

# EVOLUCIÓN DE LA PROFESIÓN DE COCINERO: DEL PRIMER ESTATUTO A LA PRIMERA EXPOSICIÓN CULINARIA EN MADRID (1758-1925)

THE EVOLUTION OF PROFESSIONAL COOKS:  
FROM THE FIRST REGULATION TO THE  
FIRST CULINARY EXHIBITION IN MADRID (1758-1925)

María del Carmen SIMÓN PALMER  
Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC-CCHS)  
Instituto de Estudios Madrileños

## Resumen

En 1758 se regulan los requisitos para obtener el título de maestro cocinero y poder abrir una hostería. Surgen entonces unos locales que pasaron a la historia por distintos motivos. Con el paso de los años, estos «obreros», como se consideran, se asocian en defensa de sus intereses, crean escuelas, convocan concursos entre ellos y organizan las primeras exposiciones.

## Abstract

In 1758 the requirements to obtain the title of master cook and to be able to open an Inn are regulated. As a result some establishments appear which later on are closed due to different reasons. With the passage of time these «workers», as they were considered, organized themselves in order to protect their own interests, they created schools, convened competitions among professionals and organized the first exhibitions.

**Palabras clave:** *Ordenanza de hosteleros y figoneros - Primeros restaurantes - Escuelas de Cocina - Concursos y Exposiciones culinarias*

**Key words:** *Regulations for Inns and taverns – First restaurants - Culinary Schools -Culinary competitions and exhibitions*

**H**oy en día, cuando entidades como la *Basque Culinary Center* se encuentran en pleno funcionamiento, resultado del prestigio logrado por los cocineros españoles en el mundo, creemos necesario remontarnos a la historia y comprobar cómo antepasados suyos iniciaron en Madrid el camino de la profesionalización, ya en el siglo XVIII. Ahora bien, el problema de abordar un tema no investigado hasta el momento es la falta absoluta de bibliografía específica previa y la necesidad de recurrir a fuentes secundarias, como la prensa. La excepción es la edición del primer reglamento profesional del gremio de hosteleros y figoneros, ignorado hasta hoy en todas las historias de la gastronomía española.

## 1. LA PRIMERA ORDENANZA DE HOSTELEROS Y FIGONEROS. 1758.

El año 1644 el Gremio de Maestros Figoneros obtuvo una Real Cédula (21 de diciembre), por la que ningún gremio de la Corte, incluidos Pasteleros y Bodegoneros, podía cobrarles las contribuciones que se repartían para el Real Servicio, y se les concedió licencia para hacerlo como uno distinto y que pudiesen nombrar Repartidores, como el resto. Años después, por Real Privilegio de 24 de abril de 1679, se permitió que tan solo hubiese en la Corte siete figones y, en caso de tenerse por conveniente, añadir otro, siempre con consentimiento del Gremio, para la aprobación y calificación de la persona que se nombrase por Maestro. Pero, como era de esperar, pronto surgieron los infractores y fueron precisas repetidas providencias de la Sala de Señores de Casa y Corte y la de Gobierno del Consejo de Castilla, contra los que vendían mantenimientos en algunas casas y en las cárceles de las guardas de su Majestad. Llegó a procederse contra los hosteleros, lo que les obligó a poner un recurso en el año 1713 ante el monarca, que lo remitió al Corregidor de la Villa para que explicase lo sucedido. El resultado fue que, el 25 de septiembre de 1713, una Real Resolución mandó que todos los hosteleros que había en Madrid de cualquier nacionalidad se incorporasen a dicho gremio de figoneros, y que como tales pagasen la alcabala y los impuestos que se les impusieran. Ese fue el motivo de que estuviesen los hosteleros unidos al expresado gremio de figoneros, aunque ya en 1757 casi se habían extinguido estos y seguían sin Ordenanzas. Por eso deciden la conveniencia de regular su actividad con una serie de normas para su mejor gobierno y utilidad pública que se redactan tras el acuerdo tomado en una Junta general en junio de 1757. El 1 diciembre del año 1758 Fernando VI aprueba las *Ordenanzas del Gremio de Hosteleros y Figoneros de Madrid*, que firman como apoderados Francisco Ardit y Joseph Fernández, ambos del gremio.

Conocemos a Francisco Ardit por ser el autor de la aprobación del *Nuevo arte de cocina* de Juan Altamiras<sup>1</sup> en su calidad de miembro de la cocina real, no cocinero, tal y como consta en su expediente personal en el Archivo de Palacio.

Los hosteleros serían desde entonces maestros aprobados por el gremio, igual que los figoneros, y sin este requisito no podían obtener la licencia de la Sala de Alcaldes. Para su aprobación debían demostrar su habilidad ante veedores y reparadores y haber ejercido durante dos años como maestros cocineros en esta Corte, o fuera, en casa de algún Grande de España. Si habían trabajado en el extranjero el tiempo se elevaba a seis años.

El examen, en presencia de los veedores y el repartidor, se realizaba en casa de este y consistía en la realización de tres platos diferentes: uno de masa, otro de asado y el tercero de guisado, según le ordenasen y «a su satisfacción».

Entre los requisitos previos exigidos, debía acreditar ser persona de buen proceder y sin enfermedad contagiosa, y si era extranjero, la causa por la que se había ausentado de su patria, ya que si había cometido algún delito «u otro inconveniente» no se le admitía al examen. Tras cumplir con determinados requisitos económicos podía sacar la licencia para abrir su hostería sin riesgo de ser denunciado. Los veedores inspeccionaban el interior de los locales para que no tuvieran alimentos estropeados: aves, carnes u otras especies, o que no correspondían a su negocio de hostería, y las que hallaban se las incautaban después de multarles con cinco ducados, que iban a parar por partes iguales para penas de Cámara de S.M. y gastos del gremio.

Se especifica en el reglamento lo que no podían vender por corresponder a los bodegones: guisar o preparar tajadillas con salsa, callos, manos ni otras cosas perjudiciales a la salud pública, como carne de toro, macho cabrío, oveja ni de otras reses y animales nocivos, todo bajo la misma multa y penas. También los veedores reconocían los vinos en las hosterías, y si estaban mal acondicionados o adulterados se les requisaban y denunciaban a continuación, llevándoselos, si podían servir, para los pobres de la cárcel, lo mismo que las carnes que no eran de la clase y calidad correcta.

Cada individuo del gremio solo podía tener una hostería y ningún bodegón ni taberna al mismo tiempo, aunque estuvieran a distancia, porque la sanción era su cierre o la expulsión del gremio. Se marca la distancia de una a otra hostería en más de veinticinco casas para evitar el perjuicio mutuo por la proximidad excesiva; asimismo, se prohíbe al maestro propietario contratar a empleados de la competencia con la multa correspondiente según su categoría.

---

(1) ALTAMIRAS, Juan, *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica. Su autor--- dedícale a San Diego de Alcalá*. Madrid. Imp. Real. 1745.

SIMÓN PALMER, María del Carmen, «Evolución de la profesión de cocinero: del primer estatuto a la primera exposición culinaria en Madrid (1758-1925)» *Anales del Instituto de Estudios Madrileños* (Madrid), LI (2011), págs. 337-358.

Era obligatoria la asistencia de todos los agremiados siempre que los convocase el repartidor a reuniones, bajo pena multa en caso de ausencia no justificada. Se indica que el vestuario en estas reuniones debía ser decente, de manera que si llevaba capa y gorro se le castigaba con dos ducados de multa. Recordemos que pocos años después una disposición similar originaría el conocido como *motín de Esquilache* (1766). Se indica detalladamente la conducta a seguir en las juntas, haciendo hincapié en la modestia como norma en gestos y palabras y se dispone cómo han de guardar los responsables los fondos de impuestos y multas y los papeles del Gremio para su seguridad. Es interesante el capítulo que trata sobre las viudas de los agremiados y las facilidades que les posibilitan seguir con el negocio

Se regulan asimismo las prácticas religiosas y económicas, obligatorias en caso de fallecimiento de agremiados y se declara el día ocho de diciembre de cada año dedicado a la Inmaculada Concepción, con las correspondientes funciones en la iglesia, a que debían asistir todos los maestros.

## 2. LOS PRIMEROS RESTAURANTES, 1760.

La primera consecuencia de la puesta en marcha del anterior reglamento la tenemos en la reacción de los agremiados ante la pretensión de establecerse en la capital de dos extranjeros sin cumplir las normas. Las solicitudes presentadas en 1760 por José Barberán para que se le permitiese abrir un establecimiento en la Carrera de San Jerónimo y por Antonio y José Gippini para que se les autorizase otro tanto en un local inmediato a la iglesia de San Sebastián, fueron bien acogidas por la Sala de Alcaldes de Casa y Corte, pero los dirigentes del gremio de figoneros no tardaron en protestar airadamente alegando que no había ninguna necesidad de crear esos nuevos establecimientos cuyos propietarios además ni siquiera habían pasado los exámenes y pruebas que se exigían a los nacionales. Lograron sus propósitos y entre los méritos y fines alegados por los interesados, además de su experiencia profesional, hicieron constar que tenían práctica en dirigir establecimientos dedicados a dar hospedaje a caballeros distinguidos. Se trataba pues de un intento de superar lo existente, y en poco tiempo lograron situarse al nivel de los mejores. En sus locales se encontraban, además de la residencia propiamente dicha, un restaurante y un café abiertos al público, y en ambos casos pasaron a la historia literaria y política de España unos pocos años después.

La *Fonda de San Sebastián* es recordada en todos los tratados importantes de historia literaria española por haber sido el lugar donde se reunió una famosa tertulia

compuesta por destacados escritores italianos y españoles. El dramaturgo Leandro Fernández de Moratín, cuando aún vivía su padre, don Nicolás, nos dio a conocer con todo detalle estas reuniones, quiénes eran los asistentes y los temas que trataban. Lo que no pudo recoger entonces fue la trascendencia que aquellos contactos tuvieron para el conocimiento mutuo de ambas literaturas. Por si esto fuera poco, el mismo Leandro unos cuantos años después, sin decirlo expresamente, situó en este mismo establecimiento el escenario de una de sus más famosas comedias, la titulada *La Comedia Nueva o El Café*, donde presentó otra tertulia literaria, integrada por poetas de escasa valía que, como los anteriores, se reunían en una sala de un primer piso, mientras que en el bajo conversaban otros escritores, servidos por el camarero Pipí, a quien incluso escuchaban por sus aficiones literarias y sus dotes de informador.

La fama de *La Fontana de Oro* nació entre 1820 y 1823, es decir, en el Trienio Liberal, cuando los políticos más exaltados convirtieron los cafés en verdaderos centros revolucionarios y el instalado allí alcanzó tal relieve que ha dejado multitud de ecos en textos políticos y literarios, como la novela de Galdós que lleva el mismo título que el establecimiento y otras muchas descripciones y referencias de literatos e historiadores.

Aparte de tales momentos destacados, ambos tuvieron una larga y gris vida; la *Fontana* sucumbió cuando las ideologías allí exaltadas fueron perseguidas y la compró finalmente el francés Monier. Por su parte, el *Café de San Sebastián* tuvo una existencia nada brillante hasta mediado el siglo XX, y sólo es recordado por Galdós en varios de sus *Episodios Nacionales* como lugar de tertulias políticas.

La *Posada de los Caballeros de Malta* en 1763 estaba en la calle Silva<sup>2</sup>, con la enseña de la Gran Cruz de Malta en la fachada, y en su publicidad aseguraba que se servía con todo aseo, prontitud y limpieza, y se hacían comidas «para cualquier parte»; tenía además salas de café, con todo género de bebidas, y licores<sup>3</sup>. Ya en 1793 era su propietario Pedro Visóni, que la trasladó a la calle de Alcalá, hasta que el rey Carlos IV compró esta y otras casas para establecer la sede de la Dirección Hidrográfica y actual sede del Ministerio de Educación.

### 3. LAS ASOCIACIONES PROFESIONALES

Pocos años debió de mantener su control el Gremio de los hosteleros y figoneros madrileños porque ya en el siglo XIX no hay noticia de él y parece que los profesionales

---

(2) *Diario noticioso de Madrid*, 30 de diciembre de 1763.

(3) *Diario de Avisos*, 21 de diciembre de 1771.

actuaron muchos años de forma independiente sin órganos que los amparasen. Aunque el derecho de asociación se reconocía ya en la constitución de 1868, el ejercicio es regulado por la Ley de Asociaciones de 30 de junio de 1887, y con arreglo a ella se regirán los gremios y las sociedades de socorros mutuos, entre otros. Los oficios relacionados con la cocina, camareros y cocineros, se agrupan en diferentes organizaciones en defensa de sus derechos, y surgen entidades con el nombre de asociación, sociedad, agrupación, etcétera, la mayoría de las cuales se reúnen en las Casas del Pueblo, tienen su bandera, celebran el aniversario de su constitución y crean sus propios órganos de expresión como *El Arte Culinario*, *El Cocinero Español*, etcétera.

Ya en 1875 se declaran en huelga los camareros y cocineros de cafés y amenazan con hacerlo los de restaurantes y fondas, son entonces los asociados unos ochocientos. Años después, en 1890, tiene que salir Antonio García, como secretario de la *Agrupación de camareros y cocineros*, sita en la calle de Relatores 24, para protestar enérgicamente «contra la especie lanzada sobre acuerdos tomados para declararse en huelga», algo que es incierto en su caso, afirma, y en el de la sociedad *El Alba*, fundada en 1880. Reconoce que, conforme a lo acordado en Juntas generales, ha mandado al Presidente del Sindicato del Gremio de Cafés una instancia pidiendo «el uso del bigote y un día de paseo mensual» para cada camarero y no a la semana, como se ha dicho erróneamente<sup>4</sup>. Se llama a la unión de todos los profesionales para que se asocien y así encontrar el apoyo mutuo para su emancipación y una reforma igualitaria. El semanario *Las dominicales del Libre pensamiento* elogia la «discreción e inteligencia» de los camareros, que al unirse en *El Alba* han pasado de ciento treinta y uno a más de quinientos agremiados<sup>5</sup>. En 1897 se publican los *Estatutos de la Federación de Camareros, Cocineros, Empleados de Hoteles, Cafés, Restaurantes y Casas de Viajeros y Sirvientes*<sup>6</sup>.

Los asociados al *Centro de Sociedades Obreras, camareros y cocineros* reunidos el mes de octubre de 1900, tras una junta que dura de tres a cinco de la madrugada, acuerdan con su presidente, señor San Miguel, animar a asociarse para luchar contra los patronos, hacer publicidad de su nueva sociedad y discutir el horario y obligaciones, como la de no incluir el barrido, limpieza y fregado entre sus deberes o pedir un sueldo entre 14 y 29 reales sin propinas<sup>7</sup>.

La represalia por parte de los dueños de los cafés fue la de tomar medidas de ahorro como la de prohibirles que echasen gotas de café en el vaso de agua o el suprimir la tacita de café para los niños, que les suponían un sobresueldo<sup>8</sup>. El

(4) *Las dominicales del Libre pensamiento*, 21 de mayo de 1890.

(5) *Las dominicales del Libre pensamiento*, 17 de enero de 1891.

(6) *El Liberal*, octubre de 1897.

(7) *El Globo* 17 de octubre de 1900; *El Imparcial*, 26 de octubre de 1900.

(8) *El Día*, 12 de octubre de 1900.

más radical fue el propietario del café de San Isidro que, no dispuesto a que sus empleados pertenecieran a una asociación de resistencia, les forzó a darse de baja en la agrupación, algo denunciado desde *El Imparcial*, que describe la situación de estos trabajadores como abusiva, rozando la tiranía, y sin derecho a descanso<sup>9</sup>.

El diario *El Globo* comenta la condición lamentable de estos obreros que hasta 1898 en caso de enfermedad solo confiaban en las Sociedades de socorro, y eso si pertenecían a algunas de las existentes: *El Alba*, *La central* y *El Arte Culinario*. A partir de aquel año, al crearse la *Asociación de Camareros y Cocineros* muchos se dieron de baja, a pesar de lo cual llegó hasta 1900, cuando se reformó el reglamento y aumentó el número de asociados a cuatrocientos<sup>10</sup>.

Manuel del Palacio opinaba así del trabajo de estos «obreros» en *Madrid Cómico* y consideraba al cocinero:

Digno de lauros y de respeto, figura gigantesca en los pueblos cultos, protagonista en varios acontecimientos históricos, héroe con mandil, filósofo con gorro de papel de cartas, economista, poeta, artista y químico.

Hablaba a continuación de esa clase intermedia entre el cocinero y el *auditorio* que era el camarero, al que definía como «un diputado del parroquiano, en la cámara donde se hacen y se votan los platos que ha de servir a cada concurrente». Le consideraba la encarnación viva de la Academia de la Lengua porque: Limpiaba (las mesas), Fijaba (la atención en los parroquianos) y Daba esplendor (al establecimiento)<sup>11</sup>.

Conocemos los *Estatutos de la Federación de Camareros, Cocineros, y Ayudas de Cámara* gracias a que fueron publicados por Ignacio Domenech en su revista *El Gorro Blanco*, portavoz de todas las actividades profesionales. El objeto de la Federación era el perfeccionamiento social y los fines dobles: el instructivo y el económico. La sede social está en Madrid y se compone de las Sociedades que entonces la integran y de todas aquellas similares o análogas que lo soliciten, sea cual fuere el punto donde residan, siempre que se sujeten a lo establecido y mediante aprobación del Consejo directivo de la Federación. También este residirá en Madrid, aunque con delegaciones en provincias y en el extranjero, y entre sus funciones está la de organizar el Centro federativo y la Escuela, para lo que redactará los correspondientes reglamentos.

El Consejo Directivo será la comisión permanente para resolver cuantas dudas o cuestiones se suscitaren entre las sociedades federadas, teniendo que ser acepta-

(9) *El Imparcial*, 28 de febrero de 1901.

(10) BONET, Carlos, «Camareros, cocineros y reposteros», *El Globo*, 18 de octubre de 1903.

(11) *Madrid Cómico*, 23 de septiembre de 1893, p. 3, 6.

dos por las litigantes los acuerdos tomados por él, aunque cada una sea totalmente independiente de las demás.

La finalidad económica integraba una sección de jubilación por edad avanzada e imposibilidad permanente para el trabajo, la defensa de los derechos de los asociados y la creación de Cooperativas, si eran necesarias por el número de individuos asociados.

En 1909 el comité Nacional de la *Federación mutualista de camareros, cocineros y similares de España* organiza el mes de marzo un gran festival en la Casa del Pueblo, a beneficio de la *Escuela Española de la Industria Hostelería*. Se estrena una traducción al esperanto de una obra de Vital Aza, *Parada y Fonda*, por los alumnos esperantistas de esta escuela y otras piezas también en esperanto<sup>12</sup>.

Los líderes socialistas abanderan las huelgas obreras y en diciembre de ese año de 1909 el gobernador consigue impedir una de camareros y cocineros próxima a estallar en uno de los mejores hoteles de Madrid<sup>13</sup>. Se conmemora entonces el octavo aniversario de la fundación de la Agrupación general de camareros y el cuarto de la de cocineros y reposteros y lo celebran de madrugada en los locales de la Casa del Pueblo. En la primera parte de la velada se recitan composiciones poéticas y se representan algunas piezas teatrales por el grupo artístico de la juventud socialista. La segunda parte se dedica a la propaganda, tomando la palabra diversos oradores que encarecen la unión de todos los obreros para la posible defensa de sus intereses. Terminaron a las seis y media de la mañana<sup>14</sup>.

Unos años después, el 25 de septiembre de 1918, comienza una huelga de camareros y cocineros que provoca el cierre de establecimientos y numerosos incidentes<sup>15</sup>. Entre sus reivindicaciones está la de abolir las propinas a cambio de que todo camarero que sirva de dos de la tarde a dos de la madrugada perciba un salario de dos pesetas diarias y que si se le exige *smoking* su salario diario sea de 10 pesetas; si sirve con chaquetilla blanca o negra, 8 pesetas y para los camareros que van a domicilio, 7'50 pesetas. A los cocineros se les ha concedido el descanso semanal por Real Orden de 30 de enero de 1918 y el sábado por la tarde libre<sup>16</sup>.

Existen ya diferencias entre los asociados y en 1919 se constituye en Madrid la *Sociedad del Arte Culinario Español* con 392 disidentes de la anterior y edita

---

(12) *El Liberal*, 20 de marzo de 1909.

(13) *El Eco de la Construcción*, 5 de diciembre de 1909.

(14) *El País*, 1 de diciembre de 1909.

(15) *El Globo*, 25 de septiembre de 1918.

(16) *El Globo*, 26 de septiembre de 1918.

la *Revista del Arte Culinario* de la que es secretario Teodoro Bardají, el célebre cocinero. En 1928 se fusionarían en la *Federación Culinaria*.

#### 4. LA INSTRUCCIÓN DEL COCINERO. PRIMERA ESCUELA. 1909.

Los cocineros españoles que habían adquirido su experiencia en el extranjero van a ser los principales promotores de la instrucción de los futuros profesionales. Han observado, tanto en Francia como en Inglaterra, que los más destacados hablan varios idiomas, dirigen revistas y escriben libros en los que exponen sus trabajos. Este es el motivo por el que Bardají, Domenech, Brizuela y otros impulsan el asociacionismo y la creación de escuelas profesionales.

En 1906, las Asociaciones de fondistas de España, viendo lo que hacían las de Francia, Suiza, Italia y Portugal para aumentar el turismo, se reúnen con el fin de reformar los hoteles y tener personal competente con conocimiento de idiomas. Este último punto era crucial puesto que los mejores puestos los ocupaban extranjeros. La actividad de estas sociedades fue continua y ya en 1908 se trata de federar a todas las existentes: *El Alba*, *El Arte Culinario*, *La Central de Camareros* y el *Montepío*, que contaba con 1.200 asociados. El presidente de una de ellas, José Romay, en nombre de todos los demás propone la creación de una *Escuela de Fondistas y de Cafeteros* y se le comisiona para que elabore los estatutos de la Federación. Se pretende, a semejanza de las renombradas escuelas de Suiza y Alemania, incorporar a la enseñanza profesional la de primaria para los hijos de los socios. La Escuela se inaugura el 1 de octubre de 1908 en la calle de la Visitación 8, bajo la presidencia del rector de la Universidad Central, Sr. Conde y Luque, y es la primera de España y la tercera del mundo. Se hacen eco de este acto periódicos como *Le Figaro*, *Le Temps*, *The Times*, etc. y prueba del éxito es que pasaron de 600 los matriculados el primer año, sin que el Estado concediera subvenciones de ningún tipo.<sup>17</sup>

En Madrid nace la primera en 1908 dirigida por la *Federación* y una de las funciones de su Consejo directivo será la de cuidar la admisión del profesorado y de alumnos y cuanto concierne al plan de estudios, para lo que nombra una comisión bibliotecaria y otra para la inspección de estudios.

La *Escuela de Fondistas y Camareros*, más conocida como *Escuela española de la industria hostelera*, trata con su programa de impartir a sus alumnos una educación integral, de modo que reconoce la importancia de los idiomas y de la

---

(17) ROMAY, José, «Escuela Española de la Industria Hostelera», *Revista General de Enseñanza*, 15 de marzo de 1910, pp. 5-6.

caligrafía, pero también el conocimiento de la gestión de los locales y el funcionamiento de sus instalaciones, junto a principios de cocina.

Estas eran las asignaturas que debían cursar y que sorprenden por su variedad y la falta de una sistematización de los conocimientos:

Lenguas vivas: francés, inglés y alemán.-- Correspondencia mercantil.--

Aritmética, cálculos mercantiles y estudio monetario.-- Contabilidad por partida doble aplicada al hotel.-- Geografía industrial y comercial y tarifas de transportes.-- Caligrafía.-- Estudios de víveres, conservas, etc.

Servicios prácticos: Menús, decoraciones de mesas, diferentes formas de servir y estudio de costumbres de los diferentes pueblos del mundo.-- Higiene y educación.-- Estudios de la creación de hoteles, cafés y restaurantes.-- Maquinaria aplicada a hoteles y cafés.-- Instalación eléctrica. Forma de cuidar una instalación eléctrica, motores eléctricos, máquinas, dinamos, transformadores, acumuladores, mesas de distribución, alumbrado y mediciones.-- Nociones elementales de medicina.-- Cursos teóricos y prácticos de cocina, pastelería, confitería y helados.-- Dibujo aplicado a la cocina, pastelería y repostería.-- Estudio elemental de botánica.

Todo este programa se completaba con conferencias y exposiciones culinarias, además de una biblioteca para recreo e instrucción de los socios.

Como parte de esta Escuela Española de la Industria Hostelera, funcionó una *Escuela Culinaria* donde se impartían estas clases:

Observaciones sobre todos los pescados asados a la parrilla.  
Teoría de los fritos de toda clase de pescados, y de todos los fritos en general.  
Observaciones sobre todos los pescados de agua dulce y teoría y práctica de toda clase de matelotas, mariscos, anguilas y bullabesas de todas clases.  
Toda clase de platos de bacalao, langostas, turbots, merluza.  
Aprovechamiento de cualquier clase de pescado sobrante.  
Conocimiento general práctico para la ejecución de toda clase de carnes, aves o caza y observaciones sobre los fondos de toda clase de braseados, con una teoría de toda clase de relevés o platos de entrada.  
Enseñanza general, preparación de toda clase de platos fríos, sencillos y lujosos y dentro de esta sección.  
Gelatinas de todas clases.  
Salsas chaud, froid, etc.  
Mouses de aves, caza, jamón y pescado.  
Aves enteras y foie-gras natural.  
Galantinas, pasteles y terrinas.  
Toda clase de ensaladas simples y compuestas.  
Asados.  
Legumbres frescas y secas.

Compotas de frutas, dulces de cocina calientes y fríos, refrescos americanos, ingleses, pastelería de té.  
Composiciones de platos de quesos que se sirven calientes en comidas y banquetes de gran lujo.

Los estudios duraban cuatro años y, además de los conocimientos, se tenía en cuenta el comportamiento y la conducta antes de dar el título de la Federación.

Admitían también cocineros o pasteleros en ejercicio, aunque no pertenecieran a ninguna asociación, pero que quisieran especializarse en alguna rama.

Al tiempo se crean unos *Cursos especiales de cocina y pastelería para señoras y señoritas* que duraban todo el año con un horario de diez a doce de la mañana y de tres a cinco de la tarde. El programa y las recetas eran gratuitos y las clases prácticas voluntarias, con un mínimo de diez alumnas, que llevaban los géneros por sorteo y, a cambio, se quedaban con el plato que se realizaba ese día. Había un carnet por número de lecciones que iban de quince clases por cuarenta pesetas hasta sesenta por cien pesetas. Si la clase se impartía en una casa particular, el precio de seis lecciones era de treinta pesetas.

En estas lecciones se trataban todos los temas: cocina y pastelería española y francesa. Cocina clásica y artística. Creaciones nacionales y extranjeras. Economía aplicada a la cocina. Arte de la confitería y helados. Listas de comida de familias.

Se les daba la oportunidad de aprender platos especiales si lo solicitaban por escrito en la secretaría, pagando una cantidad proporcional al trabajo que supusiese. Ninguna educanda podía presentarse al curso de cocina «con sombrero ni trajes de gran fantasía» y estaban obligadas a llevar delantal blanco «a su gusto». Podían ir acompañadas de otras personas previo pago de una peseta y cada quince días se les daban el programa y las recetas<sup>18</sup>.

El resultado no debió de ser el esperado, porque en septiembre de 1912 el promotor de todo esto, Ignacio Domenech, afirmaba al hablar de las nuevas escuelas creadas en otros países:

...pero no en Madrid. Los profesionales que les estorba lo negro, y enemigos con sordina de todo lo que significa adelanto culinario, pueden permanecer todavía tranquilos, que no se les llama a ningún examen culinario, y así podrán pasar con mucha facilidad en dar gato por liebre y contar cuentos tártaros o chinos delante de personas que tengan la seguridad de que no les sabrán con-  
testar, ni muchísimo menos<sup>19</sup>.

---

(18) *El Gorro Blanco*, 1 enero 1909.

(19) *El Gorro Blanco*, 1907, núm. 70.

A la vista del anuncio publicado en el diario *ABC* el mes de noviembre de 1912, la experiencia les había llevado a fragmentar los cursos por materias afines y en ese mes se abría la matrícula para la enseñanza de francés, inglés, cálculos mercantiles, caligrafía, gramática e instrucción primaria. Los socios de la Federación de las Sociedades *El Alba*, *La Central de Camareros* y *El Arte Culinario*, creadoras de esta escuela, podían recoger su matrícula gratuita en la calle Manuel Fernández y González, 8, sede de la redacción de *El Gorro Blanco*<sup>20</sup>.

## 5. LA PRIMERA ACADEMIA DE COCINA. 1920.

La primera *Academia de Cocina* en Madrid es la que se abre el año 1920 en el edificio de la Compañía de Gas en la calle de Alcalá 43, rotonda del Fénix Español. Allí se dan las conferencias teóricas y prácticas «con que la dirección de la Fábrica obsequia a sus clientes». Miguel López Marau en *El Arte Culinario Español*<sup>21</sup> hace la crónica de las quince conferencias, que enumera, y las considera de capital importancia en la instrucción completa de una joven «destinada a ser con el tiempo madre de familia y directora de un hogar», porque opina que algunas tienen mucha cultura pero no saben freír un huevo ni hacer un té: «saben de todo lo que no han menester saber». En las clases se enseña la manera de preparar toda clase de manjares con la máxima economía, es completamente gratuita y la Fábrica del Gas la encarga a uno de los profesionales más famosos, Ignacio Domenech, garantía «de que la cátedra de profesor será honrada y enaltecida, no descendiendo a chabacanerías propias de tablados de charlatán, puesto que es un profesional meritísimo, uno de los puntales que sostiene el Arte culinario en España»<sup>22</sup>. Se unen los conceptos de *cocina*, *salud* y *regeneración de la raza*, al crear hombres sanos, con alimentación apropiada e higiénica.

El salón consta de una cocina suiza con cuatro hogares, horno, dos autococedores y un horno para pastelería. Los autococedores suponían una auténtica revolución en las cocinas modestas y medias; su manejo era sencillísimo y seguro, «al alcance de los niños» y la comida en ellos preparada se conservaba varias horas caliente y en perfectas condiciones sin necesidad de fuego.

El local estaba constantemente lleno de señoras y señoritas y todos los días la Fábrica sorteaba entre ellas el plato que se había confeccionado.

---

(20) «Apertura de curso en la *Escuela Española de la Industria Hostelera*», *ABC*, 16 de septiembre de 1912.

(21) LÓPEZ MARAU, Miguel, «La primera Academia de Cocina, en Madrid», *El Arte Culinario Español*, enero de 1920, pp. 26-30.

(22) Insertado en *El Gorro Blanco*, marzo de 1920, p. 163.

Confían en que Domenech inculque la afición a sus alumnas «para regir una casa y guiar una familia, que es, sin disputa, el verdadero destino de la mujer».

Damos el contenido de algunas lecciones:

*Primer curso.*

-El arte de servir el té y sus modas. El Plum-cake. Costraditas de huevos Biblesco.

-Términos culinarios.- Las aclaraciones de finas hierbas, hierbas aromáticas reducciones, las cuatro especies. Tournedos a la Crispi.

-Cómo se hacen los churros, los picatostes y el pan frito para los desayunos. Cota de merluza Doménech.

-Las patatas Anna, virutas inglesas, paja y a lo pobre. Granadinas de ternera a la reforma.

-Crema de fritas a la Vienesá (helado). Bomba deliciosa (helado moldeado). Española, pastas secas para servir con el helado.

-Explicación de los temas de cocinas: Conti, Dubarry, Rossini, Crecy, Conde, Castellana, Parmentier, Verde-rado, Glasear, Napar, Abrillantar, etc. Riñones de ternera a la Epicuriana.

## 6. CONCURSOS CULINARIOS

A través de su revista *El gorro Blanco*, Ignacio Domenech anuncia el primer concurso culinario de que tenemos noticia en Madrid el año 1908<sup>23</sup>, promovido de manera privada por la Sociedad *El Arte Culinario* entre sus asociados, previo pago de la correspondiente matrícula. Como premio se hará entrega de «un objeto práctico para el arte» por valor de 75, 50 y 25 pesetas y varias menciones. Conscientes de la necesidad de tener a la prensa de su parte, deciden invitar a los redactores de diarios a fiambres, vino de Jerez y cigarros que pagará el convocante José García y García.

El segundo concurso, tres años después del de Barcelona, es el convocado por *El Gorro Blanco* para octubre de 1914, pero que se aplazará hasta 1915, con el nombre *Concurso culinario Hispano-Americano*. al que se presentan veinte concursantes. Se nombra el jurado, presidido por Víctor Martín, director general de

---

(23) *El Gorro Blanco*, 1 de marzo de 1908.

Casa Tournié desde su fundación, jefe de cocina y pastelería famoso en el mundo de la aristocracia madrileña, y el mejor *restaurateur*; Teodoro Bardají y Mas, que actúa como secretario, es el más distinguido entre los jóvenes, con una cultura enciclopédica, pluma original y brillantísima, según Domenech, que añade: «Juntos hemos sostenido los combates de la apatía e indiferencia en los primeros años entre nuestros profesionales que nos juzgaban como bichos raros»; José García Patrón, ex jefe de cocina y contratista varias veces del Casino de la Gran Peña y del Casino de Madrid, jefe de cocina de los condes de Mallada, duquesa de Bailén, etcétera. De Loreto Capella Olasagasti, opina que ha dado mayor esplendor a nuestra cocina; exjefe de la Casa Real jubilado, en ese momento era jefe del Gran Casino de Alicante, escritor brillantísimo y de gran cultura. Antonio Ruiz era un cocinero de gran renombre y presidente varias veces de la sociedad *Unión del Arte Culinario* de Madrid; por último, considera a Luis Durán uno de los obreros de pastelería más completo y de gran cultura; había sido jefe pastelero de la pastelería Novelty de San Sebastián y trabajado en las mejores de Madrid y provincia y en aquel momento lo hacía en la gran pastelería y café *Monopol* de Madrid.

El fallo del jurado se da el 4 de enero de 1916, después de un concienzudo estudio de todas las recetas presentadas, y se otorga el primer premio de 250 pesetas a Juan Marqués, presentado con el lema «Errande», y los siguientes a José Gómez González y Vicente Sala Mira. Alejandro Doménech, hijo de Don Ignacio, obtiene un premio en el apartado de decoración de tartas con una escribanía con pluma estilográfica.

Es el primer concurso que convoca Doménech, sin ninguna ayuda, y está dispuesto a repetirlo pronto con recetas ejecutadas «a lo vivo»; o, de otro modo: «Hemos sido los primeros para vencer la apatía y conseguiremos con el tiempo hacer Exposiciones culinarias y surgirán nuevos cocineros»<sup>24</sup>.

## 7. PRIMERA EXPOSICIÓN CULINARIA. 1925.

*La Primera Exposición Internacional de Industrias de la Alimentación, Arte culinario y derivados*, se celebró en Madrid en el Palacio del Hielo, con la participación de los principales hoteles de la capital. Inauguran el certamen el 13 de abril de 1925 el gobernador civil, el alcalde, conde de Vallellano, y el presidente de la Cámara de Industria. Los Hoteles que participan son el Reina Victoria, Alfonso XIII, Romay, Gran Peña, Nuevo Club, España, Savoy, Palacio

---

(24) *El Gorro Blanco*, 1916, p. 180-184.

del Hielo, Inglés, Bilbaíno, Paris, Casino de Madrid, Gran Via, Maison Tournie y Roma, entre otros.

Ante el éxito, a pesar de la escasa publicidad en la prensa, se prorrogó hasta el 3 de mayo, con el precio de entrada de una peseta que incluía degustaciones gratis de cacao, vinos, caramelos, bombones, pastas, aguas minerales, conservas y muestras de aceite y otros productos<sup>25</sup>.

Los pabellones más admirados fueron los del Matadero y especialmente el de Gas Madrid, S.A. que ocupaba casi totalmente la Sala de Experimentaciones (350 m<sup>2</sup>), donde se exponían muchos modelos de cocinas, desde las más modestas hasta las de hoteles y hospitales para cuatrocientas personas, y calienta-aguas. Se habían colocado quinientas sillas para que las señoras pudiesen contemplar los experimentos por la tarde: «un esparcimiento gratísimo y provechoso»<sup>26</sup>. Desde *El Gorro Blanco*, Ignacio Doménech, que ya reside en Barcelona, felicita a los organizadores por lo que considera un «ensayo»; destaca que el *stand* de los cocineros es visitadísimo y anima a que se haga otra exposición, sin restricciones ni limitaciones, pero sin explicar cuáles habían sido estas. Opina que, como toda cosa nueva, esta primera exposición es imperfecta pero abre horizontes al arte culinario español y anima a las sociedades obreras a crear escuelas, continuándolas y conservando el caudal de la profesión:

Hay que mejorar el sueldo pero también cuidar el alimento espiritual, el pan del alma, siempre será mejor obrero el que tenga mayor cultura general, por eso se llama este oficio Arte Culinario<sup>27</sup>.

Las reseñas de los platos hechos y probados allí los distintos días de la exposición, que publica Teodoro Bardají en *El Gorro Blanco* y en *La Voz del Pueblo*, muestran su disconformidad con el fallo del jurado, que premia veintitrés de los veintiséis platos presentados, y por su tono deja entrever que detrás hay algo más que una opinión culinaria.

La iniciativa de esta Exposición fue particular y se invitó a organizarla a la *Agrupación General de Cocineros de Madrid*, que puso como condición actuar en solitario sin que colaborara ninguna otra sociedad o grupo de cocineros<sup>28</sup>. Aunque Bardají fue invitado por ellos para que formara parte del jurado no aceptó, y confiesa que quiso también adquirir un *stand* para que un grupo de colegas expusieran y desistió al conocer que tampoco a esto accedían. La *Agrupación* insistió en que

(25) *La Voz*, 24 de abril de 1925.

(26) *El Gorro Blanco*, mayo 1925, p. 51.

(27) *El Gorro Blanco*, junio 1925.

(28) GUERCA, JAVIER B., *El Eco del Pueblo*, mayo de 1925.

colaborara y aclaró que no se trataba de una exposición de sociedades, sino de arte culinario. La dura contestación de Bardají dice entre otras cosas:

[...] Yo, que violentamente fui arrojado de ella, he pretendido dedicar mis cortos alcances al fomento de este arte y he sacado la dolorosa consecuencia de que en cierto sector profesional ocuparse de engrandecer la cocina es hacer el ridículo<sup>29</sup>.

Muy diferente sería su postura dos años después, al reseñar la segunda Exposición, ya a cargo de profesionales.

Hasta aquí estos breves apuntes sobre una profesión reglamentada en 1758 e iniciada de manera formal por italianos que abren las primeras fondas en la capital. De la primitiva alianza de cocineros y camareros se pasará a la defensa por separado de sus intereses corporativos, destacando la preocupación por la formación cultural de los cocineros y su conocimiento de idiomas que les permitan acceder a las obras extranjeras de su especialidad. El estímulo para su mejora se conseguirá con la celebración de concursos y exposiciones, ya en el siglo XX.

## APÉNDICE

### Ordenanzas del gremio de Hosteleros y Figoneros (1758)

*Ordenanzas del Gremio de Hosteleros y Figoneros, de esta Villa, y Corte de Madrid, baxo la protección, y amparo de María Santísima de la Concepción, Aprobadas por el Real, y Supremo Consejo de Castilla, en primero de Diciembre de 1758. Siendo apoderados del Gremio Francisco Ardit, y Joseph Fernández*

Aprobación y Real Provisión del Rey Fernando VI las Ordenanzas, como las tenían los demás Gremios de nuestra Corte, y las havian ejecutado con dictamen de sujetos inteligentes, y la relación que pedía el asunto, y eran de las que se hizo presentación; y mediante hallarse en todo arregladas, y en beneficio del público, sin contener vicio alguno (Tras informe de la Sala de Alcaldes de Casa y Corte de 12 junio).

### **Ordenanzas**

En el nombre de Dios todo Poderoso, y para su santo Servicio, Nos Francisco Ardit, y Joseph Fernández, Individuos del Gremio de Figoneros, y Hosteleros de

---

(29) MARTÍN MAZAS, Eduardo, *Teodoro Bardají Mas. El precursor de la cocina moderna en España*, Binéfar, Madrid, Ayuntamiento. *El Gorro Blanco*, 2007, p. 59.

esta Villa de Madrid. Por quanto nuestro Gremio para su mejor régimen y gobierno acordó, en Junta celebrada en 29 de abril de 1757, en la Escribanla Mayor de Rentas Reales, establecer ORDENANZAS, y Capítulos convenientes, dándonos facultad para disponerlos nuestro Gremio de Maestros Figoneros obtuvo Real Cédula a 21 de diciembre de 1644, formada por SM y refrendada por su Secretario Antonio Carnero para que ni los Pasteleros, ni Bodegoneros, ni otro Gremio alguno de esta Corte pudiesen hacerles ningunos repartimientos de Alcabalas, Cientos, Soldados (sic), Empréstitos, Donativos, ni otros repartimientos, y contribuciones, que se repartían, y repartiessen para el Real Servicio, concediendo licencia para hacerlos como Gremio distinto, y que pudiese nombrar Repartidores, como los demás Gremios. Y por Real Privilegio de 24 de abril de 1679 se le concedió que tan solo ubiese en esta Corte siete Figones, en caso de tenerse por conveniente, se permitiese añadir otro, con consentimiento del Gremio, para la aprobación y calificación de la persona que se nombrase por Maestro, y con otras circunstancias, y facultades; en cuya observancia, y por virtud del mismo Real Privilegio obtuvo repetidas Providencias de la Sala de Señores de Casa y Corte y la de Gobierno del Consejo de Castilla, contra los que vendían mantenimientos en algunas Casas, y en las Cárceles de las Guardas de su Majestad. Y habiendo procedido contra los Hosteleros, que hubo en algunos tiempos, hicieron en el año 1713 recurso a SM, y se dignó remitirle al Señor Corregidor de esta Villa, mandando dixesse, y diesse cuanta por menor de lo que havia passado; lo que hizo en 31 de julio. Y por Real Resolución, participada en aviso del Señor Marqués de Grimaldos, su Secretario, de 25 del septiembre del mismo año, se mandó que todos los Hosteleros, y demás personas que havia en Madrid de la calidad que refiere, y los que en adelante huviesse de cualquier Nación que sean, se agregasen, e incorporasen en dicho Gremio de figoneros, y que como tales paguen la Alcabala, y demás derechos, y repartimientos que se les hiciesen, según mas extensamente contiene; y en su obediencia han estado, y están los Hosteleros unidos al expressado Gremio de Figoneros, y contribuido a sus Repartimientos en la forma que se han convenido, y ajustado, y actualmente lo está, y contribuyen a ka Diputación de Rentas, sin defecto alguno, no obstante haverse extinguido los mas del expressado número de Figoneros, conformándonos en todo con la Real Resolución para su mejor observancia, y de lo contenido en el Real privilegio, mediante no constarnos, ni hallado noticia de que el dicho Gremio tuviesse Ordenanzas, como otros las tienen, y haver entendido, que algunos las an hecho de nuevo, o enmendado, o añadido, y por lo que la práctica, y experiencia nos advierte, conviene se hagan, y establezcan Capítulos para nuestro mejor gobierno, y utilidad pública, en virtud de Nombramiento, y Facultad que nos está conferida, hemos formado los siguientes.

CAPITULO I. Que los Hosteleros sean Maestros aprobados por el Gremio, como se contiene en el Real Privilegio por lo tocante a los Figoneros, sin cuyo

requisito no pueda pretender ninguna persona licencia de la Sala de Señores Alcaldes, y para su aprobación ha de hacer constar a satisfacción de los Veedores, y Repartidores su habilidad, y suficiencia, con las precisas qualidades de haver exercido de Maestro Cocinero en esta Corte, o fuera, en Casa de Señores Grandes, tiempo de dos años: y siendo en Casas de Señores particulares, ha de haver exercido seis años de tal Maestro de Cocineros, y consecuente, a presencia de los mismo Veedores, y Repartidor, en la Casa de éste hará tres Platos diferentes, uno de Masa, otro de Asado, y otro de Guisado, según le ordenassen, y a su satisfacción: y también hará constar ser persona de buen proceder, y sin enfermedad contagiosa; y si fuere Estrangero, la causa de ausentarse de su Patria, porque si interviniese delito, u otro inconveniente, no ha de ser admitido: de todo lo qual certificarán los dichos Veedores, y Repartidor con juramento por ante Escribano, y *incontinenti* depositará trescientos reales de vellón en poder del Repartidor, quien le dará recibo para seguridad de los Derechos Reales de Alcabalas, Cientos, y demás gastos, y repartimiento, que deba satisfacer en el tiempo que subsistiese en el Gremio, por quien se les satisfarán dichos 300 rs. siempre, y quando se separe de él, entregando el recibo del Repartidor, y aviendo pagado todos sus adeudos, porque esta cantidad, y depósito ha de subsistir por vía de fianza, según se ha practicado, y se providenció a instancia de el Gremio; mediante lo qual, y no antes podrá acudir a sacar la licencia de los Señores de la Sala para abrir su Hostería, desde cuya fecha se contará, para incluirle en los repartimientos de Derechos Reales; y en otra forma, y sin estas circunstancias no se le admitirá, y será denunciado, y castigado qualquiera que abra Hostería sin preceder la aprobación, aunque tenga la licencia de la Sala, la qual no le ha de obstar por si sola, en conformidad del citado Real Privilegio, y del Real Decreto, s fecha dos de junio de 1758, en que se prohíbe, que nadie se exercite en esta Villa en Trato, Comercio, Oficio, u Arte, sin averse incluido en el Gremio, que le corresponde, según, y baxo penas, que contiene.

CAPITULO II. Que todos los años se nombren dos Veedores, y un Repartidor, los quales en virtud del Nombramiento mismo, y habiendo jurado en la Sala de Señores Alcaldes de Corte, ante el Escribano de Gobierno, a quien pagarán sus justos derechos, han de poder defender al Gremio en todos, y cualesquiera Pleytos, y Pretensiones, que tenga pendientes, y se ofrezcan, durante el tiempo de su encargo, y hacer las averiguaciones, y pruebas, que va dispuesto para ser admitidos los Individuos de este Gremio, como también las Denunciaciones que convengan: y del de los Veedores será zelar no tengan alguno de los Individuos cosas dañadas en sus Hosterías, de Aves, Carnes, ni otras especies de mala calidad, ni de las que se expressarán, y no corresponden a las Hosterías, Gremio de Figoneros; y si contra ello tuviesen algunas cosas, las que se les hallasen, y aprendiessen, las denunciarán, y se les exigirá cinco ducados de multa por la primera vez, y las demás que arbitrasen los Señores Jueces, aplicadas la mitad para penas de Cámara de S.M. y

la otra mitad por iguales partes, para gastos del Gremio, pobres encarcelados: como también el que en ninguna Hostería puedan vender ni componer para vender Taja-dillas con salsa, Callos, y Manos, según se hace en los Bodegones, ni otras cosas no convenientes a las Hosterías, y salud pública, como carne de Toro, macho de Cabrio, Oveja, ni de otras reses, y animales nocivos, todo baxo de la misma multa, y penas, aplicadas como va dicho; y a este fin se harán las visitas, y diligencias, que tuviesen por convenientes, con asistencia de Escribano para su justificación, y también reconocerán los Vinos que hallasen en las Hosterías, sea poca, o mucha cantidad, y si estuviesen mal acondicionados, o adulterados, se les aprenderán, y denunciarán seguidamente, llevándolos, si pudiesen servir, para los pobres de la Cárcel, como también las dichas Carnes, que no fuesen de correspondiente especie, y calidad.

CAPITULO III. Que ningún Individuo de dicho Gremio ha de poder tener más de una Hostería, y no Bodegón, ni Taberna a un tiempo, no obstante que sea con separación, y a larga distancia; y en casos de verificarse tener de su cuenta dos, o más Hosterías, se le harán cerrar, solo en virtud de este Capítulo: y si tuviese Bodegón, o Taberna, se le excluirá del Gremio, sin más causa. Y de una a otra Hostería ha de haver de distancia más de veinte y cinco casas, y a menos, ni en otra forma no se ha de poder poner, i abrir de nuevo alguna, por el perjuicio, y daño que se causarían unos a otros en su trato, y comercio: y tampoco ha de poder ningún Maestro de este Gremio solicitar para su Hostería Cocinero, Mozo ni Criado alguno de otra, baxo la pena, y multa de diez ducados si fuese Cocinero, o Mozo de Mesas al que solicitasse extraer de casa de otro Maestro; y si fuese Mozo de recado, o de fregar, se le sacarán cinco ducados, y una, y otra pena, se aplicará, la mitad para penas de Cámara de S.M, y la otra mitad por iguales partes para gastos de Gremio, y pobres encarcelados.

CAPITULO IV. Que siempre, y quando llamasse, y convocasse el Repartidor a cualesquier Junta a los Individuos del Gremio, según costumbre, para cualesquier asuntos, y cosas, que entendiesse, y le pareciesse conveniente comunicar tocantes al Gremio, han de concurrir todos los Maestros, no hallándose enfermos, o ausentes, pena de dos ducados: y si la Junta fuese para nombramientos de Repartidos, Veedores, u otros Oficios, o para tomar Quentas a los que salgan, se exigirá doblada la multa a los que falten, y no enviasen a ella aviso por un criado, o papel del dicho impedimento de enfermedad, o ausencia; y todos los que concurriesen deberán ir decentemente vestidos al uso; y al que fuese de capa, y gorro, se le exigirán dos ducados de multa, y baxo la misma pena se observaran la debida modestia, sin ofender en la Junta con acciones, ni palabras a otro alguno; y si lo hiciesse, aunque sea de los Oficiales, con motivo, o sin él, se le exigirán quatro ducados de multa; y tampoco se levantará ninguno de su asiento

para hablar lo que se le ofrezca, sino que lo an de hazer desde su asiento mismo, y con igual modestia, y el mejor estilo, con que se evitarán inconvenientes, consiguiendo toda quietud, y formalidad. Y a este fin se sentarán todos en el lugar que les corresponda por su antigüedad.

CAPITULO V. Que ha de haver un Arca segura con tres cerraduras, y llave distintas, donde se meterán los caudales del Gremio, que procediesen de repartimiento de Derechos Reales, u otros, y los de las multas, y denunciaciones, con quanto en cualquier forma pertenezca al común del Gremio; la qual ha de existir siempre en casa, y poder del Repartidor, quien ha de tener la una llave, y las dos los dos Veedores respective, para que metan en ella cualquier dinero siempre, y quando huviesse alguno tocante al Gremio en poder del Repartidor, u otra persona, y les pareciese a todos tres, baxo la pena de ser responsables cada uno *in solidum* lo que asistiese algún tiempo fuera de ella, y en poder de qualquiera de los mismos, u otros Individuos, porque ha de ser de su cargo cuidar de que exista todo en dicha arca; y para sacarse el que conviniere, y se necessite para pagar los Derechos Reales, y otros gastos: a su tiempo concurrirán los dichos Repartidor, y Veedores, y harán se anote, y sienten en un Libro de cuenta, y razón que ha de haver en la misma Arca, para llevar la de lo que entrasse, y saliesse, con expresión de la cantidad, y de qué procede el que se sacare, firmado la partida el que lo recibiesse, con que se podrán ajustar, y tomas la Cuenta a cada uno con separación, verse, y probarse por el Gremio en Junta, y cotejarlas con el Libro. Y asimismo habrá otro en que se sienten los nombres, y apellidos de los Maestros Individuos del gremio que hay actualmente, y los que en adelante se admitiesen, con expresión del día, mes, y año, y por el orden de su antigüedad, y ambos Libros se llevarán a la Junta, para que se reconozcan; y si contuviesen algún error, o defecto, se corrija, y enmiende; y al propio tempo, para mayor claridad se pondrá en el Libro de Quantas la conducente Nota, de las que se tomasen, y aprobasen en dicha Junta, que se guardarán con todos los Papeles de el Gremio para su seguridad, según (25) lo tiene dispuesto y acordado antes de ahora.

CAPITULO VI. Que quando fallezca algún Individuo del Gremio, que tuviesse muger, si esta quisiesse continuar manteniendo su Hostería, quedando, o no con hijos, lo a de poder hacer durante la viudedad, teniendo en ella un Cocinero hábil, y suficiente, a satisfacción de los Veedores y Repartidor, quienes se informarán de si en él concurren las circunstancias prevenidas en el Capitulo primero, sin que necesiten hacer la prueba dispuesta para con los Maestros, i la demás formalidad; y si quedasse hijo legitimo de ambos, o qualquiera de los dos Consortes, y de edad de veinte y un años a lo menos, o si quando llegue a ella quisiesse ser Maestro del Gremio, se le admitirá precediendo la dicha prueba, y formalidad enteramente, en cuyo caso no necessitará la viuda, ni el hijo tener el dicho Cocinero; y en falta del

hijo, deberá mantener el Cocinero hasta que se case con Maestro que lo sea y de las expresadas circunstancias, que con la dicha formalidad pueda ser admitido por Maestro de Gremio; y no lo siendo, luego que tome estado será obligada a trapassar su Hostería, o quitarla, pues no ha de poder continuar en otra forma, que con arreglo en todo a lo expresado: y lo mismo se observará respectivo si quedasse hija, por muerte del padre, o madre, o por la de ambos, ínterin se casasse.

CAPITULO VII. Que para algún sufragio y alivio de las Animas de los Difuntos Maestros Individuos de nuestro Gremio, y beneficio de sus pobres viuda, e hijos, además de que todos los del Gremio deberán assistir al entierro, assí de tal Individuo, como a el de su Consorte, y de algún hijo de edad de doce a catorce años que falleciese baxo la patria potestad, so pena de dos libras de cera al que faltasse sin legitimo impedimento siendo avisado en forma regular, con Cédula, por el Repartidor, a quien passarán pronta noticia del fallecimiento de casa del Individuo: ha de ser obligado cada uno de los del Gremio, assi varón, como viuda, a entregar al Repartidos quatro reales de vellón por una vez, para que se conviertan en limosnas de Missas, que encargarán sin dilación se celebren por la Alma el Difunto, tomando recibo; y si algunos fuesen morosos en entregarlos, se suplirán del caudal del Gremio en contado; y se exigirán de los tales individuos sin defecto alguno, cargándoseles en cualquier repartimiento, u en otra forma, aunque sea necesario judicialmente, como también las multas, y penas que van puestas como las costas que sobre ello recaudasen, sin que pueda ser oído ni admitido en juicio, ni fuera de el a cualquiera que intente lo contrario: Y si algún Maestro de los Individuos del Gremio muriessse, siéndolo tan pobre, que no tuviesse con que enterrarse, se le hará a costa del Gremio su Entierro, como pobre, y assitiran todos los demás a el, y contribuirán con los quatro reales cada uno, para convertirlos en Missas, como va dicho; y asimismo se ha de practicar quanto va expressado, y sin diferencia alguna quando fallezca la muger consorte de cualquiera de los maestros Individuos del Gremio: y para deliberar y resolver si el Entierro se ha de hacer a costa del Gremio, en el caso que va prevenido de morir tan pobre el Maestro Individuo del Gremio o su muger, ha de bastar, que el Repartidor lo confiera, y trate con los Veedores, y algunos otros, con cuyo dictamen se executará, como les parezca arreglado.

CAPITULO VIII. Y para conseguir el auxilio Divino, por medio de la Madre de Dios María Santísima Señora nuestra, concebida sin pecado original, y siempre Virgen, establecemos, que en el día ocho de diciembre de cada año, dedicado a su Inmaculada Concepción, se celebre a costa del Gremio en la Iglesia Parroquial o Templo, que eligiesse el Repartidor, como Cabeza de él, una Missa cantada, con Diáconos, y Sermón de tan soberano Mysterio, estando presente el Santísimo Sacramento en el mismo Altar, durante la Missa y Sermón a lo menos,

a que asistirán todos los >Maestros Individuos devotamente, teniendo en la mano cada uno una vela encendida de media libra de cera blanca, y el Repartidor una de a libra, poniéndose en dos líneas por el orden de su antigüedad; y así an de salir con ellas ya encendidas desde la Sacristía, acompañando a los Sacerdotes, y bolver, acabada la Missa, acompañándolos a la Sacristía, siendo por ahora de caro el Maestro mas moderno repartir las velas, y recogerlas, y entregarlas al Repartidor, quien tendrá en su casa un Arca para guardarlas, en que se podrán conducir desde ella a la Iglesia, y Bolverlas; sobre todo lo qual, y demás conducente, queda a arbitrio el Gremio hacer, y disponer lo que le parezca, con tal, que el gasto de la Fiesta que se expresa en este Capítulo, nunca ha de exceder de 300 reales de vellón; y en ese supuesto se acordará lo conducente en la Junta e Nombramiento Repartidor, en la de Quentas, u en otra, para que no se exceda, si falte en cosa alguna; pues siendo esto dirigido a impetrar de Dios su Gracia y en bien de todos universalmente, y con especialidad la salud de sus Magestades, buenos sucesos, paz, y concordia entre los Príncipes Cristianos, por la intercesión de su Santísima Madre, siempre que pueda el Gremio, confiamos lo hará en la forma expresada. Y los gastos de esta festividad hasta la cantidad asignada, se repartirán entre los Individuos del Gremio; de suerte, que por meses se vaya haciendo la cobranza: y el que faltasse sin legítimo impedimento a la Missa, y Sermón, se le exigirán dos libras de cera, para la misma Festividad. Y para que lo resuelto por los del nuestro Consejo se cumpla, y tenga la debida observancia, lo prevenido en los expresados Capítulos de Ordenanzas insertos, se acordó expedir esta nuestra Carta: Por la qual, sin perjuicio de nuestro Real Patrimonio y Regalía, y de otro tercero Interessado, aprobamos, y confirmamos los referidos Capítulos e Ordenanzas, que quedan incorporados: y mandamos a los Alcaldes de nuestra CAAM, y Corte, nuestro Corregidor de esta Villa de Madrid, sus Thenientes, y demás Jueces, Justicias, Ministros y Personas a quien tocare, vean los enunciados Capítulos, los guarden, cumplan y ejecuten en todo, y por todo, según y cómo en ellos se contiene, sin los contravenir, permitir, ni dar lugar a que se contravengan en manera alguna; antes bien den, para su puntual observancia, y cumplimiento, las órdenes, y providencias, que se requieran que así es nuestra voluntad. Y que al traslado impresso de esta nuestra Carta, firmado del infrascrito nuestro secretario, Escribano de Cámara. Madrid 1 de diciembre de 1758.

Es copia de la Provisión original que certifico yo Don Joseph Antonio de Amaya, Secretario el Rey N.S.<sup>30</sup>

---

(30) *Ordenanzas del Gremio de Hosteleros y Figoneros, de esta Villa, y Corte de Madrid, baxo la protección, y amparo de María Santísima de la Concepción, Aprobadas por el Real, y Supremo Consejo de Castilla, en primero de Diciembre de 1758. Siendo apoderados del Gremio Francisco Ardit, y Joseph Fernández, Madrid, En la Oficina de Antonio Pérez de Soto, 1758, Madrid. Biblioteca Histórica. MB 1329.*