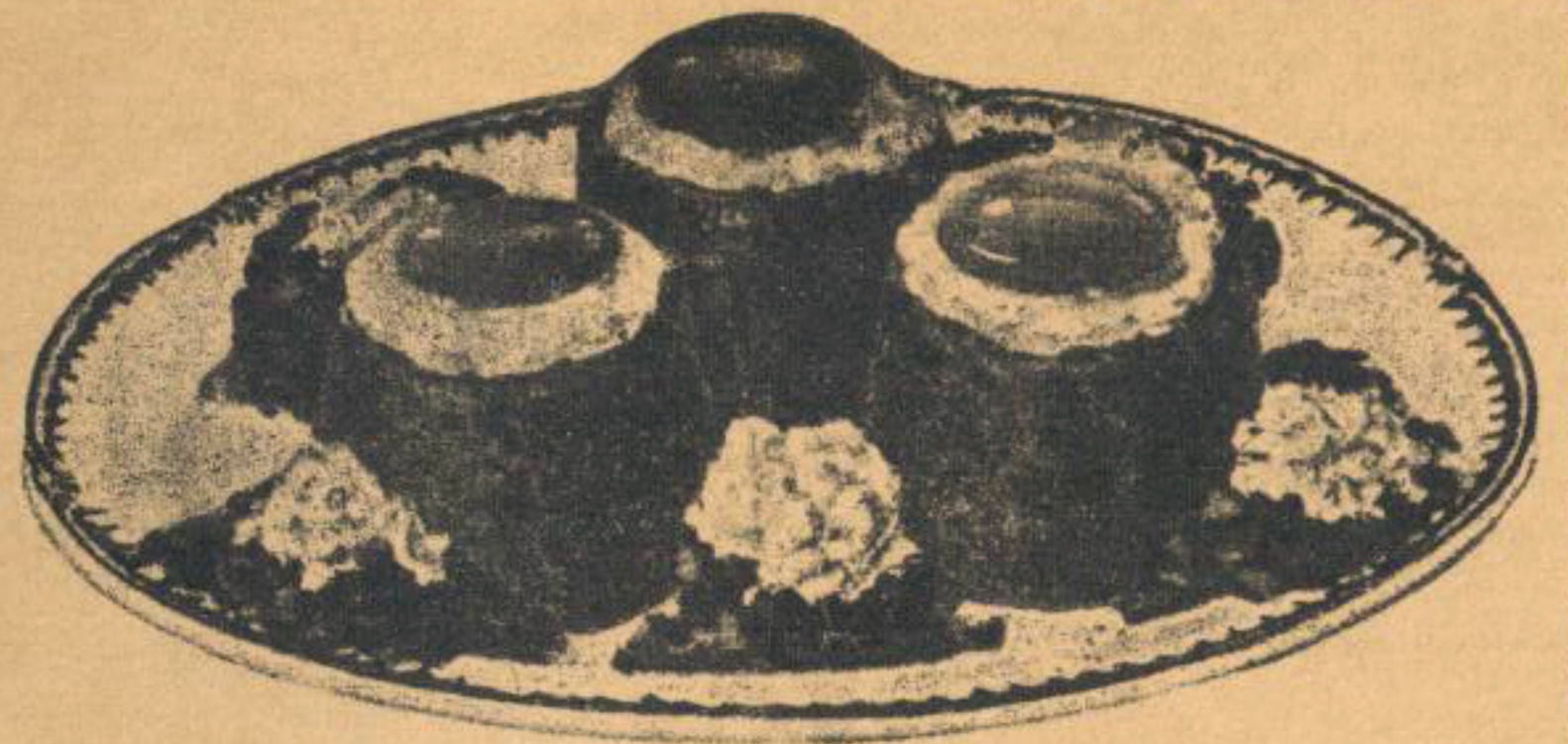


=====**La Cocina**=====

y la Economía práctica

— — — — —

Recetas escogidas y practicadas
en



**La Compañía de Consumidores de Gas
de Santiago**

Primera Edición





A partir de la década de 1920, la Compañía de Consumidores de Gas de Santiago ofreció en sus dependencias de la calle Santo Domingo cursos gratuitos de "Economía Doméstica", en los que una profesora contratada por la empresa instruía a las señoras y señoritas de la capital en el manejo de las cocinas a gas. Estas clases, a las que asistían dueñas de casa y empleadas de casas particulares, tenían por objeto demostrar al público que la cocina a gas, además de moderna y cómoda, era también un artefacto económico en su consumo si era correctamente utilizado.

Las alumnas aprendían, en forma práctica, a preparar diversas recetas entregadas por la misma compañía y en las que se indicaba, además de las instrucciones de cocción, el valor exacto de cada uno de los ingredientes.

Este folleto es réplica exacta de uno de los recetarios publicados por la Compañía de Consumidores de Gas de Santiago para estos cursos, y que fue utilizado en clase durante 1928.

El original perteneció a la señora Judith Cruz del Pedregal, quien participó como alumna en el curso de "Economía Doméstica" en septiembre de ese año, y cuya familia lo donó al Archivo Patrimonial Gasco.



COMPAÑÍA
De consumidores de Gas de Santiago

DEPARTAMENTO DE ECONOMIA DOMESTICA

Canastillos de huevo

INGREDIENTES PARA 12 CANASTITOS

6	Huevos	\$	1.80
60	Gramos de jamón.	»	0.40
2	Paltas.	»	1.00
3	Cucharadas de aceite	»	0.30
1	{ Cucharadita de sal	»	0.05
$\frac{1}{2}$	{ Cucharadita de pimienta molida	»	0.05
1	Cucharadita de jugo de limón	»	0.05
12	Ramitas de perejil	»	0.05
		TOTAL. . \$	3.65

MODO DE HACERLOS

Se muelen juntos el jamón y las paltas. Los huevos se cuecen duros y se parten por la mitad, sacándoles las yemas. Estas se deshacen con una cuchara, mezclándolas en seguida, con el aceite y el jugo de limón; se junta esto con el jamón y las paltas, se sazonan con sal y pimienta y se rellenan las claras cocidas con esta pasta. Cada huevo se decora con jamón molido y perejil picado finito. El arco se forma de un palito de perejil, al que puede ponérsele una rosita de cinta de papel.

Cake de vainilla

INGREDIENTES

4	Huevos	\$	1.20
1/2	Libra de mantequilla	»	2.50
300	Gramos de azúcar flor	»	0.60
250	Gramos de harina	»	0.20
1/4	Litro de leche	»	0.20
1/2	Palo de vainilla	»	0.15
2	Cucharaditas de polvos Royal	»	0.40
TOTAL			\$ 5.25

MODO DE HACERLO

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que forme espuma. En seguida se baten las claras como para merengues, y a éstas se añaden las yemas de huevo, la harina, la mantequilla batida con el azúcar y la leche para aclarar el batido. Se coloca en un molde untado con mantequilla y sémola y se pone al horno a 250° por espacio de 45 minutos.

Crema oriental

INGREDIENTES PARA 12 COPAS

1/2	Litro de leche	\$	0.40
1/2	Palo de vainilla	»	0.15
4	Huevos	»	1.20
4	Onzas de azúcar	»	0.30
1	Cucharadita de canela molida	»	0.05
1	Cascarita de limón		
TOTAL			\$ 2.10

MODO DE HACERLA

Se pone a hervir la leche con dos onzas de azúcar, la vainilla y la cáscara de limón, por espacio de media hora. Se baten las yemas con las otras dos onzas de azúcar hasta que queden blancas; se agrega la leche y las claras batidas como para merengues, se revuelve bien y se pone esta crema en copas, con un poquito de canela en polvos.

Fondos de Alcachofa rellenos

INGREDIENTES

6	Alcachofas	\$	1.50
3	Hígados de ave	»	0.90
1/2	Limón.	»	0.10
3	Cucharadas de salsa blanca	»	0.40
3	» » mayonesa	»	0.40
3	» » crema	»	0.60
	Sal y pimienta.	»	0.05
TOTAL			\$ 3.95

MODO DE HACERLOS

Se cuecen los fondos de alcachofas en bastante agua, jugo de limón y sal. Cuando están cocidos se sacan y se cortan en torrejias. Se muelen los hígados de ave cocidos, se mezclan con la salsa blanca y con esta pasta se rellenan las torrejias de alcachofas y se cubren de mayonesa espesa mezclada con crema. Si se desea se decoran con trufas picadas.

Chimbos

INGREDIENTES

11	Yemas de huevo	\$	1.60
1	Huevo.	»	0.25
1/2	Kilo de azúcar de pan	»	0.80
1	Palo de vainilla	»	0.30
15	Almendras dulces.	»	0.30
15	Guindas confitadas	»	0.30
TOTAL			\$ 3.55

MODO DE HACERLOS

El huevo entero y las yemas se juntan y se baten por espacio de una hora; y se vacia todo esto a un molde untado con mantequilla y se coloca al horno en baño María. Se saca del molde, se corta en cuatro partes, se decoran con almendras y guindas confitadas y se remojan en un almíbar claro.

Flan de Claras

INGREDIENTES

11	Claras de huevo	\$	1.60
11	Cucharadas de azúcar flor.	»	0.50
6	Nueces	»	0.10
	TOTAL	\$	2.20

MODO DE HACERLO

Se baten las claras como para merengues y se añaden las cucharadas de azúcar flor; se vacia esto a un molde acaramelado, agregándole las nueces peladas y cortadas. Se pone al horno 10 minutos.

Pollo Soufflé

INGREDIENTES

1	Libra de carne de pollo	\$	2.00
1	Cucharada de mantequilla	»	0.25
4	Huevos	»	1.20
¹ / ₂	Taza de crema o leche buena	»	0.15
1	Cucharadita de sal	»	0.05
¹ / ₂	Cucharadita de pimientas	»	0.05
1	Taza de salsa blanca	»	0.00
	TOTAL	\$	3.65

MODO DE HACERLO

Se cuece la carne de pollo y se pasa por una máquina y después por el mortero con la mantequilla, las yemas, la sal, la pimienta y la salsa blanca. Se machaca todo y después se pasa por un cedazo de alambres. Se agrega la crema batida y las claras de huevo batidas muy firmes; se unen ligeramente con puré de pollo y se vacia a un molde untado con mantequilla y decorado con frutas picadas. Se pone al horno en baño María, por espacio de 50 minutos. Se sirve con salsa blanca.

Salsa blanca

INGREDIENTES

2	Cucharadas de mantequilla	\$	0.50
¹ / ₂	Paquete de harina de maíz	»	0.20
1	Taza de leche	\$	0.20
1	» » caldo		
	Sal y pimienta		0.05
	TOTAL	\$	0.95

MODO DE HACER LA SALSA

Se derrite la mantequilla, se añade la harina, el caldo y la leche; se deja en el fuego unos 20 minutos, revolviendo para que no se pegue; se sazona con sal y pimienta y se emplea en lo que se quiera.

Crema de naranja

INGREDIENTES

1	Litro de Leche	\$	0.70
4	Yemas	\$	0.60
2	Naranjas	\$	0.20
10	Hojas de colapiz	\$	1.50
¹ / ₄	Libra de azúcar de pan	»	0.20
	TOTAL	\$	3.20

MODO DE HACERLA

Se frotan algunos panes de azúcar en la corteza de las naranjas. Se pone a cocer la leche con todo el azúcar y se hace hervir 10 minutos; se agregan las yemas batidas y se revuelve un rato al calor; se saca del fuego y se agrega el colapiz disuelto en agua hirviendo y se deja enfriar. Se les saca el jugo a las naranjas, se pasa por el cedazo y se agrega a la crema. Se pone a amoldar en moldecitos de vidrio.

Brazo de reina

INGREDIENTES

5 Huevos	\$	1.50
5 Cucharadas de azúcar flor	\$	0.25
4 Cucharadas de chuño	\$	0.50
1 Tarro de mermelada.	\$	1.20
Frutas confitadas.	»	0.60
TOTAL	\$	4.05

MODO DE HACERLO

Se baten las claras como para merengues, se agrega el azúcar, las yemas y el chuño. Se vacia a un molde de papel untado con mantequilla y se pone al horno a 250°, 20 minutos; al sacarlo del horno se da vuelta sobre un papel espolvoreado con azúcar; se le quita el papel en que se ha puesto al horno y por ese lado se extiende la mermelada un poco tibia; se enrolla ligero, se decora con frutas confitadas y se adorna con cintas.

Brioche

INGREDIENTES

375 Gramos de harina	\$	0.25
35 » » mantequilla	»	0.40
8 Huevos	»	2.00

$\frac{1}{2}$ Taza de crema.	»	0.50
6 Gramos de sal.	»	0.05
125 » » harina.	»	0.10
10 » » levadura de cerveza.	»	0.10
1 Yema de huevo	»	0.15
TOTAL	\$	3.55

MODO DE HACERLOS

Se extienden sobre la tabla los 375 gramos de harina; se pone en el centro de la harina la mantequilla, los huevos, la crema y la sal. Se amasa esta pasta sobándola con la palma de la mano. Se extiende un poco y se le incorpora la levadura la que se habrá preparado mezclando los 125 gramos de harina con la levadura de cerveza nueva, deshecha en un poco de agua tibia y la que se deja envuelta en un paño harinado en un lugar caliente hasta que haya aumentado el doble su volumen. Esta pasta se une ligeramente con la masa. Se pone en un canasto sobre un paño harinado y se cubre con otro paño grueso; se deja reposar durante 12 horas en un lugar moderadamente caliente. Se forman los brioche dándoles la forma de una bola con otra bola más chica encima; se dejan reposar dos o tres horas más, se untan con yema de huevo deshecha en agua y se pone al horno caliente en latas untadas con mantequilla de 20 minutos a media hora.

Flancitos de Lúcumas

INGREDIENTES

4 Lúcumas	\$	1.00
4 Huevos	»	1.00
4 Cucharadas de azúcar flor	»	0.20
$\frac{1}{2}$ Taza de leche.	»	0.05
$\frac{1}{2}$ Palo de vainilla	»	0.15
$\frac{1}{2}$ Taza de miel de palma.	»	1.00
$\frac{1}{2}$ Copita de coñac	»	0.30
$\frac{1}{2}$ Limón.	»	0.10
2 Claras de huevo	»	0.25
TOTAL	\$	3.95

MODO DE HACERLO

Se baten los huevos con el azúcar, se agrega la leche que se habrá hervido con la vainilla. Las lúcumas se pelan y se pasan por el cedazo y este puré se agrega a la mezcla anterior; se revuelve todo y se pone en moldecitos acaramelados al horno en baño María. La miel, el coñac y el limón se hacen hervir y se juntan con las claras batidas. Con ésta se sirven los flanes.

Canastitos de huevo con carne

INGREDIENTES

150	Gramos de carne asada	\$	0.60
1	Huevo crudo	»	0.25
1	Pan francés.	»	0.05
$\frac{1}{2}$	Cucharadita de sal	»	0.05
$\frac{1}{4}$	» » pimienta	»	0.05
3	Huevos cocidos duros	»	0.75
3	Cucharadas de pan rallado	»	0.05
100	Gramos de manteca	»	0.40
	Palitos de perejil	»	0.05
1	Clara de huevo	»	0.15
	TOTAL	\$	2.35

MODO DE HACERLOS

Se muele la carne en la máquina y se le agrega el huevo crudo, la miga de pan, la sal y la pimienta. Se envuelven con esta pasta los huevos cocidos bien duros, se pasan por clara de huevo, se revuelcan en pan rallado y se fríen en manteca no muy caliente. Se parten en dos, se les pone un arco de perejil y se sirven calientes.

Cartuchos de Jamón

INGREDIENTES

$\frac{1}{4}$	Kilo de jamón de pierna	\$	1.50
1	Tarrito de arvejas, en conserva	»	1.00
2	Yemas de huevos.	»	0.25

$\frac{1}{2}$	Decilitro de aceite	»	0.30
$\frac{1}{2}$	Cucharadita de sal, $\frac{1}{4}$ cucharadita de pi- mienta	»	0.05
4	Hojas de colapiz, 1 taza de agua caliente	»	0.40
$\frac{1}{2}$	Limón	»	0.10
1	Clara de huevo, 1 cáscara de huevo	»	0.15
1	Cucharada de vinagre de rosa	»	0.10
2	» » verde vegetal	»	0.20
	Apio de ensalada	»	0.20
	Lechuga	»	0.20
	Rabanitos franceses	»	0.10
	TOTAL	\$	4.55

MODO DE HACERLOS

Con el jamón se forman cartuchos y se pegan con la jalea que se prepara, haciendo hervir el agua con el colapiz, la clara de huevo, el jugo de limón y la cáscara del huevo para clarificarla; se revuelve muy bien y apenas hierva se saca y se deja reposar. Se pasa por la manga de jaleas, se tiñe de colores y se deja amoldar. Se rellenan los cartuchos con las arvejas mezcladas con la mayonesa; ésta se prepara con una yema cocida y otra cruda, se deshacen muy bien, se les añade el aceite, poco a poco, el jugo de limón, la sal y la pimienta. Se agrega a los cartuchos algunas hojitas de lechuga, apio y rabanitos picados, y se decoran con jalea.

Pastelitos rellenos con crema Chantilly

INGREDIENTES

200	Gramos de harina	\$	0.10
150	» » mantequilla	»	1.30
1	Yema de huevo	»	0.15
1	Cucharada de postre de azúcar de flor	»	0.05
1	Cucharadita de polvos Royal	»	0.20
	Crema Chantilly	»	1.00
	Fresas	»	0.30
	TOTAL	\$	3.10

MODO DE HACERLOS

Se hace una masa con la mantequilla, el azúcar, la yema de huevo, la harina y los polvos de levadura; se trabaja bien y se pone una capa delgada de esta masa en moldecitos chicos untados con mantequilla. Se ponen al horno a 300° por espacio de 20 minutos; se sacan y se dejan enfriar. Se rellenan con crema Chantilly y se adornan con fresas.

Torta Napoleón

INGREDIENTES

300	Gramos de almendras	\$	2.40
300	» » azúcar flor.	»	0.60
300	» » harina	»	0.15
300	» » mantequilla	»	2.70
3	Claros de huevos	»	0.40
360	Gramos de azúcar flor	»	0.65
1	Taza de manjar blanco.	»	1.00
	TOTAL	\$	7.00

MODO DE HACERLA

Se muelen las almendras en la máquina y después en el mortero con el azúcar hasta que formen una pasta; se bate la mantequilla hasta que esté espumosa, a ésta se le agrega la harina cernida, se junta con la pasta de almendras, se trabaja todo hasta que quede la masa bien lisa. Esta masa se reparte en cuatro moldes untados con mantequilla y pan rallado y se ponen al horno a 350°. Cuando estén dorados se sacan, se pone una capa de manjar blanco entre cada hojarasca y encima de la última un betún de claras de huevos y azúcar. Este betún se hace, batiendo las claras como para merengues y agregando poco a poco el azúcar flor. Después de betunada se pone la torta un momento al horno tibio para que se seque el betún.

Torta de huevo moll con coco

INGREDIENTES

12	Yemas	\$	1.50
1	Cucharada de Azúcar	»	0.30
12	Tostadas de bizcochuelo	»	0.80
400	Gramos de coco rallado	»	3.00
6	Claros de huevos	»	0.75
1	Libra de azúcar flor	»	0.75
	TOTAL	\$	7.10

MODO DE HACERLA

Se baten las yemas con el azúcar y se ponen al fuego en baño María; estando de punto se pone la mitad de coco rallado y se revuelve un momento.

Se colocan en una fuente las tostadas de bizcochuelo, formando una torta, se vacía encima el huevo moll y se cubre con un betún que se hace con las seis claras de huevo y la libra de azúcar. Se decora con coco rallado.

Espuma de fresas

INGREDIENTES

1	Libra de azúcar	»	0.75
$\frac{1}{2}$	Vaso de agua	»	0.00
5	Claros de huevos	»	0.75
1	Taza de fresas	»	1.00
$\frac{1}{2}$	Onza de colapiz	»	0.60
$\frac{1}{2}$	Taza de agua hirviendo	»	0.00
	TOTAL	»	3.10

MODO DE HACERLA

Se hace un almíbar con la libra de azúcar y el medio vaso de agua; se baten 5 claras y poco a poco se les echa el almíbar y se siguen batiendo hasta que se enfríen. Se saca el jugo de las fresas y se une al betún, se agrega el colapiz disuelto en agua hirviendo y se deja amoldar.

Pequeños cakes

INGREDIENTES

100	Gramos de harina	»	0.05
150	» » azúcar flor	»	0.30
6	» » mantequilla	»	0.10
3	Claros de huevos	»	0.35
3	Yemas	»	0.35
1	Cucharadita de polvos Royal	»	0.20
$\frac{1}{4}$	Taza de leche	»	0.05
	TOTAL	\$	1.40

MODO DE HACERLOS

Se baten las claras como para merengues, se agregan las yemas, la harina, el azúcar, la mantequilla, la leche y los polvos de Royal. Se mezcla todo y se pone en moldecitos untados con mantequilla, al horno a 300°, por espacio de 20 minutos.

Jalea de Plátanos

INGREDIENTES

6	Tazas de agua		
24	Hojas de colapiz	\$	2.40
3	Limones	»	0.30
$\frac{1}{2}$	Kilo de azúcar de pan	»	0.80
1	Copita de coñac	»	0.40
1	Docena de plátanos	»	1.60
2	Claros de huevos	»	0.25
	TOTAL	\$	5.75

MODO DE HACERLA

Se calienta el agua, se le agrega el azúcar y el colapiz, se pone a fuego vivo, revolviendo, para que no se pegue; se agregan las claras de huevo bien batidas, las cáscaras de los huevos lavadas, y el jugo de los limones; se baten en el fuego y se deja

un rato para que suelte el hervor, se agrega el coñac y se deja reposar por espacio de 5 minutos. Se filtra en un paño o franela varias veces. Se arregla en un molde una capa de jalea, otra de plátanos, y, así hasta llenarlo, cuidando que la jalea esté firme antes de añadir otra capa de plátanos.

Pancitos de media hora

INGREDIENTES

1	Libra de harina	\$	0.35
$\frac{1}{4}$	» » azúcar flor.	»	0.25
$\frac{1}{4}$	» » mantequilla	»	1.25
2	Huevos batidos aparte	»	0.50
2	Cucharaditas de polvos Royal	»	0.40
$\frac{1}{2}$	Taza de leche fría	»	0.10
	TOTAL	\$	2.85

MODO DE HACERLOS

Se mezcla todo en una fuente, se revuelve bien y con la mano se saca para formar pancitos. Se ponen en latas untadas en mantequilla y se polvorean con un poco de harina cruda, al horno por 20 minutos.

Budín de sesos

INGREDIENTES

1	Cabeza de sesos	\$	2.40
2	Huevos cocidos	»	0.50
3	Atados de acelgas	»	0.40
6	Zanahorias	»	0.30
3	Huevos crudos	»	0.75
1	Cucharada de mantequilla	»	0.40
1	» » pan rallado	»	0.05
1	» » sal	»	0.05
$\frac{1}{2}$	» » pimienta	»	0.05
	TOTAL	\$	4.85

MODO DE HACERLO

Se cuecen los sesos y se cortan en rebanadas delgadas; los huevos cocidos duros se cortan también en pedazos delgados. Las acelgas y zanahorias se cuecen y se pican menuditas. Se batien un poco los huevos crudos, se sazonan con sal y pimienta y se juntan con las verduras separadamente, dejando un poco del batido de huevo. En un molde untado con mantequilla y pan rallado se arregla por capas: las acelgas, los huevos duros cortados delgados, las zanahorias, etc., hasta llenar el molde, agregando entre cada capa un poco del batido de huevo y pedacitos de mantequilla. Se cubre con pan rallado y se pone al horno en baño María por espacio de 30 minutos. Se sirve con salsa blanca.

Torta de helados

INGREDIENTES

5	Docenas de tostadas de bizcochuelo . . .	\$	4.00
1	Vaso de coñac	»	1.00
6	Copas de helados	»	1.40
6	Claros de huevos	»	1.05
1	Libra de azúcar	»	1.00
6	Yemas de huevos	»	1.05
¹ / ₂	Libra de azúcar	»	0.50
1	Cucharada de mantequilla	»	0.20
1	Pan de chocolate	»	0.40
1	Cucharadita de jugo de limón	»	0.05

TOTAL . . \$ 11.65

MODO DE HACERLA

Se remojan las tostadas de biscochuelo con un poco de coñac; se pone una capa de éstas en el fondo de una fuente, encima se colocan los helados formando una pirámide, se rodean con tostadas y se cubre con un betún que se hace con seis claros de huevos y una libra de azúcar; más encima se le pone un poco de huevo moll y se pone al horno a 450° por 5 a 6 minutos.

Sobre esta torta se vacia un poco de chocolate deshecho en la mantequilla derretida con un poco de jugo de limón.

Ponderaciones

INGREDIENTES

3	Yemas de huevo.	\$	0.55
3	Claros » »	»	0.55
2	Cucharadas de harina	»	0.05
1	Decilitro de leche	»	0.05
1	Cucharada de mantequilla	»	0.20
100	Gramos de mantequilla	»	0.45
	RELLENO: media cebolla	»	0.05
1	Cucharada de perejil picado	»	0.05
1	» » harina	»	0.02
2	» » leche	»	0.03
1	Pechuga de ave	»	2.00
2	Huevos	»	0.35
1	Cucharadita de sal	»	0.05
¹ / ₂	» » pimienta	»	0.05
3	Cucharadas de caldo.	»	0.00
2	» » mantequilla	»	0.40
1	Huevo cocido duro	»	0.35
	TOTAL	\$	6.15

MODO DE HACERLAS

Se batien las yemas y las claras aparte, estando a medio batir se juntan los batidos, agregándoles la harina disuelta en la leche y la mantequilla derretida; se deja reposar una o dos horas. Se mete el molde en la manteca derretida, después se unta con el batido y se fríe en manteca bien caliente.—RELLENO: Se pica la cebolla muy finita y se fríe en la mantequilla, se agrega el perejil picado, la sal y la pimienta, la harina disuelta en agua, la pechuga cocida y molida, el huevo crudo revolviéndolo, y el caldo. Con ésto se rellenan las ponderaciones poniéndole encima un huevo cocido duro, rallado.

Cajetillas de yemas

INGREDIENTES

9	Yemas de huevo	\$	1.25
1	Clara » »	»	0.25
1/2	Libra de azúcar	»	1.00
	TOTAL	\$	2.40

MODO DE HACERLAS

Se bate la clara como para merengues, se agregan las yemas y se bate todo junto hasta que este batido quede casi blanco, se coloca por cucharadas en cajitas de papel y se ponen al horno a 200° .

Tabla de tiempo para la cocción de guisos y postres preparados al horno con toda llave

Masas. —Empanadas	45 minutos
Biscochuelos	30 » molde bajo
Galletas	15 »
Pasteles	25 »
Cakes	45 »
Pan	55 »
Carnes. —Asados	2 horas—3Kls.
Pescados	25 minutos
Verduras. —Budines	35 »
Soufflés	85 »
Cremas. —Flanes	35 »
Merengues	15 »

Instrucciones indispensables para preparar una buena comida económicamente en cocinas a gas

1.º —Antes de encender los quemadores deben estar preparados los guisos.

2.º —Encender el quemador, colocar la cacerola preparada y cerciorarse de que el quemador está bien encendido.

3.º —Usar el quemador a toda llave solamente hasta hacer hervir las ollas.

4.º —*Apenas hirvió un guiso debe quitarse la llama grande del quemador, dejando encendido solamente el quemador economizador.*

5.º —Tomar el tiempo que demore en cocerse cada guiso.

6.º —No hacer hervir más que lo necesario.

7.º —El horno debe encenderse 10 minutos antes de principiar a usarlo. Después de haber empezado un cocimiento puede reducirse la llave a llama chica sin que por esto baje la temperatura del horno.

ADVERTENCIAS

Todo medio para economizar y preparar un buen guiso será inútil si no se observan estas instrucciones.

Si no se reduce el gas, los guisos se quemarán en parte sin estar todo cocido.

El gas que se quema sin necesidad es dinero perdido.

TABLA DE EQUIVALENCIAS

1 onza	28,7 g
1 libra	450 g
1/2 libra	225 g
1/4 de libra	112,5 g
1 decilitro	100 cc

Ventajas de las Cocinas a Gas

Las cocinas que vende la «Compañía de Consumidores de Gas de Santiago» reúnen las mejores y esenciales condiciones para cocinar económicamente, pues para su construcción se han tomado muy en cuenta los últimos adelantos, ajustándolos, en lo posible, a las costumbres y necesidades del país.

La regularidad de cocinar por medio del gas, la facilidad con que se aumenta la intensidad de calor que se desea, la ausencia de toda especie de manipulación, aseguran hoy día la preferencia por esta cocina.

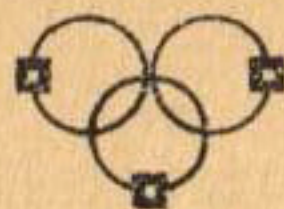
Los quemadores adaptados a las cocinas resultan ser económicos por la facilidad que tienen de reducir el consumo al mínimo de gasto, sin ninguna dificultad, ya que sólo se trata de mover la llave a la izquierda hasta su tope.

La cocina de gas racionalmente construída y dotada de quemadores económicos, no solamente produce economía de tiempo sino también de trabajo, y da un mayor valor nutritivo a los alimentos. Tomando en consideración estos factores, resulta que la cocina de gas no gasta más que la cocina de carbón.

En las piezas de cocina en que se usan aparatos de gas, la limpieza se practica sin ninguna dificultad, y las

señoras pueden entrar en ellas sin sentir las molestias que se experimentan al penetrar a las cocinas en que se hace uso de otros combustibles.

Lo espuesto es suficiente para reconocer que los tipos de cocinas que vende la Compañía, aparte de ser muy económicos en su consumo de gas, son aptos para cocinar cuanto es posible hacer en una cocina de carbón, como asimismo para obtener todo aquello que se hace en hornos especiales, como galletas y pastelería.

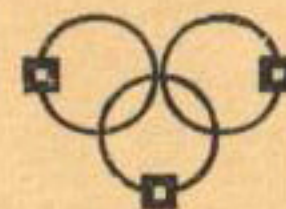


COMPAÑIA DE CONSUMIDORES DE GAS DE SANTIAGO

COCINA DE GAS RACIONAL



Prácticamente
es la económica.
Se recomienda
por su fácil manejo.
La más barata
en su conservación
por tener
repuestos a precios
de costo.



**En los hornos de esta cocina se puede cocer
cuanto se desee.**

© Fundación Gasco
Septiembre 2005
Edición facsimilar de 1000 ejemplares,
publicada con ocasión de los 150 años de la
Compañía de Consumidores de Gas de Santiago
(GASCO S.A)

Esta publicación forma parte del proyecto
ARCHIVO PATRIMONIAL GASCO,
realizado con el patrocinio de la Ley de Donaciones con Fines Culturales.

Coordinación de la publicación: Mercedes Gaju
Diseño de la Edición: Ediciones de La Esquina
Impresión: Salviat Impresores,
Santiago de Chile

Fundación Gasco
Santo Domingo 1061
Tel: 6944386
Santiago de Chile