

# COMPAÑIA MADRILEÑA DE ALUMBRADO Y CALEFACCION

# GAS

POR

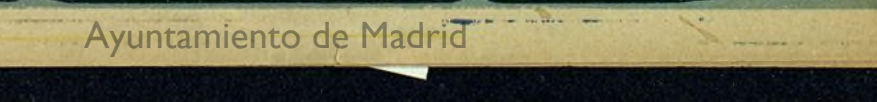
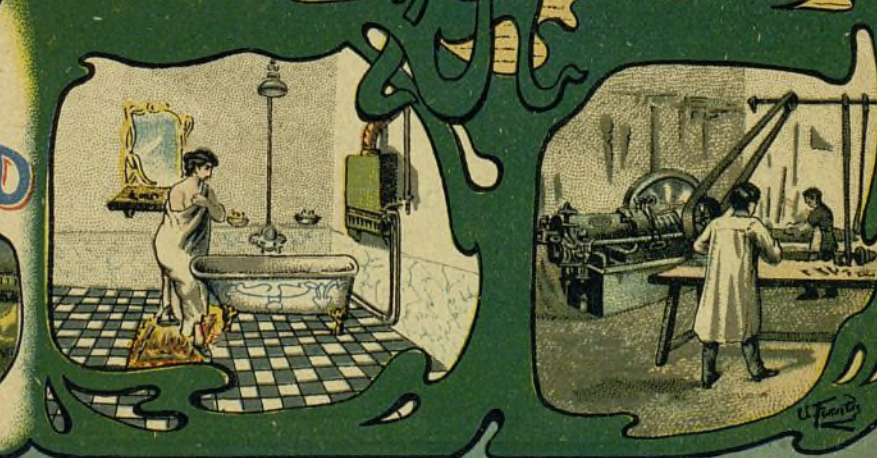
ALICANTE

BURGOS

LOGROÑO

JEREZ

VALLADOLID





COMPañÍA MADRILEÑA  
DE  
Alumbrado y Calefacción por Gas

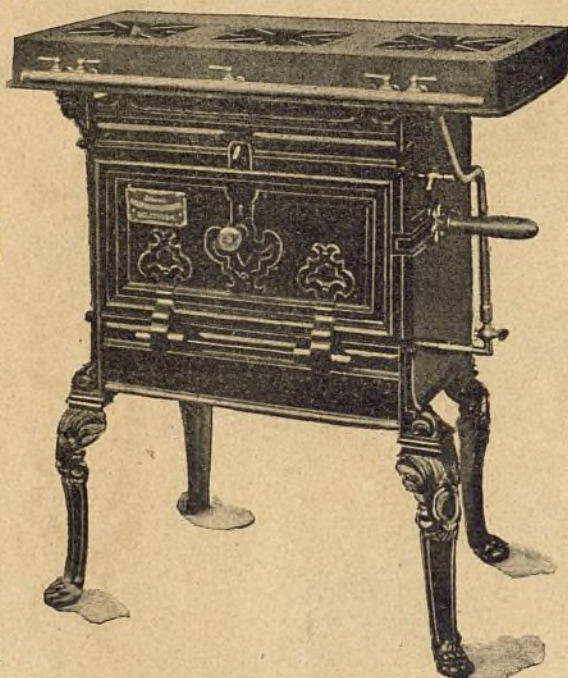
COCINA POR GAS

Rapidez  
Limpieza

Ni pavesas ni cenizas

Terminado el guiso  
Terminado el gasto.

Ensayar  
es  
convencerse.



Economía  
Higiene

Ni humos ni hollín

La cocina por GAS  
es el laboratorio  
de la casa.

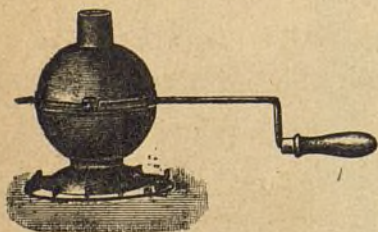
Ensayar  
es  
adoptarlo.

De los numerosos ensayos practicados, resulta que el **CONSUMO MENSUAL** de la cocina por GAS es de **6 á 8** pesetas para familia compuesta de **dos á tres personas**.

— 9 á 11 —	— — —	de tres á cinco —
— 15 á 20 —	— — —	de cinco á ocho —

Tostadores de café

Modelo francés.  
N.º 80 para  $\frac{1}{2}$  K.º



Tueste racional  
del CAFÉ

CONSERVA absolutamente todos los  
jugos y todos LOS AROMAS  
DEL CAFÉ

La operación de tostar el café puede  
hacerse en casa en las cantidades que  
se vayan precisando y casi instantá-  
neamente.

Modelo inglés.  
N.º 81 para 1 K.º





Compañía Madrileña de Alumbrado y Calefacción por GAS

F  
6724  
**CURSO DE COCINA POR GAS**

Calle de Serrano, núm. 52, Madrid.—Teléfono núm. 2.283.



Núm. 69<sup>a</sup>.—Cocina completa de lujo para familias de cuatro á ocho personas.

La **Compañía del Gas** tiene el honor de anunciar al público que para convencerle de las positivas ventajas que ofrecen las **NUEVAS COCINAS por GAS** en cuanto á **limpieza, facilidad, rapidez, higiene y ECONOMIA** sobre todos los otros sistemas de cocinas, ha establecido un **Curso de Cocina por Gas** bajo la dirección del inteligente cocinero D. Ignacio Doménech, Director propietario de la revista española del arte de la gastronomía, etc., etc., titulada *El Gorro Blanco*.

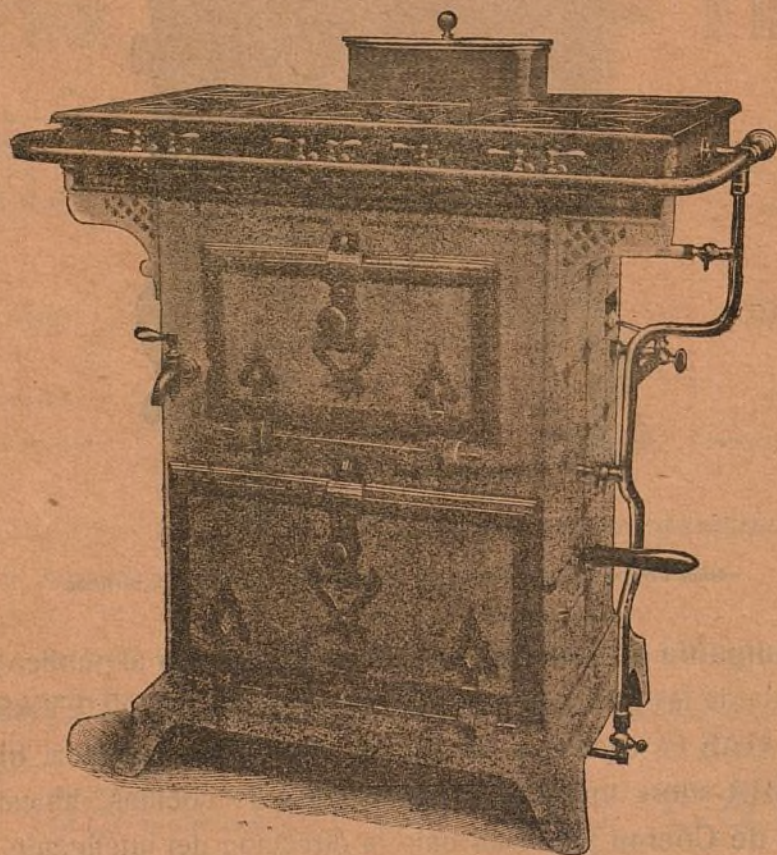
El Sr. Doménech y personal de la Compañía estarán todos los días de tres á cinco de la tarde en nuestro local de la calle de Serrano, 52, teléfono 2.283, en donde facilitarán á nuestros abonados y público en general cuantos datos y explicaciones pidan respecto de todos y cada uno de los diferentes modelos de cocinas que en la exposición establecida en



dicho local tiene la Compañía, pudiendo asegurar, sin temor á nada, que dichos modelos son los más modernos y perfectos del mundo.

Nuestro cocinero, en sesiones sucesivas en dicho local y á las horas indicadas, hará, á presencia del público, en cada uno de los modelos de cocinas expuestos, todos los guisos, desde el modesto puchero hasta los más complicados del arte culinario, explicando al mismo tiempo la manera de preparar las viandas y la manera de proceder con ellas para obtener el guiso apetecido, indicando finalmente la cantidad de tiempo preciso para cada una de las operaciones, así como el consumo de gas necesario.

Asimismo, á petición de cualquier abonado que suministre los manjares necesarios, se comprometerá á guisar en dicho sitio y horas cual-



Núm. 70<sup>a</sup>.—Resuelve por completo todas las necesidades culinarias de una familia de seis, ocho ó diez personas.

quier plato que se le pida, proporcionándole, en cada caso, no solamente los datos de carácter culinario, sino los de manejo de la cocina de gas que se elija y los de tiempo y consumo de gas que hayan precisado.

Estos datos serán suministrados por escrito, con el certificado de nuestro cocinero Sr. Doménech y garantizados por la Compañía, que ga-



rantizará asimismo el poderlos repetir con los mismos modelos de cocinas en la casa particular del abonado que las compre.

La Compañía del Gas admitirá en su curso de cocina, en el local, días y horas señaladas, á las cocineras que le sean recomendadas por sus abonados, las cuales seguirán **gratuitamente** los cursos de nuestro cocinero Sr. Doménech, el que, cuando lo juzgue oportuno, las dará un **certificado de aptitud para el manejo de las Cocinas por Gas** con las firmas del Sr. Doménech y de la Compañía de Gas.



Helvetia 2.ª—Para familias numerosas y de dependencia.

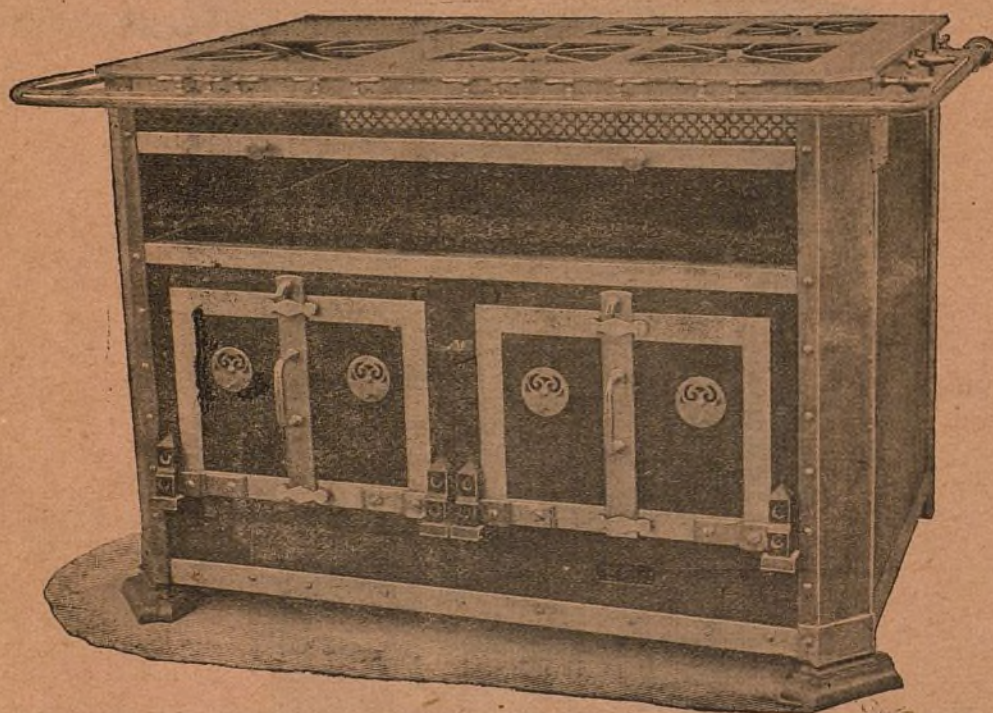
Nuestro cocinero establecerá, previa petición escrita del abonado á la Compañía, *menus* de cocina económica ó elegante con cantidades bien especificadas para cuatro, seis, ocho ó más personas, con las indicaciones culinarias y de procedimiento en las cocinas de gas, tiempo y consumo de gas necesario para dichos *menus*.

Nuestro cocinero podrá también ponerse á disposición de los abonados que le hagan la petición para que vaya á sus casas particulares á enseñar á sus cocineras la confección *en cocina de gas* de determinados platos ó *menus*, ó á confeccionarlos por sí mismo, previo convenio entre nuestro cocinero y el abonado solicitante.

Acudirá también, él mismo ó su personal, á todas las quejas que presenten nuestros abonados respecto al funcionamiento de las cocinas de



gas, resolviendo inmediatamente las dificultades que sean y aconsejando la mejor manera de usar dichas cocinas de gas, ya desde el punto de vista culinario, ya como entretenimiento, limpieza y conservación del aparato en las mejores condiciones de servicio.

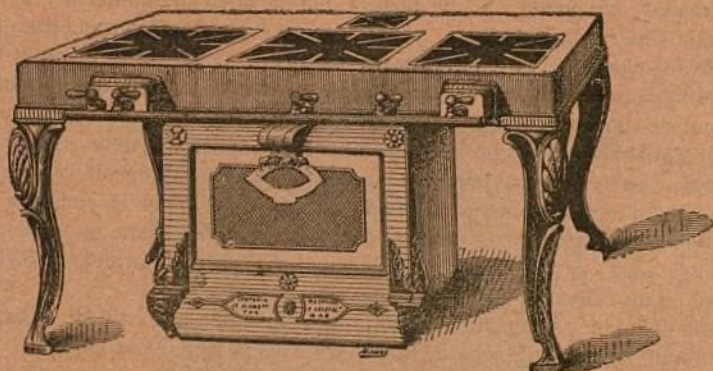


Núm. 72.—Gran cocina completa para familias numerosas, Fondas, Hoteles, etc.



## MENU GARANTIZADO PARA FAMILIA DE CUATRO PERSONAS

Ejecutado por nuestro cocinero SR. DOMENECH en nuestra Exposición de la calle de Serrano, núm. 52, el día 6 de Octubre de 1906 en la cocina modelo N.º 12.



Núm. 12.—Cocina completa, pequeña, con cuatro fuegos y horno cerrado con fuego superior é inferior.

		Cantidades.	Tiempo invertido.	GAS consumido. Litros.	IMPORTE Pts. Cts.
Desayuno.....	Café con leche.....	1 litro.	13'	0 m <sup>3</sup> ,187	0,045
	Pan tostado.....	4 tostadas.			
	Agua para el fregado.....	1 litro.			
Almuerzo.....	Sopa de fideos.....	40 gramos.	3 h, 10'	0 m <sup>3</sup> ,808	0,195
	Cocido á la española.....	350 gramos.			
	Filetes de ternera empanados.....	1 kilo.			
	Patatas risoladas.....	500 gramos.			
	Agua para el fregado.....	2 litros.			
Comida ó cena..	Judías verdes frescas con tomate..	750 gramos.	37'	0 m <sup>3</sup> ,246	0,060
	Rosbif asado á la inglesa.....	1 kilo.			
	Dulce de cocina.—Flan de chocolate	350 gramos.			
	Agua para el fregado.....	2 litros.			
Total del día.....			4 h.	1 m <sup>3</sup> ,241	0,30

### ORDEN DE PROCEDIMIENTO

**Desayuno.**—Colocar la cacerola con la leche en el hornillo de dos fuegos á toda llave.

El agua para el café se coloca en cacerola ó sobre el hornillo económico.

Las tostadas, en el horno sobre la parrilla y con fuego de la rampa superior.

El agua para el fregado, en una cacerola, sobre la placa, aprovechando el calor sobrante del horno, y una vez apagado éste, se traslada la cacerola del agua al hornillo económico hasta su terminación. Todo el desayuno nos ha invertido trece minutos y 187 litros de gas, que con impuesto y todo asciende á 4 1/2 céntimos de peseta.

**Almuerzo.**—El puchero con el agua para el cocido, sobre el hornillo económico, para hacer hervir á los quince ó diez minutos se ha espumado, y en este momento se retira el puchero al hornillo central pequeño, que se deja poco más ó menos á media llave para conservar una ebullición lenta y uniforme.



El agua para las legumbres se pone en cacerola sobre el hornillo económico para hacerla hervir; en este momento se echan en ella las legumbres y se retira de dicho hornillo, apagándole y poniendo la cacerola sobre el horno para aprovechar el calor sobrante del mismo, donde se están haciendo las patatas risoladas; con este calor sobrante, no solamente se cuece la verdura, sino que se calienta después el agua para el fregado.

Al mismo tiempo que hemos puesto el agua para las legumbres en el hornillo económico, ponemos una sartén sobre el hornillo de dos coronas, á toda llave, y salteamos las patatas; cuando están medio salteadas, se ponen en una tartera con un poco de manteca y se introducen en el horno, con rampa superior á toda llave, y distante de ésta unos 7 centímetros por debajo de la tartera, se pone una chapa para limitar el horno y utilizar más el calor, y en el hueco inferior que queda del horno se pone una cacerola con agua, y dentro de ésta, ó baño maría, el molde para el flan-chocolate, que por más que es postre destinado á la noche, lo podemos hacer en este momento para utilizar el calor del horno mientras hacemos las patatas risoladas. Terminadas éstas, las retiramos, y en su lugar se pone un momento el flan para que aún cuaje por arriba, conseguido lo cual se apaga definitivamente la rampa superior; se pone la cacerola del flan en la parte inferior del horno con su correspondiente rampa encendida hasta la terminación del flan, en cuyo momento se apaga la rampa inferior, quedando dentro del horno las patatas, verdura y flan como si fuera en un calienta platos.

Cuando ya está el cocido, se aparta el caldo, que se pone en una cacerola y está sobre el hornillo económico donde hacemos la sopa de fideos, que queda terminada en cuatro minutos.

En este momento se pone la sartén sobre el hornillo de dos fuegos, á toda llave de la corona grande y hacemos los filetes empanados, en cuya operación invertiremos seis minutos.

Con esto hemos terminado el almuerzo y hemos dejado hecho el postre de cocina y la verdura para la noche, y en todo esto hemos invertido tres horas, diez minutos, 808 litros de gas y 19  $\frac{1}{2}$  céntimos.

**Comida ó cena.**—Sobre el hornillo de dos fuegos, á toda llave, se pone una sartén con manteca, cebolla, tomate, etc., para las judías verdes; á los ocho minutos de freir los ingredientes dichos se les incorporan las judías verdes, que las tenemos cocidas del almuerzo, y á los diez y ocho ó veinte minutos queda todo terminado.

Al mismo tiempo que hemos preparado lo anterior, pondremos en el horno sobre su cacerola ó sartén el rosbif á todo fuego de rampa superior; poco antes de la terminación del rosbif se reduce un poco el fuego; á los treinta ó treinta y cinco minutos se retira la grasa y se le aumenta un poco de consommé que se tendrá preparado para hacer el jugo que queda terminado en unos dos ó tres minutos.

En el momento de encender el horno pondremos en una cacerola el agua para el fregado, que se calentará utilizando el calor sobrante del mismo.

En toda la comida hemos invertido treinta y siete minutos, 246 litros de gas y 6 céntimos.

*CERTIFICO la exactitud del precedente menu y me comprometo á repetirlo en la casa particular del abonado que lo desee, obteniendo con la misma cocina idénticos resultados.*

#### GARANTIZADO

Por la Compañía Madrileña de Alumbrado y Calefacción del GAS.

El Jefe de obras,

*C. Fuentes.*

El Cocinero,

*J. Doménech.*



## MENU GARANTIZADO PARA FAMILIA DE SEIS PERSONAS

Ejecutado por nuestro cocinero SR. DOMENECH en nuestra Exposición de la calle Serrano, núm. 52,  
el día 8 de Octubre de 1906 en la cocina modelo N.º 68ª.



N.º 68ª. —Cocina completa con horno y depósito  
para agua caliente.

	Cantidades.	Tiempo invertido.	GAS consumido. Litros.	IMPORTE — Pts. Cts.
Desayuno. ....	{ Chocolate á la francesa ..... 6 onzas. { Pan tostado con manteca ..... 1 litro leche. { 12 tostadas. { Agua para el fregado ..... 1 litro.	13'	0 m3.149	0.035
Almuerzo. ....	{ Huevos al plato á la Meyerbeer .... 12 huevos. { 6 riñones. { Pescadillas fritas á la Gaditana .... 1 k. 500 grs. { Beefs-teaks á la Parrilla ..... 750 gramos. { Patatas fritas á la Inglesa ..... 500 gramos. { Agua para el fregado ..... 2 litros.	30'	0 m3.348	0.085
Comida ó cena..	{ Consommé de Tapioca ..... 100 gramos. { Chuletitas corderito á la Bechamela. 600 gramos. { Capón asado en su jugo y con berros. 750 gramos. { Tarta de Melocotón á la Suiza ..... 1 kilo. { Agua para el fregado ..... 2 litros.	32'	0 m3.444	0.107
Total del día. ....		1h.15'	0 m3.941	0.227



## Orden de procedimiento para el desarrollo del anterior menu.

**Desayuno.**—Poner al horno sobre la parrilla, con llama blanca, las tostadas, que tardan diez minutos.

El chocolate en el hornillo económico, que nos invertirá trece minutos.

El total del desayuno, trece minutos, 149 litros, con un gasto de tres céntimos y medio.

**Almuerzo.**—En el hornillo de dos fuegos, y sólo con la corona grande, se ponen á saltar los riñones que constituyen la guarnición de los huevos al plato; á los tres minutos se ponen los riñones en el plato con los huevos al horno, con fuego inferior.

Al mismo tiempo, en el hornillo de dos fuegos, con sólo corona grande, se ponen á freir las pescadillas.

En el mismo momento se ponen al horno, con fuego superior, los seis beefs-teaks á la parrilla, lo más cerca posible de la rampa.

Los huevos al plato quedan hechos en quince minutos, los beefs-teaks en 17.

Las pescadillas quedan fritas en trece minutos, se retiran y en la misma sartén se frien las patatas con la corona grande á toda llave, tardando en esta operación ocho minutos.

Con esta operación queda terminado el almuerzo en el cual hemos invertido treinta minutos, 348 litros de gas con un gasto de ocho céntimos y medio.

**Comida ó cena.**—Preparar los ingredientes y manjares de modo que al empezar esté todo dispuesto para poner, primero, en el horno, sobre la sartén del mismo, con fuego de rampa superior, el capón, previamente rociado de manteca y sal.

En el mismo horno, en la parte inferior, con su correspondiente rampa encendida, se coloca la cacerola con la tarta de melocotón.

Al mismo tiempo, en uno de los hornillos de dos llaves, sólo con la corona grande, se ponen á saltar las chuletas.

En el otro hornillo de dos llaves y sólo con la corona grande, se pone una cacerola hacer la bechamela.

Las chuletas quedan fritas en cinco minutos, se retiran y se apagan sus fuegos.

La bechamela queda terminada en seis minutos, se retira y apaga el fuego.

Sigue en función el horno con el capón en la parte superior y la tarta en la parte inferior.

Durante un pequeño espacio de tiempo, se prepara el consommé en una cacerola que se coloca en hornillo de dos fuegos, sólo con la corona grande á toda llave.

En el otro hornillo de dos fuegos, sólo con corona grande, á toda llave, se pone una sartén con manteca, para freir las chuletas previamente revestidas de la bechamela y empanadas, todo lo cual queda terminado á los nueve minutos, se retiran y se apaga.

A los ocho minutos el consommé cuece y en este momento se le agrega la tapioca.

La tarta ha quedado terminada en veintiocho minutos, se retira y apaga su fuego.

El pollo y con él toda la comida, queda terminado en treinta y dos minutos, teniendo presente que durante este tiempo que ha estado funcionando el horno, hemos utilizado el calor sobrante del mismo, poniendo en una cacerola agua para el fregado.

En total hemos invertido en la comida treinta y dos minutos y 444 litros de gas, y gasto de 0,107, es decir, un poco más de 10 céntimos y medio, sin llegar á 11.

*CERTIFICO la exactitud del presente menu y me comprometo á repetirlo en la casa particular de cualquier señor abonado que lo desee, obteniendo con el mismo modelo de cocina idénticos resultados.*

### GARANTIZADO

Por la Compañía Madrileña de Alumbrado y Calefacción por GAS.

El Jefe de obras,

*C. Fuentes.*

El Cocinero,

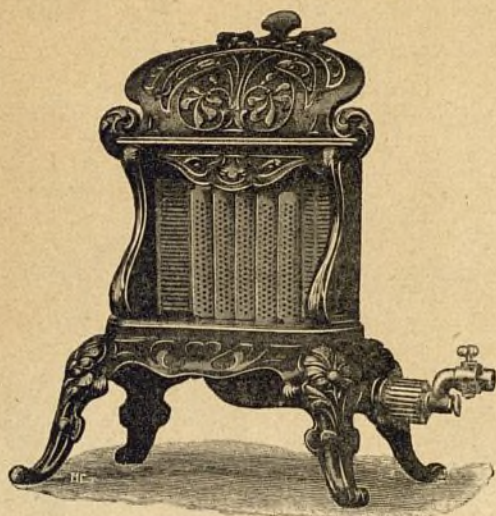
*J. Doménech.*

10.1200077727

Ayuntamiento de Madrid

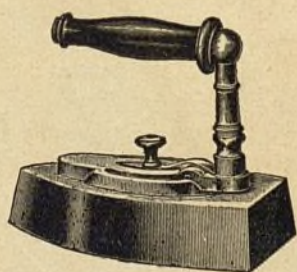


## Estufas á gas.



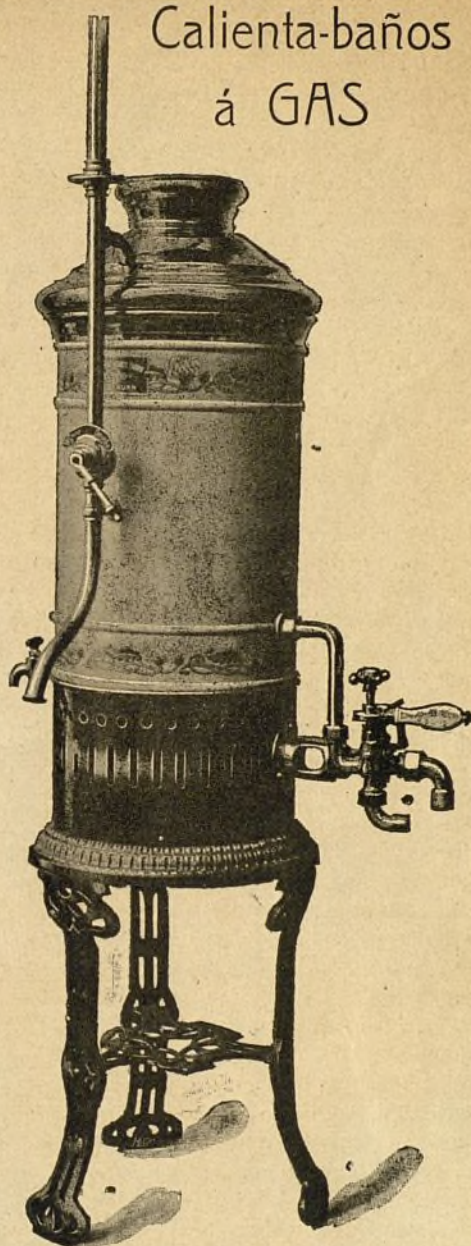
*Calor instantáneo.  
Calor higiénico.  
Calor regularizable.*

## Plancheros á gas.



*Limpieza. Rapidez. Comodidad.*

## Calienta-baños á GAS



10 á 25 litros agua por minuto de 35 á 40°

*Rapidez, Comodidad. Higiene.*

## Instalaciones y aparatos en alquiler

*[Avisos reclamaciones, proyectos, presupuestos, informes, etc., etc.]*

**EXPOSICION Y VENTA DE TODA CLASE DE APARATOS PARA GAS**

### SUCURSALES

Serrano, 52. Teléfono 2.283  
Carranza, 12. Teléfono 2.428

### Almacén-Exposición

7, PELIGROS, 7. Teléfono 474.

### SUCURSALES

Ronda de Toledo, 8. Tel.° 456  
Marqués de Toca, 9. Tel.° 810

**Exposición completa de los modelos más perfeccionados del mundo en cocinas á GAS y  
CURSO ESPECIAL PARA LA ENSEÑANZA DEL MANEJO DE LAS MISMAS EN LA**

**Calle de SERRANO, 52.**



**NINGUNA  
CASA  
SIN GAS**



F  
6724

**BIBLIOTECA HISTORICA MUNICIPAL**



1200077727