 de desembre de 1900, igualment sense els noms familiars, que va costar

« Comida del bautizo con su servicio y camareros ..... 100 ptes. »

Les anotacions dels dietaris ens permeten també de precisar com era el menjar que servia el restaurant, de manera paral·lela o complementària a les especificacions dels menús i la carta. El llistat dels plats servits és el següent:

#### PLATS DEL MENÚ

Cap i pota  
 Ronyons  
 Tripes  
 Ventres  
 Peus de porc  
 Llengua  
 Fetge  
 Sang i fetge  
 Menudències

Bistec  
 Vedella amb tomàquet  
 Gigot  
 Llom  
 Cansalada  
 Carn de porc  
 Botifarra  
 Salsitxes  
 Escalopes  
 Mitjana  
 Palpissos  
 Conill  
 Cabrit  
 (cabrit a la milanesa)

Ous  
 (truita)  
 (truita al rom)

Pollastre  
 Colomí a la col  
 Perdiu  
 Arengades  
 Peix  
 Bacallà  
 (*Bacalao resilado*=Bacallà esqueixat)

#### PLATS DE LA CARTA

Sopa de caldo  
 Idem. del dia  
 (Caldo a la reina)  
 (Sopa)  
 (Sopa julien)  
 (Sopa de peix)  
 (Sopa de rap)

Mongetes  
 (Verdures)  
 (Panacher)  
 (Faves)  
 (Espàrrecs)  
 (Bròquil)

Arròs de peix  
 (Motllo d'arròs)  
 (Timbal d'arròs)  
 (Arròs a la milanesa)  
 (Arròs i pèsols)  
 (Arròs brut)

Vedella amb estofat  
 Idem. amb pèsols  
 Idem. amb tomàquet  
 Idem. a la mataronesa  
 (Filet amb xampinyons)  
 (Filet amb xampinyons i trufes)  
 (Bou a la jardinera)

Pollastre a la catalana  
 Colomí amb pèsols  
 (Colomí a la col)

Pollastre rostit  
 (Pollastre amb salsa)  
 (Ales de pollastre)  
 (Oca)

Colomí rostit  
 Peix a la marinera  
 (Peix amb salsa)

Idem. fregit  
 (Peix a la brasa)

Calamars saltejat  
 Llagosta diverses salses  
 (Llagosta a la vinagreta)

Costelles a la graella  
 (Costelles a la papillotte)  
 (Costelles a la milanesa)  
 (Costelles a la beixamel)

#### ALTRES PLATS (que no figuren a la carta)

(Timbala de macarrons)  
 (Llonganissa)  
 (Croquetes)  
 (Llagostins)  
 (Tonyina)  
 (Ostres)



POSTRES CARTA

Pa  
Vi  
Panses  
Galletes  
Formatge  
Ametlles  
Pomes  
Maduixes  
Préssecs  
Peres  
Taronges  
Codonyat  
Olives  
Amanides

(Tortell)  
(Mantecado=Gelat)  
(Gatons)  
(Dolços)  
(Pastissets)  
(Crema cremada)  
(Melons)  
(Albercocs)<sup>11</sup>

Sembla que la llagosta era el plat estel·lar del restaurant. Als dietaris hi he trobat els següents serveis:

Llagosta i vedella  
Llagosta i estofat

Façana del *Mesón del Universo* amb els cambres a la porta. La berlina és conduïda per en Francisco Noè de les tartanes i és ocupada per Edelmira Salicrú i Noè. En Francisco Noè era cunyat de Ramon Salicrú.

Arxiu de la família Salicrú i Lluch.

Llagosta i cabrit  
Llagosta i bacallà  
Llagosta i carn  
Llagosta, pollastre i calamars  
Llagosta i pollastre  
Llagosta i calamars

També eren bons plats l'arròs de peix i el pollastre.

Ho corrobora una nota que indica el proveïment que va fer el *mesón* per al dia de les Santes, diumenge 27 de juliol de 1902, que diu textualment

« 2 @ Pescado  
2 @ Langosta  
1/2 @ Langostinos  
1 @ Arroz  
1 @ Musclos

4 @ Carne  
4 ll. Filet  
5 Juegos costillas  
40 Pollos  
4 Dindias  
150 Panes de una ll. »

Programa de la  
revetlla de Sant Ramon,  
30 d'agost de 1901.

Arxiu de la família Salicrú i Lluch.

Com a aclariment, cal dir que una arrova eren 10'40 quilos, i equivalia a 26 lliures, i que la lliura tenia 400 grams.

En els àpats, a més de l'aigua natural, es podia servir gasosa, aigua de Vichy, aigua de Cabrera, sifons, i també cervesa. I pel que fa als vins, la carta oferia vi, així en genèric, però també Xerès, Màlaga i Moscatell; en els dietaris hi consta, a més, Rioja, Rioja clarete, Cariñena i Sauternes.

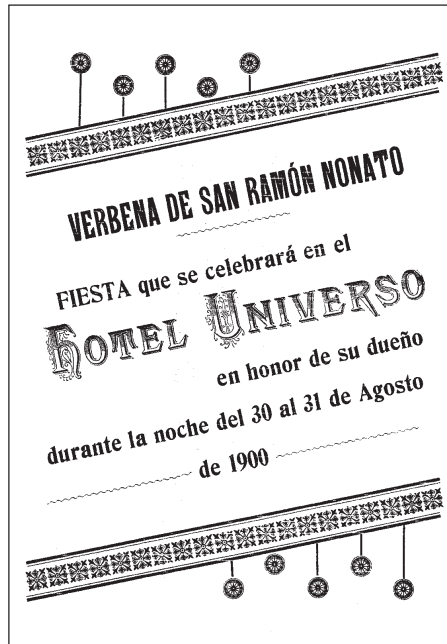
La carta oferia igualment «champagne variades marques». Els dietaris documenten Codorniu i Moët.

Aleshores, com ha estat fins fa molt poc, els menjars acabaven amb el clàssic cafè, copa i puro. La carta en l'apartat licors, només oferia Chartreuse, però els dietaris indiquen que es servia també Calisay, conyac, conyac Martell, anís i rom. I vermut com a entrant. Això a part, els cigars havans, així, en genèric, són ben documentats als dietaris.

Com a nota curiosa, suposo que per a la clientela estrangera, sobretot formada per francesos i alemanys, el restaurant podia servir foie-gras, paté i mostassa.

El restaurant tenia un cuiner que es deia Esteve, del qual no conec el cognom, i diversos ajudants. No tinc dades dels cambriers, ni de les minyones de la fonda.

La família Salicrú i Noè (c. 1910)  
Ramon Salicrú i Masvidal,  
Margarida Noè i Carbonell,  
Quimeta, Edelmira i Ramon Salicrú  
Arxiu de la família Salicrú i Lluch.



## Programa

- A las 8.—Espléndida iluminación por electricidad, l y gas.
- A las 8'30.—Cierre general de cocinas y transformación de los comedores en elegantes salones de baile.
- A las 8'45.—Alegre pasa-calle á la luz de las antorchas.
- A las 9.—Serenata por una renombrada orquesta compuesta de 18 maestros.
- A las 9'15.—Derroche de dinero y agua en juegos típicos callejeros.
- A las 9'30.—Gran baile de Sociedad.
- A las 9'45.—Solo de cornetín por un reputado profesor.
- A las 10.—Grandioso castillo de fuegos artificiales en el jardín del Hotel.
- A las 10'30.—Suculento **piscolabis** á los invitados.
- A las 11.—Otro gran baile de sociedad.
- A las 12'10.—Desfile general con acompañamiento de guitarras y bandurrias.
- A las 12'30.—Reinará un silencio sepulcral en las habitaciones de *dalt...* y de *baix*.

*La Comisión*

Imp. VII4

Unes anotacions de la cuina, escrites marginalment en un dietari, figuren en l'annex adjunt.

Els dies 30 d'agost dels anys 1900 i 1901 l'establiment va celebrar la revetlla de Sant Ramon, «en honor de su dueño», com diu el programa de l'any 1900. Va consistir en il·luminacions, cercaviles, serenates, jocs de carrer, rеспopó, balls de societat i castell de focs artificials. L'any 1901 es formà també un envelat a tot el llarg del Cós d'en Celdoni. L'arxiu familiar conserva els dos programes impresos de les revetlles, farcits de comentaris humorístics<sup>12</sup>.





Penso que, aquestes dues revetlles representaren la culminació de l'èxit del *Mesón del Universo*. Els dietaris conservats de la fonda indiquen que fins al juliol de 1904 l'activitat de l'establiment era normal, tot i que no tinc altres dades de serveis o banquets especials, o no les he localitzades.

L'any 1905 l'avi Ramon Salicrú es va presentar a les eleccions municipals de regidors com a republicà federal, però no va sortir elegit. Aquesta circumstància va provocar que el caciquisme local li fes el buit. I la crisi per la pèrdua de les guerres colonials de Cuba i Filipines li va fer perdre una gran part dels clients vinculats a la indústria local. A més, amb la supressió de la «Zona de Reclutamiento de Mataró», que es va

traslladar a Terrassa, va deixar de tenir els militars com a hostes fixos de la fonda. Això a part, el canvi de situació de l'estació del tren, que del final del carrer de Sant Agustí va passar al davant del carrer de Churruga, també va incidir negativament en la clientela del *mesón*. Per tot això, i potser per alguna altra causa econòmica que no conec, l'any 1907 va traspasar el negoci a Emília Mandri, viuda de Ramon Vives.

Però del *Mesón del Universo* del meu avi Ramon Salicrú i Masvidal, en va quedar un bon record en la memòria dels mataronins i de la família del meu pare.

Manel Salicrú i Puig

## ANNEX

### NOTES DE CUINA DEL MESÓN DEL UNIVERSO

« Para conservar guisantes se hace como sigue: Se hierven y de la agua que han hervido se guarda para empotar, hirviéndola de nuevo con su correspondiente sal, y empotados vuelvan a hervir con los potes. En el empotar se tira un *pols* de sulfato de cobre.

Para conservar los pimientos se cuecen al horno con un poco de aceite y se guarda la salsa de ellos y en unión de más aceite se hierva y hervido sirve para empotar, y empotados se hierven.

Para la salsa de tomate se cortan por el medio y, sin agua se hierven sin que se deshagan, se pasan en el cedazo, y con su sal y aceite se empotan, y empotados se hierven.

Una carga de aceite son 480 ... (litres?)

Una cuartera de grano 12 cuartanes. Un cuartan 4 picotines.

El kilo de petróleo es un litro.

Para el queso de cerdo, 1/2 cap de tocino, cocido bien blando y picado no muy fino, se mete a dentro el molde y a lapresto.

Para la galantina se coge carne michana con su piel y se pica en el mortero sin la piel, y picado se coge la piel i carne, y se ata en unión de un trapo, y se coce bien, y después se cambia el trapo y a la prensa.

Para la parella se hace como pasta de *crispell*, pero en lugar de agua, leche ».

## NOTES

1.- He fet la transcripció respectant el redactat original, incorporant només l'accentuació. He seguit el mateix criteri en totes les altres transcripcions.

Les existències es van valorar en 1594'00 pessetes. D'aquesta relació d'existències es desprèn que la *Posada Peninsular* tenia gallines i colomar. No em consta que el *Mesón del Universo*, després, també en tingués.

Dietaris del *Mesón del Universo*. Arxiu de la Família Salicrú i Lluch (=AFSLL).

2.- Els clients habituals eren gairebé tots gent vinculada amb la indústria matoronina, tècnics i muntadors de màquines de la indústria local, pràcticament tots estrangers, anglesos, francesos i alemanys. Hi residien també regularment alguns comerciants i els oficials i caps de la «Zona de Reclutamiento de Mataró». I algun particular, com l'arquitecte Eduard Ferrés, aleshores arquitecte municipal de Mataró.

Puntualment feien estada a la fonda viatjants de comerç, transportistes que seguien el Camí ral i hi feien parada i viatgers, arribats en tren, que passaven uns dies a Mataró. També s'allotjaven a la fonda els còmics que intervenien en els diversos teatres de la ciutat i els operaris especialitzats d'algunes obres, com les de Can Garí, del Cros.

El restaurant era utilitzat per gent de Mataró, de diversa procedència.

Dietaris del *Mesón del Universo*. AFSLL.

3.- Totes les dades són extretes dels Dietaris del *Mesón del Universo*.

Dietaris del *Mesón del Universo*. AFSLL.

4.- Cartes del dia. *Mesón del Universo*. AFSLL.

5.- Dietaris del *Mesón del Universo*. AFSLL.

6.- Ho documenta la fotografia conservada a l'Arxiu de la Família Salicrú i Lluch, que reproduïm en aquest article.

7.- Dietaris del *Mesón del Universo*. AFSLL.

8.- «En el local de la Sociedad Colombófila de Mataró tuvo lugar anoche el banquete organizado para solemnizar el resultado del importante concurso de Vinaroz recientemente celebrado. La fiesta resultó animada en extremo...

Unos treinta señores casi todos pertenecientes a la Sociedad sentáronse a la mesa dispuesta en forma de U en un espacioso salón, ocupando la presidencia los señores don Fernando Delmás y don Fernando Klein, presidente respectivamente de la Colombófila y de la Comisión de Concursos...

El menú fué espléndido y servido con esmero, corrió a cargo de D. Ramón Salicrú dueño del *Mesón del Universo*.

*Diario de Mataró y la Comarca*, núm.171, (Mataró, 3 agost 1897).

El sopar, per a vint-i-set comensals, costà 108'00 pessetes, a 4'00 pessetes per persona. Es serviren sis ampolles de xampany, que costaren 6'00 pessetes cada una.

Dietaris del *Mesón del Universo*. AFSLL.

9.- «Diumenje prop-passat ab motiu de la vinguda dels delegats de l'Associació Catalanista de la Costa de Llevant, aquells ab alguns companys de nostre centre, anarem á dinar á casa d'En Ramon Salicrú.

Durant lo dinar hi hagué expansió d'amistat, conversas íntimas y allò que's diu menjar a la catalana; sens pronunciar discursos, ni brindis, ni fer cap classe de alussió, tota vegada que allí hi havían elements que no eren dels nostres.

Unicament una demostració de simpatía ne fou objecte un senyor que entrá allá ahont dinavam, acompanyat de duas nenas; aquestas portaven un llás catalá y una medalla ab las quatre barras; al anarsen un apaludiment esclatá en aquell menjador en senyal de simpatía.

La comitiva sortí complascuda del bon tracte d'En Ramon Salicrú y sobre tot del menjar que estava á punt de solfa, com se sol dir, quan una cosa está bé.

Al cap-vespre ens despedirem de nostres companys ab un á reveure y si no hi ha contra ordre aquell reveure tindrà lloch avuy en la vila de Canet»

*La Costa de Llevant*, (Mataró, Sant Pol, Canet, 7 de gener de 1900)

10.- El menú de comiat de Josep Espiell, conservat a l'arxiu de la família, ve reproduït en aquest article.

11.- Les anotacions entre parèntesis indiquen les diferents variants dels plats a la carta.

12.- AFSLL.