

# Fondas y coches-restaurantes. Los servicios de restauración ferroviaria en España hasta la primera mitad del siglo XX

Ana Cabanes Martín  
Miguel Muñoz Rubio  
Fundación de los Ferrocarriles Españoles

1. Introduction
2. The feeding railway stations
3. The Catering services on board trains
4. Conclusions

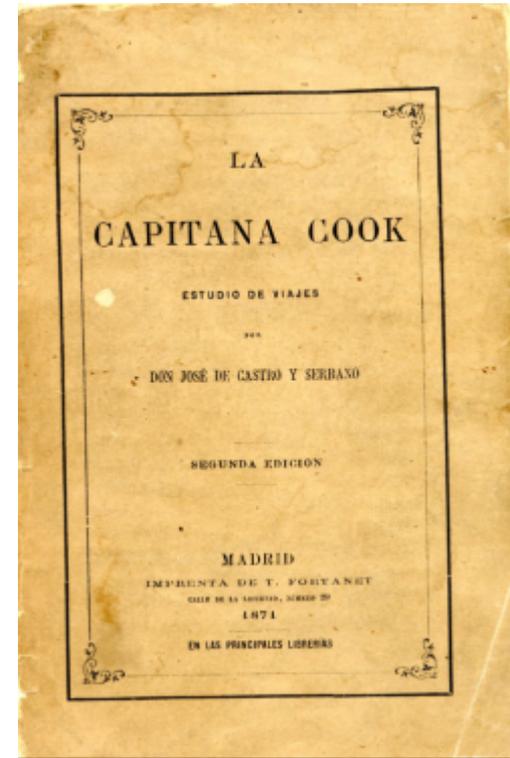


## 1. The feeding railway stations

-The topography of the peninsula and travel long distances: food became a necessity that had to be covered by the companies.

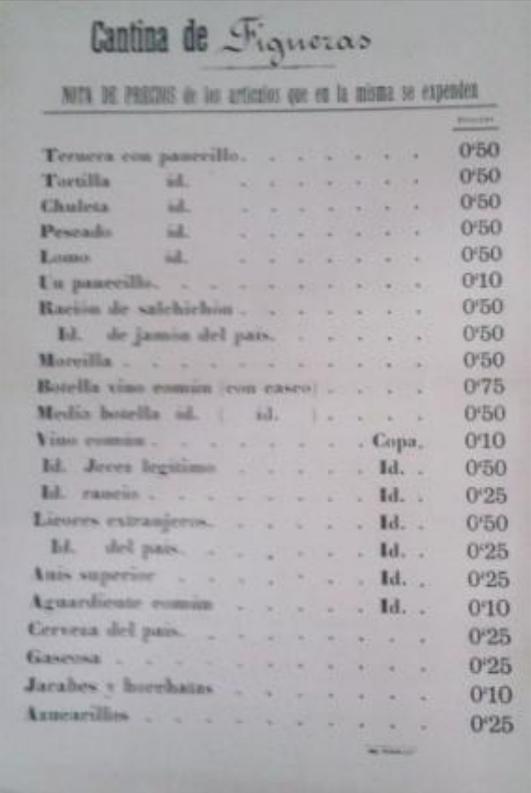
- The first services offered at stations:

- **Fondas:** only meals
- **Cantinas:** drinks and cold meals
- **Restaurant:** both



-The service operation is performed by the **concession system**.  
(Pliego de condiciones generales para el servicio de fondas y cafés del año 1882 de la Compañía de los Ferrocarriles de Madrid a Zaragoza y a Alicante (MZA)):

- Assignment of facilities
- Kitchen equipment
- right to sell food and drink
- Obligation of the concessionaire (*fondista*) to maintain the facility.
- The Company could intervene in conditions staff.
- Regulated menus and prices



**Cantina de Figueras**  
NOTA DE PRECIOS de los artículos que en la misma se expendien

Ternera con panecillo . . . . .	0'50
Tortilla id. . . . .	0'50
Chuleta id. . . . .	0'50
Pescado id. . . . .	0'50
Lomo id. . . . .	0'50
Un panecillo. . . . .	0'10
Ración de salchichón . . . . .	0'50
Id. de jamón del país. . . . .	0'50
Morella . . . . .	0'50
Botella vino común (con casco) . . . . .	0'75
Medio botella id. ( id. ) . . . . .	0'50
Vino común . . . . .	Copa. 0'10
Id. Jerez legítimo . . . . .	Id. . 0'50
Id. rancio . . . . .	Id. . 0'25
Licores extranjeros. . . . .	Id. . 0'50
Id. del país. . . . .	Id. . 0'25
Anis superior . . . . .	Id. . 0'25
Aguardiente común . . . . .	Id. . 0'10
Cerveza del país. . . . .	0'25
Gaseosa . . . . .	0'25
Jarabes y horchatas . . . . .	0'10
Azucarillos . . . . .	0'25

-the company imposed:

### lunch:

- a first plate of eggs
- a second plate of meat
- a third plate varied
- desserts and bread and wine at the discretion

### food:

- a bowl of soup
- two diverse inputs
- a roast
- a sweet dish
- desserts and bread and wine at the discretion



**Table 1. Rentals MZA 1900**

Railroad station	rentals (pesetas)
Madrid	1.500
Aranjuez	500
Alcazar	3.500
Albacete	500
Chinchilla	1500
Encina	500
Guadalajara	250
Ariza	250
Casetas	500
Zaragoza	1.000
Murcia	200
Baeza	250
Espeluy	1.000
Córdoba	5.000
Sevilla	750
Ciudad Real	s.d.
Almorchón	s.d.
Mérida	1.500
Badajoz	60
Zafra	750

Source: AHF, D/343/6/2.

**Table 2. instalation Norte**

	1914		1924	
	nº	%	nº	%
Cantina	32	45,7	41	46,6
Fonda	16	22,9	7	8,0
Fonda y cantina	6	8,6	16	18,2
Kiosco	4	5,7	5	5,7
Restaurante-cantina	4	5,7	7	8,0
Café-restaurante-cantina	3	4,3	2	2,3
Café-restaurante	2	2,9	1	1,1
Kiosco-cantina	2	2,9	6	6,8
Restaurante	1	1,4		0,0
Otros			3	3,4
<b>Total</b>	<b>70</b>	<b>100</b>	<b>88</b>	<b>100</b>

Source: Caminos de Hierro del Norte, División Comercial-Tráfico, Repertorio de Contratos, Fondas y Cantinas de 1914 y 1924.



***Fonda de Alcázar de San Juan***



***Fonda de Bilbao.***

© de la colección de fotografías de Bilbao. Almacén de granos, aceite y azúcar. (Foto: Lopez)





### **3- The Catering services on board trains**

-The Catering services on board trains: **Wagons Lits**

- 1. Surexpress Lisboa-Madrid-París inaugurado (4-11-1887)
- 2. Express Madrid-Hendaya.

- Railway companies (MZA, Norte y Renfe ) signed established agreements with Wagons Lits:

- Regulate services and the kitchen staff and passenger service
- Determines the types and prices of meals
- It was a service for foreign travelers
- Slowly were incorporated Spanish products for domestic travelers
- In 1928, put into service on car-law: Car-bar
- Renfe followed offering the same services

AVENIDA PALACE HOTEL  
LISBOA

CARTA DE LOS VINOS

Vino tinto ordinario ..... 1,25 Ptas. la botella  
 \* \* \* ..... 0,75 \* 1/4 \*

Los señores viajeros que desean llevar consigo las botellas deberán pagar la cantidad de 0,50 pesetas por cada una además del precio indicado en la presente tarifa.

VINOS ESPAÑOLES Y PORTUGUESES	Botella /Ptas.	1/2 botella /Ptas.
Tinto Rioja .....	3,50	2,00
Tinto Rioja copa Borgatta (Bodega Elvalde).....	5,00	3,00
Tinto Marqués del Riscal .....	6,00	3,50
Bonito Rioja .....	3,00	2,00
Bonito Rioja copa Sauternes (Bodega Elvalde).....	5,00	3,00
Jerez González Byass «Tío Pepe».....	—	3,00
* * * «Solera 1847».....	—	3,50
<b>VINOS DE BURDEOS (tintos)</b>		1/2 botella
Margon .....	7,00	4,00
<b>VINOS DE BURDEOS (biancos)</b>		
Groves superior.....	6,00	3,50
<b>VINOS DE CHAMPAGNE</b>		
Montebello American Dry (gato americano).....	30,00	18,00
Montebello rosé/mum sec (gato inglés).....	30,00	18,00
Sida Champagne «Zemmer».....	3,00	—

Hacer una media botella o una botella de Champagne 2 pta.

Lisboa.-Avenida Palace Hotel

1920

AVENIDA PALACE HOTEL  
LISBOA

LICORES

	LA CORDA /Ptas.
Cognac González Byass.....	0,75
* * * (Solera).....	1,25
* * * Genevieve.....	0,75
Finé Champagne Cour- wiler.....	Antigua casa F. Courwiler & Celler Hainbosch.
Bénédictine.....	1,25
Grande Chateaux de Yarragon, amarillo o verde.....	1,25
Culreaco Triple sec.....	1,25
Grand Mariner color rojo (Orange Finé Champagne).....	1,00
Vermouth.....	0,80
Old Olney Scotch Whisky.....	0,75
Rhum des Plantations St. James.....	0,75
Aña del Mond.....	0,75

AGUAS DE MESA

	Botella /Ptas.	1/2 botella /Ptas.
Borlax.....	1,25	0,80
Borlax.....	1,25	0,80
Vitalga.....	1,25	0,80

CERVEZAS

La Cruz Blanca.....	1,75
---------------------	------

TABACOS

Puros habanos, a 1,50, 2,00 y 3,50 pta. pieza, según clase.  
 Cigarrillos habanos, el paquete, 1,00 pta.

Lisboa.-Avenida Palace Hotel

Alcarrunas rellenas (terrac).....	7,75	13,10
Bocadillo salchichón.....	9,75	13,10
* * * jamón.....	9,60	12,90
* * * queso.....	9,50	12,77
Medias noches de jamón.....	7,80	10,48
Ensaladilla.....	6,50	8,74
Dulce o helado.....	9,10	12,23
Fiambre variado.....	27,30	36,69
Galletas, ración.....	5,20	6,99
Biscoté.....	1,95	2,62
Panecillo.....	1,65	2,22
Azúcar, paquete grande.....	0,65	0,87
* * * pequeño.....	0,45	0,60

EL TIMBRE A CARGO DEL PUBLICO

1957

10-11-002

CARTA DE VINOS

RIOJAS

		Precio	Pesetas
Marqués de Riscal.....	1/3 botella	23,40	28,83
Royal Claret (Bodega Franco-Española) * * .....		18,20	22,42
Rioja Bordón * * * * .....		11,40	14,04

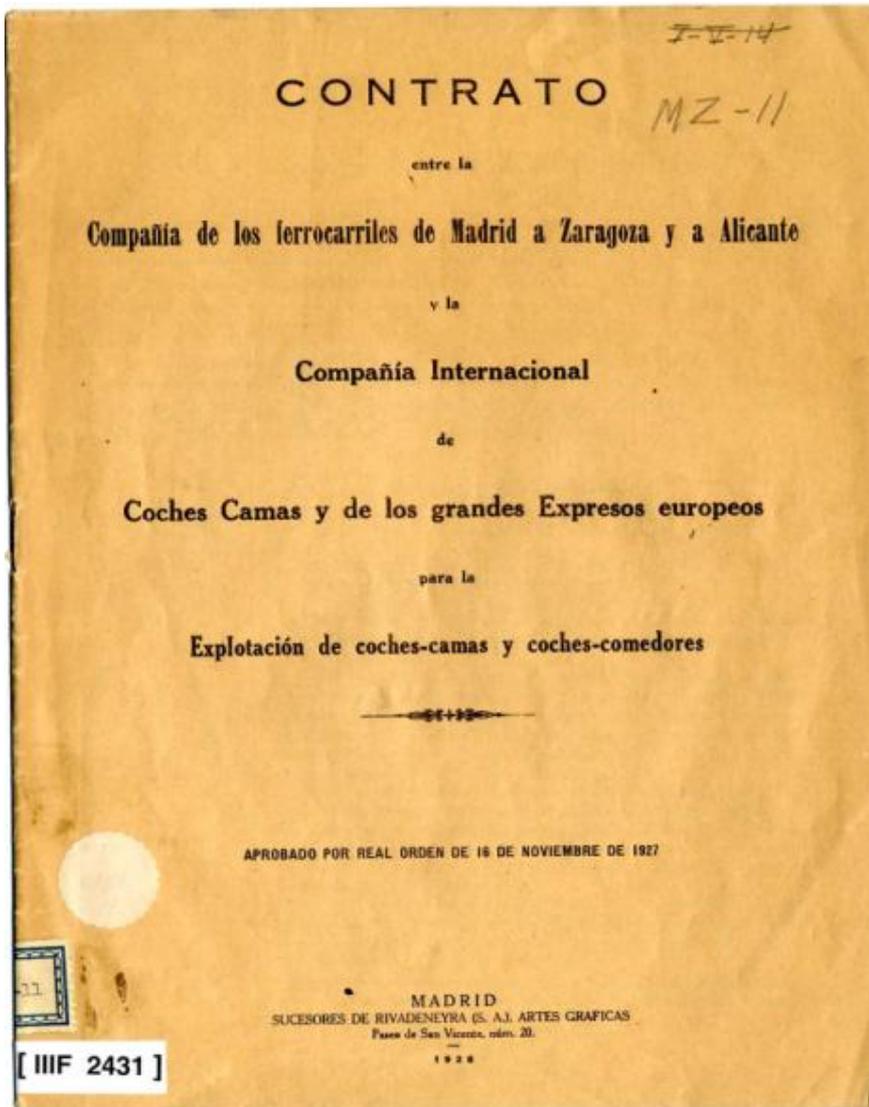
BLANCOS

Diamante (Bodega Franco-Española) * * .....		18,20	22,42
Castil Corvo * * * * .....		11,40	14,04

GENEROSOS

Solera 1847 (González Byass).....	1/4 botella	20,80	25,63
Tío Pepe * * * * .....		20,80	25,63
Oloroso Solera P. J. (M. Guerrero y C.) frasco pelata.....		16,90	20,82
Jandilla (Domecq).....	1/8 botella	10,40	12,81

EL TIMBRE A CARGO DEL PUBLICO



- MZA signed contracts with Wagons Lits regulating (1909,1910,1913,1915, 1927):
- Terms of rolling stock
  - Responsibilities of companies in the movement of trains
  - Shifts and organizing meals.



RED NACIONAL DE LOS FERROCARRILES ESPAÑOLES

# CONTRATO

SERIE PRIMERA-CAPITULO XII-NUMERO 1

CELEBRADO CON

La Compañía Internacional de Coches-Camas y de los  
Grandes Expresos Europeos

SOBRE

EXPLOTACION DE LOS SERVICIOS DE CAMAS, RESTAURANTES Y BARES EN LOS TRENES



**Table 3. Financial results Wagons Lits (€)**

<b>Year</b>	<b>Income</b>	<b>Expenses</b>	<b>Renfe's subvention</b>	<b>Balance</b>
1961	248.956	302.117	19.958	-33.203
1962	298.791	359.242	29.306	-31.144
1963	360.525	422.168	37.628	-24.015
1964	440.292	511.957	46.049	-25.616
1965	535.915	704.520	50.736	-117.869
1966	660.269	856.780	66.139	-130.372
1967	730.595	925.083	133.054	-61.434
1968	740.320	957.002	133.841	-82.865
1969	851.564	1.107.895	138.558	-117.773

## 4- Conclusions

- The contribution of the railways to the Spanish gastronomy is a case pending in the Spanish historiography
- The railways created two specific forms of gastronomy: stations - on board trains
- It has outsourced both services:
  - Small businessman: stations
  - Wagon Lits: on board trains
- Railways companies controlled the service and established meals and menus
- Both services were part of the culture of the Spaniards:
  - Fondas and cantinas: popular class
  - On board trains: elite/upper classes
- Economic modernization and standardization of railway services: replaced by current cafeterias stations and trains