





LA

MESA

Recopilación - Pilar Lombillo

ci  
Salon



PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR  
DE LA HABANA

" D E S A Y U N O "

oo



Mesa de desayuno. Mantel de alemanisco estampado, copas de cristal grueso apropiadas a la hora. Platos para pan y mantequilla a la izquierda. En cada puesto, sobre el plato de uso corriente, otro de cristal para toronja u otra fruta, en los que hay en esta ocasión una manzana asada. A la izquierda del plato tenedor de postre; a la derecha cuchillo de postre o de fruta; cuchara de postre y cucharita de té. El servicio de café está frente al puesto de la anfitriona. Saleros y pimenteras en las esquinas.

Son pocas las familias que hoy en día se reúnen todos juntos a tomar el desayuno, aun en las mejores casas. Los niños van para el Colegio, el jefe de la casa para su Oficina, así que los que quedan prefieren tomarlo por separado a la hora que mas les convenga, ya en su propio cuarto o en cualquiera otra, servido en una bandeja. Ese trabajo se deja a la criada o criados. En las casas donde se pone mesa, algunos criados la dejan puesta la víspera por la noche, cubriéndolo todo para que no se empolve. Sin embargo es preferible que lo hagan por la mañana. En las casas que se desayuna la familia tarde los criados pueden tomar el suyo primero, pero si el señor acostumbra a hacerlo temprano, lo mismo que los niños, hay que tenerlo preparado todo a tiempo y en ese caso tienen que dejarlo para después.

El servicio se coloca frente a la señora; cafetera, lechera, azucarero, tazas, todo sobre una bandeja para que el calor no eche a perder la mesa. En cada puesto habrá un plato, los cubiertos necesarios, la servilleta a la izquierda y un vaso a la derecha. A la izquierda también habrá un plato mediano para pan y mantequilla con su cuchillo correspondiente. Si los niños toman algo especial, se colocará ese vaso junto al del agua. Si se sirve un plato de fruta, como toronja, se colocará un plato especial en cada puesto, sobre el de uso corriente. En las casas de buen servicio no se traen los platos de toronja hasta que los comensales han cogido sus servilletas de sobre el plato, pero también es correcto tenerlos ya colocados al sentarse a la mesa.

En el auxiliar habrán platos, las fuentes cubiertas para cereales, revoltillo de huevo y jamón, pescado, pollo picado, picadillo de vaca etc. colocadas sobre un calentador eléctrico o de alcohol.

Es necesario que al poner la mesa el criado o criada conozca el menú para que la arregle de acuerdo con él. Generalmente se coloca a la derecha del plato una cucharita para toronja y un cuchillo mediano. A la izquierda un tenedor también mediano.

Si no hay mucho sitio pueden ponerse en el auxiliar las tazas y platos con sus cucharitas.

Los doilies son muy bonitos para el desayuno y sumamente prácticos. También son propios manteles con franjas de color, de color entero o blancos.

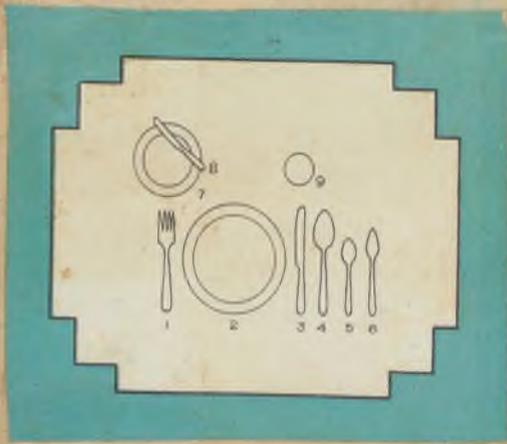
El centro pueda ser de flores o todavía mejor de frutas como fresco mensaje de la mañana.

El color amarillo es uno de los mas lindos para decorar la mesa del desayuno, pero en esto es natural que se siga el gusto personal y la moda.

El ambiente sin duda deberá ser lo mas alegre posible.

oooooooooooooooooooo





Hay dos clase de desayuno:desayuno en familia y el más formal con invitados.

A esta hora nunca se usan candeleros como es natural, con la brillante luz del sol.Se usarán mantel ó doilies, buscando siempre una combinación brillante.Flores o frutas como centro.Paremos un menú como idea:

Menú.

- |                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| Toronja.                    | Cuchara de toronja. |
| Cream of wheat.             | " de postre.        |
| Huevos con tocino o jamón.  | Cuchillo y tenedor  |
| Cake de maíz con sirope.    | de postre.          |
| Café,tostadas y panecillos. |                     |

Los platos de postre se colocan sobre los de uso principal.A la izquierda del plato de coloca el tenedor de postre y un poco encima el plato para el pan y mantequilla con un cuadrado de ésta y el cuchillo correspondiente,

A la derecha del plato el cuchillo de postre,la cuchara de postre y la de toronja.El servicio frente a la señora de la casa,a su derecha,con las tazas y sus platicos y cucharitas.Casi al centro de la mesa habrá un azucarero con el azúcar en polvo para las toronjas.

Ahora hay una especie de copas de metal con depósito transferible para servir las toronjas .quitandoles el depósito sirven para los cups de frutas y otros usos,tales como helados,compotas y ensaladas.La toronja queda tan bien adaptada a esta copa,que no es necesario sostenerla con la mano mientras se está comiendo.Además lucen preciosas en la mesa.Se llaman Faye Server y son importadas de Massachusetts.

oooooooooooooooooooo



### Bandeja del desayuno

Muy cómoda para llevar a la cama, el despacho, terraza o cualquier otro departamento de la casa fuera del comedor. El plato hondo es para la fruta, toronja etc. A su izquierda esta la fuente cubierta para el cereal y el plato para idem. así como el huevero. Frente el azucarero, lechera, cremera y cafetera y la taza. No se ilustran ni la servilleta ni los cubiertos los cuales serán: cucharita para toronja, cucharita para cereal y si se sirve algo como jamón, cuchillo y tenedor de postre. Cucharita para el huevo y para la leche.



La bandeja del desayuno preparada para llevarla fuera del comedor, gaveta para periódicos.

### La bandeja de desayuno

La bandeja de desayuno se arreglará como lo desee la persona a quien se destina. Regularmente siempre se desayuna lo mismo, así que la bandeja tendrá: cremera, lechera, cafetera, azucarero, con las asa vueltas hacia el lado por donde se va a servir la persona.

Habrán un plato llano y uno de fruta si es necesario.

Una fuente cubierta para cereal.

A la derecha del plato cuchara para el cereal y la toronja y cuchillo si se necesita. A la izquierda tenedor.

Una servilleta.

Plato de pan y mantequilla con su correspondiente cuchillo.

Una fuente cubierta para los huevos se colocará entre el plato y el servicio de café.

Al terminar con el cereal el plato se usará para comer los huevos.

El pan estará en su plato especial con la mantequilla.

Como es natural, si sólo hay tostadas, toronja y café, el arreglo de la bandeja será mucho más sencillo.

Con la costumbre de hacerlo todos los días llega a resultar una tarea fácil, sobretodo si es para la familia. Cuando hay invitados habrá que poner más cuidado.

Por la noche la señora preguntará a sus invitados lo que prefieren para el desayuno trasladándolo al criado encargado para el arreglo de las bandejas.

Es muy práctico poner las tostadas en calentadores de plata para que se conserven calientes. La mantequilla se conservará mejor en la mantequillera con unos pedacitos de hielo en el verano.

oooooooooooooooo



PATRIMONIO DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR DE LA HABANA

"DESAYUNO EN EL JARDÍN"



Alegre mañana de verano y desayuno en el jardín. La mesa se ha dispuesto en un ángulo de éste, entre el verdor de las plantas y la belleza de las flores, ambiente apropiado para el exquisito decorado de la mesa. El mantel, bordeado de fleco, es de Ruby Roswood Inc. El centro de plata está cuajado de geranios. La plata es modelo "Huntington" de la Gorham. Las copas copia de Waterford por Wanamaker. Vajilla con finísimo decorado de flores.

oooooooooooooooooooooooooooo

### " Trabajo de los criados de comedor"



En casas de varios criados, uno tiene bajo su cuidado el comedor, la despensa y a veces el salón. Pone las mesas y sirve, aunque si hay una criada para el salón, ésta ayuda a servir la mesa. Esta ayuda es sobretodo muy útil cuando hay convidados, pues mientras uno de ellos acude a la puerta y recoge los abrigos, pasando a los convidados al salón, el otro queda libre para ocuparse de la mesa. Pero si hay un sólo criado hay que arreglarse de otra manera y habrá un pequeño intervalo entre la llegada del último invitado y el anuncio de la comida. Este anuncio y sea dicho de paso

, aún en las casas mejores y en las comidas más formales, deberá hacerlo el criado desde la puerta del salón o un poco mas adentro si no lo oyen, diciendo: "la comida está servida". Deberá decirlo en voz suficientemente alta y es una fórmula que igual puede emplearse en la casa modesta ó en la mansión suntuosa.

Si se planea inteligentemente la comida puede hacerse sin tropiezos. Primero en el salón se sirve un cocktail y aperitivos dando lugar al criado para terminar de preparar lo todo. El menú no será complicado. Después de la sopa, por ejemplo, algún pescado o entremés (no ambas cosas en comidas pequeñas). Un plato principal con vegetales, pueden ser costillas con puré de papas o con chícharos; pollo con arroz ó carne estofada en casseroles, con vegetales. Es un curso menos y la sirvienta puede ir preparando el otro vegetal, cualquiera que sea.

Este puede ser una ensalada y jamón o lengua fríos; ensalada y paté ó ensalada y queso, que pueden esperar sin perdernada. Una comida así se servirá fácilmente.



El viñay para su usar, automovi-  
lístico no deberá ser muy complicado.  
 Bastará con que sea nutritivo. He  
 aquí algunos de los comestibles que  
 habrá que llevar:

Sandwiches de queso y de lechuga  
 con mayonesa.

Matahambre arrollado. Pollo relleno  
frío.

Entalada de papas, preparada con  
 salsa mayonesa liviana y salpicada  
 con perejil picado fino.

Paté de carne. Torta de manzanas.

Pastelitos de dulce. Budín inglés.

Fruta: naranjas, peras y manzanas.

Vinos blanco y tinto. Pan francés.

Para mantener frescos los sandwiches  
 se envuelven en papel imper-  
meable primero y luego en una servi-  
lleta húmeda.

Nunca debe olvidarse un calenta-  
dor de alcohol, pues hay ocasiones  
 en que es difícil encontrar leña y no  
 tiene con qué hacer el té o el café.

En el calentador de alcohol pueden  
hacerse, además, los siguientes  
platos:

Arroz con pollo o con pescado.

Jamón con huevos fríos.

Caldos de legumbres. Tortillas.

Pernil y cualquier otro asado frío.

Es también indispensable llevar  
termos o botellas en que los liqui-  
dos se mantienen calientes o fríos,  
 pues ello ahorrará trabajo y tiempo.

El café se conserva bien.

Los dulces, licores, etc., pueden lle-  
varse a discreción.



comensales. Para servir el agua y los vinos lo hará por el lado derecho y lo demás por el izquierdo. Se ofrecen las fuentes y se quitan y ponen los platos por el lado izquierdo. Una cosa muy de tenerse en cuenta, sobretodo con un solo criado, es coger el plato limpio con la mano derecha y el usado con la izquierda. El sirviente debe conocer bien el menú y arreglar los cubiertos de acuerdo con éste. Su aspecto será agradable y sus modales finos y corteses para no desentonar en el ambiente distinguido que la señora ha dado a su comida. Todo vendrá trinchado de la cocina y preparadas las ensaladas, bocaditos y canapés. Si hay dos criados uno quita los platos usados y otro pone los limpios, uno trae la carne y otro los vegetales. El café se sirve en el salón para las señoras y en el smoking room para los caballeros. Uno de los criados recoge después las tazas.

Siempre debemos guardar cierta etiqueta en todo, que cuesta poco y trae muchos beneficios.





Esta mesa se puede preparar en cualquier lugar de la casa. Tiene una gaveta en la que se pueden guardar los doilies y servilletas.

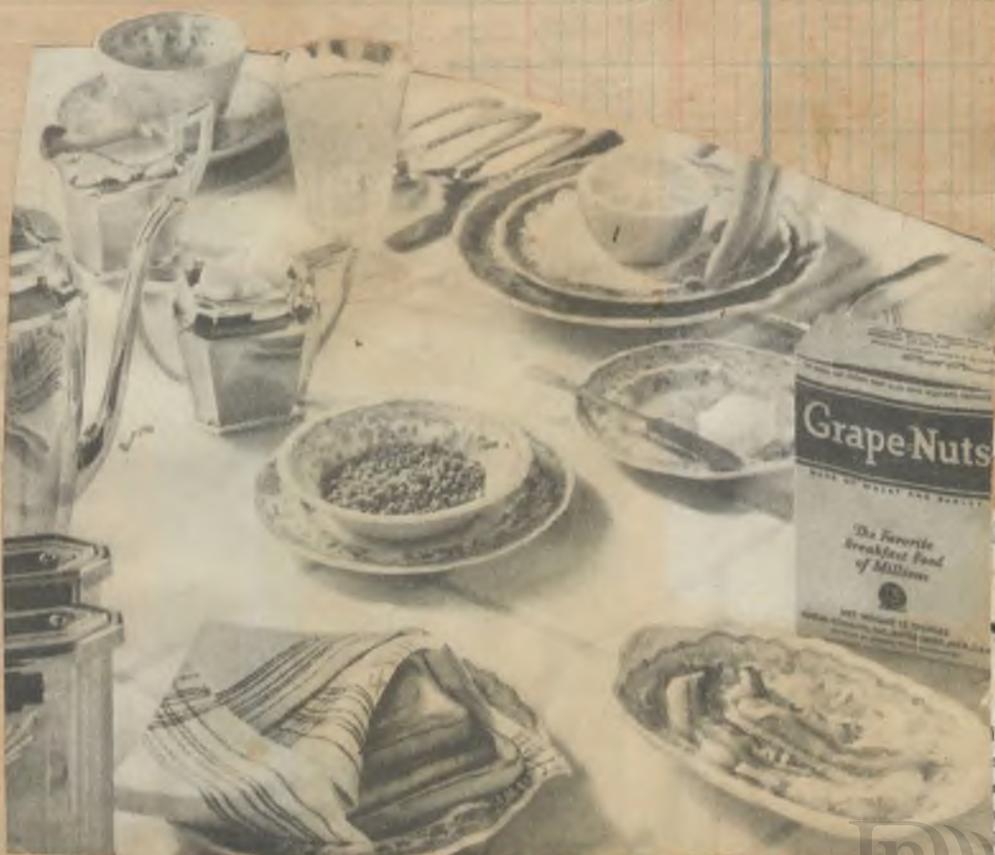


Comedorcito de desayuno en el pantry, con muebles alegremente pintados. Los doilies ahorran trabajo facilitan el servicio.

oooooooooooo



Comedorcito de desayuno. El mantelito de la mesa es impermeable. De la casa DuPont.



*Wheat: trigo  
Sulky: cebada*

Un desayuno muy alimenticio que se compone de:  
1-media naranja. 2-grape-nuts con leche y azúcar  
3-des ruedas e lascas de tecine. 4-testadas con mantequilla. 5-café.



" L A

B A N D E -

J A

DE DESAYUNO"



Debemos evitar la rutina en la bandeja de desayuno, aún sin gastar mucho pedemos-hacerle alguna pequeña variación que sorprenda agradablemente a nuestra familia. Una encantadora idea la constituye un mantelito blanco con este mensaje bordado en una esquina "bon jour chérie". La vajilla debe ser a-

legre y sencilla, de un modelo discreto que no canse, lo mismo que los vasos y mantelitos.

Los centros con frutas son los más adecuados a esta hora. Se puede ahorrar trabajo dejando preparade el frutero con las frutas la víspera, en el refrigerador. La mesa tam-



" L A

M E S A

D E

DE S A Y U -

N O "

bien se puede dejar arreglada por la noche. Una bonita decoración es poner un centro de porcelana italiana con los cuadraditos de azúcar. A cada extremo saleros y pimenteros de forma de paparitos de colorido brillante.

Un centro con alguna planta verde.

Un bowl de cristal con flores en capulle y á los lados compotiers con algún dulce en conserva.

Poner en el agua de los finger-bowls algunos pétalos ó unas gotas de agua de colonia.

Diremos la colocación de los cubiertos. Si el menú es por ejemplo, frutas, cereal, tostadas, tocino ó jamón con huevos, café y mermelada, los cubiertos se pondrán de esta manera: a la derecha del plato, de fuera para adentro, cucharita de



fruta, cuchara de cereales, cuchillo para el uso principal. Además la cucharita del café que estará el platillo con la taza. A la izquierda la servilleta, el tenedor de uso principal y el de mantequilla, que se encontrará en el platillo especial para ese uso.

PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR  
DE LA HABANA

## Naranja y verano

La naranja es para ahora nota ele-  
En el colorido de esta fruta pare-  
contenerse todas las promesas del  
de las dora.

Academia de Belleza, así como la de  
ina, están de acuerdo en elogiar  
beneficios por el tesoro de vitami-  
ne contienen. Las mujeres de Nor-  
rica de cuerpos estatuarios, atri-  
su científica belleza al jugo de  
jas que consumen cada mañana, y  
é bien criado hace de su naranja-  
"cocktail" cotidiano para buscar  
ra y salud.

ras extrañas, que no poseen como  
la riqueza de esta fruta, la aco-  
tiempos calurosos como verdadera  
ción, alabándola e imponiéndola co-  
nota más apropiada, y hay que  
como ellos: "Durante un trabajo  
ador, al terminar un deporte que  
nde, nada más agradable y de más  
su efecto que el dorado tónico de  
naranjada". Esto "debe" sin duda  
arse al desastre del alcohol, al ri-  
los sandwiches pimentados, a las  
difícilmente intactas bajo fuer-  
temperaturas. Una naranjada con  
hos es lo que pide el verano.

donde el naranjo florece eterna-  
es casi un deber protegerlo, ya  
l sabe pagarlo con beneficio, y la  
generación tan desecosa de forta-  
debe olvidarlo.

la nos anima declarando que, a  
su gusto y sabor exquisitos, este  
geramente ácido pero refrescante  
mal, aperitivo, limpio y conve-  
al fluido de la bilis.

## PICNIC, MIENTRAS SE VIAJA EN AUTOMOVIL

Aquí presentamos una pequeña me-  
a práctica consistente de una ban-  
jeja adaptada con cuatro grampas.  
La ilustración en el grabado demue-



ra la forma práctica de hacerla de  
metal o madera y colocada a la ex-  
palda del ch... Una pieza de go-  
ma de bie... e alguna pieza de  
goma cole... sobre el hierro prote-  
ge el aste... lej automóvil. El pe-  
queño apa... puede plegarse y guar-  
da... del... mente.



**PICNIC KIT.** Light, washable linen fabric ca-  
Knife and fork handles, plates, luncheon box and tumb-  
are red or green. Service for 4, with two 1-pt. Ther-  
bottles. Complete. . . . . \$15  
Service for 6, with two 1-pt. Thermos bottles. . . . . \$24



### THE BAR CHEF

Does everything but wash the dishes. Will broil, fry, bake and stew. Can be used as chafing dish or double boiler and food warmer. Will fry sausages, bacon, eggs, etc., make pancakes and in addition has a wire grill for broiling. Electric heating element completely enclosed, has two temperatures—high for cooking, low for keeping foods hot. Thermos control. A convenient and compact "Chef" for tasty late snacks or bar tid-bits. \$15.95

" LA MESA DE DESAYUNO "



Visión cromática de luz y color, inicie feliz para el día que nes acaba de empezar.  
La mesa de la fotografía tiene un mantel de hilo de color natural con una gran franja amarillo brillante. La vajilla es color de oro con files en verde. Verdes son los vasos, con grabados en tono esmeralda, y verde el frutero, que aparece en el centro lleno de frutas frescas. A la derecha de la hostess las tazas, crema y azucarero de la misma leza de la vajilla. La cafetera es de plata. Una preciosa decoración sería poner un mantel en verde pálido, vajilla amarilla y vasos tono ámbar.

Al centro un bowl también ámbar, con flores ó frutas. Y otra asimismo muy bonita, mantel amarillo suave, vajilla turquesa, flores y vasos azules. La hera del desayuno es la más apropiado para usar varios colores juntos.



Cada día se generaliza más su uso - porque evita, entre otras cosas, tener que servir en la mesa el desayuno a distintas horas, según como le sea conveniente - a cada miembro de la familia. Repetimos que en esta ocasión todo el decorado tiene que ser alegre, sin la ceremonia y severidad de otras horas.

La vajilla que se vé en la fotografía es amarilla con dibujos representando aldeanos bretones, en verde y anaranjado. Los filos son azules. En una esquina una linda rosa.



"Desayuno al champagne" de Mr. Cele Ferter. El café está en una antigua pieza Georgian. También Georgian es el servider de plata para jamén. Las servilletas, de hile, tienen un menograma muy masculine.

# CAVIAR SE EXTRAJE DEL ESTURIÓN, UN GRAN PEZ QUE VIVE EN LOS RÍOS RUSOS Y FRANCESES

Hay tres clases de esturiones suministradores de caviar: el esturión medio, el pequeño o llamado «sevronga» y el «sterlet», de tamaño más reducido que los otros dos. Usan el harpón

el caviar lo conocieron ya nuestros pasados; Rabelais lo cita en su «Gargantua y Pantagruel» con el nombre de «caviar» y habla también de la botarga, que es una especie de embuchado que se prepara con huevos de mujol.

En el «Diccionario del Comercio» de Cary (1741) se lee acerca del caviar, entonces se llamaba «kavia»; empieza a conocerse en Europa y es muy apreciado en las grandes me-

ta cita de Rabelais prueba que el caviar se conocía en Europa doscientos años antes.

Usted, querido lector, conoce cosas de suponer, la literatura rusa, seguramente lleva usted unidos en su memoria estos tres recuerdos que ella ha dejado como sedimento inextinguible: el «vodka», el te hecho en el «mofar» y el «caviar». Sobre todo, el último había conseguido pasar rápidamente en Europa, desde la literatura a la realidad, y eran muchos los dedicados a comerlo. Pero desde que imperio de los zares se hundió bajo la avalancha bolchevique, el «caviar» había escaseado en los mercados, y los soviets, que también tienen fondo capitalista, según se ha ido mostrando, reanudaron la exportación del delicioso entremés y volvió a ser encontrado en todas las grandes ciudades.

Pero ustedes se han formulado siempre la pregunta de qué es el caviar y cómo se obtiene? ¿Saben ustedes que está hecho con huevos de un gran pez que se llama el esturión? El esturión abunda en gran cantidad en dos grandes ríos rusos: el Volga y el Don. Su tamaño es extraordinario, y en ocasiones alcanza los cuatro y los seis metros, y el terror paliza la sangre en las venas al ver abrir su enorme boca, capaz de agarrar un hombre con toda comodidad horrible cosa el esturión no tiene ni un solo diente y puede uno tranquilamente meter la cabeza dentro de él con las ganas de comérsela. Sin embargo no es del todo inofensivo, y los pescadores tienen que andar con gran cuidado en su pesca. A colatazo de este gigantesco animal

## CAVIAR



Incansablemente, los pescadores tiran de la pesada red que viene repleta de esturiones. No obstante el dilatado horizonte de agua, la acción no ocurre en el mar, sino en el río Volga.

lito puede romper una pierna de un hombre.

Cuando es depositado en el suelo, el que le mata se tiende boca abajo y en esa posición, le golpea fuertemente en la cabeza con una maza.

Hay tres clases de esturiones suministradores de caviar: el esturión medio, el pequeño esturión o «sevronga» y el «sterlet», de tamaño más reducido que los otros dos. Se le pesca con harpones, sujetándole después fuertemente. Pero los especialistas rusos que se dedican a este género de comercio, no van al río a pescar esturiones, sino que los cultivan en enormes estuarios, y de allí los cogen en el momento oportuno, que es aquel en que el animal está bien repleto de huevos. Esto se comprueba, después que ha sido pescado y bien sujeto con las cuerdas, metiéndole en el vientre un largo tubo de cobre. Si el tubo sale lleno de huevos, el animal es inmediatamente retirado, muerto y despedazado.

Las huevas de un esturión muerto con estas precauciones, representan la tercera parte de su peso. Y si se tiene en cuenta que algunos llegan a pesar cien kilos, vemos que se pueden obtener hasta treinta kilos de huevas de un solo esturión. Una vez

pescado, es conducido por los pescadores a los puertos del Mar Caspio, principalmente a Astracán. Allí se le quita la carne, que es vendida en el mercado y bastante apreciada, y los fabricantes de caviar se reservan las huevas, que se cortan en trozos y se frotran sobre un tamiz de esparto o de latón.

Las huevas pasan a través de las mallas del tamiz y caen en un tonel o vasija barnizada, donde hay sal en proporciones más o menos grandes, según la estación. Agitado fuertemente con la sal, forma una especie de pasta. De esta manera se obtiene el caviar líquido, que se encierra en barriles de madera de tilo, que es la única que no le da mal gusto.

Otro es el caviar sólido. Aquí se obtiene depositando el líquido sobre un tamiz de crin. La parte líquida se cuece y permanece solamente una masa compacta, que es comprimida después en una prensa. Para que el caviar sólido pueda ser conservado durante mucho tiempo, se coloca en cajas de lata herméticamente cerradas.

Claro, que no sólo en Rusia se hace caviar. En los mercados europeos y americanos no ha faltado nunca, gracias a los magníficos esturiones que se pescan en algunos ríos de Francia, en la desembocadura del Garona y del Dordoña. Pero hay clases de caviar que sólo los rusos pueden proporcionar. A estas clases pertenece el caviar negro. Este proviene de una gran especie que se encuentra solamente en algunos ríos del Caspio y del Cáucaso y en las ensenadas del Obi, el Ienissei, el Lena y el Amur. Es ésta la clase de caviar que ha desaparecido durante algunos años y que hace poco empezó a reaparecer en Europa occidental.

Pero el caviar no sólo es bocado de lujo. Todo el mundo puede comerlo. Si hay un caviar muy caro, que se extrae de los esturiones muy grandes, hay en cambio un caviar barato, que se extrae de esturiones chiquitos: el caviar rojo. En Rusia, en los Balcanes, en China, lo comen en los barrios populares.

Y en algunos países, considerando muy acertadamente que el esturión no va a tener la exclusiva, están haciendo caviar con huevas de otros grandes peces, como la carpa, el salmón



Después de haberlo, los marinos despedazan el magnífico esturión para extraer de sus entrañas las huevas que han de servir para la fabricación del caviar negro, uno de los más estimados y que sólo se puede encontrar en algunos ríos del Caspio y del Cáucaso.

El arte gastronómico es un verdadero arte, en el sentido estético de la palabra. Es el arte del gusto, como la música lo es del oído y la pintura de la vista. Pero hay más: ese arte del que se presenta solo, sino acompañado aun servido por otras artes del grupo de las decorativas, a las que se deben el mobiliario, la vajilla, la cristalería y los innumerables utensilios que el servicio da una buena mesa exige, realzado por las prácticas y el ceremonial que la moda impone y el ceremonial que la moda impone constituye, pues, una interesante manifestación del estado social de un pueblo. Su estudio completo sería asunto vastísimo que exigiría gruesos volúmenes.

La historia de los manjares nos llevaría a reconocer el noble origen de muchos platos, desde el costoso "escudo de Berenice", inventado por el emperador romano Vitelio, hasta la salsa mayonesa, atribuida al cardenal Richelieu, las costillas a la papillote, debidas a la amiga de Luis XIV, madame de Maintenon, y los macarrones a la pesquera que Rossini, quizás mejor cocinero que músico, preparaba con sus artísticas manos, rellenándolos uno a uno.

El estudio de la vajilla nos obligaría a hablar de la porcelana, ese arte favorito de los príncipes del siglo XVIII que a tan alto grado llevaron el rey Augusto en Sajonia, Luis XV en Sevres y Carlos III en el Buen Retiro. El de la cristalería nos llevaría desde las artísticas manufacturas de Venecia a las de la Franja, para terminar en las modernas de Bacarat y Bohemia.

Y así sucesivamente.

Debiendo, pues, circunscribir el tema, me ceñiré a las prácticas de la mesa. En su historia veremos como el arte de comer se ha ido perfeccionando, como otras muchas cosas, desde los toscos tiempos medievales hasta el día, y que sólo desde pocas muy recientes (mucho más tarde lo que vulgarmente se cree) ha pasado al refinamiento en que hoy conocemos.

Sabido es de todos, y por eso no digo más que citarlo, que los antiguos romanos comían tendidos en techos (estos techos no se llamaban techos, como frecuentemente se cree, sino que frecuentemente se llamaban techos, como frecuentemente se cree).

Al empezo, los esclavos les desahuciaban los pies, les lavaban el agua para lavarse también las manos y los perfumaban. Luego los comensales se cordaban de rosas, y después de todas estas delicadezas, comían los manjares (exceptuando los líquidos



MESA MEDIEVAL, CON FARINA Y HUEVO. Siglo XV. En un rincón de la mesa se ve un aparador gótico con vajilla de loza y de plata.

que se repitiera el lavatorio de manos al fin de cada servicio. Los huesos y demás sobras eran arrojados despreocupadamente al suelo, costumbre corroborada por varios mosaicos de Pompeya, en los que se representan dichos restos de comida esparcidos en el pavimento.

Cuando los barbaros invadieron el imperio y fundaron diversos reinos sobre sus ruinas, las costumbres romanas se fueron alterando; y una de las que primero desaparecieron, fué la de comer echado. Los barbaros comían sentados y en mesas bajas, y esto se generalizó en todo el Occidente.

En la primera mitad de la Edad Media, es decir, en todo el período anterior a las cruzadas y al nacimiento del arte gótico, las costumbres en la mesa fueron bastante groseras. No se usaban manteles ni tenedores, ni era corriente poner un plato para cada persona.

Las mesas eran rectangulares, redondas o semicirculares. En éstas, los comensales se sentaban en el semicírculo, los criados servían por el lado recto. En las demás, era también costumbre dejar un lado libre, para facilitar el servicio. Sobre la mesa, y en todo su contorno, se ponían unos rebordes, al modo de bandas de billar, para evitar duda que las cosas cayeran al suelo. Alrededor de la mesa y lateral-

mentes buenas mesas eran finos y bordados, creyéndose que harían el oficio de servilletas. Los manjares no líquidos era costumbre general servirlos en una fuente plana o con pie, que se colocaba en el centro y de ella cada cual iba tomando y comiendo, sin plato ni tenedor, arrojando los huesos y demás residuos sobre la mesa misma. Lo que si se ponía a cada uno era un pan, un salero y un cuchillo. Algunos manjares se comían sobre una rebanada de pan.

Todos estos pormenores los conocemos merced a las miniaturas de muchos libros de la época, sobre todo Biblias, que al querer pintar escenas de la antigüedad, lo que reproducen son trajes y costumbres de la época de los autores.

Algunas de estas miniaturas nos hacen saber también que fué costumbre durante mucho tiempo no poner copas, botellas, ni ánforas sobre la mesa. En algunas, vemos a los comensales que se vuelven para beber en grandes oráceras, y aun en las mismas botellas, que, por lo visto, estaban colocadas próximas a la mesa del convite.

En el siglo XII, merced a las frecuentes relaciones con el Oriente y aaaaaaaa \$--n rdlu u frdlu u nu a la mayor paz y tranquilidad pública, afinó un poco la cultura europea.

Nació entonces el bellissimo arte gótico, cuyas formas esbeltas y espirituales, y cuyas filigranas de ojivas, tréboles, cuadrifolias, baquetones y frondas, sirvieron de asunto decorativo no sólo en la arquitectura, sino en la exornación de interiores y en el mobiliario. Las monumentales chimeneas de los comedores se hicieron más artísticas; las paredes se revistieron de maderas labradas, bien en el zócalo, que era bastante alto, bien hasta el techo, o se colgaron de tapices en esta parte superior, en cuya fabricación empezaron a sobresalir las industriosas ciudades de Flandes. El mobiliario se componía de mesas, aparadores, credencias y alacenas, y para sentarse se usaban taburetes y bancos. Los sillones o siales se reservaban a la persona de más categoría; por ejemplo, si un gran señor daba un banquete, sólo él y su esposa ocupaban sillones.

En el siglo XII desaparecieron los rebordes de las mesas y los platos colgantes se convirtieron en manjares, y aun fué poco después que una buena sociedad ponía el plato y el tenedor sobre la mesa.

Por:

H.

VILLAR



### BANQUETE EN EL SIGLO XII

Vineta de perfil del manuscrito de Herrade de Landsberg (Biblioteca de Estrasburgo). La mesa es circular, con bordes y paño colgante. Encima se ven fuentes de pie con frutas, saleros, cuchillos y brocas.

La gente vulgar siguió comiendo en una fuente o plato central y único; pero en las mesas lujosas se ponía, ya en el siglo XIII, un plato para cada dos personas, y desde fines del mismo o desde el siguiente, según los países, uno para cada una. Por lo demás, la costumbre de comer en un solo plato y con los dedos, continuó mucho tiempo entre la gente ordinaria, como había sido general en la antigüedad fuera de la sociedad refinada. Esto explica las palabras que el Nuevo Testamento pone en boca de Jesucristo, cuando para designar al apóstol que le habla de traicionar, dijo: "El que mete conmigo la mano en el plato."

En la misma época de que voy hablando (siglo XIII), empezaron a usarse unos utensilios parecidos a nuestros tenedores, aunque no con el mismo objeto. Estos utensilios, cuyo empleo fué generalizándose en las mesas aristocráticas durante el resto de la Edad Media, eran de dos clases, según nos cuenta el marqués de Villena en su "Arte Oratoria": brocas y tridentales. Las brocas tenían sólo dos dientes y los tridentales tres, y unas y otros tenían a veces el mango acabado en punta, a propósito para pinchar algunos alimentos. Brocas y tridentales eran utensilio de lujo; sólo se solían hacer de oro o de plata, frecuentemente con mangos de marfil y ornados de pedrería, y se destinaban, no a llevar todos los manjares a la boca sino a usos especiales, como tomar las sopas del vino o de la leche, comer moras, que hubieran dejado en los dedos manchas persistentes, sujetar la carne para trincharla, tomar los pedazos de la fuente para servirse, tostar pan, etc. Por lo demás, los guisos y asados se siguieron comiendo con los dedos en toda la Edad Media, y aun durante las épocas de Carlos V y Felipe II, hasta el último cuarto de siglo XVI.

De esto no hay la menor duda, y lo atestiguan no solamente las vinetas de muchos libros y pergaminos, y los cuadros de los grandes pintores, entre ellos la famosa "Cena" de Leonardo de Vinci, en la



### UN BANQUETE EN EL SIGLO X

Vineta de perfil de una Biblia francesa, manuscrita y de dicha época, representando el festín de Baltasar. La mesa es semicircular, con borde, sin mantel y con un paño colgante alrededor. En ella se ven una fuente de pie con un plato de caza, panes, cuchillos y los huesos de lo que se ha comido. Los comensales beben en grandes crateras y en sedomas.

cuaj inútilmente se buscará un tenedor, sino el texto de innumerables trobas, romances y escritos de todas clases.

El "Romance de la Rosa", poesía francesa de fines del siglo XIII, hablando de cómo debe conducirse en la mesa una joven bien educada, dice, traducido textualmente (1):

"Cuidará bien de no mojar los dedos hasta las falanjes, de no untarse los labios de sopas, ajos ni grasa, de no meterse en la boca demasiados pedazos ni muy grandes. Sólo con la punta de los dedos tocará el trozo que ha de mojar en la salsa..."

El rey Alfonso el Sabio, en la segunda de las "Siete Partidas", recomienda a los ayo de sus hijos que no les dejen comer con los cinco dedos.

En aquellos tiempos distinguíanse, pues, muy bien las personas educadas en el modo de comer. Mientras la gente grosera comía con los cinco dedos, uniéndose hasta la tercera falange, la gente fina solamente metía en el plato las puntas de los tres primeros dedos. Luego se limpiaban con pan o con la misma boca, de donde viene la frase de "chuparse los dedos de gusto", cosa que se hacía entonces al pie de la letra, cuando gustaba mucho un manjar. También la costumbre de lavarse las manos después de comer, está justificada por aquel uso.

En los siglos XIV y XV, de que voy hablando, se usaron varias clases de mesas para comer. Para diario las personas de dignidad solían emplear unas mesas muy estrechas llamadas barlongas, por el estilo de las que hoy vemos en al-



### APARADOR DEL SIGLO XII

(Del manuscrito de Herrade de Landsberg). Presenta la primera prueba que se conoce del uso del mantel. Hay fuentes de pie labradas, con platos, un cuchillo, panes y botes de jarros.

lá, y a veces un dosel. Cuando había muchos convidados, se ponían varias mesas en forma de herradura. La de las personas principales ocupaba el testero, bajo un dosel, y estaba provista de platos y ma, de modo que sus comensales resultaban colocados más altos. Las demás mesas iban bajando según la categoría de las personas que las ocupaban.

En los grandes festines dados por reyes o señores muy poderosos, las mesas se disponían de este modo en salones inmensos. Un paje a caballo introducía los platos o servicios y los entregaba a un servidor, el cual los presentaba al señor de rodillas. Luego eran depositados en los aparadores y credencias, donde eran trinchantos, y los criados presentaban después a cada comensal el plato ya servido, por el lado libre de la mesa.

Otros servidores se colocaban en el opuesto, detrás de los comensales, para escanciarlos de beber y atenderlos en lo que menester hubiesen.

Si el festín era de noche, esto

Se bien es part qu'ele ne mollie  
See dote se brocs jusqu'as jointes  
Ne qu'il n'ait pas ses levres cintes  
Cendiansq' velas de cera en las arañas  
de metal que del techo pendían, a cuya luz se añadía la de otras muchas que numerosos pajes o criados sostenían en sus manos situados por todo el salón.

La música alegraba estos festines, y entre uno y otro servicio solían titiriteros, bufones, cantantes, histriones, y en general, toda clase de juglares a representar en el cuervo que describían las mesas. Las representaciones son uno de los orígenes del teatro. En Francia se llamaron "entremets", es decir, intermedios de comida (entre, entre y met, manjar), y de ahí viene el castellano la palabra "entremés" que sigue aplicándose luego a piezas cortas, en un acto, cuando se representaron en los corrales de teatros en los tiempos de ilustración literaria clásica.

Terminada la Comedia de la gracia a Dios, se levantaban

...pero raso se tomaban especias y vinos (de) mismo modo que hoy tomamos café o te y liciores).

Nuestra antigua crónica de don Pedro Niño, al contarnos su viaje a Francia y la recepción que le hizo el almirante, señor de Serfontaine, nos dice que después de la comida de medio día, quitados los manteles, Madama ballaba con don Pedro, y cada caballero con su dama, durante una hora. Luego le daba Madama el óculo de paz, y las parejas pasaban al jardín a solazarse. Al cabo de un rato se volvía al salón a tomar especias y vinos, y por fin se iba cada cual a dormir la siesta. Al caer de la tarde o algo después se repetía el festín, y a él se seguía un baile hasta muy entrada la noche.

Fuera de estos grandes festines, que, a pesar de lo costosos, se recibían con gran frecuencia entre los reyes y grandes señores, usábanse mesas barlongas, para pocos comensales, y cuadradas, por el estilo de las que hoy tenemos, para más. También las hubo redondas. Durante el siglo XV, en algunos banquetes se empleaban mesas supramente anchas, y en este caso los juglares se subían a ellas para representar, en vez de hacerlo entre las mesas en herradura.

Otras mesas, por fin, muy características de la Edad Media, fueron las portátiles, especie de bandejas con asas que se colocaban sobre pies de tijera. Estas mesas solían ser de metal labrado, a veces de plata y oro con rica pedrería. Una de éstas regaló Don Pedro el Cruel al príncipe de Gales, cuando fué a pedirle ayuda contra Don Enrique de Trastámara; era de oro y se desplegaba en cruz; su labor representaba a Roldán y los doce pares que murieron en Roncesvalles. Adornábanla perlas de Oriente, diamantes, un carbunco, que según la leyenda brillaba en la oscuridad, y una piedra maravillosa que, al decir de las crónicas, ennegrecía si sobre la mesa se ponía algún manjar venenoso. Esta valiosa alhaja del rey Don Pedro procedía de los moros granadinos.

En el siglo XVI, las costumbres en la mesa continuaron análogas a las seguidas al final de la Edad Media, y aun los entremeses, mascaradas y bailes que amenizaban los grandes banquetes, aumentaron en magnificencia; era aquella época fastuosa del Renacimiento.

En el último cuarto de aquel siglo reinaba en Francia (contemporáneo de nuestro Felipe II), Enrique III, rey elegante hasta el afeminamiento, que introdujo la moda de los zarcillos masculinos, exagerados desmesuradamente las dimensiones de las gorgueras que entonces usaban los dos sexos, y se pasaban largas horas combinando las



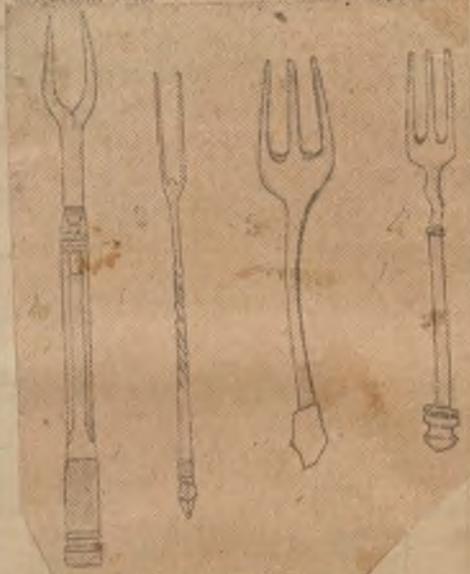
PLATO DE LOZA HISPANO-MORISCO

Corresponde a la propia época y es uno de los ejemplares más notables de la cerámica hispano-morisca, que tantos y tan valiosos los produjo. Ostenta en el centro las armas de la España restaurada y la orla está enriquecida con hermosos reflejos dorados.



PLATO DE LOZA ITALIANO

Es de mediados del siglo XVI y representa la mayor perfección a que llegó la loza o barro bañado, en aquella época. Se conserva en el Museo Arqueológico de Madrid; su pintura representa un episodio de las guerras de César y Pompeyo. En el reverso hay un mote italiano explicando el suceso y la fecha de fabricación, 1543.



BRUCAS Y TENEDORES ANTIGUOS

1.—Bruca de plata y cobre, con mango de marfil, virola y clavos. Se usaba para servir en los platos los trozos de las viandas ya cortadas. Pertenecen al siglo XIV y a la colección Garneray.—2.—Bruca pequeña de cobre dorado, para comer moras (de la misma colección).—3.—Tenedor primitivo, de plata, de fines del siglo XVI, hallado en Elche y conservado en el Museo Arqueológico de Madrid.—4.—Tenedor primitivo de plata de la misma época, hallado y conservado en los mismos lugares que el anterior. Su escudete lleva una inscripción hebrea. Ambos eran cubiertos de luto.

de parece que se generalizó primero el uso del tenedor, para llevar los guisos a la boca, cosa que se consideró como el colmo del refinamiento, y que no se propagó sino muy lentamente.

Tanto es así, que, entrado ya el siglo XVII, se sabe que la reina de Francia, Ana de Austria, que era española, no gustaba de la moda francesa del tenedor y seguía comiendo con los dedos, como lo había hecho en la corte de España durante su niñez. En cambio, del rey Luis XIII dicen los cronistas que desde sus más tiernos años comió con tenedor. A fines del siglo XVII el uso del tenedor se había ya generalizado en toda Europa, por lo menos en las clases educadas. La gente pobre sólo muy lentamente fué entrando en la nueva costumbre. Aun hoy, en algunas partes de nuestro país y de otros, no es difícil encontrar grupos de labriegos que coman en un solo plato, sin manteles ni tenedores, y aun sin observar las reglas del "Romance de la Rose". Esto constituye lo que, en sociología como en biología, se llama un hecho de supervivencia. Las costumbres de la gente grosera de hoy son en esto las de las altas clases sociales en otros siglos.



FRASCOS Y COPAS PARA VINO DE LA ÉPOCA DEL IMPERIO ROMANO



CUCERBAS ANTIGUAS

1.—Cuchara de plata de fines del siglo XVI encontrada en Elche y existente en el Museo Arqueológico de Madrid.—2.—Cuchara de cobre del siglo XIII que se conserva en el Museo de Pierreland.—3.—Cuchara plegadiza del siglo XV (Museo de Cluny). Las cucharas plegadizas tenían la aplicación de poderse



Vasos de cristal de los Siglos XIV y XV. El 2, que es el más antiguo, conserva la forma de hanape, característica de casi toda la Edad Media. (Museo Arqueológico de Madrid).



DOS JUGLARES DEL SIGLO XV.

amenizado) con sus canciones y baile un banquete. Son figuras tomadas de un manuscrito de 1440, existente en la Biblioteca Nacional de París, titulado: "Le miroir historial".



CUCHILLOS ANTIGUOS

1.—Cuchillo de trinchar del Siglo XV con mango de marfil y hoja de acero. Falta la pirola entre uno y otro. (Colección Nieuwkerke).—2.—Cuchillo del Siglo XV para abrir ostras (Museo Cluny). La hoja es de hierro labrado y el mango de cobre amarillo calado.—3.—Cuchillo del Siglo XIII, con hoja de acero y mango de plata labrada y muy aguda y de perfil característico. Pinchaban los trozos de las viandas colocadas en los platos.

Antano las comidas se tomaban en cualquier pieza, porque ninguna estaba destinada especialmente para comer. Se levantaba la mesa al azar y siguiendo las conveniencias.

Antes de Luis XV era costumbre comer mucho. Bajo Luis XVI se aprendió el arte exquisito de comer bien, en un cuadro apropiado, sobre una mesa bien servida. De esta manera una pieza especial fué reservada a las comidas: la sala de comer, que desde entonces se convirtió en una de las piezas especiales de la casa.

**" EL USO DEL PAVO EN LA MESA "**

Fué en 1570, en ocasión de las bodas de Carlos IX, cuando, por primera vez en Europa apareció un pavo sobre una mesa. Esta ave, originaria de América, era todavía entonces extremadamente rara.

**SANDWICH**

*El Conde Sandwich ideó esta comida*

El origen de esta palabra, en el sentido universal en que hoy se emplea, es conocido de muchos, por haberse publicado en varios periódicos y revistas. No tiene nada que ver con las islas Sandwichs, sino con el conde de este nombre, gran jugador, que para no abandonar la mesa de juego, durante el almuerzo ideó el conglomerado alimenticio que todos conocemos, que es un alimento de fuerza mayor, en el menor volumen. Del nombre propio ha derivado, pues, un sustantivo y de éste,

en inglés, un verbo. Al pie de un grabado del «National Geographic Magazine» leo: «This harem's tower is now sandwiched between «Hotel Bluebeard's» wings. «Esta torre del harem está ahora sandwichada (emparedada) entre las alas del «Hotel Bluebeard». En New York se ven a menudo hombres que llevan delante y detrás carteles anunciadores. Estos hombres se llaman «sandwich men» (hombres sandwichs).

La palabra «hay» en español es

una modalidad del verbo haber; pero en inglés se pronuncia «jeis» y significa «heno». Por eso a muchos turistas cuando ven el letrero «Hay sandwichs», creyendo que se trata de sandwichs de heno, les pica la curiosidad y al averiguar y enterarse de su error, se ríen a carcajadas.

Sugiero a la Comisión de Turismo un concurso de términos que se presen- tien a confusión. Los neurasténicos americanos encontraban tal vez remedio para su enfermedad. Exclúyase del concurso la expresión «A pie», que se pronuncia en inglés «e pái» y quiere decir «un pastel» porque quedó aclarado su significado en la época de Machado, cuando el letrero se veía por todas partes.

E. Fortún.

Las comidas en Nueva York y Filadelfia se servían en vajillas de loza blanca, una moda que se prolongó durante dos décadas. En las casas de menos categoría se usaban vajillas de tono azul. Las vajillas doradas de porcelana de Sevres que causaban furor en Europa, raramente se encontraban por entonces en las casas de los Estados Unidos.

Por lo general la servilleta, con un panecillo, se colocaba a la izquierda del comensal, mientras que a su derecha se alineaban tres o cuatro vasos para vino, de cristal azul, verde o rojo.

Los cubiertos eran de complicada manufactura. Los cabos de los cuchillos eran, en muchas ocasiones, de marfil o perlinos. También se usaban cabos de madera fina, ricamente tallados y con dibujos. Cuando Martín Van Buren se postuló para la presidencia, en el año 1840, una de las causas que contribuyeron a su derrota fué el hecho de que poseyera ricos servicios de mesa, lo cual fué estimado por sus oponentes como un síntoma del despilfarro que podía traer su administración.

## Personajes Históricos y la Cocina

A historia cita una serie de mujeres que han demostrado tener considerable apetito. Se con estupor lo que acostumbraba a comer Ana Bolena y los platos de arroz que la reina Isabel consumía durante las comidas. Se sabe que Catalina comía en un día tanto sería suficiente hoy para quitar el hambre durante una semana entera a una familia de cuatro personas. La historia enseña, es verdad, que las mujeres han inventado también nuevas y sabrosasanzas con el «pescado a la Ne-Malba» el «contorno de legum-a la Dubarry», la «menestera-crema a la Pompadour» el «he-rio de judías a la María Estuar-». Pero, en general, sobre la lide las comidas brillan más mbres masculinos que femeninos han salido bastante más nume-los los hombres que han invento golosinas y guisados célebres e las mujeres. Excepción hecha e Carlota Hoyer que desde el 1890 1811 guiso para von Goethe, y la ateniense Aspasia, amante y s tarde esposa de Pericles. Esta ma es la inventora de un sa-so caldo de pollo y de cordero, so Sanlippo no hubiera toni- necesidad de perder la cabeza tas voces a causa de las fre-ntes visitas de Sócrates a casa Aspasia de haber sabido coci-mejor y haber logrado calma- sión de su sabio consorte por buena menestra. «Comer y be-con sensatez es cosa que no se-nda de hoy a mañana», ha di-Alejandro Dumas. Para el au-de «El Conde de Montecristo» «Los tres mosqueteros», la co-va más que sus obras y no raros los casos en que se ladaba a la cocina para dictar novelas mirando, entre un pá-o y otro, a la sartén que hu-ba sobre el fuego. «Mi mayor o —decía Dumas— es el de- nar mi obra literaria de 500- menez con un libro de cocina» efecto, su libro de arte cali-o de 1000 páginas contiene in-nd de recetas para cocinar la heterogénea pizanza, desde el de canguro a las patas de- de las 65 maneras de gui- nuevos y de los 35 modos- para la carpa. Solamente na receta: la de macarro- lo Rossini además de ser- p por sus 39 obras music- a la posteridad por

su sapiencia en el arte culinario. Hasta la edad de 37 años se de- dicó a la música y después, duran- te los otros 39 años de vida, re- nunció a los laureles y se dedicó a profundizar en los secretos de co- cina. Sus turnedos y sus bien con- dimentados filetes con higadillo y trufas, aderezados con salsa ro- ciada con vino de Madeira, han pasado a la posteridad. Sus ensa- ladas son verdaderos poemas. Per- su plato fuerte eran los macarro- nes. Y así como Alejandro Dumas se negó siempre a comer este man- ja nacional italiano, ennoblecido después por el arte sabio de Ros- sini, éste, ofendido en su más vivo orgullo, se negó a comunicarle su receta cuando el escritor francés se la pidió para añadirla a otras en su libro sobre el arte de cocina. Esta es la razón de que falte esta importantísima receta en el libro de Dumas. No es posible mencio- nar todos los grandes hombres que se han dedicado a la cocina, desde el marqués de Bechamel al Conde Puckler, desde el poeta y diploma- tico Chateaubriand, al mariscal Villeroi, desde el príncipe Stroga- noff al Ministro de finanzas Col- bert. «Para la humanidad —scri- bió Brillat, Savarin— tiene más importancia el descubrimiento de un nuevo manjar que el descubri- miento de un nuevo planeta».

—Mira —le dijo, pasando sus ma- nitas, sobre unas matas —todas estas frutas son para ti, y te aseguro que son más dulces y más frescas que tus melones y que las uvas de Abissar.

Las matas se cubrieron de penue- ñas bolitas rojas, y cuando Martín al atardecer, salió a buscar a su hi- jo, vió entre los arbustos que tor- maban el pequeño bosquecillo, dos niños que tenían las caras, las ma- nos y los vestidos manchados de sa- jo y todas las matas cubiertas de fru- tas.

Eran las primeras frutas que má- duraban.

## LA LEYENDA DE LAS FRESAS TIENE SU HERMOSO ORIGEN EN NAZARET

—Mira —le dijo Jesús a Juan—, todas estas frutas son para ti y te aseguro que son mejores que tus melones y las uvas de Abissar.

—Ya conocen ustedes la leyenda de las fresas?... ¿No...? Pues es la vez a relatar.

Había una vez una humilde casita en Nazareth, que tenía un pequeño jardín alrededor. La casa estaba situada al borde del camino y sobre éste se hallaba jugando una tarde bochornosa del mes de junio, un grupo de niños; entre ellos sobresalía uno. Su preciosa carita irradiaba bondad, dulzura y simpatía. Sus gestos suaves y su palabra dulce, lo hacían diferente de los otros chicos. Era Jesús. A su lado se encontraba su más querido e inseparable amigo: Juan.

El día era excesivamente caluroso, el polvo del camino se levantaba al paso de dos caminantes y de las bestias, secando las gargantas. Los guijarros brillaban al sol, deslumbrando la vista y la atmósfera se sentía asfixiante.

Cansados de jugar y rendidos por el calor, Jesús y sus compañeros de juego se habían sentado a la sombra de unos árboles.

Por el camino llegó hasta ellos un hombre que traía unos canastos llenos de jugosas uvas; condolido del cansancio que se retrataba en las caritas de los niños, cogió unos racimos y a los tiró. Jesús y Juan, que

del grupo, no alcanzaron a recoger nada, conformándose con mirar con ojos de deseo, las oscuras y jugosas frutas.

Al ver que ninguno de los niños pensaba en compartir con ellos el sabroso y refrescante obsequio, Juan se dirigió al más cercano de ellos y le dijo humildemente:

—Abissar, danos por favor un racimo para Jesús y para mí.

Abissar se echó a reír y le contestó sentenciosamente:

—El que las consigue, las come; si queráis uvas, debéis haberos apresurado a tomarlas.

Juan se echó a llorar amargamente y levantándose se encaminó hacia la casa. El pequeño Jesús se acercó entonces a él, tratando de consolarlo, pero Juan le contestó sin dejar de llorar:

—Esta mañana di yo a Abissar la mayor parte de los melones que nos dieron para el almuerzo y ahora que tenemos tanto calor, él no quiere darnos uvas.

—Ven —le dijo Jesús—, y tomándote de la mano lo obligó a seguirlo hasta un rincón del jardín donde crecían acullos y silvestres y varios arbustos y plantas.



PATRIMONIO DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR DE LA HABANA



mesa de  
pulsador  
alto-muñ  
de papel  
tarjea con  
noleta pa  
bicentari  
platos de

-Pic-nic sencillo-

Comprende una bebida caliente, sandwiches surtidos, fruta fresca o cocida.

- Pic-nic campfire-

Naranjas-jamón-cake, café. El café se lleva en depósito especial. Mantel y servilletas de papel. Un cuchillo, tenedor y cuchara para cada uno, de esos que venden de madera. Un plato de cartón y un vaso. Azúcar y mantequilla.

-Almuerzo o merienda-

Papas a la Hamburguesa-bañanitos-fresas con crema. Café. Las papas se cocinarán. Los rabanitos en papel encerado. Si hay carne, se cocinará en el campo. Las fresas, el azúcar y la crema en pomos. Mantel, servilletas, cubiertos y vasos de papel y madera. Para cocinar dos fríderas, cuchara, cuchillo, cafetera.

-Menú 3-

Pescado, salsa tártara.

Ensalada de vegetales cocidos.

Fan y mantequilla.

Melocotones u otra fruta.

Postre y café.

El postre será Graham Cracker mallows, que consiste en sandwiches hechos con Graham Crackers y marshmallows tostados en el medio.

El pescado se llevará limpio y adobado en papel pergamino, manteca en una lata, la salsa en un pomo. Para la ensalada todos los ingredientes y la salsa francesa en un pomo.

Las galletas, marshmallows, mantequilla, pan etc. en sus envolverios apropiados. Para la mesa, mantel, servilletas, platos, tazas, cuchillos y cucharas. Para cocinar friótera, tenedor, cafetera.



- Menú 4-

Filete, papas, jugo de frutas, ensalada de frutas y costillitas, galletas de queso y café.

-Pic-nics con el menú preparado-

- 1-

Pollo; ensalada de papas; sandwiches, fruta y café. El pollo se llevará cubierto con papel encerado lo mismo que la ensalada. Las frutas en cestos y si son cocidas en sus pomos. Los sandwiches en papel cellophane. El café en un thermo. Mantel, servilletas, cubiertos, vasos.

-2-

Menú a base de sandwiches: sandwiches de queso-sandwiches de mermelada-sandwiches variados-Cocca o café caliente o frío-Frutas frescas o cocidas. Se separarán los sandwiches por el color del papel. Fruta en un cesto. El café o la-cocca en un thermo.

-3-

Huevos; sandwiches de sardina; ensalada de vegetales frescos; cake de chocolate y café.

El cake se lleva en un molde cubierto de papel cellophane. Cubiertos, platos, mantel, servilletas, servidor de ensalada y paleta de cake.

Los campfires hay tomado tanta popularidad, que han llegado a constituir casi fiestas semi-formales con magníficos menús y baile, pero los que hemos dado son simplemente para un grupo íntimo que vaya a pasear al campo, llevando una comida lo más sencilla posible.

Veanse en las fotografías modelos de manteles, servilletas y cacharros propios para esto, así como los nuevos asientos de goma tan sumamente cómodos.

Las maletas que se venden para cubiertos, jarros etc. facilitan mucho el trabajo y permiten que todo llegue perfectamente limpio.

oooooooooooooooooooo





SILVER AND ORREFORS GLASS FROM G. JENSEN: TABLE-LINENS FROM MOSSE

Conchas

PARA  
Decora-  
ción-

Esta es la extraordinaria decoración de que tanto habíamos oído hablar, creada por los decoradores europeos, entre ellos la Condesa de la Morinière, de París. Fueron exhibidas en la Exposición y traídas a los Estados Unidos por Mrs. Watts Stevens. Su belleza exótica y fantástica forma, luciendo algunas cosas raras como flores gigantes, traen una nueva y brillante nota a las mesas y estufas.



Pescado

AVES



Lenguado



Rodaballo



Pavo asado



Pelle asado



Abadejo



Caballa



Pavo asado



Pelle cocido



Platija



Salmón



Anade asado



Pelle cocido

1. Lenguado. 2. Abadejo. 3. Platija. 4. Rodaballo. 5. Caballa. 6. Salmón.

1 y 2. Pavo asado. 3. Anade asado. 4. Pollo asado. 5 y 6. Pelle cocido.



Solemille de vaca



Cabeza de ternera

CARNES



Pierna de carnero



Cuarto trasero de carnero



Solemille de vaca



Cadera de vaca



Espalda de carnero



Cuarto delantero de carnero



Carne mechada de vaca



Jamón



Espalda de carnero



Cuarto delantero de carnero

PATRIMONIO DE LA NACIÓN OFICINA DEL HISTORIC DE LA NACIÓN

" Preparación del pesca -  
de "



Modo de preparar filetes de  
lenguado

1. En primer lugar se raspa con fuerza el pescado.—2. Después se le quita la piel.—3. Luego se le quita la cabeza.—4. Se quitan las espinas de los costados.—5. Se corta el pescado longitudinalmente de la cabeza a la cola.—6. Se hacen por fin los filetes.



"Modo de preparar la  
langosta"

1. Se corta longitudinalmente por el centro la parte inferior del caparazón.—2. Se hace lo mismo con la parte superior y la cabeza.—3. Se separa del caparazón la carne.—4. Modo de sacar en...





Carne asada, con papas y vegeta-  
les.



Pave asado.

CHAR "

Fara trinchar hay que  
nerse en pié, costumbre  
siguen las personas más  
distinguidas. Si es un  
ve coléquele con el  
cueze hacia el lado  
quierde y téngale firme  
mente con el tenedor  
trinchar. Certe primere  
la parte que está hac  
uá. empezande per el  
le. Primere certe la  
y después el muslo, com  
indican los números 1

y 3.  
después se quita el ala y  
certa la pechuga en lascas  
empezande per el pequeño  
te q. indica el número 5. (  
5, 6, 7, 8, 9, 10). Se vuelve  
ve del otro lado y se cent  
la operación del mismo modo  
carne asada, como el beliche  
certa muy facilmente, en la

## El Origen del Cocktail

14



El tenedor para enrollar spaghetti, inventado por el profesor Oakes es el resultado de largos años de luchas, de combates, de contiendas ásperas y terribles contra los spaghetti. Hay ciudadanos que se vuelven locos por los spaghetti. Pero cuando llega la hora de enroscarlos en torno del tenedor, jadean, resoplan, palidecen, caen en convulsiones y penetran en la zona del delirium tremens. Una estadística reciente, conducida con notable aplicación por el Buró de Opinión Mundial de la Universidad del Yale, ha comprobado que, actualmente, en el mundo, solo dos personas saben enrollar concienzudamente los spaghetti al tenedor: el Conde Ciano y un habitante de Nápoles encargado de vigilar las erupciones volcánicas del Vesubio. El profesor Oakes, que mustió largos años de su vida fecunda y fuerte, tratando de enrollar un spaghetti crispado en torno de su tenedor de hombre de ciencia, ha obtenido al fin el premio de sus desvelos, de sus esfuerzos y de sus spaghetti fugitivos e inasibles. Se trata del tenedor giratorio, utensilio que obedece al mismo principio que el que rige el funcionamiento de las batidoras de clara de huevo. El tenedor, en su retaguardia, muy cerca del mango, está dotado de una manivela. El comedor de spaghetti coloca el tenedor en forma horizontal sobre los spaghetti semejantes a tenias sublimes, sobre todo si aquellos están acompañados de salsa de tomate y de queso parmesano. Acerca el extremo a los spaghetti. Da vueltas suavemente a la manivela. Desdt ese instante todo se allana y todo se hace fácil. Los spaghetti se enroscan al tenedor, sin precipitación, sin brusquedad, sin sobresaltos y sin echar goleta unos a otros. El invento es tan eficaz que no sólo los spaghetti me enrollan al trinchante manivelado, sino que en la noble ruta del macerón no se pierde ni una pizca de queso ni una gota de salsa.

El origen del cocktail es algo más antiguo de lo que se cree y suficientemente fantástico para que mis lectoras lo crean o no a voluntad. Aunque parezca mentira, no tiene nada que ver con el gallo ni con su cola. Cuentan las crónicas que a principios del siglo pasado en un lugar semisalvaje ("de cuyo nombre ni quiero acordarme"), probablemente alguna isla perdida en el océano, las tropas americanas tenían constantemente luchas con las tribus nativas. Por fin solicitaron una entrevista con el rey de la tribu, entrevista que debía tener lugar en el pabellón real. Cuando estuvieron reunidos, el rey preguntó que si desearían beber algo y acto continuo entró una hermosa mujer con una copa riquisimamente labrada en oro e incrustada con gemas. Hubo un momento de silencio ¿Quién bebería primero, el general americano o el rey? Notando el embarazo general, la mujer sonrió a todos y con movimiento gracioso se bebió la poción por ella preparada. Rieron todos, se deshizo el hielo, y la entrevista terminó amigablemente. "Ahora, dijo el general, quisiera saber el nombre de la bellísima joven que ha mostrado tanto tacto," a lo que contestó el rey: "Es mi hija Coctel." — "Pues desde ahora su nombre será honrado debidamente por mis tropas," contestó el general. Naturalmente que el nombre en inglés se volvió "Cocktail" y ya lo creo que ha sido honrado ese nombre, no sólo por las tropas americanas sino por muchos otros.

### Cómo Hacer Un Buen Cocktail

- 1o. El hielo es indispensable.
- 2o. No se debe usar el mismo hielo para dos cocktails diferentes.
- 3o. Se debe usar una coctelera grande en la que quepa con holgura la bebida.
- 4o. Se deben enfriar las copas antes de usarse.
- 5o. Para que un cocktail sea bueno necesita buenos ingredientes.
- 6o. Bébese lo más pronto posible después de prepararlo.

En cierta ocasión se le preguntó a Harry Craddock, cantinero en jefe del Hotel Savoy en Londres: "¿Cuál es la mejor manera de tomar el cocktail?", y contestó: "De prisa, cuando todavía se está riendo con uno..."

Por el "Delineator Institute"  
de New York.

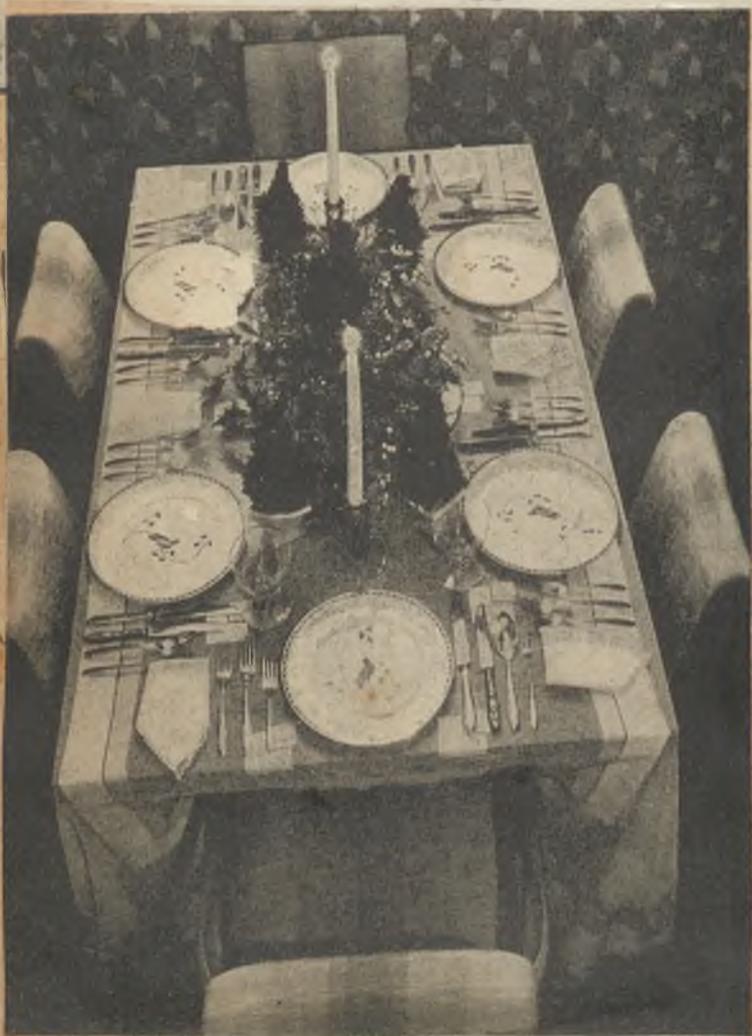
Los modales graciosos y elegantes en la mesa, son encantadora demostración de nuestro buen gusto e inteligencia, no sólo para los que nos rodean, sino aún para nosotros mismos. Es pues un deber que debemos cumplir en todas las ocasiones y un hábito que adquiriremos y haremos adquirir a quienes dependan de nosotros.

Hoy día la moderna etiqueta tiene por base la sencillez y cada día desaparecen mas las ceremoniosas complicaciones de ayer; con sólo un poco de cuidado podremos adquirir modales verdaderamente distinguidos, sobretodo en la mesa, que es donde mas se pone de manifiesto la buena educación. Para que lleguen a ser naturales tienen que acompañarnos siempre, aún en las comidas de la mas absoluta intimidad debiendo empezar a practicarse desde la niñez.

Las invitaciones que se reciban para comidas deberan contestarse enseguida, pues quienes nos invitan necesitan saber con quienes pueden contar.

El traje dependerá de la clase de comida y a veces se indica en la invitación. Debemos ser puntuales para no trastornar los planes de la anfitriona y exponer a que muchos platos se echen a perder.

Una mujer acostumbrada a dar comidas en su casa no esperará más de quince minutos a un simple convidado y media hora cuando es de mucho cumplido. Si alguien lleva empezada la comida, se excusará



Mesa de ambiente moderno. Flata de la Community Plate. Mantel de Mosse Inc. Candeleros de A. H. Heisey Co. Copas de cristal Lalique. Platos perles de H. H. Macy Co. Centro y arbolitos de Decorative Plant co. Muebles de Johnson-Handl-Johnson.

graciosamente y pedirá que le sirvan desde el plato en curso. En comidas íntimas la hostess le preguntará a sus invitados donde quieren sentarse, dándoles oportunidad para dirigirse a su invitado de honor y decirle "Sr. X quiere sentarse a mi derecha?" o "Sra. X quiere sentarse a la derecha de mi marido?". También se pueden usar tarjetas en cada puesto.

Los hombres no se sentarán a la mesa hasta que lo hayan hecho las mujeres. Si no hay convidados que se ocupen de colocar bien las sillas lo hará a su compañera de la derecha y a la de la izquierda si fuese necesario.

Si estamos sentados cerca de una persona a la cual no hemos sido presentados, podremos entablar conversación con ella sin que sea en lo más mínimo incorrecto.

Nuestra atención será para todos los comensales, sobretodo si la comida es pequeña, mostrándonos amables con todos, aún en el caso que nos encontremos con alguien que nos sea antipático o con la cual hayamos roto nuestra amistad. Con esta actitud demostraremos nuestra buena educación y evitaremos el

Nunca empezaremos a comer mientras todos estén servidos. 15

-El pan-

El pan se va picando en trocitos y untandolos con mantequilla, no picando uno sin haber consumido el anterior. Lo haremos sobre el plato de pan y mantequilla. Cuando pasan el pan o panecillos los cogemos con la mano y nunca con el tenedor. El pan no se cortará con el cuchillo para ir comiéndolo sino con los dedos.

Los sandwiches, tales como los "club sandwiches", que están hechos con tan gran cantidad de cosas como queso, jamón etc. es preciso usar el cuchillo y tenedor para comerlos. Los pequeños, llamados bocaditos, que suelen comerse a la hora del té, se comerán con los dedos.

-La servilleta-

Las servilletas se doblan sólo una vez y se colocan a la izquierda o sobre el plato. Es ridículo colocarlas bajo el cuello o protegernos con ellas como si fuéramos unos bebotes, lo mismo que ponernos a jugar con ella mientras hablamos. Al terminar, la comida se dejará la servilleta doblada como está al lado o sobre el plato. Siempre usaremos la servilleta antes y después de beber, es feísimo el aspecto que presentan las copas marcadas con los labios.

-El tenedor y cuchillo-

Hay dos maneras de usar el cuchillo y el tenedor conjuntamente. Se llaman "continental" y "americano" y escogeremos el más sencillo por ser el mejor.

El "americano" es este: se corta un pedazo de carne con el cuchillo en la mano derecha y el tenedor en la izquierda. Entonces se coloca el cuchillo en el plato y se pasa el tenedor a la mano derecha, llevando con él la carne a la boca. El "Continental": se corta la carne con el cuchillo en la mano derecha y el tenedor en la izquierda, pero en vez de pasarlo para la mano derecha, se deja en la izquierda para comer con él la carne. Ambos métodos son correctos, pero el segundo nos parece mucho mejor y más práctico. Los americanos, que tanto adoptan las costumbres europeas encuentran mucho mejor el "continental" y lo enseñan a sus hijos.

-Servicio-

Cuando el criado pasa la fuente traerá en ella un tenedor y una cuchara de servir para que cada uno tome lo que desee. Una vez que hemos terminado dejaremos dichos cubiertos bien colocados para que se sirva el vecino de mesa y no haya peligro de que se puedan caer por haberlos dejado como quiera.

Cuando la anfitriona sirve, generalmente pregunta a uno de sus invitados, según su categoría, qué pedazo prefiere. Cada uno ayudará a pasar los platos.

No es delicado rehusar de un plato, lo correcto es servirnos de él en poca cantidad y comer un poco. Se insistirá en que se repita de un plato cuando es íntima la comida. Aceptar depende.

Centro y candeleros  
de Dresden del Deli-  
neator Ins. Plata  
de Cartier.

oooooooo



rá del apetito de cada uno. Pasar los platos a través de la mesa o sobre el de nuestros vecinos es de mala educación. Cuando necesitemos algo que está lejos de nuestro alcance pediremos a alguno el favor de hacerlo por nosotros, teniendo cuidado de prestar igual servicio a los demás. Una vez que hemos introducido algún manjar en la boca, no podemos sacarlo de nuevo, ya sea por estar muy caliente ó no ser de nuestro gusto. En el primer caso tomaremos un sorbo de agua y en el segundo tragaremos lo que sea con todo valor.

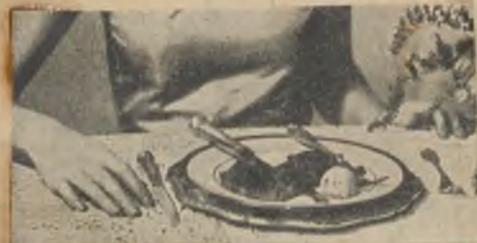
**-Platos de mariscos-**

El tenedor de ostras especial se coloca a la derecha del plato junto a la cuchara de sopa. Con el se van comiendo las ostras que estarán en sus conchas. Hay que saber hacerlo con firme destreza porque si nó es un fracaso. Muchas veces se ven personas que saben comer con toda corrección embarazadas con las ostras y es que no lo hacen con la resolución que requiere. No debe beberse el jugo que está en las conchas.

El cocktail de mariscos se toma con el tenedor de ostras.



*este es mejor*  
**El sistema continental**



**El sistema americane**

• Deben de cortarse los manjares en pedazos convenientes llevandolos a la boca cada uno que se pique.

• Cuando estemos en una conversacion demasiado animada dejaremos el tenedor y el cuchillo en el plato.

• Cuando terminemos un plato colocaremos el cuchillo y el tenedor hacia el lado derecho de modo que no caigan al llevarse solo el criado.

**-Sopa-**

La cuchara debe llenarse con lo que podamos ingerir de una vez. Jamás trataremos de enfriarla soplando, si está muy caliente beberemos un rato. Tampoco dejaremos el plato absolutamente vacío.

Bouillon o consomé se sirven en pequeñas tazas especiales. Tomaremos una, dos o tres cucharadas con la cuchara para probar el calor, entonces la dejaremos a un lado sobre el plato y tomaremos el resto como si estuviéramos bebiendo té.

La sopa de crema se sirve frecuentemente en la taza especial con dos asas, parecida a la de bouillon, pero más grande. Puede usarse también para cualquier clase de sopa. También tiene la cuchara apropiada.

La cuchara se coloca sobre el plato mientras no la usamos y cuando la dejaremos dentro de la taza mientras bebemos.

Ni pan ni galletas deben picarse dentro de la sopa.

-Pescado-

El pescado, la entrada, el asado, la caza y la ensalada necesitan un cuchillo y un tenedor. Los tenedores van a la izquierda y los cuchillos, cuchara de sopa y tenedor de estras a la derecha. Es lo cómodo y correcto ya que el cuchillo se usa con la mano derecha y el tenedor con la izquierda. El cuchillo y tenedor de pescado ocupan ahora nuestra atención. El cuchillo es de plata porque los otros metales suelen oxidarse y dan mal sabor. Cuchillo y tenedor deben usarse conjuntamente para remover las carnes del pescado.

-El tenedor-

Las dueñas de casa ponen los cubiertos según el menú. Si nos encontramos con una de esas damas recalcitrantes que se complacen en amontonar plata en cada puesto y nos vieramos perplexos, tomemos el asunto con serenidad y tratemos de adivinar como podamos el uso de cada uno.

El tenedor se usa con la mano izquierda y con la derecha cuando se trata de huevos, vegetales etc. No debemos coger mas que lo que podamos llevar a la boca de una vez. Hoy día casi todo se come con el tenedor. Sin embargo, las alcachofas y mazorcas de maíz se continúan comiendo con los dedos.

-Apicos, rabanitos, aceitunas-

Las aceitunas se cogen con los dedos, se muerden y se dejan las semillas en el plato de pan y mantequilla. Las que no están muy maduras y tienen la semilla muy pegada, se come la carne y luego se deja la semilla en el plato.

Los apicos y rabanitos se comen con los dedos.

-El cuchillo-

El cuchillo se maneja con la mano derecha, con fuerza para cortar. No debe cortarse la carne en pedacitos de una vez sino irlo haciendo poco a poco según se vá comiendo. Si estamos muy ocupados con el cuchillo y el tenedor no podremos prestar la atención que requiere nuestro compañero; en este caso, dejaremos la tarea momentáneamente. Una vez usados el cuchillo y el tenedor no podremos colocarlos de nuevo sobre el mantel que podría mancharse, los pondremos sobre el plato. Al terminar pondremos los cubiertos paralelos uno a otro con los mangos hacia la derecha. Como el cuchillo se ha usado con la mano derecha, es natural colocarlo a la derecha del tenedor con el filo hacia él. El tenedor con los dientes hacia arriba. De esta manera quedan muy seguros cuando van a llevarse el plato.

Los huesos de pollo no deben cogerse con los dedos y desprender las masitas con la boca, las manos grasosas son algo desastroso. Lo correcto es coger el pollo con el tenedor para sujetarlo y separar las masas con el cuchillo.

-La ensalada-

La ensalada se corta con cuchillo cuando lo requiera, que se componga de cosas difíciles de manejar con el tenedor como corazones de lechuga. Cuando la ensalada constituye "un curso" se usan cuchillos y tenedores especiales, pudiendo ser también los de entrada o los de té.

-Vegetales-

Las alcachofas se comen con los dedos. Se pela una hoja y se sumerge la parte de cerca del tallo en mantequilla o salsa, colocando entonces la parte comible entre los dientes. El resto se deja en el plato. Después que se han pelado todas las hojas se saca el corazón y se come con el tenedor.



Ostras, langosta, langostines, cangrejos etc se conservan fríos cuando se sirven sobre hielo picado.

Los espárragos se comen con el tenedor. Las papas en cualquier forma con el tenedor: a la francesa, saratoga (que se sirven con la carne), soufflé de papas, papitas fritas, todas grasosas que requieren el tenedor. Las papas salcochadas se presentan con su cáscara y se le quita con el tenedor. Coja su tenedor para pasar la mantequilla a la papa y póngale sal y pimienta al gusto. Las mazorcas de maíz no se sirven en comidas formales. Deben dividirse las mazorcas en dos o tres y agarrarlos con la mano. La servilleta debe usarse delicadamente cuando nos limpiamos los labios. Es conveniente poner los enjuagatorios después de este plato.

#### -Postre-

Los postres, especialmente los de almíbar, se comen con cuchara y tenedor. Compotas de frutas, melocotones Melba, merengue, tartalets de fruta y panquecitos se comen de este modo. Es especialmente conveniente este sistema para quitar las semillas a ciertas frutas. El tenedor y cuchara de postre se traen usualmente en el plato de postre. La cuchara a la derecha del finger-bowl y el tenedor a la izquierda. Una vez traído esto cogemos el tenedor y cuchara y los colocamos en la mesa a ambos lados del plato. El finger-bowl se coloca a la izquierda del plato un poco hacia arriba. Los cakes chiquitos, los pastelitos etc. se comen con los dedos. Los cubiertos o rellenos necesitan el tenedor.

#### -Fruta-

Las frutas no deben comerse con los dedos porque chorrea el jugo de modo desagradable.

Un cuchillo y tenedor de fruta son muy útiles, mucho mejor que con el cuchillo solo como se usa. Las frutas con semillas, albaricoques, ciruelas, melocotones... se manejan con facilidad cogiendo el tenedor con su izquierda y pinchando con el la fruta, con el cuchillo quítese la cáscara y colóquela en el centro del plato.

Quando la fruta esté pelada córtese en pedazos y quítense las semillas. Después, con el cuchillo en la derecha, corte un pedazo y llévelo a la boca con el tenedor que está a la izquierda.

Frutas sin semilla, peras, manzanas... deben comerse también con cuchillo y tenedor. Pínchese la fruta con el tenedor y pélese con el cuchillo. Cortese en pedazos y quítesele el corazón antes de llevarse un pedazo a la boca.

Los cocktails de frutas se comen con una cucharita. La conocida por la cucharita del té son las apropiadas. Manzanas asadas, ciruelas, frutas cocidas, compotas, se sirven en unos platos algo hondos y redondos que se colocan sobre otro llano. Generalmente se usa la cuchara de postre a la derecha y el tenedor a la izquierda. Las semillas se separan fácilmente con ambos cubiertos, llevándolas de la boca a la cucharita.

Fresas, grosellas, cerezas etc. se sirven en pequeñas fuetecitas hondas colocadas sobre platos chicos. Con ellas se pasa azúcar y crema.

Las fresas a veces se sirven sin la piel y con azúcar en polvo. Se cogen con las manos, se revuelven en el azúcar y se llevan a la boca.

El melón usualmente se sirve en mitades o cuartos en un plato mediano. Se come con una cucharita, pero muchos prefieren un pequeño tenedor. Cuando es en bolas si se come con una cucharita.

Las naranjas, si se cortan a la mitad se comen con una cucharita de naranja. Si se sirven en rebanadas con el cuchillo y tenedor de fruta.



Mesa de etiqueta para comida. Copas de cristal veneciano ámbar dorado. Mantel verde mar y pro. Plata modelo Deauville de Oneida. Copas de Graham. Loza de Black Knight. Mantel de The Irish and Scottish Linen Danask Guild. Juego imposible de lavar después.

-El café-

El café se sirve a veces en la mesa, pero lo usual es servirlo en el salón o living-room. Se debe pasar azúcar y a veces crema. Revuélvase el azúcar una ó dos veces con la cucharita, tome uno ó dos sorbos con ella para probar el calor y déjela después en el plato. En el comedor, como es natural, se deja la taza y el plato en la mesa, pero en el salón la sostendrá con la mano hasta terminar dejándola luego sobre alguna mesita cercana. Después de la comida hay que permanecer en la casa que nos han invitado una hora por lo menos. Si hay bridge o música es natural que sea más tiempo. Esto lo dictará el tacto y sentido de cada cual, para no ser molestos ni descorteses con quienes han tenido la delicadeza de convidarnos a su mesa.

oooooooooooooooooooooooooooo



17  
La toronja se sirve usualmente en mitades, sin semillas, con la pulpa removida y espolvoreada con azúcar. Se come con cuchara, preferiblemente la de toronja ó naranja.

El melón de agua, servido en lascas grandes, es una fruta difícil de comer. Se cortarán pedazos con el cuchillo, se quitarán las semillas y se comerá con el tenedor. Si se vá alguna semillita en la cuchara la cogere mos con dos dedos para ponerla en el plato. Cuando se sirve este melón en bolitas o como cocktail se come con una cucharita. Cuando se sirve en cuadritos, triangulos o círculos y se sirve en un plato de postre, se come con cuchillo y tenedor de té o tenedor sólo. Uvas y cerezas se comen con los dedos.

-Finger-bowls-

Hoy en día se traen acompañando la fruta. Debemos enjuagarnos cuidadosamente en ellos antes de secarnos en la servilleta ya que muchas frutas manchan y podría echarse a perder un buen

# INTRODUJERON LOS HELADOS LOS REPOSTEROS DE C. DE MEDICIS

Cerca de un siglo después, en 1630, los helados conquistaron los paladares, siendo indispensables en las comidas suculentas

El uso antiquísimo de las preparaciones de helar por medio de nieve (agua helada que se desprende de las nubes en copos blancos), o bien con hielo (agua solidificada por descenso suficiente de temperatura), cuyos líquidos congelados eran recogidos en el período invernal y transportados a hoyos hechos ex profeso para su mantenimiento tapados convenientemente con capas espesas de paja trillada, quedando así bien aislados de la temperatura exterior de estío, es de origen Oriental y según los grandes estadistas, san unos como seguro que la palabra sorbete (refresco de zumo de frutas con azúcar, o de agua, leche o yemas de huevo azucaradas al que da cierto grado de congelación pastosa), se deriva del árabe (Sharbet) del verbo (Sharab) beber, otros que su derivación procede del (Sorbitum) latino, bebida de sorber.

A nosotros nos parece mejor ponerlo completamente al parecer del lector, bajo el nombre de sorbete preparación helada, de la cual se desprende nace la sorbetera, vasija para hacer sorbetes, en la que se trabajan los helados, granizados, etc., etc.

Aunque nos referimos a época muy remota, podemos justificar que la introducción de los helados, dió comienzo en la Nación de Francia, en el año 1535 por medio de los reposteros de Catalina de Médici, como también se debe a otros italianos entre los cuales resalta el nombre de Procopio Colteui, fundador del primer establecimiento en París.

Cerca de un siglo después o sea en el año 1630, los helados conquistaron los paladares merced a ser indispensables en las comidas suculentas, banquetes, etc., etc., por su exquisito sabor, el arte en su preparación y sus distintas presentaciones.

En el café Procopio (Procopé) que

medio antes de que raiementar iniciase crear a los franceses que se trataba de un fruto por él importado y de que Luis XVI adornase su casa con la flor patatera, de cuya planta habían también hablado en ese mismo siglo XVIII, los expedicionarios españoles Ulloa y Jorge Juan.

El tomate, el boniato o batata, el tabaco y el secreto de la elaboración del chocolate, llegaron a España también de las Indias. También de la Península llegaron a América el trigo y los ratones, que arribaron al Perú en la misma nave, una de las flotas en la armada del obispo de Plasencia, el madrileño don Gutiérrez de Vargas. Y España, que llevó a América el cocido, pronto y variamente aclimatado en casi todos sus países, con el cultivo del garbanzo, q. tanto incremento tomó en México, país que actualmente lo exporta en grandes cantidades a otras naciones entre ellas Cuba, trasladó también al Nuevo Mundo el arroz y tortilla que absurdamente se llama aun más allá, pues que de la costa mexicana del Pacífico lo condujo a Filipinas en la nave de Acapulco.

Esto en cuanto a productos. De la vindicación de la cocina española haya materia para llenar numerosas columnas.

desfilado generaciones de grandes escritores y sabios, como igualmente los tan renombrados Balzac, Alejandro Dumas, Alfredo de Musset y otros, fué punto de cita de los mejores gourmets de Francia y de varios países, pues era además muy típico por estar ubicado en el Barrio Latino.

Otro italiano de fama mundial, ha sido el napolitano Velloni, que inauguró en el año 1798 un establecimiento espléndido y confortable en el Boulevard de los Italianos, el cual funcionó durante varios años. Luego abrió otras sucursales en distintos puntos céntricos de la ciudad, y que si en verdad su resultado fué negativo en esta ampliación de industria, se vió obligado a ceder el negocio a un primo suyo de apellido Tortoni, joven e inteligente que le hizo prosperar en pocos años, siendo el movedor más sugestivo de los helados, por su elegancia, preparación y forma vistosa, sobresaliendo Pezziduri, Cassata a la Siciliana, Zabloni con crema y frutilla, Macedonia de fruta. Ponse a la Romana, etc., etc.

## LA SALSÁ MAL LLAMADA MAYONESA ES SOLO EL LEVANTINO ALI-OLI

La hija de Felipe IV llevó a París el hojaldre, llamado allí "vol au vent". Numerosos platos españoles figuran como galos

En España existe la influencia árabe, pero más acentuada es la influencia árabe, pues los árabes llevaron a la Península la perfección en el cultivo de las verduras y en el arte de la confitería. Cuando en Granada se comen el pan de trigo y el trigo cocido es ingrediente principal en la adafina, manjar hebreo que los israelitas marroquíes presentan en sus mesas cuando celebran la pascua de las tortas. Cuando España se convirtió en Imperio, extendió por el mundo su imperio de culina, trayendo a América la papa y el trigo en los siglos XV y

que visitaban el famoso monasterio. La costumbre del chocolate fué llevada también por María Teresa, como la hija de Felipe IV el hojaldre, llamado en francés "vol au vent". Gippini, hostelero gaditano, fué pinche de las cocinas del conde de Artois, en Jerez, el año 1783. Cuando el hermano menor de Luis se convirtió en Carlos X, cincuenta años más tarde, Gippini era repostero del Rey de Francia, y de las empanadas de ostiones que hacía a orillas de la bahía de Cádiz derivó la empanada de ostros con que se envanece la cocina francesa.

De dominio público es que el general Junot mandó a Laura, su esposa y futura duquesa de Abrantes, al secretario del monasterio de Guadalupe, el «mejor trofeo de la guerra de España», como dice entusiasmado Escoffier es una de sus obras. Los platos españoles que figuran como galos son innumerables. El mismo Alejandro Dumas, célebre escritor francés, se llevó un tesoro de recetas, entre ellas la de las sopas de ajo.

Y el famoso «rix al emperatrice» es el arroz con leche, llevado por Eugenia de Montijo a Francia, cuando fué exaltada al Trono imperial de esa nación cuyo acervo culinario aumentó con abundancia de guisos y dulces nuevos que dejaron encantados a los gastrónomos galos.

Ya ven ustedes, queridos lectores, como no es oro todo lo que reluce en la orfebrería culinaria que se proclamaba como netamente francesa.

Yoma es tan propensa a apocriphar la paternidad e invención de cualquier plato siempre que éste resulte agradable, hacen justicia a la cocina española. Turpin decía que el «pot au feu» es la olla podrida y que las anguillas a la real y las perdices a la Medinaceli, hicieron su entrada en Francia con Ana de Austria, la hija de Felipe III, mujer de Luis XIII. Paul Reboux, escritor culinario de reconocida autoridad, devuelva a la salsa mal llamada «mayonesa», su verdadero nombre de «mahonesa», pues que hubo de ser adoptada por el duque de Richelieu cuando conquistó Mahón, el año 1757 y se trata sencillamente —oh aristocratización de lo vulgar!— de un alioli levantino.

La hija de Felipe IV, María Teresa, al casarse con Luis XIV, llevó a París a su criada, la Malina, e introdujo otros manjares españoles la misma España y en muchos países hispanoamericanos. «a la francesa» y cuba receta daba ya en 1637.

MA YONESA O MAHONESA? Mahón está en Mallorca. A. Reboux



OFICINA DEL HISTORIADOR DE LA HABANA

# COSTUMBRES GASTRONOMICAS MUY CURIOSAS CONSERVAN LOS ARABES

Durante el "ramadhán" ningún musulmán debe comer, ni beber, ni fumar, pero luego se desquita con unas fiestas pantagruélicas.

Cuando la comida está servida, los comensales se sientan en el centro, pues la tradición del "cabo bajará".

Las leyes de la hospitalidad son muy rigurosas pero las cumplen admirablemente. Si un extranjero, mal o bien vestido, se presenta en la puerta de una casa pidiendo hospitalidad, el amo de la casa le responde: "Seas bien venido", le hace pasar y le indica un sitio en el tapiz o alfombra, que cubre el suelo y en seguida le da una taza de café o té y le sirve una parte de la comida que se estaba preparando.

La hospitalidad es un deber para todo buen musulmán.

Cuando en una casa indígena ofrecen "mezzelmén" o "sebas-el-sroussa", especie de pasteles que tienen la forma de dedos de mano, es porque solís bien recibidos.

La mano pintada, que encontramos en los pasteles, en las telas, de las tiendas de campaña, en las paredes de las casas indígenas, así como en

las ventanas, y en las puertas, es un signo de potencia sacado de un episodio histórico.

Móises, después de haber cambiado su varita en serpiente, enseñó al faraón su mano fascinadora, como para que comprendiese su fuerza. Los egipcios, que por cierto, se libraron de representar estos hechos, usaron por excepción, el dibujo de la mano de Móises, para preservarse de los disgustos, (mal de ojo).

Un ayuno muy severo, "ramadhán", he señalado a los musulmanes durante todo el mes de "ramadhán", que es el noveno del año musulmán.

La palabra "ramadhán", proviene de un verbo que significa llover, porque lava los pecados del cuerpo y limpia las impurezas del corazón.

La misma raíz verbal significa también quemar, y según dicho sentido primitivo, la palabra "ramadhán", quiere decir que purifica a los fieles de sus pecados, lo mismo que el fuego.

Dicho ayuno fué establecido por Mahoma en el segundo año de la "Egira", para recordar con una práctica religiosa, lo que le sucedió al primer hombre, Adán, cuando comió la fruta prohibida. Adán, echado del "Edén", lloró amargamente, pero su arrepentimiento no fué aceptado por Dios, sino 30 días después de haber cometido la falta, cuando

su cuerpo se purificó de las impurezas que su desobediencia le había dado; y su descendencia fué condenada a un ayuno consecutivo de 30 días al año.

Durante el mes de "ramadhán", ningún musulmán debe comer, ni beber, ni fumar, desde el despuntar hasta la puesta del sol.

En el Africa del Norte, donde el aislamiento es la religión dominante, una salva de artillería anuncia a los fieles el comienzo del "ramadhán". Durante todo el mes, un canonazo a la puesta del sol indica que el ayuno ha terminado, hasta el despuntar del sol del día siguiente.

El "ramadhán" se termina con fiestas pantagruélicas llamadas "Aid-el-Kébir", que tiene algún parecido con la cena de Nochebuena de los cristianos.

Los musulmanes que no tienen ocasión, y por consiguiente, no pueden celebrar dicha fiesta en su hogar, se reúnen en los cafés moros.

*"Cordon Bleu"*

El origen de la divulgada frase "Cordon Bleu" que algunos chefs célebres y hasta restaurantes han adoptado como seudónimo o denominación respectivamente, parece remontarse a mediados del siglo XVIII, en que cinco caballeros, reputados como gastrónomos de finísimo paladar, fundaron una sociedad cuyos festines pronto adquirieron celebridad. Como se dió la coincidencia de que esos cinco caballeros estaban en posesión del gran cordón de la orden de San Luis, preciada condecoración honorífica, muy pronto se conocieron sus tenidas como las "comidas de los cordones azules".

Así fué que poco a poco adquirió difusión y llegó a generalizarse esa frase.

dulce, especie de panes con nuevo y azúcar y uvas pasas (estos panecillos se preparan sobre todo en los días de Pascuas); la torta con piñones y anís; los "smigliassis", pastel que se cuece al horno con hojas de castaños; los dulces de cidra y los que se preparan con otras frutas del país y que, como hemos dicho, son todos muy perfumados; las castañas preparadas de muy diversas maneras y con las que se hacen numerosos entremeses de pastelería.

Sólo hemos transcrito las especialidades culinarias y reposteras más salientes de la isla donde nació Napoleón Bonaparte. Por lo dicho podrán hacerse cargo los lectores de la diversidad gastronómica de Corcega.

## POSEE LA ISLA DE CORCEGA GRAN VARIEDAD GASTRONOMICA

El plato típico del país lo constituye el lomo de cerdo, que preparan de modo especial. Riqueza en sopas y en confitería

Por Sauveur Gumbó  
Corcega posee variedad culinaria. Entre los diversos guisos de pescados y de mariscos citaremos: varias sopas de pescado, algunas parecidas a la célebre "bouillabaisse" de Marsella, se sobrentiende preparadas con ajo, pimientos, pimentón y azafrán. El guiso de anchoas, analoga al que prepara en Niza y, por fin, varios otros que se clasifican como entremeses: mariscos variados, moluscos y otros productos del mar que se comen crudos o guisados en caldos.

Pero conviene citar de manera especial el stockfish (especie de arenque) que preparan en Corcega que en Niza; las langostas que cuecen en caldos o en el horno, y la serie de pescados de cala que se frien en aceite o que se preparan al horno, al gratén, en el plato, o de diversos modos parecidos a los que consumen en el continente europeo.

Entre las demás especialidades citaremos el "lonzo", lomo de cerdo preparado de un modo especial que constituye, puede decirse, el plato típico del país; la "coppo", clase de salchicha muy picante; el "prisu-tre", o jamón crudo; la tortilla de broccio, los "figatelli", especie de salchichas de hígado de cerdo; el "stufiato" de carnero; el "assaignes", la "prémonata" de vaca, carne de vaca asada sobre las brasas y aderezada con ginebra; la "missiazoga", preparada con carne de cabra curada al

sol; los "scabris" o "scaburos", asados o guisados en ragút; el "mississa", lomo de cerdo macerado, puesto a remojo, ahumado, y que se asa a la parrilla; la tripa de carnero que se rellena con una mezcla de espinacas, de peras, de finas hierbas, que se mezcla con sangre de carnero, que se seata como una morella y que se cuece en agua salada o de mar.  
No omitamos la "poienta", que se prepara como en Italia; el "accunio", ragú de carne de caballo, de oveja o de carnero con patatas y por último, las tripetas que se preparan con las tripas del carnero, cortadas en pedacitos cuadrados, que se frien en la sartén con manteca, con setomates o diversos ingredientes; el "ragú" de cabra montés, plato que se prepara raramente en Corcega porque la cabra silvestre tiende a desaparecer completamente del país.  
Citemos también algunos platos más suntuosos; los mirlos, (que son muy famosos) y que se preparan asados, envueltos en hojas de salvia y en salsa o en "paté"; las beccasinas en "cacciatore", las perdices en salta, el jabali en salsa "pibronata", que resulta delicioso.

De la confitería entresacaremos los briolis, preparados con harina de castañas; los tritellos, especie de buñuelos de broccio; el "fiadene" que es un flan preparado siempre con broccio y perfumado con vainilla; el "fiadone", otro flan; los panecillos en



Cemida para eche estilo Riviera, Muebles y arreglo de la mesa por Altman. Las paredes verdes, las venetian blinde blancas y las flores contribuyen á crear el efecto de una "Villa" en el Sur de Francia. Centre de mesa, vajilla, cristalería y mantel de la casa Altman. Cubiertos medele "trousseau" de la International Silver Co.



19

El mantel de esta mesa de buffet es en dos tonos, lo mismo que las velas, las copas, las flores, las servilletas, conjuntamente muy moderno y original. Todo el servicio es de chromium. A un extremo el buffet-server para lo principal del menú. Además hay una penehara, juego de café coctelera, ~ servider de queso, plate d carne fría, cu filete p. enfriar bebidas plate p. campes, howl para hielo, pome p. mermelada, sal sera, plate p. pener botella de vine y platos y fuentes



INSTITUTO DEL PATRIMONIO CULTURAL

OFICINA DEL HISTORIADOR DE LA HABANA



5



2



3



4



14

" F O O D "



13

15



6



7



8



9



12



16



17



10



11



(1) Caja redonda con fresas "imitadas" ya que no son sino caramelos rellenos con altheas. (2) Pote de Miel de Macy. (3) Caja de nueces tostadas. (4) Jarro de té Ming de la Steven Leeman Products. (5) Caja de bombones de Whitman. (6) Caja de almendras confitadas, de diversas clases, de la Maison Glass. (7) Pepinillos de Macy. (8) Queso Stilton importado por Macy. (9) Caja de cerche llena de maravillosos caramelos, de Schrafft, así como chocolates Luxurs y exquisitos bombones. (10) Chocolates de Whitman. (11) Benitas cajas de magnifico té, de Wernun y Masen. (12) Ranchito de Portnum y Masen: miel, compota de cereales, galleticas surtidas y pastas. (13) Bandeja de hors-d'oeuvres, arreglada de Alice Marks. (14) Pelle asado, preparación de la maison Glass. (15) Ceste con caviar, queso Stilton en Port & Edam en Sauterne, además de toda clase de galleticas y cocktail de Vendôme. (16) Tres clases de

GIFTS "



" DRINKS "



I  
14



2



4



13



5



8



6



7



8

19



12



13



11



(1) Botella adornada con cintas rojas. (2) Botella de champagne viejo Heidsieck Dry Me-nepole. (3) Copa de Champagne de Cerning, bellamente grabada. (4) Botella de liceres con cu-tre compartimientos. (5) Vasos de licer, de Libbey. (6) Botella de legitime Vermouth italiano Martini Rossi. (7) Botella de Benedictine. (8) Whiskey Old Grand-Dad. (9) Vase de medele antiguo para whiskey, de Libby. (10) Vase para Benedictine, de Libby. (11) Copa para Martinis, de Libbey. (12) Copa para brandy, de Cerning. (13) Botella de brandy Hennessy s X.O. (14) Jarras para ginebra y brandy con origi-nales inscripciones que cuel-gan con una cadenita.

salchichón italiano, Maison Glass.

Si la hostess lo desea, se servirán cocktails antes del almuerzo ó la comida. Se servirán en el salón ó en el living-room momentos antes de ir para el comedor.

Las copitas de cocktail se traen en una bandeja con la coctelera

y se sirven allí ó también se pueden traer ya las copas llenas del pantry.

En la bandeja se pondrán servilleticas del tamaño de las de cocktail y si se quiere un tapete en la bandeja, pero esto no es necesario, porque si la bandeja es de plata luce preciosa sin él.

Con los cocktails puede servirse

gran variedad de bocaditos según

el gusto particular de cada uno: aceitunas,

corazones de apio y también canapés de todas

clases, pequeñas salchichas cuadraditos de queso, mariscos

aceitunas ó ciruelas envueltas

en tocino ó jamón en tiritas

y puestos en palitos de dientes

y cocinadas; papitas con queso etc.

No es correcto anunciar la comida con gong

ó llamador. El sirviente entra y dirigiéndose

a la señora de la casa le dice: la comida está servida,

señora.

El host entra el primero en



21

el comedr, Los dueños de la casa ocuparán las cabeceras de la mesa y la señora procurará hacerlo en la que queda mirando á la puerta del pantry para poder hacer alguna señal que necesite a los criados. El monograma del mantel debe quedar frente á su plato.

Enseguida que se anuncia la comida se sirve el agua en las copas. Si hay cup de frutas se encontrará ya servido cuando los comensales toman asiento en la mesa, cosa que facilitará el servicio. Si hubiesen suficientes criados es mucho mejor no hacerlo hasta que todo el mundo está sentado ya, sobretodo cuando se trata de algo que hay que servir helado, como el cup de frutas, que de ese modo estará en el punto requerido.

Si se sirve mantequilla se pondrá un cuadradito en cada plato individual antes de anunciar la comida. Cuando ya está servida la sopa se pasan galleticas ó roquitas y después de servir cada curso alguna galletica ó rolls ó palitroques, según el plato que acompañen. El sirviente trae los platos de sopa uno á uno y los vá colocando sobre los de servicio. Los platos de sopa no se traen sobre una bandeja.

La persona a quien debe servirse primero es á la invitada de honor que está sentada á la derecha del host. Después se sigue por la derecha en el mismo orden en que están sentados los comensales, porque ya no se usa eso de servir primero á las mujeres y después a los hombres. Si la comida es íntima y de pocas personas, los comensales esperarán a que la señora de la casa empiece á comer para hacerlo ellos, cosa innecesaria cuando el party es grande, con lo que se enfriarían los platos en la espera.

Es difícil a un sólo sirviente servir a más de seis personas. En ese caso la señora tendrá que simplificar el menú poniendo

Sólo cuatro platos: el primero estará ya servido cuando entren los invitados al comedor. Si hay ensalada la hostess tendrá la ensaladera frente a ella con los platos y la servirá ella misma. Igual cosa hará con el postre y si hay algunos vegetales se traerán en una fuente de varios compartimientos.

El sirviente trae las fuentes en la palma de la mano, sobre una servilleta de servir para protegerse del calor. Los platos se llevan uno á uno y nunca formando "pila" lo que hace un efecto deplorable. Si el host ó la hostess desean servir la ensalada al estilo "continental" pondrán todo lo necesario para prepararla frente á uno de ellos: los ingredientes de la ensalada en la ensaladera y además el aceite, vinagre, sal, pimienta, pimentón etc. el tenedor y cuchara para mezclar y los platos para ensalada.

Si sólo se sirve un vino se hará con el plato principal. Si es un buen vino se dejará en su botella original, pero si por el contrario es un "vin ordinaire", se hará en una garrafa. El sirviente trae la botella en la mano, nunca en un plato ni bandeja y llenará las copas cuantas veces sea necesario.

El agua se trae en una jarra y deberá estar helada pero sin tener nada de hielo dentro.

Si el cuchillo y tenedor de pescado tienen forma especial sólo se usarán para este. Para la entrada un pequeño tenedor y cuchillo o un tenedor sólo, según lo que se sirva. Si la ensalada se sirve en un plato separado del principal se pondrá un tenedor para ella y el plato al lado superior izquierdo de la comida. En comidas formales puede servirse como un curso solo. En ese caso se sirve con galletas y una o varias clases de queso. Se pasará en la ensaladera ó se servirá en los platos. Es preferible pasar la ensaladera y considerar este plato como un curso.

Si el primer curso es fruta ó cup de fruta y el próximo es

sopa, el sirviente quita con la mano izquierda el plato usado y pone con la derecha el limpio, en este caso que es el de sopa, sobre el service plate, lo mismo hace con el próximo curso si es el plato principal. Los platos como ya hemos dicho se llevan uno á uno.

Quando se sirve mermelada ó compota con la carne, la compota se pasa en un recipiente especial y una cucharita. Se pasa sin tapa.

Quando se sirven ostras se traen ya colocadas en el plato, media docena para cada comensal, en la mitaã de la concha sobre una camada de hielo y un cuarto de limón a un lado del plato. Al centro deberá haber un depósito de cristal o porcelana con la salsa del cocktail o accesorios, como salsa picante, que se servirá separadamente. El tenedor de ostras se coloca al extremo derecha.

Después que se ha trinchado la carne no se trae en la fuente el cuchillo, sino el de servir con el tenedor de idem.

La toronja se servirá en un plato apropiado y se pasará el azúcar en vez de traerla ya azucarada. Quando la ensalada es pequeña se servirá en un plato como los de postre.

Quando se ha terminado de comer, antes de traer el postre, se quita todo lo que no vá á usarse ya, saleros, pimenteros etc. se limpia el mantel usando el sirviente un plato y una servilleta, siempre por la izquierda de cada comensal.

Como es sabido, las bebidas se sirven por la derecha y la comida y cambio de platos por la izquierda.

Ahora está en boga tener un cenicero para cada comensal, los que se colocan al poner la mesa. Se fumará en la mesa según las costumbres de la casa, así que es cuestión de observar cuando resulta correcto.

El champagne se sirve en su propia botella y se trae helado en un cubilete con hielo. Los vinos estarán en las botellas, en el pantry.

El helado se sirve en moldes en un plato apropiado. En compañía



informales puede traerse servido en copas del pantry. Los cakes o panetelitas se traen en otra fuente ó plato.

Con la Charlotte russe, perengue ó otro postre semejante, se trae el tenedor ó la cuchara.

Si el postre lleva queso como acompañamiento, este se trae en un plato especial con las galleticas alrededor.

La fruta vá despues del postre y la pásala el sirviente.

Debajo de los finger-bowls pueden usarse ó nó tapeticos. No es propio poner en el agua de ellos una rueda de limón como indicando que las manos de los comensales están tan manchadas como para necesitarlo. Lo propio es poner pétalos de alguna flor. El agua estará templada y se dejará en la mesa hasta que se haya terminado con la fruta.

Los guantes, abanicos etc. no se pondrán en la mesa, sino sobre las rodillas mientras se está comiendo, ya sea en una casa particular ó restaurant.

Cuando la hostess vea que todos han terminado se levantará de la mesa.

Con el café se pasará azúcar y á veces crema. Se sirven licores con el café.

Si el café se sirve en el salón ó living-room, el sirviente pasará la bandeja con las tazas llenas, el azucarero y la crepera si se desea. Si se desea un servicio más sencillo, se dejará la bandeja en la mesita y la hostess lo servirá ella misma pasándolo á los invitados, por ejemplo, á los hombres, que se encargarán de hacerlo á su vez á las mujeres.

Los licores se sirven en la copita que lo requiera cada uno según lo que sea y puede no darse nada con ellos. Al tomar el café y los licores no se usarán servilletas.

Á veces se ofrecen bebidas un rato despues de las comidas: Highballs, White Rock, ginger-ale, jugo de naranja. Pero algunos invitados pueden que ya sólo prefieran agua.

Con sólo seis comensales no se usan tarjetas para indicar los puestos, ni tampoco para ocho. Sólo cuando es para muchos se usa este detalle. Son blancas, pequeñas y pueden tener un filo dorado ó plateado, pero mejor son sencillas de papel fino. En ellas se escribe: Miss X, Mr. X.

Los menús escritos solo se usan para las grandes comidas ó banquetes.

Las velas se encenderán un momento antes de anunciar la comida, y permanecerán encendidas hasta que los comensales salen del comedor. Ambas cosas las hará el sirviente.

Cada vez que van á cambiar los platos se dejan los cubiertos puestos sobre él, hacia el lado derecho, el cuchillo con el filo hacia adentro y el tenedor con los dientes para arriba.

Cuando se sirve melón "rocío de miel" se coloca un cuarto de limón ó lima en el plato., á un lado.

Los espárragos se traen en una fuente con un tenedor y cuchara. Separadamente se trae la salsa, Holandesa, Vinaigrette etc. Se comen con el tenedor, no con los dedos.

No es propio servir los vegetales en fuentes individuales, se sirven con la carne en el plato de comida.

Los Hors d'oeuvres serán siempre el primer curso.

Cuando hay alguna salsa como acompañamiento, se traerá en la salsera con el cucharoncito.

El plato de pan y mantequilla se quita antes de traer el postre.

Si se trincha en la mesa lo mismo puede hacerlo el host que la hostess.

No se puede criticar que un comensal celebre el decorado de la mesa. No es propio repartir entre ellos flores del centro.

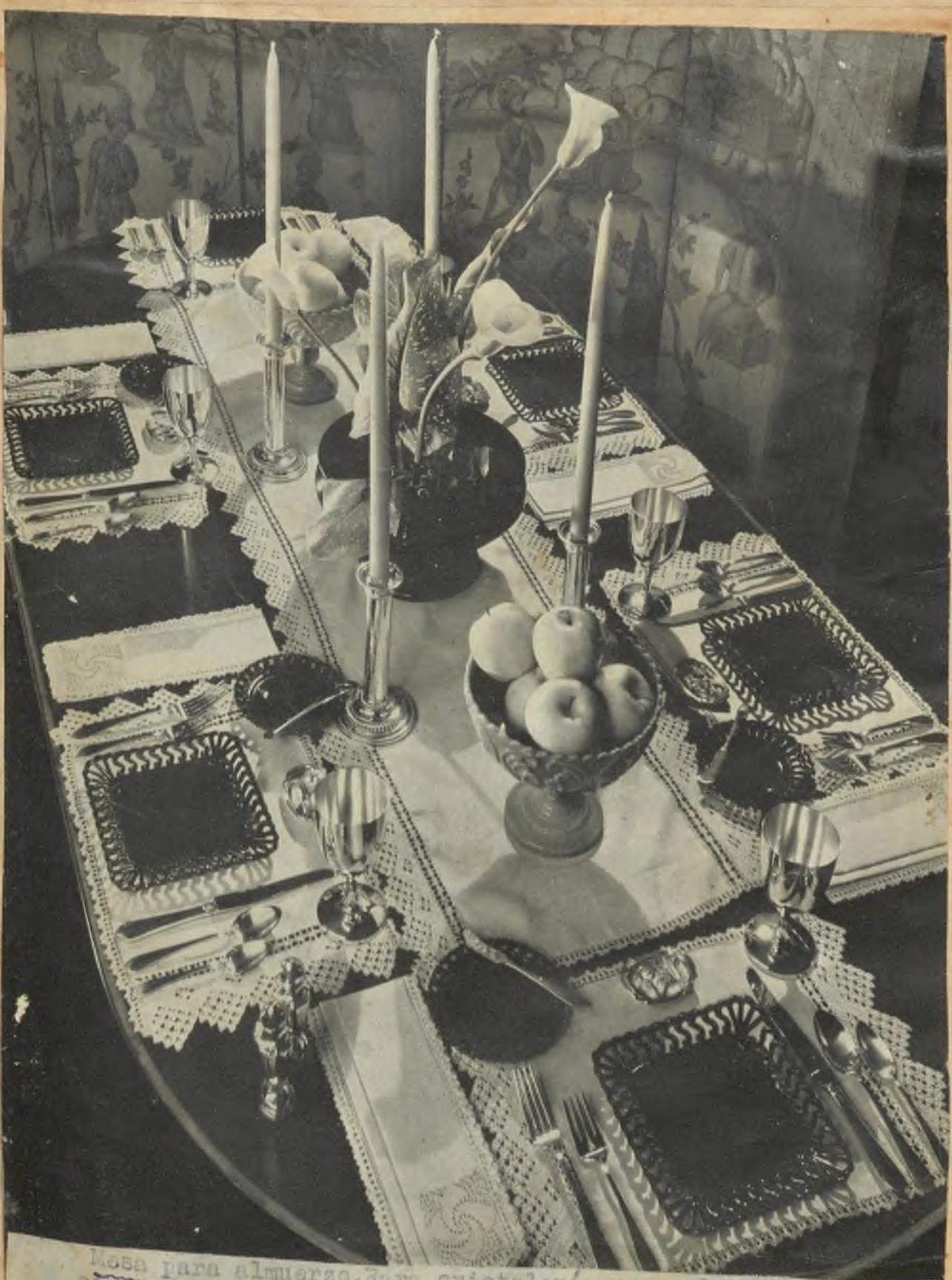
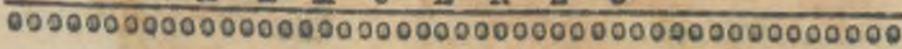


*en los finger-breads se ponen petalos de al-guasa flor ó simples gotas de Coloma.*



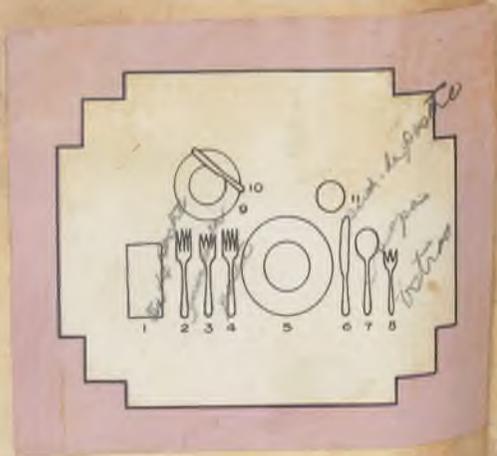
PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

" A L M U E R Z O "



Mesa para almuerzo. Rara cristalería negra la decora, perteneciente a la colección de Mrs. George Thompson. Los platos de comida son cuadrados y los de mantequilla redondos. El centro está arreglado con callas por Irene Hayes. Las compotiers de los lados son verdes, color rare en milk glass. Toda la plata es de la Black Starr and Frost-Gorham. Los doilies antiguos, de hilo y crochet son de Zallio. La mesa es de W. J. Sloane.

el o se coloca a la derecha junto al plato.



Para el almuerzo no se ponen candeleros, un centro con frutas o flores y con estera con almendras, nueces o bombones es lo más adecuado. Aunque esta hora no es tan formal se pueden hacer diversos arreglos con piezas de porcelana y cristal o de plata sobre espejos. No hay como los doilies para el almuerzo, pero lo mismo pueda usarse mantel; en esta ocasión podemos aprovechar para usar colores más alegres que en la comida. La fot. de arriba muestra unos doilies muy originales que llavan un pliegue bajo el plato y un borde de picos.

El sketch de la derecha enseña la colocación correcta de los cubiertos, de derecha a iz.: tenedor destras, cuchara de sopa, cuchillo de postre, tenedor de postre, tenedor de ensalada, otro tenedor de postre. La servilleta a la izquierda, lo mismo que el plato para pan y mantequilla con el cuchillo.

Damos un menú modelo:

Fruit Suprême  
Consomé en-tasse.  
Pastelitos.

Cuchara de té.  
" " consomé.  
Cuchillo y ten.



Bollo Mascotte.  
Cuchilada Palm Beach..  
Cup Merveilleuse.  
Dulces y café.

Cuchillo y tenedor de comida.  
Tenedor o cuchara para cocktail.

El grabado inferior de la otra página muestra al modo correcto de servir el cup de frutas, sobre un tapetico, al que se encontrará sirviendo al sentarnos a la mesa, lo mismo que el agua. El vino, si se sirve, se traerá durante el almuerzo. Estas son las reglas generales: con las entradas vinos blancos, los que se sirven fríos. Con el asado tintos, al calor de la habitación. Con los postres licorosos y los espumosos como el champagne, que se sirve bien frappé. El pan se sirve estando ya los comensales sentados a la mesa y se retira con la ensalada antes de traer el postre.

"LAS FLORES PARA EL ALMUERZO"

Como hemos repetido, la mesa de almuerzo es más sencilla que la de comida, no se decorará con candeleros. Deilies sobretodo si sólo hay mujeres, porque los hombres prefieren el mantel. Las flores azules y lavender no lucen bien con la luz artificial, por lo tanto son muy apropiadas para de día. Estas flores son típicas de distintos países: Egipto: loto. Inglaterra: rosa. Francia: flor de lila. Holanda: tulipán. Italia: amapola. Japón: crisantemo. México: cactus. España: granado. Si tuviesemos

un invitado de honor extranjero, sería muy delicado poner la flor típica de su país.

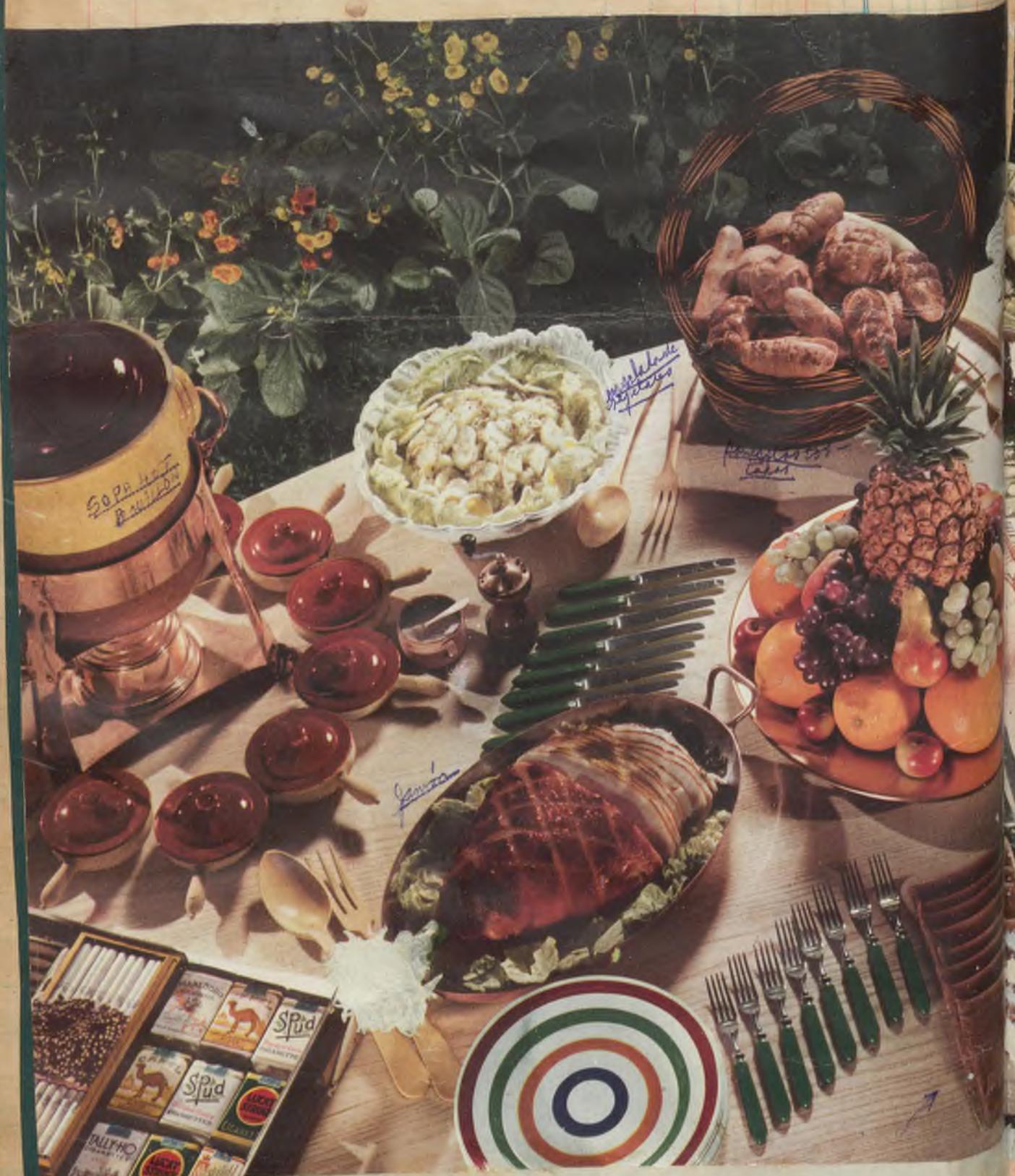


"MESA DE NAVIDAD" -  
Centro hecho de bolas de colores dispuestas en pirámida, cogidas entre sí por un cordón de metal plateado. Rodear la pirámida de hojas plateadas. A los extremos dos pirámides iguales pero chiquitas.

Sencilla y fina mesa para almuerzo. El centro, de lirios de agua, repite el dibujo del mantel.

"ARREGLO DE LA MESA"

Supongamos que el menú es: guiso, entrada, plato principal, café y postre. A la derecha del plato, de fuera para adentro, habrá estos cubiertos: cuchara de sopa, cuchillo y cucharita de café (si éste se sirve con el plato principal). A la izquierda dos tenedores. El cuchillo de mantequilla en el platillo. La cucharita de postre se trae con el café y se coloca a la derecha junto al plato.



Chesterfield  
 Spud  
 Lucky Strike  
 Camel  
 Tally Ho  
 Malt Paso

Todo este exquisito menú para un almuerzo de campo  
 Astoria de N.Y. El "caldero" con la sopa y las carnes  
 los cubiertos con mango de madera, molinitos de  
 la bandeja con toda clase de tabacon, cigarras y  
 ensaladeras blancas de loza de Madolin Napoleón.  
 Un cómodo recipiente de cristal con pié de metal  
 y de forma típica, del Departamento de Decoración  
 cuchillos de mango de madera verde son de  
 arriba. Los cubiertos de servir y paletines  
 sos y el centro de cobre, son tambien de  
 lino carmelita diseñadas por Logge. Los platos  
 El resto es un exito de Lillivette

MENÚ

Para empezar este almuerzo hay sopa. Sopa clara, "hot bouillon", que se tomará en las curiosas cacerolitas cubiertas y provistas de un mango, que se ven en la foto, al lado izquierdo, rodeando la original soperera. Después jamón frío en las cas sobre verde lechuga y un "boeuf á la mode, gelée" plato celestial para un almuerzo de verano y muy especialmente con cerveza. Hay dos ensaladas: una de vegetales frescos combinados y mezclados con muchísimo gusto y otra de papas y pedacitos de jamón, tan bonita como sabrosa. En el cesto de mimbre carmelita hay panecillos tostados, pescaditos en escabeche en una fuentecita. Una bandeja con quesos, inclusive uno de nuevo envase de la dam en Sa.terne, de Vendome. El centro de frutas sirve de postre, pudiendo comer: una manzana, una pera con el queso, o quitarle la tapa a la pinya y sacar de ella el delicioso relleno conque ha sido preparada. Este almuerzo es para tomarlo de pié al estilo buffet-supper o mejor dicho, como buffet-luncheon.



Queso relleno  
manzanas  
peras, melocotones



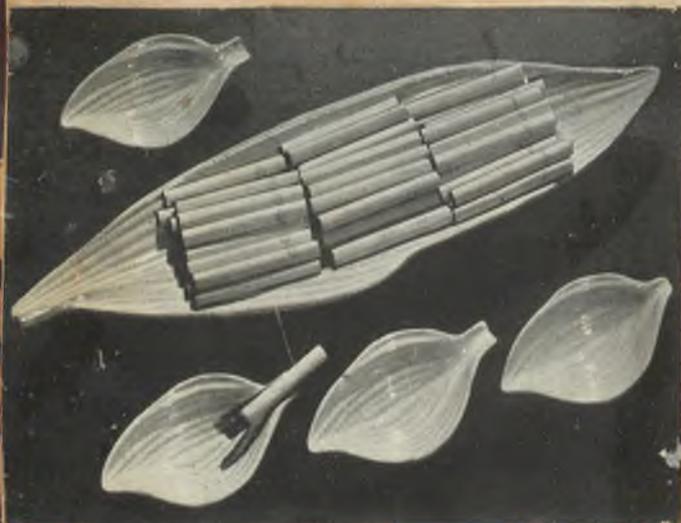
Juego para  
cerveza, de  
aluminio.  
Caben 6 va-  
sos y 5 be-  
tellas.

Jarra para cer-  
veza con depó-  
sito y hielo

está preparado por el Waldorf  
litas para tomarla, las otras cacerolitas,  
ta. Y saleros, son del "Bazar Français".  
foros, es de Alice Marks. Las  
La cerveza transparente su bonito color en  
y rodeado de lindos jarritos de loza blanca  
de la Bedford Goodman. Los tenedores y  
del Bazar Français como dijimos  
del Bazar Français. La bandeja de que-  
frutas de J.S. Nicholas. Las servilletas de  
circuitos de colores son de M. Waldorfier Straus



Cantre de plata con fresas sobre un lecho de hojas. Para desayuno ó almuerzo.



Juego de ceniceros y cigarrera para la mesa ó bridge etc. Son de loza, en forma de hojas, muy original.



Mesa arte moderna de pequeñas dimensiones, muy adecuada para un apartamento chico, pudiéndose usar la misma en el comedor que en el living room. Mide: 24x48 cerrada, y 48x48 abierta. Altura 30" y base 16x34. Sirve para seis personas.



Cigarreras en forma de frutas.



Fuentecita para bombones, caramelos, nueces ó galletitas.



Cristalería con monograma grabado.



Juego de vasos para café o té, numerados. Viene en grupo de ocho.



" ALMUERZO DE ANUNCIO DE COMPROMISO "

Cuando una muchacha quiere celebrar su compromiso en la reunión del grupo de sus amigas más íntimas y predilectas, les ofrece un almuerzo informal para diez u ocho, ó hasta doce. La mesa lucirá preciosa en blanco y azul, colores muy apropiados para la ocasión.

El mantel pueda ser de encaje italiana, un centro de cristal azul cuajado de lirios del valle, y en cada puesto pequeños pots con jacintas, en los que se colocan las tarjetas grabadas de las navias, unidas con una cinta blanca.



La vajilla pueda ser de porcelana Wedgwood tone crema y copas de plata ó de cristal azul.

Toda el servicio debe ser esmerado, fina y muy cuidada en todas sus detalles.

Menú :

- Cocktail de frutas.
- Sopa de crema.
- Pastelitos.
- Cerezanas de apio.
- Sabanitas.
- Pollo a la King.
- Papas con petit-pois ó chicharros.
- Ensalada Golden Glow.
- Maple nut parfait.
- Angel food cake.
- Café.

- Cuchara pequeña
- Cuchara de sopa
- Cuchillo y tenedor
- Tenedor seco plato aparte
- Tenedor
- Cuchara y tenedor



Decoración y menú per Mary Blake, del Home Service Dept. Carnation Co.



### " EL ALMUERZO "

Aunque el almuerzo no se considera de tanta etiqueta como la comida, si tenemos invitados podemos poner los mismos mantelitos y vajilla que para aquella ocasión, aunque ciertos detalles de la decoración no podrán nunca ser lo mismo.

El menú y el orden de servirlo si pueden ser casi iguales. Se podrá poner una sopa en tazas, huevos en alguna forma, carne, ensalada y postre, frutas y café. A la derecha del plato, fuera para adentro, habrá una cucharita para la fruta si se sirve antes de la sopa, cuchara de sopa de forma redonda, y el cuchillo de la carne. A la izquierda, de fuera para adentro, un tenedor para la entrada, el de carne y el de ensalada. El plato de postre estará en el auxiliar con la cuchara y tenedor a ambos lados. Los finger-bowls estarán allí también con el cuchillo y tenedor de fruta si es que se sirve ésta. El café lo mismo se sirve en la mesa que en el salón; muy a menudo lo sirve la misma señora, que habrá mandado a colocar todo lo necesario en una mesita. El propiamente llamado almuerzo se sirve de una a una y media del día. Sólo podrán ponerse candeleros en un día lluvioso y oscuro.

Aunque todos los detalles sean de la más refinada distinción, nunca el almuerzo tendrá la severa etiqueta de la comida. Un poquito de informalidad se encontrará siempre a esa hora. Y más alegría.

¡ES BUENO SABER QUE!.....

### El servicio de la mesa

• Servidos los aperitivos, a la hora señalada se abrirán las puertas del comedor anunciando que "la mesa está servida".

• Se presentará la fuente con el cubierto de servir a la dueña de casa por su lado izquierdo, pasando de inmediato al invitado de la derecha para seguir el orden. La fuente que corresponde a la otra cabecera, será presentada primeramente a la dama ubicada a la derecha del "anfitrión" pasando a la ubicada a la izquierda del mismo y luego al "anfitrión", para seguir el orden de asientos. Inmediatamente de servido el primer plato, se servirá una copa de agua y otra de vino elegido.

• Cuando hayan terminado todos los comensales se retira el servicio usado, con la mano izquierda, reemplazándolo con el limpio, que se llevará a la derecha (uno por vez) con el cubierto cruzado sobre el plato que retirará el mismo comensal. En ningún caso el cubierto se presentará con la mano, sino sobre el plato.

Así se seguirá repitiendo hasta el postre, para el que se retira lo que haya servido en la comida.

• Los vinos se servirán los indicados inmediatamente de servir el manjar, anunciando cada vez al comensal el tipo que se va a servir.

De las antiguas formas de servir provenientes de la cocina francesa y rusa, al relegar a la servidumbre el trinchado de las piezas, ha nacido la simplificación actual, que sin corresponder a ninguna de las dos, representa en forma mixta a ambas.

• Cuando sucede algo imprevisto o inesperado que impide la celebración de una fiesta o comida, la señora de casa ha de enviar por un mensajero especial una notificación anulando el compromiso, escrita en tercera persona, pero de manera efusiva.

• Sucede a veces que un invitado avisa a última hora que no puede acudir a la invitación. En este caso suele llamarse a un amigo para que ocupe el lugar del primeramente invitado. Si hay tiempo, se le escribe cuatro líneas cordiales, explicando la situación y pidiéndole que venga a ocupar el sitio del invitado que no puede asistir; si no hay tiempo, se le telefona urgentemente.

Este es un caso en que se requiere sumo tacto y discreción, pues las personas sensibles pueden ofenderse de que se les pida ocupar el lugar que otro ha renunciado.

Si por un suceso inesperado no podemos cumplir la palabra dada de asistir a una comida, hemos de escribir inmediatamente una carta a la persona que nos ha invitado o si no hay tiempo para hacerlo se le avisará disculpándose por teléfono.

• La mujer que sabe recibir y que cuando tiene una comida, piensa que sus invitados preferirán reunirse en un grupo agradable que saborear los platos, ofrecerá una comida chic.

• Sabe, además, que, en nombre de la elegancia, nadie debe pasar por elotón y que la mesa moderna no

soporta gran número de manjares. Una comida, hoy en día, no debe pasar de cinco platos, incluyendo el postre, quedando proscritos esos platos montados sobre pastas de colores que a veces les cambia el gusto, aunque se caiga en el desagrado de los grandes cocineros.

Si un joven invita a una muchacha a tomar el té en un

restaurant ó Hotel y la tetera y tazas están colocadas  
entre ambos, será la muchacha la que sirva, prerrogativa e-  
sencialmente femenina y seguro que muy del agrado de él.

Palitroques-Los americanos les llaman finger-rolls por su forma de dedo.

Sandwiches-Se pueden hacer de saltines y cualquier relleno.

Queso- Es uno de los mejores acompañamientos para la ensalada. Los valores nutritivos de ambas cosas se complementan. El Roquefort es magnífico y los quesos crema son deliciosos. El queso de bola también se usa. Los Pineapple, Edam, Gruyère, Gorgonzola y Port de Salut son los mejores que se importan.

El queso se pasa después de servida la ensalada. A veces se hacen bolas o cuadraditos y se ponen en cada plato individual. Si además se pasan galletitas, entonces se ponen ambas cosas en un plato o fuente especial, con el queso al centro y las galletitas alrededor.

Sandwiches-Cuando la ensalada constituye un plato en el menú resulta muy apropiado servir sandwiches pequeños. El pan se corta en triángulos, en tiras o en diamantes, se unta de mantequilla un lado y el relleno encima. El relleno se puede preparar de antemano, pero es mejor no hacer los sandwiches hasta dos o tres horas antes de irlos a servir. Se cubren con una servilleta húmeda y de esa manera duran muchísimo.

OOOOOOOOOOOOOOOOOOOO



PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR  
DE LA HABANA

"Fish course"



CANNED SALMON IN A MOUSSE

30

El curso de pescado se va a servir. El plato tiene un dibujo alegórico y los cubiertos son de forma especial. El menú de esta comida está compuesto de puré de garbanzos, filete de lenguado, almendras, combinado con el Jerez servido en las originales copas. Los platos especiales para pescado son difíciles de conseguir, así que quienes los tengan heredados de sus antepasados pueden considerarse dichosos. Una plato principal de carne y una ensalada completan el menú. El cuchillo de ensalada se usa sobretodo cuando va acompañada de un plato frío de caza, ganando mucho así un menú sencille, como por ejemplo: lengua fría, puré de Poisegras helado, jamón etc.



Juego para cerveza. La jarra tiene un depósito para hielo que impide que se ague la cerveza. Caben 5 botellas



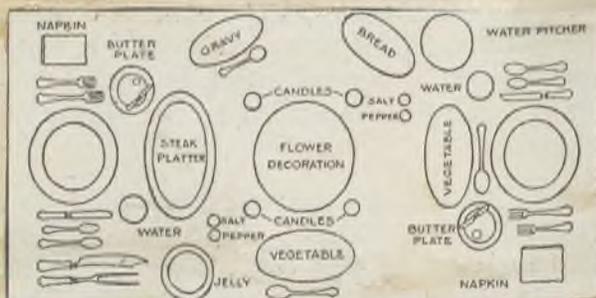
Bandeja de Saks Fifth Ave. Garrafa, vasos y coctelera con franjas rojo y plata, de la Abercrombie y Fitch. Cocktail Manhattan: 1 parte de Martini y Rossi, 1 de rye amargo y cerezas marraschino. Platos con canapés.



Copas con estrellitas de Saks Fifth Ave. Coctelera de Abercrombie y Fitch. Saks Fifth Ave. Coctelero Martini: 2 y de gin. Martini. Coctelero V...

" SERVICIO PARA DOS SIN

CRÍADOS "



DINNER SERVICE FOR TWO - NO MAID

Centre con flores. Cuatro candeleros. En cada puesto plate, á la derecha un cuchillo, dos cucharas y el trinchanto; á la izquierda dos tenedores y la servilleta. Encima de los tenedores el plate de mantequilla con cuchillo. Enfrente de este puesto plate ó fuente de carne. Frente al cuchillo la copa de agua. Frente al trinchanto jarrita con jalea. A un lado del centro fuente de vegetales con cuchara. Al otro lado fuentecita de pan y salsera. En el otro puesto todo le mismo de uso personal. A mano derecha la jarra del agua. Frente, fuente de vegetales ó legumbres con su cuchara correspondiente.

"ALMUERZO EN EL JARDÍN"

Se pueden poner varias mesitas ó una grande bajo la sombra acogedora de los árboles.....

Colorido brillante en la vajilla, la cristalería y las flores. Un mantelito rosado con la vajilla rosada y blanca es una linda combinación. Copas y platos para ensalada en cristal verde pálido. Forman el centro dos jarras de cristal verde con rosas rosadas.



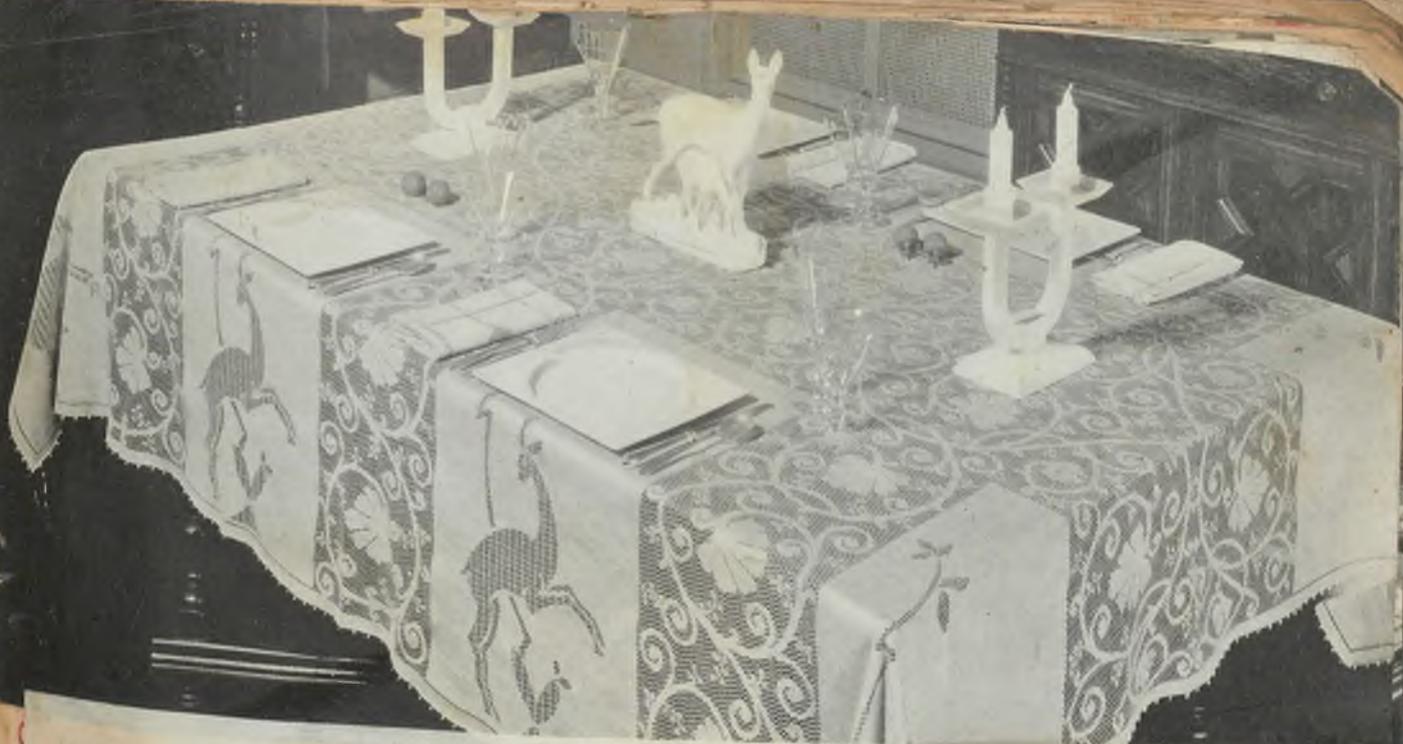
Mantel á cuadros verdes. Vajilla de cristal verde ó ambar.



Deilias de espeje. Centro de flores de cristal en blanco y rojo. Pajares plateados, vajilla con file azul cobalto ó verde, con oro. Saleros y pimenteros en forma de fruticas. Tode es de Ovington.

En días caluroses resulta muy agradable almorzar en una terraza ó en algún lugar sombreado del jardín, como esta mesa que presentamos.





Un mantel de encaje legítimo de Milán costaría lo menos de \$300 a \$1000, lo que limitaría su uso a un grupo de personas ricas. La Quaker Lace Co. de New-York hace imitaciones como la del grabado, tan finas, que se asemejan a aquella época lejana en que su uso estaba restringido á ropas de Altar, comidas del Estado o de personas opulentas. A pesar de su gran belleza estos manteles de que hablamos son lavables y no pierden nada con el uso.



En un apartamento pequeño se puede habilitar la mesa de comer en esta forma, en un ángulo de la sala, suponiendo que la mesa se puede arreglar en libres y otros adornos.



CANNED BAKED BEANS • PLATES: MADRID • MARISSSEN • STRIPED LIN.



CANNED ONION SOUP • INDIVIDUAL EARTHENWARE POTS: BAZAR FRANCO



"Mesa de almuerzo arte moderno" sencilla y distinguida tanto en diseño como en color. El mantel y las servilletas son grises con rayas blancas. Los monogramas, de estilo ultramoderno, están bordados en rojo y negro, contrastando con la sencillez de los platos, reproducción de antigüedades "Le-westoft" con franjas grises, muy en armonía con el mantel. El mismo color se repite en los originalísimos ceniceros en forma de pescados. El centro, de laca negra, tiene un ribete rojo laca, color que se repite en las placas donde están colocados los cigarrillos y en las cajitas que hacen juego. Las copas son modernas "Orreford" de tono topacio grisoso de precioso efecto. El centro lo compone una roca con una rama de corales rojos; la roca, azul turquesa, sirve de "pool" a las grullas negras y blancas que están alrededor. La plata "Craftsman" es de diseño modernísimo. Al fondo, un paravent japonés de sencillo dibujo. Los platos son de porcelana gris y franjas rojo laca y no como se describió arriba erróneamente. La mesa por Charack, mantel de Acesse, platos de Plummer, copas de Orreford Glassware Chop. Centro, ceniceros, cajitas y paravent de Yamanaka y plata de Towle Silversmiths.

M  
E  
S  
A  
S  
d  
e  
T  
A  
Y  
C  
A  
F  
E



Mesita-bandeja para el café. Levantando la tapa queda un lindo paravent con una pintura hecha mano.



Mesa para café. La tapa tiene 23" x 20" y 20" alte.



Mesa de café



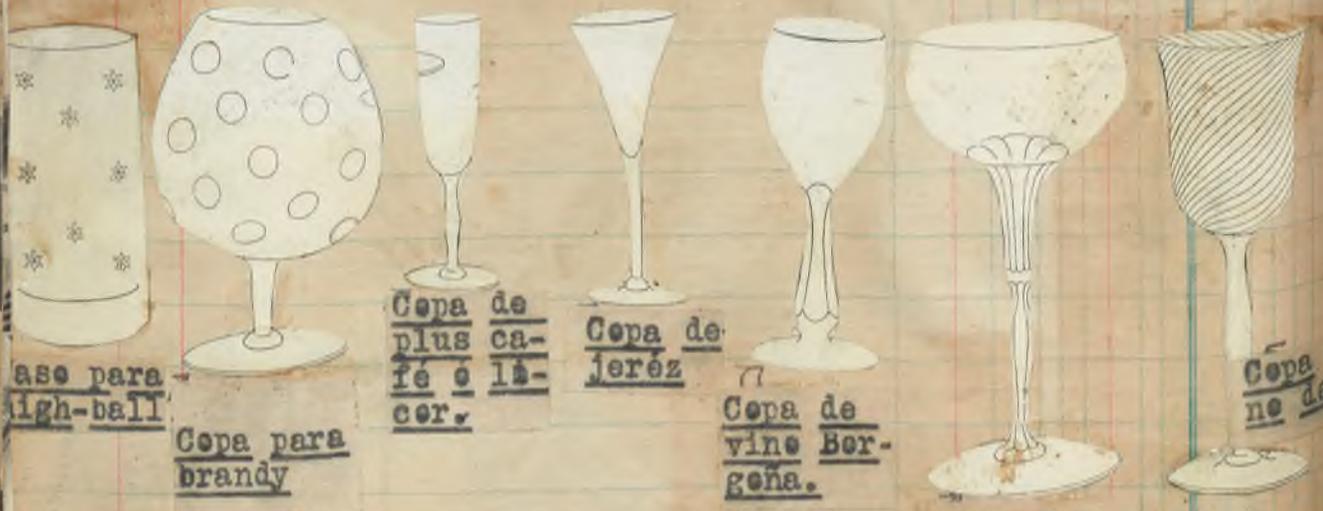
Nest table para té, café ó auxiliar de bridge.

*pool: legua  
piscina  
servimigo pool*



Bandeja de  
cocktail. Pa-  
70 con cana-  
de de / con  
fección.

11 Co pas



ase para  
high-ball

Copa para  
brandy

Copa de  
plus ca-  
fé o lá-  
cer

Copa de  
jerez

Copa de  
vine Ber-  
gena.

Copa de  
champagne

Copa de  
ne da

A qué temperatura deben servirse los vi-  
nes? Los vinos del Rin fríos ó helados,  
los blancos 15% más que la temperatura  
de la habitación y los rojos á la misma  
temperatura de-ella.

Bandeja de cocktail.  
Cocktailera original.  
Canapés en las ban-  
dejas de los la-  
dos. Plata de Ge-  
org Jensen. Coc-  
tail Martini  
ooooo



ATRI  
OCUI  
CINA



## Licores de Monjes

Se sabe que los dos licores más famosos del mundo deben su nombre a órdenes religiosas de monjes. En efecto, el «Benedictine» y «Chartreux» recuerdan a los frailes Benedictinos y a los Cartujos, respectivamente. ¿Están vinculados a ellos?

La fórmula del «Benedictine» que se mantiene en secreto, fué descubierta en 1510 por el monje don Bernardo Vincelli, en la abadía benedictina de Fécamp, en Normandía, Francia. Durante la Revolución Francesa la abadía fué confiscada y los monjes desterrados. En 1866 fué reanuda la fabricación del «Benedictine» por el descendiente de un monje, que había entrado en posesión de la receta y construyó la actual destilería en el mismo sitio en que se había encontrado en el monasterio y en el mismo estilo. El «Benedictine» como la mayor parte de los licores finos, está elaborado a base de «brandy» añejo y con una multitud de hierbas y plantas, algunas de las cuales crecen en los alrededores, mientras otras llegan de todas partes del mundo.

La «Chartreuse» es el único licor fabricado todavía por monjes. En las empinadas cuevas del Delfinado, San Bruno fundó en 1084 el famoso convento de los Padres Cartujos o «Chartreux». A unos 12 kilómetros del monasterio se encuentra la destilería donde desde 1860 fabrican los monjes su célebre licor. La receta original fué dada a estos en 1605 por el mariscal d-Estrées y perfeccionada por el hermano Jerome Maubec, usándose al principio el «Elixir Chartreux» como medicina para los monjes y la población circunvecina.

Dos veces fueron expulsados los padres de Francia: durante la Revolución Francesa y hace poco, en 1903. Volviendo por primera vez en 1815 y encontrando el convento en ruinas y sin fondos, decidieron explotar la fabricación de su licor sobre una base comercial. Las primeras botellas fueron llevadas a Grenoble a lomo de mula por el hermano Charles. En 1848 se alojaron en el monasterio varios oficiales del ejército y encontraron tan delicioso el licor que prometieron ha-

*Benedictine  
y  
Chartreuse*

Decoración para Navidad. El centro es de ramas extendiéndose hacia los lados con dos fruteros de cristal de forma de estrellas. La tapa de la mesa es de cristal y tiene un camino en el centro.

cerle propaganda, y en secreto desde entonces comenzó a extenderse su fama. En 1903 los monjes se exilaron a España, donde instalaron otra destilería, pero cuando se les permitió regresar a Francia en 1931 reanudaron la elaboración en la antigua fábrica y desde entonces hasta poco después de estallar la revolución en España, la «Chartreuse» se ha venido fabricando en dos sitios. Adaptado de «The Spur» Nueva York).





Radio Bar. Moderno Bar que consiste en un Radio perfecto y un Bar así equipado: 24 vasos de varios tamaños, seis pomos para licores, un cubilete para hielo, un abridor, un sacacorchos, una cuchara, una coctelera, un embudo, un cuchillo, lugar para las botellas de gin-ger-ale y de amargo. Dos luces y varios espejos que le dan lindo aspecto.



Bandaja de plata de  
Abercrombie y Fitch.  
Vasos y barglass de  
Bergdorf-Goodman.



Larga mesa de taca en el comedor de Mrs. Jay Gould. Al centro una "procesion" de raros pájaros javaneses, tallados en cuernos de búfalos de agua, en armonía con el carácter chineesco-moderno del comedor plateado. Las paredes están pintadas por Robert E. Lecher, con una cabalgata de elefantes, en tonos de sepia.

34

Preciosa mesa para almuerzo. Doilies de encaje, vajilla con decorado de guirnalda de frutas, que se repite en el adorno del centro de la mesa, original y decorativo. Los doilies son largos atravesando la mesa.

*Almuerzo*





OLD PORCELAIN SHIP - WESTPORT ANGLICAN



POTTERY FLOWERS; MARY BAKER



POLO PLAYERS



- A simple luncheon -  
 Cada día se simplifica más el servicio de la mesa. Aquí presentamos dos mesas con la misma vajilla y cubiertos, pero con distinta decoración. Para este almuerzo se han puesto platos de sopa cubiertos (la sopa es de frijoles negros con una rodaja de limón flotando). Estos originales platos tienen otro debajo que es para el curso próximo. Este es fillet de ternera rodeado de vegetales y acompañados de panecillos de mantequilla. También podría servirse pollo en casseroles. Para la ensalada bowls de madera con acompañamiento de quesos. La ensalada será de vegetales verdes. Como postre "Pots au crème", que es uno de los platos que se sirven en porciones individuales. Para ello Alice Marks tiene unos "pots" encantadores que se pasan en una bandeja. También otro postre, Henri, el "confiseur" nos ofrece una variada "pâtisserie" en miniatura como "tartalets" de frutas del tamaño de la mitad de un peso, "eclairs" del tamaño del dedo chuiquito. Se pasan en una bandeja y se comen como caramelos.  
 Sólo ponemos una copa de vino para facilitar el servicio. Si la mesa lo permite se colocan jarras para el mismo que resulta comedido.



Almuerzo sencillo

- sopa
- Filete con
- vegetales
- ensalada
- postre

- ensalada
- ensalada y tenedor
- tenedor
- segundo y sea cuch. ó
- tenedor ó ambos.



...SERVES LUNCHEON BREADS AND BISCUITS ON A WIRE-MESH TRAY.

Patery:

hago un pastel de un material que imita porcelana -



LADY COLEFAX'S DINNER TABLE



GLAZED EARTHENWARE DISHES USED BY THE COUNTESS OF PORTLAND

## LAS CERVEZAS DE MUNICH Y LOS VINOS DEL RIN SON MUNDIALES

Los vinos del Mosela son perfumados, estimulantes y un poquito espumosos, y el de Franconia es de gusto agradable y original.

¿Vino? La cerveza, sin disputa, una de las mejores del mundo, acaso la mejor. El alemán — el vino blanco, se entiende —, tan sólo en un par de poblaciones del Eifel y en Asmannshausen del Rin se cosecha en Alemania un vino tan agradable, puede resistir a la comparación de los mejores vinos del mundo.

Porque eso sí: para el vasto mundo la cerveza alemana es cerveza de Munich y el vino alemán es vino del Rin. En Munich se fabrica cerveza y de la más alta calidad. Pero no toda la cerveza de Alemania es fabricada en Munich, aun cuando casi todas las grandes marcas de cerveza pertenecen a Baviera. En Munich, la Kaiserbrau, la Hofbrau, la Spatenbrau, la Franziskanerbrau (de los franciscanos), quedan fuera de la competencia, quedan a un nivel inferior, quedan a un nivel inferior, quedan a un nivel inferior.

En Munich se fabrica cerveza y de la más alta calidad. Pero no toda la cerveza de Alemania es fabricada en Munich, aun cuando casi todas las grandes marcas de cerveza pertenecen a Baviera. En Munich, la Kaiserbrau, la Hofbrau, la Spatenbrau, la Franziskanerbrau (de los franciscanos), quedan fuera de la competencia, quedan a un nivel inferior, quedan a un nivel inferior, quedan a un nivel inferior.

Si en Alemania se trata de beber vino, ¿vino del Rin? Del Rin y de sus afluentes: El Mosela, el Main, el Nahe, el Ahr. ¿Dónde beber un buen vino del Rin, o del Mosela, o del Main, este último guardado en esas botellas ventrudas, que son ya por sí solas, como una tentación? Esta pregunta es fácil de contestar: en todas partes. Todos los buenos restaurantes alemanes disponen de una bodega bien provista y de una lista de vinos variadísima. ¿Pero cómo orientarse en estas listas con un par de centenares de nombres, y que al lector extranjero le parecen todos iguales? Vamos a revelar al lector un secreto que hasta ahora hemos tenido celosamente guardado: los vinos más caros acostumbra generalmente a ser los mejores. Quien se encuentre en la bodega «saalbau» de Neustadt an der Haardt (Palatinado) y pida una botella de «Forster Jesuitengarden Riesling Trockenbeerauslese» de cosecha del año 1921, por el precio de 114 marcos, podrá decir que ha bebido uno de los mejores vinos de Alemania y famoso es también el «Würburger Stein Trockenbeerauslese» del año 1917, aun cuando «sólo» cuesta 50 marcos la botella. Fantasías aparte, y teniendo siempre en cuenta que los precios relativamente altos del vino de Alemania se explican por lo difícil y arriesgado que resulta el cultivo de la vid, pueden encontrarse buenos vinos a precios relativamente módicos.

Si se trata de vinos de Franconia (cuenca del Main), las marcas de los hospitales (Julius-Spital y Bürger-Spital) son garantía de calidad selecta y de pureza. El vino de Franconia es de gusto originalísimo y entre todos los vinos alemanes el menos conocido en el extranjero. En vinos del Rin proplamente dichos, los nombres Raentaler, Markobrunner, Johannsberger, Steinberger, Hochheimer y Rödelsheimer tienen el valor de reconocidos. Los vinos del Rin son fogosos y elocuentes, es preferible, por lo tanto, beberlos por la noche. El año



A MIXED GRILL SERVED IN EARTHENWARE AT LADY COLEFAX'S

del Rin, que ahora empiezan a estar demasiado azucarados. Actualmente están en su punto los vinos de 1925, año asimismo excepcional. Entre los vinos del Palatinado, las designaciones Forster (no todos cuestan más de cien marcos la botella) atraen la preferencia de los entendidos y entre los de Hesse renano hay que citar Oppenheimer y Liebfraumilch-Stiftung. El nombre Liebfraumilch (leche de la virgen) es uno de los más populares, pero no es de gran calidad y no se acompaña de la palabra



Mesa de la Condesa de Portarlington con  
regia colección de plata antigua de valie-  
se y complicade trabajo.



...SILVER ... WITH OLD ENGLISH SILVER

30

El café en casa de lady Colefax se sirve como muestra el grabado:  
frente a la lady Colefax se pone la bandeja con una máquina para café,  
un pot con agua caliente, tazas, azúcar y un antiguo depósito de té, co-  
teniendo café, allí acostumbren a tomar el café en la mesa.



AFTER-LUNCHEON COFFEE AT LADY COLEFAX'S

perfumados, estimulantes y ligeramen-  
espumosos. Se beben de prefe-  
rencia el mediodía. Nombres recomen-



¿qué bebidas se sirven después de comida y cómo?

El Martini es superior para esto, con excelente ginebra, vermouth seco y dulce y una rodaja de limón, preparado en una coctelera abierta. Hay muchas cosas: licores, brandy, Benedictine, chartreuse. También las grandes bebidas como el champagne. Lo mejor es poner una bandeja con varias cosas y que cada uno se sirva a su gusto.

LIQUEURS WITH COFFEE



Martini en copas de Jean-Luce y Jerez seco en copas tradicionales, acompañados de caviar fresco y galletas tostadas. Jarra y coctelera abierta, así como bandeja de madera. (Las galletas se untan de mantequilla después de tostadas).

80 centilitres environ  
 ALCOOL :  
 6 centilitres environ  
 ALCOOL :  
 12



Pequenas las que sirven de aperitivo para el "de-  
 sarrafinar el champagne" que desarranamos  
 en la parte de "desarranamos". El "champagne"  
 está helado en una urna antigua y todo es  
 servir es del más agudo plato.

V. Clicquot Reims, France  
 Ch. Heidsieck  
 Domberg  
 Bator y Venetier

37

# UNAS CURIOSIDADES SOBRE EL VINO REY, EL DELICIOSO CHAMPÁN

No hay vino alguno, excepto el champán, que pueda beberse a no importa qué hora del día, sólo o con cualquier otro alimento

Las botegas champañesas de Francia son célebres en todo el mundo. Solo un vino las embellece, vino precioso entre todos, vino rey, el vino Champagne...

Para escribir la historia de tan magnífico vino sería necesario consagrarle no una página sino muchas. Nos limitaremos, pues, a dar unos detalles sobre el rico y espumoso vino.

Este mosto amable, fino y elegante que ha conquistado el mundo entero, y para cuyo elogio no existen bastantes palabras, es el resultado de una serie de operaciones y de manipulaciones minuciosas.



El viñedo que produce la uva con la que se fabrican los grandes vinos de Champagne ocupa los ribazos que contornan la montaña de Reims, desde Damery hasta Villédommange por una parte, y el flanco de las colinas de Epernay y Avize, desde Bourgalut hasta Verjus, por otra.

Sobre las faldas de la montaña de Reims, cuyo ángulo saliente hace frente al Este entre Ambonnay y Verjus, se ven, sucesivamente escalonadas, primero frente al mediodía y dominando el Marne, los viñedos de Damery, Cumieres, Dizy, Hautvillers de donde salió el vino espumoso Champagne, Ay—viñedo que produce vino más perfecto en el que se amalgaman el cuerpo y la finura—, Marcull sur Ay, Avenay, Tours de Marne, Tauxieres y Bouzy. Frente al Este se contemplan las viñas de Ambonnay, Trénel y Villiers-Marigny, y frente al Nordeste se encuentran las de Bea de Verzy, Verzenay, Mailly, La Chapelle, Chigny, Rilly-en-Montagne, Villers-Alerand, Chamery, Ecuell, Sacy y Villédommange.

En la vertiente de las colinas de Epernay, frente al Nordeste y paralelas al curso del Marne, se hallan las de Bourgalut, de Vauciennes y Epernay. Y frente al Este, las de Bouilly, Pierry, Saint-Martin d'Alois, Oussy, Vinay y Montfleon.

Sobre el flanco de los ribazos de Verjus, a continuación de los de Epernay, se ven los viñedos de Cramant, Oger, Oger, le Mesnil sur Oger, todos célebres por sus finos vinos de uvas, y por último los viñedos de Verjus.

¿Cuándo y cómo beberlo?

No hay vino alguno, a excepción del champán, que pueda beberse a no importa qué hora de la noche o del día, sólo o con cualquier otro alimento; aunque, eso sí, con la condición de haber escogido.

Hay que desecharse esa vieja calumnia que afirma que el champán es un vino especial, clasificado como fuera serie y que no puede beberse más que en contadas ocasiones; debemos borrar esas ideas y no limitar su consumo solamente a los días de celebraciones y de Navidad.

Es verdad que su presencia, el ruido de su descorchamiento, su espuma, invocan una idea de fiesta y de alegría; pero no por eso deja de ser un vino saludable que se presta para todas las ocasiones, además de los banquetes y de las fiestas señaladas. No se ha de haber, pues, tiempo ni lugar para el champán; puede tomarse al despertar, para limpiar el mal sabor que queda en la boca; como aperitivo, en comidas y no sólo como acompañamiento. Puede saborearse en la in-

stante, en una recepción para dar un cachet de elegancia a la misma; en las largas esperas para matar el aburrimiento; en los momentos de soledad y tristeza, que se suele cambiar rápidamente en optimismo; en fin, en todas ocasiones no hay mejor sustituto que el champán.

Si se toma solo puede escogerse el brut o dulce, según los gustos; pero como aperitivo y para apagar la sed no se tome el dulce, porque el azúcar no es el indicado en esos dos casos.

Cuando se reúnan varios amigos para beber una botella, debe preferirse el extraseco, que no deja al despertar esa desagradable pastosidad en la lengua ni produce tampoco dolores de cabeza.

Resumiendo, menos con las meriendas y los postres (cuando llevan frutas, cakes o entremeses azucarados) tómese el semisecco, el seco ó el extra-seco.

Vamos a pasar por alto las diferentes fases de la fabricación del champán, de las que hablaremos en otra ocasión; mencionaremos ahora únicamente la diferencia que hay entre el brut y el dulce, que se obtiene añadiendo al vino del 1 al 12 por ciento de «generosidad», que es vino de Champagne de primera calidad, una caña de azúcar y a veces algunas gotas de coñac añejo.

Las «cuvées» (nombre de las diferentes calidades del vino, que se encuba en épocas distintas o de diferentes cocciones o fermentaciones) son la mezcla, en distintas proporciones, de los diversos vinos de las regiones productoras de champán. Cada casa hace sus mezclas con fórmulas secretas que todos los años cambian, variando la cantidad de alcohol, azúcar, acidez, etc. Esta mezcla es, pues, una síntesis. Esta es la razón de que normalmente no puedan venderse como vinos crudos (el crudo es el vino de la tierra que se consume en el mismo lugar de recolección) salvo aquellos no champanizados, que se llaman «naturales».

Hay que saber escoger entre las diferentes marcas que han asegurado su nombradía por años de experiencia y que poseen importantes reservas de vinos añejos. Esto explica el que un buen catador adivine al probar un vino, la marca de ese champán.

El champán no debe beberse ni muy joven ni demasiado añejo, salvo algunos grandes saumons. Una buena edad es entre los ocho y los quince años. Hay que tomarlo muy frío, pero no helado, lo cual no quiere decir que no se ponga en hielo, sino solamente enfriado entre los ocho y cuatro grados y nunca más bajo, porque de lo contrario se «rompe», pierde su bouquet y no se podría distinguir un espumoso cualquiera, sin valor alguno, de una botella magnífica. Es que el frío paraliza el paladar y le quita sensibilidad para descubrir el sabor.

No se compre el champán en el momento de beberlo o sólo algunas horas antes, porque hay que dejarlo reposar como cualquier otro vino, manteniendo acostada la botella, pues de lo contrario al secarse el tapón y achicarse, podría dejar paso libre al gas encerrado.

No debe verse una ridiculez ó una pretensión cuando se anuncia la marca, si es que el vino que se sirve lo merece. Es llamar la atención del razonable escogimiento e inspirar a los indiferentes o a los distraídos el respeto a la calidad de las buenas cosas.

No agrietas la botella, que eso es «nochebón»; así se hace el champán menos digestible, aunque se crea lo contrario.

Se ha discutido mucho y se seguirá discutiendo sobre cuál es el mejor recipiente que ha de contenerlo, si el vaso ó la copa. Todos tienen sus careceres, acertados o no; pero yo aconsejo, el vaso de cristal fino, ancho, elegante, de forma de cáliz o de tulipán, de bastante altura para que puedan verse ascender las burbujitas ligeras y de esa manera olfatear el bouquet sin verter el precioso líquido, ya que este vaso grande no debe llenarse más que hasta los dos tercios.

El champán no es líquido que se beba con cuentagotas; al contrario, deben ser buenos tragos, lo cual no quiere decir que deje de haber distinción en este acto.

Si toda la comida va a servirse con champán, un excelente principio es servir entremeses con queso, empezando por presentar los bruts, extra-dry ó seco, primeramente por los jóvenes para terminar por los «grandes señores».

Con los principios ó los postres, según la cantidad en azúcar, emplear el semisecco o el dulce; pero por piedad, no cometáis la barbaridad, tan frecuente, de servir un brut con melocotones Melba, o con una crema de chocolate ó con hojaldritos azucarados. La combinación es atroz, tan pronunciado es el sabor duro y metálico. Esto ha hecho que muchas personas renegaran del champán, cuando, bien escogido, lo hubieran apreciado por siempre.

Hay que luchar también contra la idea que se tiene de que el champán es un vino carísimo y de lujo, reservado únicamente a los privilegiados de la fortuna. Verdad es que las «grandes botellas», como los Bordeaux ó los Borgoña son escasos y caros; pero las principales casas han hecho el esfuerzo de crear submarcas accesibles a los presupuestos de la clase media.

Si podéis, bebed champán por vuestra salud, y pensad en aquella frase tan razonable del malogrado Paul Ibsen: «Que desaparezca el champán de las mesas del mundo y habrá desaparecido la mitad de la alegría en la Humanidad».



PATRIMONIO DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIC DE LA HISTORIA

Los vinos, como la música, como la pintura, tienen su arte y su historia, su preponderancia en la civilización. El vino, dijo Brillat-Savarin, es el rey de los líquidos. Con qué consideración lo trata el connoisseur! Para él es algo sensible, delicado, que merece toda su atención

Algo principalísimo es el cuidado de los vinos, la preservación de todas sus cualidades, su sabor, su fragancia. Tan sólo una agitación un cambio de temperatura es suficiente a veces para destruir su esencia.

Es importante saber que cada vino está estrechamente relacionado con la región de la cual procede. Es imposible, por ejemplo, producir un vino del Rin, un Burdeos ó un Borgoña en este país ó en los Estados Unidos. La uva no es suficiente. El suelo, el sol, el aire... cientos de factores entran en la historia de cada vino... inseparables de él como la tierra misma que los produjo.

El gusto es asunto personal, por cuyo motivo difieren las distintas opiniones de autoridades en la materia, sobre el valor de los vinos. Sin embargo, la generalidad dice que los grandes vinos del mundo son: los Burdeos, Borgoña, Champagne, los del Rin y Moselle, Porto de Portugal y Jerez de España.

No deben comprarse vinos inferiores. Es mejor tenerlos en poca cantidad, dos ó cuatro botellas, pero de calidad buena, que como dijo aquel sabio médico á su anfitrión: "me consuela no haber vivido en otra época el poder beber este vaso de vino añejo".

Generalmente clasificamos los vinos como "rojos" y "Blancos", pero es mejor hacerlo en "Dulces" y "secos". Los vinos blancos van del ámbar claro al obscuro y los rojos del rosa al púrpura. A continuación damos una breve descripción del sabor y características de los vinos más célebres.

"BORDEAUX"

Hay dos clases: rojo ó "claret" y blanco. Ambos se producen

en ciertas regiones del departamento de Gironde en Francia. Los rojos son secos y los blancos varían desde semi-secos hasta dulces y ricos.

"BORDEAUX BIANCOS" *(Francia)*

"Graves" Semi-secos tipo "bordeaux", suaves y delicados, usualmente de color pajizo, pero los hay también rojos. "Saint Crispin" es una perfecta representación de los vinos blancos "graves".

"Sauternes" - (En América el término "sauterne" es incorrectamente usado para incluir todos los vinos blancos de Burdeos) es un vino de suave y delicado sabor y bouquet, producto del distrito de Sauternes. Las uvas que lo producen son dejadas comúnmente en el vino hasta que se maduran, acumulando abundancia de azúcar.

"Haut Sauternes" - Un rico y dulce vino hecho con selectas y especialmente maduradas uvas. Se distingue por su alto bouquet. Es casi siempre que el Sauternes ordinario.

"Chateau-Iquem" - El mejor de los Sauternes, es también embar claro y dulce, con un bouquet exquisito. En la fabricación del "Chateau-Iquem" cada racimo de uvas es escogido separadamente y sólo se seleccionan las maduras y mejores. Por lo tanto el "Chateau-Iquem" es el mejor y más célebre vino blanco del mundo.

"Barsac" - Un dulce y claro vino blanco, vino blanco del distrito de Barsac en Burdeos. Barsac no es tan conocido como Sauternes, pero sus esplendidas cualidades lo asemejan a aquél.

"BORDEAUX ROJOS"

El término "claret" se usa generalmente al referirnos a los vinos rojos de "Burdeos". Los mejores clarets vienen de las regiones del Madoe y Graves. Son vinos secos. Los clarets buenos son rojo oscuro.

Sin embargo, hay cientos de clarets, algunos de ellos estos: para el uso común de la mesa "Leshury", "Margaux", "Saint Julien", "Fontet" "Castillon". Los mejores "Chateau Larose", "Chateau Lafite", "Chateau Lesvi" "Barton". Una de las mejores casas que importan los Burdeos es "Barton y Guestier", cuyas botellas tienen una B. y una

La  
Solo  
Clos  
Chai  
Pa  
magi  
grar  
Nos  
altes  
Est  
que  
y pa  
es p  
erie  
tione  
  
El  
a qu  
de Cl  
contos  
lede  
por u  
inas  
salut  
Sobr  
reim,  
rente  
cuay,  
adas,  
omini  
amer  
de de  
hamp  
vino  
malga  
arcu  
lame,  
ste se  
ponat  
ente  
Har d  
s. Cl  
A  
Viles  
En h  
perna  
las al  
das d  
Eper  
pouilly  
cussy,  
Sobre  
ize d  
y se  
O  
a cest  
ancas  
a de  
C  
No hay  
ampán  
ta que  
ojo co  
ique,  
ber ese  
Hay qu  
que a  
io espe  
serie y  
e en es  
thazar  
pauino  
racione  
Es verdi  
su de  
vocan  
a; pero  
to salu  
as ocas  
tes y d  
se habel  
champ  
tar, pa  
eda u  
coida  
nat.

Borgoña es un vino fuerte, de más cuerpo y riqueza que el Burdeos y con un estimulante sabor. Es el favorito de los reyes y la ultima elección de muchas escuelas de connoisseurs.

Hay tres tipos de "Borgoña": rojo, blanco y espumoso. Estos son los principales: "Macon", "Burgess Red", "Pommard", y "Chambertin"., rojos. Los blancos más conocidos son: "Burgess white", "Montractel", "Mereanet" y los varios de Chablis.... estos ultimos son de los más populares vinos secos de Francia. "Borgoña espumoso" es usualmente rojo, pero tambien los hay rosados y blancos. "Royal Purple Sparkling Burgundy" es más rico que los vinos espumosos. Combina el centelleante efecto de los vinos espumosos con el sabor de la buena uva de Borgoña. En el caso de los vinos de Borgoña sugerimos usar los de la B. and G. (Batton y Guistier)

"CHAMPAGNE" (Francia)

Es un vino espumoso de las grandes festividades, el vino de moda siempre, el aristocrático que no falta nunca en las mansiones distinguidas. De color ámbar pálido y de sabor ligero, variando desde seco hasta dulce. Una comida sin vino no resulta, una copa de Jerez ó Sauterne no es gran cosa, pero una de Champagne tiene el podar de cambiar la escena: los anfitriones se alegran, los invitados desbordan de entusiasmo y... todos quieren más champagne. Parecería que el optimismo y la felicidad se hubiesen dado cita en aquellas doradas burbujas que centellean en el líquido maravilloso. A la segunda copa las penas se han olvidado.

El champagne se importa del distrito de Champagne. Uvas negras dan la suavidad y la fragancia y uvas blancas finura, delicadeza y claridad. Una cierta parte del azúcar natural queda, lo que permite una segunda fermentación después de haber sido embotellado y que produce el famoso "champagne espumoso". "Brut" es el más seco, tambien hay el "extra seco", "Seco", "Semi-seco" y "dulce" que es el mejor para los postres. La Casa Charles Heidsieck es una garantía para el champagne. "Vintage 1923" de Heidsieck es uno de los mejores del mundo. El nombre l'ant (de la Marne) es tambien significado,

"RHINE Y MOSELLE" - (Alemania)

Los vinos del Rhin son fragantes y secos, color ámbar. Se dice de ellos que por su gran gusto y bouquet son los mejores y más pedaceros vinos de la tierra. En Inglaterra, todos los vinos alemanes que no sean Moselles y Steinveins, son conocidos como Hock, corrupción del nombre del pueblo de Hochheim. Los vinos de Moselle se distinguen por su frescura y placidez, pero nunca ácidos, que los hacen refrescantes y estimulantes. Tienen un fino y reconcentrado bouquet que sugiere. Al comprar vinos del Rhin y Moselle es recomendable la casa D. Laiden en Colonia, exportadora de los mejores vinos alemanes. Algunos conocidos: "Hochheim", "Ruedesheimer", "Bismarck 1921", "Liebfrannilch Anselese", "1921", "Duerkheimer Fenesberg", "Moselle Bransberger", "Zettinger", "Schlossberg", "Rhone Von Berncastell".

"SHERRY" - (España)

Jerez, que toma su nombre del pueblo de Jerez de la Frontera en España, es el aperitivo por excelencia, se produce principalmente en el sur-oeste de España, en el distrito entre el Guadalete y el Guadalquivir. En Inglaterra Jerez y un bizcocho es lo favorito para ocasiones informales. Se clasifica en tres clases: Fino-un vino delicado, ámbar pálido, muy seco; Amontillado-un vino superior de mucho cuerpo y no tan seco; Oloroso-el mejor de los tres y dulce. Los Jereces de González Byass y Co. han sido por años los mejores: "Bucanear", "Diamond Jubilee" y "Mayfair".

"VINO DE OPORTO" - (Portugal)

Oporto, dijo el Dr. Johnson, es nuestra noble legalidad... es una bebida para hombres. Actualmente importados del pueblo de Oporto en Portugal, es un vino dulce con un grande y rico sabor. El color varía según los varios tipos, desde el claro al rojo obscuro. Es conocido desde hace generaciones por sus cualidades minerales y reestructoras de la sangre. "Vendimia Oporto" es un vino hecho de uvas cosechadas en excepcionalmente buenos años. Como los vinos franceses, los Oporto sólo llevan la marca de la vendimia en aquellos aquellos años en que las uvas se conservan perfectas. "Tawny Port" es una natural combinación de varias vendimias. "Ruby Port" es el "Tawny Port" al cual

añadido un vino nuevo para darle frescura y color. Los expertos recomiendan los de González Byass y Co. de Oporto. "Navy", "Diamond Jubilee", "Ambassador", y "Almiral". Para similares menos caros los conocedores escogen vinos de Tarragona, España, tales como: "Superior Tawny Port" de José López Beltrán o "Tawny Estramadura" importado por la firma de J. Serra e hijos Limitada.

"MADEIRA" (Islas Madeira Portugal)

De la isla de Madeira, fuera de la costa de Africa son estos delicados vinos color ámbar y dulces. Desde hace cinco siglos los fragantes vinos de Madeira han sido objeto de leyendas e historias. Son suaves como la deliciosa temperatura de la isla y ofrecen tanta variedad como las montañas y valles donde se cultivan las uvas. Para ilustrar la rica versatilidad de estos vinos: "Sercial", helado es más estimulante que un cocktail y una deliciosa alternativa para el Oporto, sobretodo en tiempo caliente. "Sercial" o "Verdelho" es un exquisito acompañamiento para la sopa y el suave "Bual" o "Balmsey" es perfecto para terminar una comida. En tiempos de nuestros abuelos las damas inglesas eran apasionadas por un pedazo de cake y un vaso de Madeira por las tardes. Ahora tiene mucho favor en la mesa de bridge. Recomendamos los de la Power Drury y Co.



"TOKAY" (Hagyalia, Hungría)

Deriva su nombre de la región de Tokay, Hagyalia en Hungría. Es un vino dulce, delicado y de tono ámbar. Ningun vino posee una fuerza y cantidad de sabor como el Tokay. Se describe así: Es una combinación de los perfumes de la acacia y de la flor de la lima. Los importa Francis Pálgyay y Co. Ltd., de Budapest. Hay tres tipos de Tokay: "Tokay ausbruch", "Tokay Lperial", tiene mayor cuerpo y sabor que Ausbruch y "Szamorodner", que es relativamente seco y se distingue por un sabor a pan.

"APERITIVOS"  
"VERMOUTH FRANCÉS"

Es un excelente aperitivo, abre, estimula el apetito. Además es un ingrediente esencial en la mayoría de los cocktails. Se compone de vinos blancos mezclados con yerbas y flores. La inherente superioridad de un aperitivo



vermouth francés como por ejemplo: un "Noilly Prat".

"DUBONNET"

Es el más famoso aperitivo francés del mundo. Es de color rojo y resulta de una mezcla de vinos viejos ricos en azúcares naturales añadiéndoles ingredientes preparados de acuerdo con una fórmula secreta. Los médicos lo recomiendan como un tónico restaurador. En Francia se usa frecuentemente sólo como aperitivo, pero en E.U. y aquí, es la base del famoso "Dubonnet Cocktail" que se hace con 1/2 de Dubonnet y 1/2 de Noilly Prat Vermouth.

"LICORES"

La feliz terminación de muchas y muy excelentes comidas está contenida en las pequeñas copas de delicado licor añejo, rico en sabor y aroma. Muchas personas prefieren licores a vinos dulces u Oporto para finalizar la comida. Aquí algunos de los más conocidos:

"CHARTREUSSE" (Tarragona, España)

Este fino licor añejo está hecho en Tarragona, España, por los Padres Cartujos; un inventor desconocido, durante el siglo XVI, presentó la fórmula secreta para hacer el chartreuse, a la familia de D'Estrées. En el año 1600 el Mariscal de D'Estrées llevó la fórmula a los Padres Cartujos, cuya receta hace hoy día los famosísimos licores chartreuse, el verde y el amarillo. Para prevenir las falsificaciones es conveniente mirar si la botella dice Tarragona.

"COGNAC" (Francia)

Tiene su rango entre los grandes vinos, quizás sea el "clímax" de toda la serie de buenos vinos, ya que es "la esencia destilada del vino" o más poéticamente dicho: el alma del vino. Es el más saludable y confortante de todos los espíritus. El Cognac tan sólo se produce en el distrito de Charante en Francia. Brandies hechos de vinos cultivados fuera de esta región no son lo mismo y carecen de la delicadeza que distingue al cognac. Hay un cognac "elixir of long life" como lo llamó Víctor Hugo.

"BUENOS LICORES FRANCESES"



Entre los más populares están: "crema de menta", "crema blanca", "crema de cacao", "Curacao", "naranja", "pricot" y "anisette royale". Al comprar licores...

buscar los mejores, una de las firmas de más garantía es "Les Filles de F. Bardinot". Los licores están indicados para personas emotivas y de gran imaginación; añaden el toque final a una buena comida y no hay nada que lleve tanto a las delicias de la fantasía. En los últimos años ha tomado una nueva importancia con los cocktails, ya que son la base de su composición. Para hacer un buen cocktail hay que emplear buenos licores y si nó más valdría que volvieran los tiempos de la prohibición.

*Cherry Liqueur*  
"CHERRY LIQUEUR" - (Dinamarca)

En las pequeñas e históricas islas del Báltico, escena de muchas de las leyendas de la Mitología, se cultivan las cerezas de las que se hace el licor de cerezas, no sin razón llamado "el rey de los licores". La firma "Peter F. Fleesning" de Copenhagen, trae hasta nosotros ese licor hecho con una receta de hace un siglo.

*Cereza negra*  
"MARRASCHINO DRIOLI" - (Dalmacia, Italia)

En la pintoresca y pequeña aldea de Zara, en la Costa del Adriático, está la histórica casa de Drioli, la más antigua destilería de Marraschino del mundo. Allí hace siglos, cuando Duxes y Emperadores tenían el control de Dalmacia, Giuseppe Calceniga, un veneciano, obtuvo con éxito un nuevo tipo de brandy mediante una pequeña cereza negra peculiar de la Costa Dalmática: la cereza marasche ó marasca. El secreto de Calceniga, junto con su primitiva y pequeña destilería, que abierta en 1760 por Francesco Drioli, fundador de la casa actual, produjo con dicha fórmula el marraschino, superior a todos los demás conocidos. No sólo el marraschino Drioli es un licor de tanto, distinguido, sino un ingrediente exquisito para preparar dulces, ensaladas, salsas, helados, cup de frutas etc. y un excelente toque para los cocktails. El genuino se reconoce por el nombre Drioli y por su envoltura de paja, desde hace infinidad de años.

"MÉTODO DE INVEJECER EL BACARDÍ" - (Cuba)

Es un secreto: se coloca en barriles de maderas especialmente preparados allí no sale hasta lo menos cuatro años. Nada de alcohol u otras materias le es añadido, su sabor delicioso es enteramente natural. Resulta una bebida exquisita para high-balls, cocktails etc.

- "BACARDÍ" - (Cuba)

Famoso ron de Cuba. Cientos de americanos se llevan cada año grandes recuerdos de esa deliciosa bebida, especialmente apropiada para preparar cocktails, ponches etc. Es muy estimado asimismo en Francia y en España, donde fué prescrito por los médicos como un tónico a S.M. Alfonso XIII, cuando de niño era tan enfermizo, y convalecía de una grave enfermedad. El proceso de destilación del Bacardí es un secreto de la familia Bacardí de generación en generación y procede de Monjes europeos.

O \_\_\_\_\_ O

- "SERVICIO DE LOS VINOS DE MESA" -

De los vinos, cuya lista damos, los dulces y jerecos deben servirse ocasionalmente o como aperitivos. Para servir los vinos en las comidas esta tabla es útil. Algunos, como el Champagne, Chablis, Borgoña, Claret etc. deben servirse en el transcurso de la comida. Cuando se sirva más de un vino es esencial recordar que los vinos dulces no deben jamás preceder a los secos.

O \_\_\_\_\_ O

- "DRY WHITE WINES" -

"Vinos secos blancos"

<u>Tipo de vino</u>	<u>Cualidades</u>	<u>Cuándo servirlos</u>	<u>Cómo servirlos</u>
<u>Graves</u> <u>Burdeos blanca</u>	suaves, delicados, ligeros.	Pescado ú ostras.	Más frío que la temperatura ambiente.
<u>Chablis</u> <u>Borgoña blanco</u>	Fuertes y de más cuerpo.	Pescado ú ostras.	"
<u>Rhine wine</u> <u>Moselle</u>	Aromáticos.	Pescado ú ostras, y al través de la comida.	Helado. Más frío que la temperatura ambiente.

O \_\_\_\_\_ O

- "DRY RED WINES" -  
- "Vinos secos rojos" -

<u>Clarets</u>	Claros, ligeros, menos fuertes que los Borgoña.	Entrada de carne, asado y con queso.	Temperatura ambiente.
<u>Burgundy</u>	Más fuertes y aterciopelados.	"	Temperatura ambiente.
<u>Chianti</u>	Secos.	Entrada o curso de carne.	"

Nota: Los buenos Clarets deben colocarse en el comedor 24 horas antes de servirlos.

O \_\_\_\_\_ O

- "SWEET WINES"-  
"Vinos dulces"

<u>Tipo de vino</u>	<u>Cualidades</u>	<u>Cuándo servirlos</u>	<u>Cómo sir.</u>
<u>Madeira</u>	Ricos, generosos, varían de muy dulces a secos.	Sopa o con postres no muy dulces.	Más fríos q. la habitación.
<u>Sauternes</u>	Dulces, delicados.	Postres.	Helados.
<u>Haut Sauternes</u>	Más dulces que los Sauternes corrientes.	Postres.	"
<u>Chateau Iquem</u>	El mejor de los Sauternes.	Postres.	"
<u>Barsac</u>	Dulces y claros y con un distintivo sabor.	Postres y a veces con el pescado.	"
<u>Tokay</u>	Ricos, dulces, aromáticos.	Postres.	Temperatura de la habitación

- "SPARKLING WINES"-  
"Vinos espumosos"

<u>Champagne</u>	Varían de secos a dulces.	Entrada, a través de la comida y con postres no muy dulces.	Helado.
<u>Borgoña espumoso.</u>	A veces más rico que el Champagne.	Carne o postres.	Helado y se sirve en copas de Champagne.

- "FORTIFIED WINES"-  
"Vinos fortificantes"

<u>Sherry</u>	Sabor de nuez: fino y amontillado son secos y los otros dulces.	Aperitivo y a través de la comida.	Más fríos q. la habitación
<u>Oporto</u>	Rico, de gran sabor.	Frutas, nueces y café.	Temperatura de la habitación.

Notas: Los vinos "espumosos" deben ser servidos inmediatamente de abrir la botella y no puede dejarse ésta abierta. Los "jeroces" deben helarse sólo cuando se usan como aperitivos... El "Oporto" es magnífico por las mañanas o durante el día, siempre que se quiera algo confortante.

- "SURTIDO DE VINOS QUE DEBERÁN TENERSE  
"A MANO"

Quien tiene a mano varios vinos escoge siempre los preferidos, no sólo de su gusto personal sino del de las personas que lo rodean y de sus amigos a quienes suele ofrecerlo. A continuación damos varios surtidos de bebidas, los que pueden variarse aumentados o disminuyendolos, así como teniendo tres o cuatro botellas de cada uno. Depende del presupuesto y del lugar a donde vayan a almacenarse el tener mayor cantidad de botellas a mano. En estos surtidos damos los nombres de las mejores casas del mundo.



"A map drawn with care and devotion by one who bows at the shrine of fine wines—in which the map maker is pleased to depict the homelands of the world's greatest wines—wines represented in this country by the house of Schenley."

- "A" 6 BOTELLAS -

- 1-"Royal Amontillado Sherry" -González Byass.
- 2-"Bismarck Rhine Wine" -D.Leiden's.
- 3-"Haut Sauternes" - Barton y Guestier.
- 4-"Burgess Red Burgundy"- Barton y Guestier.
- 5-"Chateau Léoville-Barton Claret"- Barton y Guestier.
- 6-"Charles Heidsieck 1923 Champagne"-  
Liqueurs-"Bardinet" botella de 4 compartimientos con:"anisette",  
"crema de menta", "licor apricot" y "crema de cacao".

- "B" - 8 BOTELLAS -

- 1-"Mayfair Sherry"- González Byass.
- 2-"Diamond Jubilee Port"-González Byass.
- 3-"Bismarck Rhine Wine"- Leiden.
- 4-"Haut Sauternes"- Barton y Guestier.
- 5-"Burgess White Burgundy"- Barton y Guestier.
- 6-"Pommard Burgundy"- Barton y Guestier.
- 7-"Brolio Chianti"-
- 8-"Chas.Heidsieck 1923 Champagne" o "Morlant(de la Marne) Champagne"  
Liqueurs:"Bardinet", botella de 4 compartimientos con:"anisado",  
"crema de menta", "Licor apricot", "crema de cacao" y también una botella  
de "chartreuse verde". Cognac "Otard Dupuy 3-Stars".

- 1-"Almiral Port" - González Byass.
- 2-"Almiral Sherry" -González Byass.
- 3-"Old Bual Madeira"-Power Drury.
- 4-"Bismarck o 1921 Duerkheimer Feveberg Rhine Wine"-D.Leiden.
- 5-"Krone Von Berncastel Moselle"-D.Leiden.
- 6-"Chateau Iquem" o "Fine haut Sauternes"-Barton y Guestier.
- 7-"Chablis White Burgundy"-Barton y Guestier.
- 8-"Chambertin Burgundy"- Barton y Guestier.
- 9-"Brolio Chianti"-
- 10-"Falugvay", "Tokay Aausbrucher", "Imperial".
- 11-"Royal Purple Sparkling Burgundy"- Barton y Guestier.
- 12-"Chas.Heidsieck 1923 Champagne" o "Merlant (de la Marne) Champagne"  
Liqueurs: "Bardinet" botella de 4 compartimientos con: "Anisado"  
"Crema de menta", "licor Apricot", "crema de cacao" y 1 botella de  
Chartreuse.- "Cognac Otard Dupuy U.S.O.P."

- "CUANDO COMPRAR VINOS" -

Deberá hacer una lista de los que desee comprar, la que entregará al proveedor unos días antes de necesitarlos, cosa que pueda conseguir los que no tenga.

Los connoisseurs recomiendan ciertos viñedos, pero para la hostess desconocedora deberá tener por norma comprar los vinos de firmas de reconocida confianza y bondad.

- "ETIQUETA PARA SERVIR LOS

VINOS" -

Los buenos vinos, servidos con propiedad, dan la nota distinguida de la hospitalidad. Hay numerosas supersticiones, costumbres y tradiciones alrededor del servicio de los vinos, muchos de ellos innecesarios por lo artificiosos. Sólo hay una costumbre que los anfitriones deberán tener en cuenta: servir un trago en la copa de uno de ellos antes que nada.

- "COPAS" -

La copa apropiada es algo importantísimo en el servicio de las bebidas. Sin embargo, no es necesario tener un armario repleto de toda clase de copas; bastará con 1/2 docena de diferentes clases para vinos, espíritus y liceres.

Las copas serán siempre finas, delicadas y claras, no muy labradas. No hay dos vinos que deben servirse en copa de color: "Rhine" y "Rhine".



lla", siendo ellas de un tinte delicado. No obstante no es requisito indispensable servir dichos vinos en copa de "color", sobretodo teniendo esos vinos un color tan bello y grato a la vista.

No es indispensable tampoco en una comida que todas las copas sean iguales, pero sin duda la igualdad es más distinguida en este caso.

"Clarets"-La copa ideal es una que tiene una curva en la parte superior, lo que permite concentrar el perfume. Los clarets requieren espacio y libertad. Las copas para estos vinos serán de 5 onzas. La misma copa se usa para los vinos dulces, aunque se prefiera la más pequeña de 4 onzas.

"Borgoñas"-Al igual que los clarets requieren una copa grande, la tradicional copa de Borgoña, como la que se ilustra, es algo más grande que la de claret.

"Rhin y Moselle"-Se sirven en copas de forma de campana con pié fino y largo. No es muy propio servir estos vinos en las copas de claret, pero en ocasiones informales se puede hacer.

"Oporto"- La forma de las copas para el Oporto no es importante, lo que se requiere es que sea clara. Los connoisseurs no gustan de beber el Oporto en copas antiguas, pero un Oporto bueno debe mostrar su color rubí en copas antiguas talladas.

"Vinos espumosos"-Para el Champagne y el Borgoña espumoso se usa la copa de forma de V que contiene 2 onzas. La misma se usa para "Madera" servido como aperitivo o con la sopa.

"Brandy"- Ordinariamente el brandy se sirve en una copa pequeña. El buen brandy, sin embargo, deberá servirse en una copa alta con el borde más estrecho. Sólo una o dos onzas se sirven en la copa, rotándose el líquido hasta que toda ella está llena del aroma del brandy.

"Licores"- Las copas para licor son pequeñas y finas.

"Cocktails"- Al comprar copas de cocktail es bueno hacerlo de las que tienen 2 1/2 onzas de capacidad, lo cual se necesita, por ejemplo, para un Martini, para un Manhattan, donde hay que contar con la aceituna o la cereza que llevan.

"High-balls"- Es la única bebida que practicamente se sirve en vasos. Este será de 10 onzas y sirve para té helado en verano.

"Cerveza Pilsener"- Y otras cervezas claras se sirven en las finas copas altas y más anchas en el borde; o bien en los vasos corrientes de cerveza o en las copas de idem.

O \_\_\_\_\_ O  
- "EL ARTE DE BEBER LAS

VINOS"

La ciencia de la vista, el sabor y el gusto juegan papel importante en la apreciación del buen vino. No debemos por lo tanto beber un vino bueno para apagar la sed. De ella dijo un buen connoisseur: comencemos por darle vueltas a la copa poco a poco recreandonos la vista con los variados cambiantes del color del vino; luego cejamos la copa por el pié y aspiremos su perfume, finalmente sorbamos su contenido de una sóla vez saboreando su rico gusto. Parece complicado, pero no hay nada mejor para educarnos el gusto y complimentar al anfitrión. El vino produce exaltación al paladar del avezado. Escribía el célebre Brillat-Savarin: Cuando bebemos, todo el tiempo que el vino es retenido en la boca, sentimos una agradable, pero no completa percepción de su sabor. Sólo al tragarlo es que lo gustamos en realidad y apreciamos el aroma peculiar a cada vino. Es preciso un corto intervalo antes de que los buenos gourments pronuncien: "es bueno", "pasajero" o "malo". Jone, es un "chambertin" ó Lord, es un "Suresnes". Muchos connoisseurs sorben el vino porque a cada trago suman un nuevo placer, experimentando, como es natural, mucho más gusto que si lo tomaran de un trago. Finalmente una palabra acerca de la cantidad: la moderación es esencial en el buen bebedor; el exceso atrofia el gusto, destruye la buena presencia y desprestigia el vino.

O \_\_\_\_\_ O-  
CÓMO CONSERVAR EL VINO EN

"A house having a great wine stored below, lives in our imagination as a joyful house, fast and splendidly rooted in the soil...." Meredith.

Una bodega o cueva para los vinos es un verdadero tesoro que contiene la felicidad y la alegría para las perfectas comidas y parties. Al almacenar los buenos vinos hay dos cosas muy importantes que recordar: primera, el vino deberá ser almacenado en un lugar oscuro y con una temperatura aproximada de 55 grados, además de un lugar libre de vibraciones y movimientos. Casi todos los vinos requieren ser guardados acostadas las botellas para que el contacto del vino con el corcho haga que éste no se reseque. Especialmente los vinos espumosos tienden a evaporarse si se les tiene en pié. Es bueno tener las botellas separadas de modo que al sacar una no se toquen las demás. "Un panal de miel" es ideal para ello. Puede adaptarse su forma según al local en que se vaya a hacer.

Guardando vinos en corto espacio"- Para los que viven en casas de Apartamentos este es el mejor arreglo: Ponga el Champagne y los vinos espumosos cerca del suelo en el closet, el cual debe ser más frío. Luego los vinos blancos y los rojos encima de todo. Si no hay lugar donde guardar el vino podemos darlo al proveedor, trayendo dos botellas lo menos, cinco días antes de irlos a necesitar, cosa que no estén alterados con los movimientos.

"El libro de la cueva"- A los que pleneen almacenar vinos, construir una bodega o añadir nuevos conocimientos de vinos, nada mejor que el libro de la cueva. En él aparecen la fecha, el año de la cosecha, el nombre de la casa importadora y el precio de cada botella. Luego un balance con las características y cualidades de cada vino, después de probado.

Solamente cuando se tiene mucha experiencia se pueden apreciar las cualidades de los vinos, la actual significación de las cosechas y el prestigio de las firmas importadoras.

Uno de estos libros, de los más famosos, pertenecía al Dr. George Saintsbury. Todo principiante debe leer este famoso "Notes on a Cellar Book", un resumen de las conclusiones a que llegó después de una vida de riqueza y experiencias, entre las botellas de su colección.

"Casas con mucho espacio para almacenar bebidas"- El storage ideal de vinos requiere una cueva espaciosa y libre de cambios bruscos de temperatura. La cueva debe ser un cuarto ella sola, no unido a algo frío ni caliente. Debe estar libre de toda vibración, olores y gases, así como de humedad. Ya se sabe que tiene que ser un lugar oscuro. Como una Biblioteca, una bodega bien provista debe cuidarse como lugar habitado. El desarrollo de la flor del vino depende de ella. La moderna manera de vivir en América, el apartamento, el cottage, hacen imposible tener una cueva. La podrá sustituir un closet o un armario, los que seguirán las reglas generales de las bodegas. Como se dificulta ver los nombres de las marcas de las botellas, es preciso tenerlas por grupos. Un buen closet o una bodega deberá tener estos grupos: "borgoña", "claret", "Chianti", "rhinewine", "Moselle". Vinos dulces tales como "ladeira", "sauternes", "tokay", "oportó" y "jerez". Vinos espumosos, espíritus, licores y bebidas de otras clases.

"Cómo tener las bebidas a buena temperatura"- Para conservar todo el gusto del vino hay que cuidar de servirlos a temperatura adecuada. Se deben sacar de la cueva 24 horas antes de ir a servirlos, poniéndolos en el comedor para que adquieran la temperatura ambiente. Chianti y borgoña son servidos a la temperatura de la cueva. Los vinos blancos helados.

"Para helar los vinos"- Los vinos espumosos deben helarse, pero no poniéndolos dentro, sino alrededor de la botella. No deberán helarse mucho o dejarse dentro del refrigerador. Las bebidas muy heladas pierden el sabor.

Helar mucho o poco tiempo frecuentemente enturbia un vino. Ordinar

*[Faint, mostly illegible handwritten text in a historical script, possibly Spanish or Portuguese, with some red ink markings.]*



esta pronunciar "es bueno" "pequeño" "malo"; "Jove es un bello  
 destino" ó "ford es un europeo" "nuestro" "comunicamos" es  
 en el vino porque a cada uno, cuando se detienen a los  
 vientos, la suma total de placer que han experimentado  
 infinitamente más que la suma de los placeres.

en bebida. No uso alcohol  
 ventura la buena presencia y de prestigio el vino  
 "Como conservar los vinos  
 en buenas condiciones"



"A house having a  
 great wine stored cellar,  
 is in our imagination as  
 joyful house, just and  
 splendidly rooted in the  
 soil...." nardilla

una "cuba" "bodega" ya  
 los vinos es un arte de  
 tener que contiene la  
 felicidad y la alegría  
 en la palabra "comida"  
 y "partes" al almacenar  
 los buenos vinos hoy  
 es un muy importante  
 que recordar. Primero,  
 vino de un almacenar  
 en un lugar "oscuro" y en  
 una temperatura aproximada  
 de "15" grados, además de un

libre de "vibraciones" y "movimientos". Con todos  
 estos requisitos en guardados "ocultos" los  
 para q. el contacto del vino con el ambiente haya  
 un mínimo de riesgo. Especialmente los "vinos de  
 crianza" tienden a evaporarse si se los libre en el  
 aire. Tener los botellas separados de modo que  
 una no se toquen las demás. "un grado de  
 como se ilustra, es ideal para ellos. Puede ser  
 la forma según lo que requiera el local de que se  
 trate.

guardar vinos en corto espacio", para lo q. tienen  
 que apartamientos "este es el mejor arreglo".  
 el almacenamiento de los vinos expuestos debe  
 ser en el "closet", el cual debe ser muy frío,  
 solo los "blancos" y los "rosados" encima de todo  
 en un lugar donde guardar el vino, podemos  
 al protegerlos, hay que poner los botellas de modo  
 que antes de ir a servirlos, para q.  
 "alterados" cuando se sirven.

riamente se hielan por 20 minutos en un cubilete o se colocan 1 hora en el refrigerador (colocadas siempre de lado), lo que dará la temperatura apropiada.

"Cómo abrir las botellas"- Quitar toda la envoltura del cuello de la botella y limpiarlo bien para que no tenga ninguna suciedad al servir el vino. Es bueno ponerle una servilleta alrededor antes de ponerle el sacacorchos por si se bota algo de líquido. Sacar los corchos no es tan fácil. No debe sacudirse la botella para no enturbiar el vino, así como no deberá romperse el corcho para que el vino no se llene de partículas. Ahora hay unos magníficos aparatos para sacar los corchos.

"Cómo decantar el vino"- Los vinos añejos contienen sedimento, el cual debe ser tratado con cuidado durante el proceso de maduración del mismo porque este sedimento sirve de materia esencial. Cuando se quita de la caja o lugar donde se guardan las botellas, si el vino es bueno el sedimento estará asentado en el fondo y a esto se le llama "pezo".

En muchos casos es bueno decantar el vino rojo antes de servirlo, especialmente si es de una cosecha de años. Es preferible no decantar un vino a menos que sea viejo y pueda servirse en la botella. Un vino no decantado pierde inevitablemente de su fuerza y delicadeza, aunque sea poco.

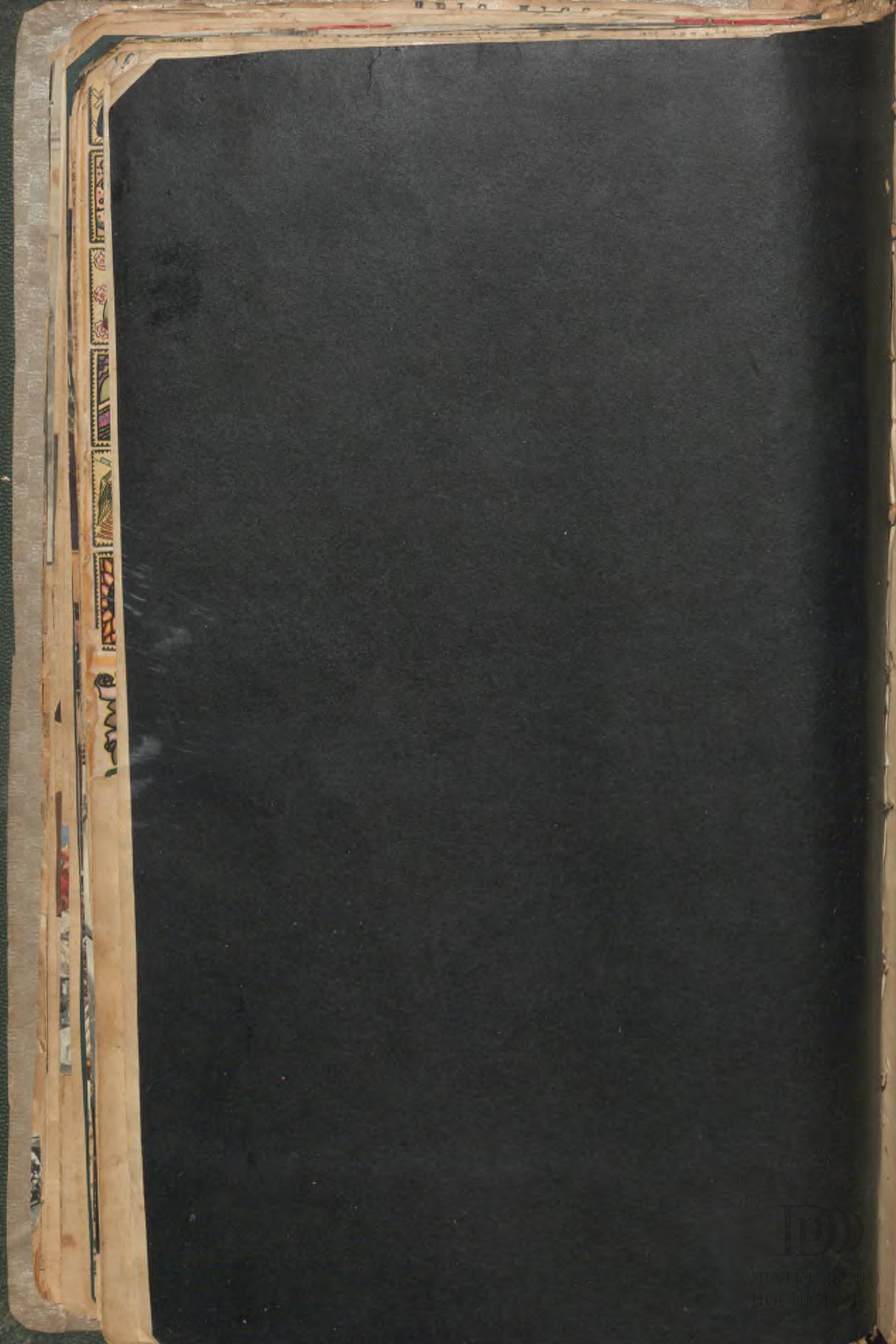
El vino blanco no se decantará jamás.

Es costumbre no poner en una garrafa para servirlo, sino el contenido de una botella, porque las botellas, aún siendo de la misma clase de vino, ofrecen distintas características y podría destruirse la delicadeza del vino con la mezcla.

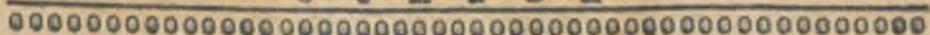
Algunas personas usan un cesto para poner las botellas al servir el vino. Estos cestos proporcionan una posición fija y dan seguridad al decantaje, conservando la botella en la misma posición que tenía en la cueva, con lo que el pezo sufre la menor alteración posible.

"Modo de escanciarlos"- Con los vinos que no van a decantarse





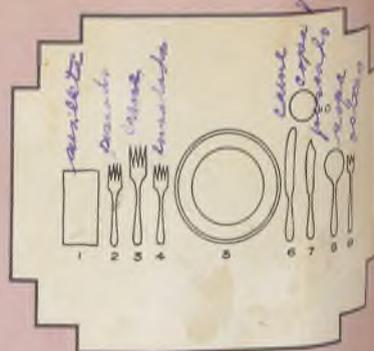
" C O M I D A "



Mesa de Mrs Cecil Baker. Centro y fuentes cubiertas, de antigua  
porcelana Worcester azul y rojo. Los platos hacen juego con es-  
tas tres piezas. Plata Early Georgian, copas y platos de pan y  
tequilla, de sencillo cristal. La mesa de roble, exquisitamente  
lila, luce sin mantel, sólo con pequeños doilies redondas, de en-  
caje legítimo, debajo de cada plato.

*ork: hille*

- COMIDA -



La comida es la más formal de todas. Puede darse en esta ocasión todos los lujos de que se disponga: las grandes vajillas, candelabros, preciosos manteles, que no le cirian propios a otra hora. Los candelabros pueden usarse con o sin pantallas y de una ó

varias luces cada uno. Las velas y las pantallas armonizarán con el decorado. Pueden usarse manteles de seda, de damasco, de ancajes de todas clases, de hilo y encajes, de otras telas de fantasía, buscando siempre un conjunto de tonos delicados. El blanco es siempre el gran señor tradicional en las mesas de etiqueta y se presta a combinaciones variadísimas. La cristalería blanca y la loza blanca y dorada es cosa que no pasa de moda nunca y tiene siempre un sello de especial aristocracia.

El centro, de plata, de cristal, de porcelana, piezas antiguas o modernas, revelarán el buen gusto y el ingenio de la anfitriona, combinado con la belleza única de las flores y los espejos.

Si se usa el "service plate" se deja hasta que se ha terminado la sopa. Esta y las ostras, servidas como es natural cada una en su plato respectivo, se colocan sobre dicho plato.

A la izquierda del plato, como vemos en el grabado, hay tres tenedores: de dentro para afuera, tenedor de ensalada, tenedor de carne y tenedor de pescado o de entrada. A la derecha del plato hay dos cuchillos, una cuchara y un pequeño tenedor: de dentro para afuera, cuchillo de carne, cuchillo de pescado o entrada, cuchara de sopa y tenedor de ostras.

El squetch de arriba tiene los siguientes cubiertos: Izquierda del plato, de fuera para adentro, tenedor de pescado, tenedor de carne y tenedor de ensalada. A la derecha, de dentro para afuera, cuchillo de carne, cuchillo de pescado, cuchara de sopa y tenedor de ostras.

El primer plato, si es sopa, requiere su cuchara; si es de frutas, toronja o melón, su cucharita especial. Si



Manteles

Cuchillos

tras su tenedor apropiado. El primer plato debe encontrarse servido cuando lleguen los comensales a la mesa. El pescado requiere el cuchillo y tenedor de forma especial, pero quien no lo tiene puede usar los de postre. Después viene el cuchillo y tenedor de comida que son de tamaño grande. El tenedor de ensalada es el último que se usa y por eso se encuentra junto al plato. Una de las piezas de cubiertos más nueva es el cuchillo de ensalada. Es



Mesa para comida. El mantel es de seda verde. La cristalería blanca. Velas verdes y centro de callas.

útil, por ejemplo, para comer corazones de lechuga. La moda permite el uso de este cuchillo para ciertas ensaladas y por lo tanto son de nueva factura.

Un modo muy atractivo de servir un postre es pasar en un plato de plata un molde de helado o un pastel, cake o puding y a cada persona se sirva. Los cubiertos que necesite estarán con el plato de postre, a ambos lados del finger-bowl, el cual se

Retira antes de pasar el postre; estos cubiertos son cuchara y tenedor de postre. Ahora hay gran variedad de tazas y cu-



para el café después de comida. Las más nuevas tienen el asa esmaltado en colores y las cucharitas hacen juego con los mangos iguales. También hay salseras de plata con un depósito de loza dentro, siendo estos verdes, amarillos etc.

La carne puede colocarse en el medio de la fuente y alrededor los vegetales como adorno, también pueden ponerse estos en fuente o plato aparte. Una ensalada muy decorativa resulta un gran coliflor cubierta con salsa holandesa y alrededor un círculo de remolachas y otro de habichuelas o petit-pois.

Cada plato debe llevar su cuchara y tenedor para servir y vendrá convenientemente preparado de la cocina. Por lo regular en la mesa no se trincha nada y no se coloca ninguna fuente. Para más de seis comensales se requieren dos criados. Los platos que llevan salsa los sirven ambos criados, pero el



no hubiese más que una se pondrá en el centro y los comensales se la irán pasando.

Un precioso decorado es poner en el centro un candelabro con cinco luces y a los lados dos bowls con flores. También una sopeira antigua de plata o porcelana y dos candelabros a



ambos lados, del mismo material, de cuatro o seis luces.

*Chito  
Juan  
1910*

Si lo primero que se sirve es cocktail de frutas, se pondrá una cucharita a continuación de los cubiertos en el lado derecho. Si es melón se pondrá una cuchara de postre. Si hay ostras le sigue el tenedorcito especial; luego la cuchara oval para sopa; después tres cuchillos: uno para pescado o entrada, uno para carne y uno para caza o lo que se sirva con la ensalada. A la izquierda habrá tres o cuatro tenedores: para pescado, carne y ensalada. En muy buenas casas de New York, Boston, Philadelphia, Washington y Baltimore usan solamente dos clases de tenedores planos además del especial de pescado; son medianos y se usan para todo menos para el asado, el cual se come con el grande de carne. La West hace diversos cubiertos para usos especiales, como tenedorcitos para helado, cuchara para sopa en tazas (bouillon), tenedores de ensalada etc. pero no son necesarios y en las casas de las principales capitales del mundo tienen su servicio de mesa más sencillo, según hemos descrito ya.

En cada puesto debe haber un plato llano del tamaño de los de comida, sobre el que se coloca el plato de la sopa, y se bandose para el plato de carne. La servilleta lo mismo se

loca sobre el plato que en el mantel al lado izquierdo. Los  
puestos estarán lo suficientemente separados como para que to-  
do el mundo esté cómodo, así que si no se cuenta con una mesa  
muy grande, hay que dar la comida estilo buffet cuando son mu-  
chos los invitados. Las copas, hoy día, son regularmente la de



agua, de jerez y champagne. Se colocan formando ángulo, la de a-  
gua y jerez como base y la de champagne encima.

La loca no tiene que ser igual para todos los cursos de la co-  
mida. Platos de ostras, de pescado, de caza y ensalada, así como de  
postre, pueden ser distintos al de uso principal. La sopa si se  
servirá en platos iguales a él. Se están usando mucho los pla-  
tos de cristal para ensalada cuando constituye un curso. También  
se usan platos de cristal para postre, helados etc.

Los platos para una comida son estos: plato de uso principal (plato  
de plato); plato de ostras; plato de sopa; plato de pescado o de  
entrada o ambos; plato de asado y el de caza y ensalada. Los pla-  
tos de postre se colocarán en el auxiliar, lo mismo que los de  
fruta con los finger-bowls y tenedor y cuchillo de fruta. Debajo  
de cada finger-bowl debe haber un tapetico y al lado una serv-  
illetica para los dedos. Se simplifica el servicio trayendo el  
plato de cristal con el finger-bowl sobre el plato de postre,  
pero sin duda es más correcto traer primero el plato de postre  
y después el de fruta con el finger-bowl.

Todos los platos se traen trinchantados de la cocina, porque se-  
ría muy molesto para los anfitriones estarlo haciendo.



lo engorroso que es y teniendo que estar atendiendos. Los platos, sentarse por el nos por la derecha tel. Las copas no cogerán jamás con se sirve jamón, pate



fuentes, salseras etc. deben prelado izquierdo y el agua y los viy cuidando de no manchar el manse llenarán completamente y no a e las manos para llenarlas. Cuando se sirve jamón, pate o cualquier carne con la ensalada,

muchas señoras usan platos separados. En el oeste de los Estados Unidos se sirve helado con la cartumbra desconocida en el Oeste. Los platos de postre se equipan con tenedor y cuchara nunca de té y se colocan, como hemos dicho, en el auxiliar. Los finger-bowls se llenan con y unos pétalos de rosa mejor que limón.



En el oeste de los Estados Unidos se sirve helado con la cartumbra desconocida en el Oeste. Los platos de postre se equipan con tenedor y cuchara nunca de té y se colocan, como hemos dicho, en el auxiliar. Los finger-bowls se llenan con y unos pétalos de rosa mejor que limón.

En muchas casas se empieza a fumar antes del postre, una vez retirada la ensalada y cuando la mesa ha quedado limpia. Entonces se pasan los cigarrillos, encendedores o fósforos y los ceniceros. Es más correcto no fumar antes de este momento, a menos que la dueña de la casa lo autorice, tomando cada uno los cigarrillos.

El café se sirve generalmente en el salón para las señoras y en el mismo comedor o el fumoir para los hombres. También el parlor, sun-perch o living-ra este. El criado platícos y cucharí la cafetera. Una



También el parlor, sun-room son lugares apropiados para pasar la bandeja con las tacitas, el azucarero, y otro criado vez que se han servido el azúcar

en las tacitas, pasa el criado y las llena de café. En comidas muy íntimas este servicio de café puede hacerse en el mismo comedor, prolongando así la charla. Cada uno debe hacer en esto lo que más guste. Hay señoras que sirven el café ellas mismas, ayudadas de sus hijas parientas, colocando la bandeja en una mesita.

0000000000000000



"CANAPÉS Y HORS-D'OEUVRES"

*complementos  
cortados y raciones*

Los canapés son una forma o variedad de hors-d'oeuvres, consistentes en pequeñas tostaditas de pan, untadas de mantequilla o mayonesa y cubiertas y guarnecidas de carne, pescado, huevos o vegetales, sirviéndose frías o calientes. Se corta el pan en rebanadas finas dándole la forma de redondeles, diamantes, tiras, cuadrados etc. Se tuesta por un lado, se unta por el otro con la mantequilla ó mayonesa y se cubre con lo indicado en la receta ya que hay infinidad de ellas.

Usualmente se sirven en el Living-room con los cocktails, pero pueden comerse en la mesa como otro plato. En este último caso el criado pasará una fuente de compartimientos con hors-d'oeuvres diversos, tales como pepinos en encurtido, aceitunas rellenas de tomate, apios etc.

Pueden servirse calientes o fríos al principio de la comida en el livingroom acompañando los cocktails.





Esta mesa de almuerzo luce toallas de hilo bordado. Copas de pié ancho muy originales. El menú a servir es un plato de huevo o huevos helados sobre lascas de jamón o salmón en rebanadas de pan o cualquier otra entrada, seguida de una carne fría y soufflé y un postre sencillo. El cuchillo y tenedor de entrada son de tamaño mediano y los de uso principal del tamaño grande de comida. Algunas señoras suelen emplear los de tamaño mediano para este uso y el tamaño chiquito para la entrada, pescado y ensalada.



Reunión de cumpleaños en el Country Club. Anfitrión: Callie H. Gate, con su compañero B. Sumner



"DESSERT COURSE"

Aquí dos maneras de servir el postre; el grabado de arriba muestra cómo quedarían colocados los platos para postre de dulce y frutas, con los finger-bowls. Igualmente se llevan a la mesa los platos con el tenedor y cuchara y después los finger-bowls con los platos, cuchillo y tenedor para fruta. Los platos de cristal sirven para comer en ellos la fruta, colocando los finger-bowls en la mesa. El de abajo muestra un modo más sencillo, no sirviéndose fruta después del postre. Se trae el plato de postre con cuchara y tenedor y el finger-bowl con plato de cristal y un tapetico, que en este caso es de encaje con las iniciales al centro.



Las frutas son un delicioso final para las comidas. El grabado muestra melocotones con delicada envoltura y sobre un plato de decorativas.



Cómo puede ud. preparar los siguientes platos de mar que sean agradables compañeros de la vista de buena gourmeta?  
Fillete de lengua de vaca? Simple. El fillete de lengua de vaca lleva una salsa.  
Hollo guisado (fricassé de pollo) y Pato de Bombay? El pato de Bombay es un pescado salado que está siempre presente entre la gran cantidad de condimentos que lleva el fricassé de pollo.  
Wassé de pollo?



con crema agria. Alecle es un miembro diminuto de la familia de las cebollas, usado amenudo en las buenas ensaladas. Calavos es una modificación de luxe del aguacate de California. Artemisa una hierba con la que se dá gusto al vinagre. Qué cree ud. que se

*Arrocado; aguacate*

Puesto con Queso es algo muy especial.  
Habano, crema batida? Se refieren puestos en la parrilla con crema batida hacen una salsa maravillosa para la lengua.  
Se proporcione aporreado de carne salada, revoltillo de huevo y fricassé al horno les servirá ud. a sus convidados de etiqueta o debe servirlos sólo cuando los invitados sean íntimos?  
Se ofrece a los invitados de noche cumplido suponiendo que sabrán que este aporreado de carne es una maravillosa estrella en el menú de los restaurantes más chic de París; que nada se mejor después del teatro que un fricassé con revoltillo de huevos y queso.  
Se sirven al horno son un un plato popular en muchos buffets.  
Se sirven y cuando ud. emplearía: carritillo; arrares; kedjarsa; pan de hach; herach; alaole; calavos y artemisa.  
Carritillo es una hierba usada en ensaladas y sopas. Arrares son bizcochos japoneses con sabor de hach; están hechos de hierbas variadas. Kedjarsa es una mezcla de pescado, arroz, huevos duros y peréjil, servido como entrada. Pan de huevo es una variedad de hollo francés. Herach es una sopa rusa que tiene la carne de su ingrediente, coloreada con remolacha y servida

Huevos Benedict, huevos Florentine, tortilla española y huevos á la Reine?  
 Un Huevo Benedict es asentado en una lasca de jamón, sobre un pastel inglés y cubierto con salsa holandesa. Huevos Florentine son combinados con acelgas. Tortilla española es una tortilla que cubre una mezcla de cebollas, tomates y especias. Huevos á la Reine son huevos cubiertos con una salsa crema y picadillo de pollo.  
 Qué ud. piensa si le sirven bombones, cakes de camadas y helado en el té?  
 Muy impropio. Démos rebanadas de pan finísimas, untadas con manteca quilla al estilo inglés; sandwiches delgadísimos, ó testadas y mermelada con el té.  
 En qué momento, antes, durante ó después de la comida servirá ud. Jerez, Glogg, champagne, Aqua-Vita, claret, ponche sueco y cointreau?  
Jerez, antes. Glogg, después. Champagne, con el postre. Aqua Vita, antes. Claret, durante. Ponche sueco, después y cointreau, después.  
 Cuando ud. merienda en un restaurant chic ordenaría Bomba Surprisa ó compota de frutas como postre? Por qué?  
Compota de frutas, excepto cuando

vá acompañada de Jerez o Brandy. La  
Bomba Surprise engorda demasiado.  
¿Qué opina de piña, nueces y marsh-  
mallows como ensalada?

No decimos nada.

¿Qué diferencia hay entre Canapés y  
Hors-D'oeuvres?

Los canapés acompañan los cocktails  
y nunca se sirven en la mesa. Los  
hors-d'oeuvres sirven como entrada  
en los lunchs.

¿Cuáles son los usos principales de  
la salsa de tomates?

La salsa de tomates es un gran sus-  
tituto del licor para viejos y jove-  
nas, es un buen principio para el  
lunch.

¿Cuándo comienza una comida con una  
copa de fruta?

En ningún party elegante.

¿Qué es ragut; pilaff; galantine; sal-  
mi; barbacue; risotto; beiguet?

El ragut es un estofado de carne su-  
perior, lo mismo puede ser de aves  
de corral. Pilaff es un bien condi-  
mentado plato de arroz y carne. Gal-  
antine un molde de carne o aves  
de corral en aspic. Salmi como un  
ragut, pero hecho usualmente de a-  
ves en picadillo. Barbacue un asa-  
so del animal entero, hecho al ai-  
re libre. Risotto, arroz coloreado  
con azafrán. Beiguet una frituri-  
ta hecha de fruta.

¿Cuáles el mayor crimen culinario  
que se puede cometer con un cuchi-  
llo?

Cortar la lechuga.

En qué países se encuentra mejor:  
el Ravioli; bouillabaisse; smorgas-  
bord; tripe; pate de foie gras; sa-  
hunerhatten; carnero?

Ravioli en Italia. Bouillabaisse  
en Francia. Smorgasbord en Suecia.  
Tripe en Inglaterra. Pate de foie  
gras, en Alsacia-Lorena. Sahunerha-  
tten en Alemania y carnero en Ingla-  
terra.

¿Cuándo no hay excusa para desma-  
yarse a la vista de sangre?

Quando se sirve pato silvestre,  
que al cortarse debe verse con  
sangre. El pato se hornea sólo 18  
minutos en horno lo más caliente  
posible y se sirve con arroz sil-  
vestre y jalea de grosellas derre-  
tida. Muchos sólo comen tajadas de  
la pechuga.

Diga la diferencia entre la sal-  
sa Bechamel y la Maitre d-hotel,  
entre la Tartara y la Vinaigrette?  
La Bechamel es una salsa de crema



Preparada para pescado o aves de  
corral y la Maitre-d'hotel es ma-  
tequilla derretida con jugo de pi-  
món y perejil. Tartara es mayonesa  
con alcaparras, perejil finamente  
picado, cebollitas, y si se desea,  
hoja de artemisa y pepinos  
exprimidos secos. Vinaigrette es el  
preparado francés con pepinos  
cades, perejil, Hojas de artemisa,  
alcaparras, cebollas y si gusta,  
lasquitas de aceitunas.

¿A qué platos se les añade Jerez  
y se mejoran con brandy?

El jerez es muy propio en la  
pa de tortuga verde, salsas para  
pescado, salsas oscuras y salsas  
res. El brandy da un risotto

las compotas de fruta,  
las Suzettes, las tortitas

dulces, "cericas flambeas" y otros dulces.

¿Cuándo una entrada se convierte en un plato fuerte?

En el lunch y en la cena.

¿Cuál es la consideración más importante al hacer un menú?

Balancearlo bien.

Diga brevemente su opinión sobre

"cajón de sardinas en aguacate", "Chirivías en crema" y "caviar con

mayonesa?

Mejor no recordarlo

### ' COMIDAS DE ANIVERSARIO '

Para la ocasión de una comida se usará lo mejor que se tenga, sobretodo si es de etiqueta. Nada revela tanto el gusto de una mujer como el colorido que haya elegido para que predomine en la decoración de la mesa. El color amarillo es exquisito, suavemente atractivo y lo aconsejamos especialmente cuando hay convidados masculinos. Un centro con rosas o crisantemos de ese color, reflejándose sobre un gran espejo, resulta precioso. Dos candelabros a los extremos, con velas asimismo amarillas, completan esa decoración tan bella. Otra combinación sumamente bonita es un espejo oval y sobre él un frutero de Dresden con frutas de bonitos colores. A los lados pequeñas compotiers de la misma porcelana, con nueces saladas y dos candelabros con velas de un color que armonice.

Una decoración para Halloween es barata y bonita: una calabaza en el centro con crisantemos de varios colores; la calabaza descansando en una base hecha de papel crepé del color de los crisantemos. A cada lado un candelero cubierto con papel color calabaza amarrados con una cinta color calabaza-rojizo. Las velas rojas.

Una decoración original para una comida de compromiso será con un centro formando dos corazones tejidos con flores, una estatuita de cupido se colocará donde se unen los corazones. A los extremos dos figuritas representando los novios y en cada uno de los corazones rojos atravesados con una flecha dorada.

La mesa para un bautizo se decorará con flores delicadas: sweet peas, sweetheart roses, lirios del valle etc. Un cospico en el



Mesa de comida en casa de Mr. y Mrs. Cliven B. Jennings, en Cold Spring Harbor. El centro es un recuerdo de su reciente viaje por los Mares del Sur: una gran y delicada espuma de nevado coral, que luce en una urna de porcelana color crema.



grand  
dos  
delic  
me  
cont  
mel  
is,  
se m  
mey  
n pa  
servi  
os,  
á co  
ices  
itide  
se  
dej

pla  
si n  
- Pa  
tule  
de  
lecl  
s y l  
prop  
y l  
el pi  
na

el ca  
ico  
abur  
nos.  
able  
arro  
el  
sede  
pode  
illos  
espe  
de



Candeleros de cristal  
medele de Libbey.



Juego de cristal  
negre y plata. Se  
compone de dos be-  
tellas, coctelera  
con cuchara, ciga-  
rrera y cenicero.  
Todo marcado con  
monogramas en pla-  
ta.



El cubilete del  
hiele puede em-  
plearse también  
come frutero, pa-  
ra poner flores  
y para enfriar  
ciertas bebidas.



Frutero de espejo con  
raras frutas esmaltadas  
en blanco y hojas y ar-  
dornes en dorado.



Bar-gabinete, maravillosa idea de  
Rena Resenthal. Tiene dos compar-  
timientos y tres tablas en el cen-  
tre. La tapa es una bandeja.

## Tendencias de la moda en la mesa

Quando "se daba comidas a los amigos" se colocaba delante de cada invitado una copa grande para el ron, una regular para el vino tinto, otra pequeña para el vino blanco y por último la clásica copa chata para el champagne.

Toda esta variedad de copas vacías daba a la mesa la apariencia de una exposición de cristalería y el ambiente era en consecuencia un tanto alegre al poco rato. Comenzada la comida, el maître d'hotel circulaba alrededor de la mesa y llenaba las copas de los comensales. Se servía el vino blanco con el pescado, el tinto acompañaba al fiambre y el asado. Los postros y el champagne eran inseparables.

El maître d'hotel creía que su mayor obligación consistía en no permitir que las copas permanecieran un solo instante vacías. Esto traía por consecuencia que los invitados disfrutasen con la conversación, bebieran demasiado.

Todo esto ha cambiado, o para ser más verídicos liende a cambiar, existen aún muchas dueñas de esas que se creían deshonradas si no ofrecían a sus invitados el clásico menú con todos sus platos complicados e indigestos. La horrible mayonesa de condimento. El pescado siempre nadando en salsa complicada y la carne a la "jardinière", con todas las verduras de la estación.

Casi siempre cerrando la comida, un helado de oro, un helado que se aromatizaba por un acaramelista y aromatizado por el perfumista de moda.

Oftidaba la fuente de frutas que en manos del criado de la vuelta no se comía sin que nadie la toque por estar cansados de ellas.

Si aligamos la esperanza de que todo esto cambie, se debe a que unos cuantos espíritus superiores han caído en la cuenta de las consecuencias que trae el comer demasiado y beber sin medida, y del error muy común de servir platos con un mismo vino que difícilmente puede ser bebido.

Naturalmente que en los almuerzos sencillos hay que saberse contentar con el visito blanco o tinto.

En como hay ocasiones en que los invitados, a menudo poco conocedores exigen que la comida comience y termine con champagne.

Y por último hay que tener en cuenta también aquellas comidas de cereales en la mañana, a todas aquellas personas a quienes se desea retribuir.

**Cristalería de Libbey-Co. Copas para agua, vino y champagne de bellísimo diseño.**



55



PATRIMONIO DOCUMENTA  
OFICINA DE HISTORIA



"Whiskey and soda"  
Un vaso de whiskey con  
seda reanima el espí-  
ritu fatigado. La ban-  
deja con los vasos, si-  
fón y hielo se traerá  
a la Biblioteca ó li-  
ving-room una hora ó  
más después de la cemi-  
da. Un plate con bar-  
quillos lo completará.



**ANISETE**

HACE VARIOS SIGLOS QUE MMÉ. BRIZARD, CARITATIVA DAMA DE BURGOS, FABRICABA CORDIALES MEDICINALES PARA QUE LOS MONJES LO USARAN AL ASISTIR A LOS ENFERMOS. UNO DE ESTOS CORDIALES, LLAMADO ORIGINALMENTE "BRIZARD", FUE LLAMADO DESPUÉS "ANISETE" DEBIDO A QUE SU PRINCIPAL INGREDIENTE ERA SEMI-  
 LA DE ANIS



Café y  
liceres

Nada más delicio-  
se que servir li-  
ceres con el café,  
después de la cemi-  
da.

El complemente de

una comida perfecta será un poco  
de crema de menta y amarillo char-  
treusse. En dos garrapas se pondrá  
la menta, de lindo tene verde, y el  
amarillo chartreusse. Se usarán las  
copitas especiales.



Una mesa en la Ex-  
posición de París.  
La vajilla es de  
porcelana blanca, a-  
zul y oro. Los cu-  
biertos de oro. El  
mantel de fondo  
blanco y dibujo en  
azul y oro.



" COMIDAS DE ANIVERSARIO "

que los invitados van colocando sus deseados para el baby y los cuales se guardan en el Baby-hook.

Los aniversarios de boda se celebran en la intimidad o con fiesta más o menos íntima. La decoración estará relacionada con la fecha; en las de algodón, por ejemplo, el 1er. aniversario el centro se decorará con bolitas de algodón en aritos rosados, sobre la pulida mesa sin mantel. Cuadrados de algodón rosado sirven de doilies. Pequeñas cajitas tapizadas de tela de algodón rosada servirán de bomboneras y se pondrán en cada puesto. En ellas se llevarán las bolitas de algodón al terminar la comida.

En las de papel, 2do. aniversario, la mesa se cubrirá con un mantel de papel azul o amarillo. El centro lo formará una caja redonda, de 5 pulgadas de alto, llena de matracas y sorpresas en variados colores. Se cubre de papel amarillo la tapa, y sobre ella se escriben los nombres de los esposos y la fecha, con confettis encolados. Las fuentecitas para nueces, de papel amarillo; las servilletas con dibujos hechos de confetti. Platos de papel y panecitos en cesticos de papel. El marido corta el cake hecho con capas de varios colores.

El 5to. aniversario, bodas de madera, puede simbolizarse poniendo en el centro de la mesa una caja de madera entreabierta, dejando ver variadas frutas. A los lados candeleros de madera. La comida se servirá al estilo de pic-nic, en pequeñas cajitas de madera colocadas en cada puesto. Los invitados se las llevan como souvenir.

El 16to. aniversario, bodas de lana, se pone en el centro un heno; una muñeca representa a Bo-Peep y se coloca rodeada de otras figuritas. Detrás del montón de heno estará Boy-Blue con su bocina en la mano.



El 10mo. aniversario, bodas de estaño. Centro de estaño con tulipanes rojos, a cada lado cajas de estaño, de forma de corazones, con caramelos en vueltos en papel rojo.

El 15to. aniversario, de cristal, centro de cristal con flores de idem. sobre un espejo. Candeleros de cristal con velas verdes, a los extremos.

Bodas de plata, 25to. aniversario, centro con un ramo atado con un encaje de plata. Compotiers y candelabros de plata.

Las bodas de oro, 50mo. aniversario, pongase un gran cake de boda al centro; cake con un hueco en el medio, en el que se pondrán flores amarillas en una jarra. Capullos de las mismas flores rodearán el cake en su base. Quien tenga objetos de oro podrá hacer su decoración con ellos, como símbolo.

OOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOO

#### ES BUENO SABER QUE....

La criada o criado llega a la puerta del living-room y anuncia con voz clara y moderada: "la comida está servida". Si la comida es informal la hostess inicia la marcha hacia el comedor; si es formal lo hace el host dando el brazo a la esposa del invitado de honor, entrando la hostess a lo último. En las comidas grandes de mucha etiqueta se usan tarjetas para marcar los puestos. En las sencillas lo hace la señora de la casa verbalmente, empezando por la señora de más representación, sentada a la derecha de su marido.

La servilleta se desdobla una vez y se coloca sobre las rodillas. La señora de más distinción o la que está a la derecha del caballero de la casa es a quien se servirá primero y se seguirá por la derecha con las demás personas.

La primera en empezar a comer es la anfitriona, una vez que todos están servidos.

Los tenedores se usan para pescado, cangrejo, langosta, todas las carnes, vegetales excepto maíz en masas y alcachofas, pastelería, cakes, huevos, excepto los pasados por agua, sandwiches, frutas y soufflés.

Los cuchillos para carnes, frutas, pero sólo para cortar, nunca para llevar nada con ellos a la boca.

La cuchara para cocktail de frutas, melón, naran-



ja, cereales, postres como dulces en almíbar, helados, gelatinas, melocotones Helba, merengue con crema, cakes con crema, plum-pudings con salsa, algunos de los cuales requieren el uso del tenedor y cucharita, como los cuatro últimos dichos.

- Con los dedos puede comerse: pan, galletas, panecitos, tostadas, panquecitos y pequeños cakes duros; queso duro, nueces saladas, aceitunas, rabanitos, uvas, cerezas, mazorcas de maíz, caramelos, bombones y muchas frutas.
- Ser puntuales a las comidas, ya sea invitado o familiar. Un comensal que llega tarde debe ocupar su puesto sencillamente y empezar con el plato en curso. El pollo no debe comerse con ayuda de los dedos, a no ser en la más absoluta intimidad y ni entoces debe hacerse.
- Es feísimo jugar con los cubiertos y trazar figuras en el mantel.
- Nadie se levantará de la mesa mientras no lo haga la hostess.
- Al usar el finger-bowl, se enjuagará cada mano de una vez, secándose luego en la servilletica.
- Es muy elegante tener un plato de servicio delante de cada comensal hasta que se limpia la mesa para el postre. Sobre él se colocan los platos del primer curso tales como frutas, cock tail, ostras y sopa.
- El finger-bowl se trae en un plato con un tapetico y una servilletica y se pone frente a cada invitado después del último curso. Otro método es ponerlo en el plato de postre con el tapetico, quitándole cada uno y poniendo ambas cosas sobre la mesa, antes que pasen el postre.
- Si se sirve una ensalada con la carne ó el plato principal y se coloca en un platillo al lado izquierdo, se puede comer con el mismo tenedor que se come la carne.
- Los platos no se apilarán para traerlos y llevarlos, sino se hará uno á uno.
- Los platos y fuentes no se traerán sobre bandeja sino en la palma de la mano con una servilleta doblada debajo. Si sólo se sirve un vino se hará con el plato principal.
- Se procurará que haya el mismo número de hombres que de mujeres en la mesa y se irá á ella en grupo, sin ceremonias. Se colocarán como les indique la señora de la casa ó el mayordomo. Si en una gran comida precisan las tarjetas, las que se serán blancas, lisas y con el nombre del invitado.
- Es algo muy nuevo y agradable ponerle una gota de Colonia al agua de los finger-bowls, sobretodo en verano.

000000000000

rand  
nos  
delle  
me  
cont  
mele  
sa,  
ue m  
mey  
n pu  
servi  
os.  
á co  
ices  
atida  
se  
dej  
  
pla  
ol n  
i. P  
rule  
o de  
ácll  
s y l  
prop  
y j  
lei p  
na  
  
el ca  
dco  
abun  
nos.  
able  
arro  
el  
gos  
apote  
illos  
espe  
as h



Esta mesa de comida está cubierta con un mantel adecuado, cuyo dibujo, de sabor veneciano, ostenta los leones de San Marcos entre bandas paralelas de geométrica precisión, que le dan un aspecto severo. La vajilla, noblemente sencilla, tiene una franja de azul cobalto, ricamente incrustada en el borde. La exquisita cristalería de cristal de roca cortado pone una delicada nota, lo mismo que las flores del centro, crema y amarillo.

"La loza"

El gusto en escoger la vajilla para la mesa es casi el factor más importante en esa tarea. Un ama de casa entendida no comprará una de porcelana italiana para un comedor georgiano o un modelo French Provincial para un Renacimiento por ejemplo.

Las vajillas para gran etiqueta lo son por lo regular las de borden con incrustaciones de oro y las coloreadas son más informales. La toda blanca

con ancha franja de oro y monograma de idem, es la suprema elegancia que no pasa nunca de moda. Sin embargo, sería propio servir el desayuno en semejante vajilla? La vajilla de desayuno debe ser alegre y decorativa, como la hora y el ambiente en que el sol radiante juega por entre las flores del jardín a la vista. El almuerzo puede tener más formalidad, sobretodo según la estación, posición de la anfitrión. El carácter que se le quiera dar.

Se usa mucho ahora que los platos de cada curso sean distintos, pero que armonices siempre. Por ejemplo, si el de uso principal es cobalto y oro, puede poner para la entrada uno con franja de oro. El plato de pescado puede tener franjas amarillas para hacer juego con las flores del centro. El plato de asado puede presentar el borde con algo de oro, amarillo y azul. El de postre puede ser absolutamente distinto a los anteriormente dichos sin que desentone por eso.

"TAMANO DE LOS PLATOS"

Hay muchas dudas y confusiones sobre esto, ya que los distintos fabricantes emplean distintas medidas y un plato que dicen ser de 8 pulgadas es mucho más chico que otro que

gun distinto fabricante, resultando que sin embargo ambos platos son de la misma medida.

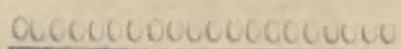
Las reglas son estas: Place plates, tambien llamados service plates: 10 u 11 pulgadas y para uso de debajo de los otros. Platos de comida, o platos de carne: 10 pulgadas, tienen que ser grandes porque usualmente se sirven vegetales con la carne. Platos de entrada, 8 y media o 9 y media pulgadas, pueden servir como platos para pescado o ensalada o postre. Platos de postre, 7 y media u 8 pulgadas; para variados postres y ensaladas. Resulta el platos para los cakes en los té. Platos para pan y mantequilla, 6 o 6 y media pulgadas, usado universalmente hoy día.

Platos de sopa, 8 u 8 y media pulgadas. Tambien hay las tazas para bouillon en los almuerzos.

Cup para sopa de crema, para las sopas de crema, tiene asas y son muy populares para almuerzo.

Bouillon cup, con asas, se sirven en ella sopas claras, consomes y bouillons.

Chilled cocktail bowls, es una innovación que consiste en un bowl no alto pero sí muy ancho, con un pequeño depósito. El espacio que queda entre el depósito y el bowl lleva hielo picado. Estupendo servicio para toronjas, cocktail de mariscos y otros que deben servirse helados.



Hay bastante diferencia entre la comida de etiqueta y la sencillamente informal, con amigos íntimos ó familiares. Un ambiente de franqueza y alegría debe reinar, desechando toda rígida ceremonia. La mesa que presentamos aquí es encantadoramente sencilla: mantel blanco adamascado, porcelana crema con incrustaciones de oro del más fino gusto. Como la comida es informal, aparece el plato de pan y mantequilla. Las copas, centro, candeleros y platos para bombones, son de cristal de roca cortado. Centro de flores amarillas.

"CRISTALERÍA"

El lujo de la cristalería es fantástico, no hay forma ni co-



grand  
nos  
delic  
me  
cont  
mel  
sa,  
ue m  
mey  
n pa  
servi  
ios,  
á co  
ices  
ntidi  
se  
del  
  
pla  
ol n  
i. Pa  
vule  
o de  
ácll  
is y l  
prop  
a y l  
del pe  
na :  
  
el ca  
dco i  
aburi  
nos.  
áble  
arro  
el l  
goc  
pote  
illos  
espe  
in ho



lor que no esté repre-  
sentado en alguna pieza  
de las actuales vajillas.  
La fantasía ha corrido  
tanto, que se han hecho ver-  
daderos milagros en tan  
delicado material.  
Cuando se introduce el co-  
lor se requieren ya diver-  
sas piezas que armonicen:  
una copa verde pide el cen-  
tro verde, compotiers ver-  
des, candeleros idem. y  
hasta fuentecitas para nue-  
ces armonizando.  
Y no solamente esto, sino  
que su color debe ir acor-  
de con la porcelana, tenien-  
do muchísimas señoras una  
vajilla de loza para cada  
una de cristal. Para las  
grandes comidas nada más  
rico que las incrustadas  
en oro y plata, de efecto  
regio. En cristalería son  
notables las produccio-  
nes de Francia, Inglaterra  
y Venecia.

#### -"CLASES DE COPAS"-

Goblet-Es la que sobresale en el grupo, pueda verse que es  
la aristócrata de las copas. La acompañan una o dos para vi-  
nos, nunca más, tales como jerez y claret. La de claret es mu-  
cho más grande que la de jerez. Lo más usual es poner la de  
claret y la de champagne. La de claret por su forma puede usarse  
en los cups de frutas. La de champagne es muy decorati-  
va y a todo el mundo le gusta ponerla.

Sherbet- Es ancha y baja, se sirven en ella sorbetes, helados  
y postres helados. Muchos usan para estas cosas la copa de  
champagne, más elegante y aristocrática.

Hollow Stem-champagne Se parece a la de champagne, pero se  
usa para ginger-ale y otras bebidas confortantes

Finger-bowls Se suelen comprar con sus platos, aunque no es  
indispensable.

Grape-fruit bowls-Es un bowl doble para cocktails helados.  
Consiste en un gran bowl sobre un pie corto y lleva dentro  
otro pequeño cup o lining. La toronja o el cocktail se colo-  
can en éste y el espacio que queda se llena de hielo picado.

Tumblers- De forma sencilla, con un pie corto, los principa-  
les son: Apollinaris tumblers, pequeños, para líquidos en poca  
cantidad. Jugo de naranja, jugo de uvas y agua mineral. Suele  
usarse para agua en lugares donde hay poco espacio, como la  
bandeja de desayuno, la mesa del bridge, caben como cinco o  
zas de líquido.

Table tumbler llamado también water tumbler, con un pie

onzas. Se usa para agua en comidas intimas.

"High-ball tumbler" Grande, para servir bebidas en cantidad o té helado, café helado, chocolate helado. Caben 12 onzas.

"Iced Tea tumbler"-Lo suficientemente grande para llevar mucho hielo. Tiene 14 o 16 onzas.

Otras piezas: bandejitas para hors-d'oeuvres, ensaladeras, saleros, platos para varios usos etc. etc.

" LUNCHEON "

La hora para la sencillez y para las combinaciones nuevas y originales.

En esta fotografía de abajo vemos copas con los pies tan altos como "rascacielos". Los pies de estas copas son verde pálido y el grabado corrugado.

Los platos son verde y oro y el centro crema. Finos doilies bordados y fragantes flores completan el conjunto.

Una hostess de reconocido gusto puso como centro un pez de cristal, de cuyo lomo salía un ramo de flores. A los lados compotiers haciendo juego.

Otra decoración muy bonita lo es un bowl de porcelana con figuritas de hadas que semejan bailar alrededor del bowl.

Otras figuritas más estarán saltadas aquí y allá, todo sobre un espejo. Dos compotiers con frutas estarán a los lados.

En el campo deben emplearse colores vivos para arreglar la mesa. Un centro de barro con flores del campo tiene un encanto especial. El mantel o doilies serán asimismo de alegres colores. Vasos con pequeño pie color bermejo. Cubiertos lisos con mangos de hueso de color.

" LA PLATA "

A través de los años, cientos de años, se han conservado colecciones de los egipcios, griegos, romanos, italianos, franceses e ingleses, así como



Grand nos i  
delic  
me  
cont  
mela  
na,  
ue m  
amey  
in pi  
servi  
los,  
á co  
ices  
ntidr  
se  
del  
  
pla  
ol n  
i. Pi  
aule  
o de  
ácll  
is y l  
iprop  
a y l  
del pi  
na i  
  
el ca  
lico i  
aburi  
mos.  
able  
arro  
el  
goc  
agote  
illos  
espe  
si bi

nuestro Paul Revère y otros artifices que originaron nuestros sencillos y severos modelos de los días coloniales. Hoy en día los plateros modernos están creando piezas de gran belleza, que a su vez serán sumamente apreciadas en el futuro. La palabra Sterling en una pieza de plata quiere decir: es 925 partes de plata pura y 75 de aleación, por lo regular cobre, para dar consistencia a la plata. Esta proporción no puede variar porque está fijada por la Ley.

Los cubiertos son cuchillos, tenedores y cucharas necesarios para el uso general de la mesa. Los patriarcas son el cuchillo y tenedor de carne o uso principal.

El cuchillo y tenedor de almuerzo tiene usos diversos. Su tamaño mediano los hace apropiados para desayuno, almuerzo, ciertos platos en la comida, supper y platos especiales, como hors d'oeuvres, entrada, pescado, ensalada (si no hay uno especial para ello), sandwiches etc.

Acompañándolos está la cucharita de postre, cuyo tamaño está entre la cuchara de sopa y la de té. Para tomar sopa y cereales, postres como pudding y compota de fruta, son magníficas. Más pequeños todavía son el cuchillo y tenedor de té. Las cucharas de té tienen muchos usos también. Además hay cucharitas de naranja, cucharas para bonillon, cucharas para helado, cucharas para café, para té y para té helado.

Los cuchillos de mantequilla son muy necesarios. Si no usamos el cuchillo y tenedor medianos o los de té para platos especiales, compraremos entonces cuchillo y tenedor para pescado, para entrada, para ensalada y para fruta.

He aquí las piezas usuales para servir:  
2 o 3 cucharas-2 o 3 tenedores de comida-trinchante de dos piezas-cuchillo para mantequilla-cucharoncito para salsa-tornazas para azúcar-servidor de pasteles-tenedor para carne fría-tenedor de aceitunas-cuchara para vegetales y pudings-servidor de gelatina, para gelatina, mermelada, miel etc.-Servidor de ensalada. Servidor de tomate, huevos, rodajas de piña etc.-Cucharoncito para salsas de ensaladas, que es más pequeño que el otro y sirve para crema batida.-Tenedor de limón-Servidor de espárragos-servidor de entrada-Paletas para cake-servidor de sardinas-tenazas para hielo-cuchara para azúcar-servidor de helado-servidor de queso-cuchillo para melón.

#### -ALMUERZOS FORMALES-

Regularmente se dan los Domingos o días especiales de fiesta en que tienen oportunidad de asistir el elemento masculino, ocupado otros días en sus asuntos, por lo que prefieren platos más sencillos.

No es grande la diferencia que existe entre una comida de etiqueta y un almuerzo formal.

A esta hora no se usarán velas. El lujo principal lo estará en la mantelería; nada más bonito que unos doilies de encaje, todo lo fines que se puedan. Los mantelas son propios también. Como no se usan candelabros hay que adornar la mesa con otras piezas de porcelana, plata o cristal o figuras que dan tanta poesía.

Esta combinación fué sumamente feliz: platos con hielo amarillo, cristalería topacio de cristal de Venecia, candelabros y compotiere de lo mismo, con motivos de delfines. Centros con flores amarillas y moradas y pimenteros y saleros en forma de bandejitas unidas por un delfín.

"MANTELERÍA"

La mantelería blanca es la clásica para comidas. La pureza de su color le dá a la mesa un tono de suave dignidad que no puede superar ningún otro. Los damascos resultan también magníficos para esta hora. Son y serán siempre de insuperable belleza los manteles de hilo y encajes o los de encajes sólo. Estos últimos lucen muy distinguidos se-



bre una mesa bien pulida, más que si se les pone un fondo de color. Al hacer o comprar un mantel debemos procurar que caigan 12 o 15 pulgadas los de comida y 8 o 10 los de almuerzo. El mantel blanco es apropiado para cualquier ocasión, actualmente están en gran boga los de color, pudiéndose hacer combinaciones hasta el infinito. Los doilies se prefieren para almuerzos; son preciosos en las mesas largas estilo refectorio. La mantelería para almuerzo sirve asimismo para el desayuno y para comidas íntimas. Las mesas para té se cubren con mantelitos bordados o de encaje.

Las servilletas deben hacer juego con los manteles. Las de comida son grandes, aunque ahora vienen más chicas, algo como 28x24 pulgadas. Las de almuerzo tienen 13 o 18 en cuadrado. Las de desayuno son casi iguales a las de almuerzo.



Las de té son pequeñas, de hilo muy fino o adamascadas o de hilo grueso. En las casas Early American son muy propias las adamascadas estilo antiguo, con orilla u orla. Se requiere que estén muy bien planchadas.

" MONOGRAMAS "

Entre la pieza de mantelería y la marca debe haber perfecta armonía. Según el dibujo y color del mantel será el modelo y tamaño del monograma bordado. Los demasiado grandes restan belleza al mantel, ya que atraen hacia ellos la atención de los comensales, quitándoles las bellezas del mantel. La medida aproximada será de 2 y media a 5 pulgadas. Las servilletas de comida de 1 o 2 pulgadas y las de almuerzo, desayuno y doilies de 3/4 á 1 pulgada y media.

Los monogramas se colocarán poniendo el medidor al borde de la mesa en dirección diagonal hacia la esquina opuesta de la mesa, mídase 12 o 15 pulgadas, lugar donde será correcta la colocación del monograma. Si en este punto coincidiese algún adorno del mantel, bájese o súbese hasta encontrar una posición adecuada.

En un mantel pequeño, de dos yardas en cuadrado, solamente se coloca un monograma. Los muy grandes pueden llevar dos, diagonalmente opuestos. Las servilletas se marcarán igualmente en tamaño pequeño. Si sólo se pone una letra será la del apellido, pero una sola letra no es muy propio. Las servilletas de té se marcan como las otras, con dos o tres letras de tamaño proporcional.

Cuando una novia marca su trousseau, en la mantelería pondrá las iniciales de su futuro marido. Hay quien lo hace con sus iniciales de soltera o añadiendo a estos la del apellido de su marido.



"DECORACIÓN DE LA MESA"

Planearemos "in mente" antes que nada. Las decoraciones no serán ni muy altas ni muy bajas, ambos extremos son malos. Pensamos en el colorido del comedor y de los platos a servir? La más bella decoración del centro de la mesa la constituyen las flores. Reflejándose en un gran espejo es algo exquisito. También las frutas, las flores de cristal, de plata, de porcelana ó de oro (!), se colocan dos o cuatro compotiers para bombones, mentas, nueces etc. Cuatro candeleros o más según el tamaño de la mesa, haciendo juego con el centro y compotiers. El encanto de la luz de las velas es incomparable y por eso más que nada las emplean tanto. Se encienden antes de que los comensales entren al comedor, permaneciendo encendidas todo el tiempo hasta que vuelvan a salir de él. El tamaño de las velas depende del candelero. Los altos son muy apropiados para las grandes comidas, reservados los bajos para las comidas informales. El color para las grandes comidas será natural o blanco. Las de color se usan mucho. Las pantallas apenas se usan.

"SERVICE PLATE" - O "COVER PLATE"

El plato de servicio, llamado algunas veces place plate o lay plate, tiene su nombre más apropiado en cover plate. Es más grande que el de comida y se usa en las de etiqueta. Este plato podemos decir que es el fondo o la base de los otros platos, sobre el cual se colocan. Su función es puramente decorativa, por lo que deberán escogerse lo más bellos posible. Suelen ser de porcelana, pero a veces son de oro o plata o cristal. Si son de porcelana no deben hacer juego con los otros, se escogerán más decorados. Se colocan en cada puesto, a una o dos pulgadas del borde de la mesa. En ellos no se sirve nada de comida, sino que se coloca el plato con el primer curso del menú, tales como ostras, frutas y sopa. No se quita hasta que se cambia por el primer plato caliente después de la sopa. Los platos de servicio no se usan para el desayuno. Tampoco son prácticos en casas de poco servicio ó ninguno.

"PLACE CARDS"

Se usan en las comidas y almuerzos de etiqueta para facilitar la colocación de los invitados. Deben ser sencillas, blancas, del tamaño de las de visita, con el monograma de la huésped. El nombre del invitado en el centro con el sr. sra. o srta. delante. Usualmente se colocan sobre el mantel, no ocultando así la belleza del plato de servicio y de la servilleta. En algunos parties especiales, como Hallowe'en o Saint Valentine, se usan porta-tarjetas alegóricas.

"SALEROS Y PIMENTEROS"

Deben ser altos y de loza, cristal, plata ó oro. Para desay...



no los más propios son los de porcelana. En un party grande debe colocarse un juego cada dos comensales o en las esquinas si no son muchos los convidados. También podrán colocarse delante de cada puesto si se prefiere. Los saleros abiertos, que son tan bonitos, llevarán una cucharita.

### - "PLATOS DE PAN Y MANTEQUILLA" -

De tamaño pequeño, 6 a 6 y media pulgadas de diámetro, se usan en el desayuno, almuerzo y comidas íntimas. Como no se sirve mantequilla en las comidas de etiqueta, el plato para pan y mantequilla está de más en esta ocasión. Sin embargo se nota tendencia de usarlos en las comidas, excepto en las de gran etiqueta, porque las adates opinan que son muy convenientes para el pan y panecitos y para los apios, rabanitos y nueces que se pasan en la comida.

Su lugar correcto es a la izquierda superior, frente a los tenedores. El cuchillo se pone paralelo al borde de la mesa y el mango hacia la derecha. Puesto diagonalmente rompe la simetría de la mesa. Los platos de pan y mantequilla se retiran de la mesa después de la ensalada, lo mismo que los saleros y pimenteros.

### - "LA SERVILLETA" -

Se coloca a la izquierda de los tenedores y paralela con ellos. Suele verse en algunas mesas la servilleta sobre el plato, lo que no es recomendable y quita toda la vista al plato de servicio. Es anticuado poner el pan y panecillos en la servilleta, y peligroso, porque cualquiera abre la servilleta distraídamente y cae el pan por la mesa o por el suelo.

### - "FINGER-BOWLS" -

Hay tres métodos para colocarlos: primero, si se necesita después de las frutas, al principio de la comida, por ejemplo, después de la toronja, o de las mazorcas de maíz, alcachofas u otras comidas que requieren el uso de los dedos. Se coloca a la izquierda cuando se pone la mesa o se trae al final del curso.

Segundo: Si el plato de postre y el finger-bowl se traen juntos, el finger-bowl se coloca en el plato de postre, con, si se desea, un doilie blanco o crema colocado encima del plato y los cubiertos a los lados, el tenedor a la izquierda y el cuchillo o cuchara a la derecha, según lo que sea el postre. El comensal coge el cuchillo o cuchara y lo coloca a la derecha y el tenedor a la izquierda, quedando el plato vacío para la fruta o postre.

Tercero: si el postre se sirve en porciones individuales, como por ejemplo un sorbete, es necesario no colocar sobre él al finger-bowl. Este se traerá sobre un plato con un tapetico debajo, colocandolo delante del puesto, después del último curso del menú. Si los finger-bowls fuesen de algún cristal especial



o plato, pueden omitirse los doilies. Deben llenarse los bowls con agua tibia, colocada en la mesa del lado antes de anunciar la comida.

62

### "ARREGLO DE LA MESA"

Precisión y decisión se requieran en el arreglo de la mesa; precisión matemática al colocar el mantel y los cubiertos y decisión artística en la armonía del conjunto. No más de tres-cuchillos y tenedores deberán ponerse, a no ser un servicio extra. Las sillas se colocan un poco separadas de modo de no comprimir el mantel.

### "CLASES DE SERVICIO"

Hay tres estilos: ruso, en el cual todo se trae y se sirve del pantry por los criados. Los anfitriones no sirven nada. Ninguna fuente se coloca en la mesa. Solo nueces, bombones y frutas. La carne se trincha en la cocina. La comida se sirve en porciones individuales.



52

Inglés o familias: Toda la comida se trae a la mesa y la sirven los hosts.  
Mixto: el plato principal se sirve en la mesa, mientras la sopa, ensalada y postre se traen servidos del pantry. Frecuentemente la ensalada se sirve de una ensaladera y la hostess sirve el postre en la mesa.

### "SUGESTIONES PARA EL SERVICIO"

Métodos: Hay tres, uno, el más preferido, es el servicio por la mano izquierda, en el cual se colocan, pasan y quitan los platos por la izquierda. Las bebidas por la derecha. En este servicio la criada usa la mano izquierda, permitiendo al comensal usar su mano derecha para ayudarse.

En el servicio de la mano derecha la criada quita y pone los platos por la derecha y con la mano derecha. Frecuentemente se usa la combinación de ambos servicios: las fuentes se colocan y pasan por la izquierda y los platos se quitan por la derecha. La hostess decidirá qué servicio le conviene mejor.

Orden de servicio: En muchas casas la hostess es servida primero. Es una vieja costumbre que se tenía, para demostrar que no habia veneno alguno en los alimentos, toda vez que la anfitriona era la primera en comerlos. Hoy día las anfitrionas opinan que su conveniencia está en que sirve para indicar a los convidados el modo de servirse, dado que haya algún plato complicado. Sin embargo, la costumbre de servir primero al invitado de honor está bastante arraigada y persiste en

nuestros días por encontrarla muchos muy conveniente. Lo que sí está pasado de moda es servir primero a las mujeres y luego a los hombres, porque hace perder mucho tiempo y desorganiza el servicio. Se sirve en el orden en que están sentados, comenzando por el invitado de honor o por la hostess y siguiendo por la derecha.

Es una regla importante del buen servicio que haya un plato delante de cada comensal hasta que la ensalada se termine. Tan pronto como se termina un plato se coloca otro. El primer curso, antes de la sopa, se sirve de una fuente, en cuyo caso se coloca un plato para ello, sobre el de servicio. Después, si el primer curso, entrada, pescado o plato principal, es como usualmente para servir en un plato caliente, se quita el plato de servicio con el de sopa y se coloca dicho plato delante del comensal.

La servilleta de servir: en la palma de la mano izquierda, debajo de la fuente, la criada se colocará una servilleta doblada en cuadrado. No usará bandejas para traer ni quitar las fuentes y platos de la mesa.

Uso de la bandeja: cuando hay que pasar dos o tres cosas pequeñas, como la cremera, azucarero o piezas extra de plata, lo hará en una bandeja cubierta con un tapete.

Cómo llenar las copas: las copas se llenen  $3/4$ . La jarra del agua lo mismo. No se tocarán para nada las copas con las manos para llenarlas. En caso de que gotee se usará una servilleta.

Las bebidas se sirven por la derecha.

El pan, en cualquier forma que sea, se pasa después que la sopa está servida.

Si el primer curso de una comida informal o almuerzo es frío, estará ya servido cuando los convidados entran en el comedor. Si es caliente, cuando ya están sentados a la mesa.

La criada cuidará que cada fuente lleve los cubiertos necesarios, usualmente un tenedor a la izquierda y una cuchara a la derecha, colocados convenientemente. Hay que tener cuidado que no se caigan.

Si se sirve la ensalada con la carne, se colocará en el lugar más conveniente. Si al lado derecho no hay copas extra, se puede poner allí que es más cómodo.

Cuando los anfitriones tienen que servir, el host sirve la carne y los vegetales y la hostess, la sopa, ensalada, postre y bebidas.

En las casas de poco o ningún servicio, es conveniente tener una mesa auxiliar al lado de la hostess.

La mesa se pimpiará antes del postre. Los saleros y pimenteros, el plato de pan y mantequilla y otros accesorios que no vayan a usarse, se quitan y se llevan en una bandeja.

Para limpiar la mesa se usa una pequeña servilleta doblada y un plato y se efectúa por el lado izquierdo.

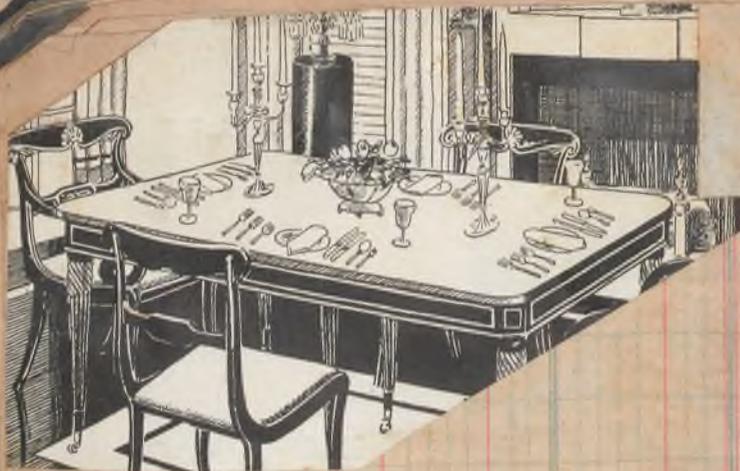
Cuando se ha terminado el postre se sustituye por una tacita de café si es que se sirve en la mesa. Por último se traen los finger-bowls, caso de no hacerlo cuando o antes del postre.

de las ocupaciones del día.  
 La mesita se coloca frente a la hostess con todo el servicio. La que mostramos tiene un mantelito bordado y tetera de plata sobre una bandeja del mismo material; además de un platillo de cristal para el limón en rodajas, tenedor para este uso, compotier de cristal con pequeños cakes y candelero de cristal. La loza, de preciosa decoración de exóticos pájaros de brillante plumaje. Se han combinado pues, cristal, plata y loza con el más feliz resultado.  
 El mantelito puede ser también de encaje ó de color.  
 La nota delicadamente femenina le dará una jarra con lindas flores.



Mesa de Té

Tetera y bandeja de plata  
 platillo de cristal con rodajas de limón y tenedor para servir - Rechera, azucarero, crema y tazas de porcelana - Candelero de cristal - compotier de cristal con pequeños cakes.



↗ Cómo aprovechar la plata de los niños

La plata de los niños tiene diversos usos cuando ya no tienen edad para seguir usando. Con un jarro tenemos un bonito florero. Con los vasos, ceniceros o cigarreras. Los platos, ceniceros perfectos. Los cuchillos pueden servir para la mantequilla en las bandejas de desayuno.



**MONOGRAMMED COASTERS**

A boon to the hostess. Serviceable, attractive coasters that may be washed. Made of absorbent pressed cork with distinctive cut-out monograms. The dozen, boxed. **\$3.50**





"TWIN - TABLES"

Mrs. Frederick T. Frelinchoysen, de la sociedad de  
New York, conocida como la organizadora de los me-  
jores parties, ha hecho famosas sus twin-tables  
como las que presentamos .

Puede apreciarse en ellas el exquisito gusto y  
savoir-faire de Mrs. Frelinchoysen.

"COMIDA INFORMAL CON 1 VINO"  
(continuación)

<u>Vinos</u>	I		<u>Menú</u>
	I		
	I		
<u>Jerez-</u>	I		
"Real Amontillado" (González By-	I		Sopa.
ass)	I		
	I		
<u>Jerez</u>	I		
(como arriba)	I		
Nota: la clase de vinos que se	I		Ensalada.
sirvan con la entrada dependerá	I		
de la salsa que lleve, ya que,	I		
por ejemplo, el vinagre destruye	I		
el gusto del vino. Puede sus-	I		
tituirse por limón. Ensaladas	I		Postre.
dulces vinos dulces, pueden ser-	I		
vir para los postres.	I		
	I		

O O  
"COMIDA INFORMAL CON 1 VINO"

	I		I	Sopa
Nota: es permitido no servir	I	Sopa	I	
ninguno hasta el plato princi-	I		I	
pal.	I		I	
	I		I	
<u>"Chianti Brolio"</u>	I	Plato principal	I	Plato principal
	I		I	
	I		I	
	I	Ensalada	I	Ensalada
	I		I	
	I		I	
	I	Postre	I	Postre
	I		I	
<u>Licores a voluntad.</u>	I	Café	I	Café
	I		I	
	I		I	

O O  
"COMIDA INFORMAL CON 2 VINOS"

<u>Jerez</u> (Real Amontillado de	I		I	
González Byass)	I		I	
	I		I	
<u>Jerez</u> " " "	I	Sopa	I	Sopa
	I		I	
	I		I	
<u>Claret</u> (St. Julien o Pontet ca-	I	Plato principal	I	Plato principal
net de B. and G.)	I		I	
	I		I	
	I		I	
<u>Claret</u> " "	I	Postre	I	Postre
	I		I	
	I		I	
	I	Café	I	Café

O O  
"COMIDA INFORMAL CON 2 VINOS"

<u>Madeira</u> (Sercial de Power	I	Sopa	I	Sopa
trury)	I		I	
	I		I	
	I		I	
	I		I	

"COMIDA INFORMAL CON 2 VINOS"  
(continuación)

65

<u>Vinos</u>		<u>Menú</u>	
<u>Borgoña</u> (Fomard de B. and G.)	I		I
	I	Plato principal	I
	I		I
<u>Madeira</u> (idem. que arriba)	I		I
	I	Ensalada	I
	I		I
	I	Postre	I
	I		I
	I	Café	I
	I		I
	0		0

"COMIDA INFORMAL CON 2 VINOS"

<u>Dubonnet cocktail</u>	I	Aperitivo	
	I		
<u>Borgoña</u> (Beaune o Fomard de B. and G.)	I	Consomé	
	I		
	I	Plato principal	
	I		
	I	Ensalada	
	I		
<u>Opote</u> (Commodore o Diamond Jubilee de G. Byass)	I	Postre	
	I		
<u>Licores</u> (Cereza Heering)	I	Café	
	I		

"COMIDA INFORMAL CON 2 VINOS"

<u>Jerez</u> (Diamond Jubilee de G. Byass)	I	Aperitivo	I	Aperitivo
	I		I	
<u>"Miscelle"</u> (Zeltinger Schiössberg de D. Leiden) Especialmente apropiado para una comida a base de pescado.	I	Plato principal	I	Plato principal
	I		I	
	I		I	
	I	Ensalada	I	Ensalada
	I		I	
<u>Jerez</u> (como arriba)	I	Postre	I	Postre
	I		I	
<u>Licores</u> (Cherry Heering)	I	Café	I	Café
	I		I	

"COMIDA INFORMAL CON 2 VINOS"

<u>Madeira</u> (Bual de Fower Dru-ry)	I	Sopa	
	I		
<u>Claret</u> (Leoburg o Chateau Léoburg-ville-Barton de B. and G.)	I	Plato principal	
	I		
	I	Ensalada	
	I		
<u>Madeira</u> (Como arriba)	I	Postre	
	I		
<u>Licores</u> (Curacao, Bardonet)	I	Café	
	I		



" COMIDA SEMI-FORMAL CON 2 VINOS "

Vinos

<u>Madeira</u> (Sercial de Power Drury)	I	Fruta	I	Fruta
	I		I	
	I	Sopa	I	Sopa
	I		I	
	I		I	
<u>Claret</u> (Leoburg o Chateau Leo- ville-Barton de B. and G.) o (Bor- goña Chambertin de B. and G.)	I	Plato principal	I	Plato principal
	I		I	
	I	Ensalada	I	Ensalada
	I		I	
	I		I	
<u>Madeira</u> (Como arriba)	I	Postre	I	Postre
	I		I	
	I		I	
<u>Licores</u> (Cereza Heering)	I	Café	I	Café
	I		I	

C " COMIDA INFORMAL CON 2 O 3 VINOS " C

	I	Canapés	I	Canapés
	I		I	
<u>Jerez</u> (Royal Amontillado) G. By- ass.	I	Sopa	I	Sopa
	I		I	
	I		I	
<u>Claret</u> (Fontet Canet o Chateau Leoville-Barton de B. and G.)	I	Plato principal	I	Plato principal
	I		I	
	I		I	
<u>Borgoña</u> (Chambertin de B. and G.)	I	Ensalada	I	Ensalada
	I		I	
	I		I	
<u>Haut Sauternes</u> (Chateau Iquem de B. and G.)	I	Postre	I	Postre
	I		I	
	I	Café	I	Café
	I		I	

C " COMIDAS FORMALES CON 4 VINOS " C

<u>Jerez</u> (Admiral de G. Byass)	I	Aperitivo	I	Aperitivo
	I		I	
<u>Jerez</u>	I	Sopa	I	Sopa
	I		I	
<u>Mosella</u> (Krone von Berncas- tell de D. Leiden)	I	Entrada	I	Entrada
	I		I	
	I		I	
<u>Champagne</u> (de Chas. Heidsieck 1923)	I	Asado	I	Asado
	I		I	
<u>Champagne</u>	I	Postre	I	Postre
	I		I	
	I		I	
<u>Operto</u> (Admiral de G. Byass)	I	Demi-tasse	I	Demi-tasse
	I		I	



Vinos

"COMIDA DE NAVIDAD O DE ANIVERSARIO"

	Menú	Demi	60
Jerez (Almiral o Real Amontillado de G. Byass)	Aperitivo	Aperitivo	
Jerez	Sopa	Sopa	
Burgos (Beaune de B. and G.)	Plato principal	Plato principal	
Charta (Admiral o Diamond Jubilee de G. Byass)	Postre	Postre	
Luccresi (Verde chartreuse) Parragoña	Demi-tasse	Demi-tasse	

"COMIDA DE NAVIDAD O ANIVERSARIO"

Jerez (Diamond Jubilee de G. Byass)	Aperitivo	Aperitivo
Jerez	Sopa	Sopa
Moselle (Zeltinger Schlossberg)	Entrada	Entrada
Champagne (Chas. Heidsieck 1923)	Asado	Asado
	Ensalada	Ensalada
Champagne	Postre	Postre
Porto (Admiral de G. Byass)	Demi-tasse	Demi-tasse

"BRIDGE-ALMUERZOS"

Jerez (de G. Byass) R. Amontillado.	Plato principal	Plato principal
Jerez " o Haut Sautes (de B. and G.)	Ensalada	Ensalada
	Postre	Postre

Nota: Se acostumbra a servir sólo un vino en almuerzos informales.

Jerez	Plato principal	Plato principal
	Ensalada	Ensalada
Jerez " o Haut Sautes (de B. and G.)	Postre	Postre

<u>Vinos</u>	<u>"MARIENDA"</u> <u>Menú</u>	<u>Menú</u>
Claret (Pontet Canet de B. and G.)	I Plato principal	I Plato principal
	I	I
	I	I
	I Ensalada	I Ensalada
	I	I
Si desea servir algo más, un licor como Bardinet Crema de menta es apropiado.	I Postre	I Postre
	I	I
	I	I
	0	0

" MENÚ PARA COMIDAS DE ETIQUETA EN UN RESTAURANT U HOTEL "

Moselle (Krone Von Barncastel de D. Leiden)	I Ostras	I Ostras
	I	I
	I	I
Jerez (Diamond Jubilee del G. Byass)	I Sopa	I Sopa
	I	I
	I	I
Chablis (de B. and G.)	I Pescado	I Pescado
	I	I
Borgoña espumoso (Royal Purple de B. and G.)	I Entrada	I Entrada
	I	I
	I	I
Borgoña espumoso "	I Asado	I Asado
	I	I
	I	I
Tokay (Ansbuch de Francis Palugyay)	I Postre	I Postre
	I	I
	I	I
Licores (Amarillo chartrousse de Tarragona)	I Café	I Café
	I	I
	0	0

Dubonnet	I Aperitivo	I Aperitivo
	I	I
Moselle (Krone Von Barncastel de D. Leiden)	I Sopa	I Sopa
	I	I
	I	I
Claret (Chateau Laeville-Barton de B. and G.)	I Entradas	I Entradas
	I	I
	I	I
Borgoña (Fomard de B. and G.)	I Asado	I Asado
	I	I
Operto (Diamond Jubilee del G. Byass)	I Postre	I Postre
	I	I
	I Queso y frutas	I Queso y frutas
	I	I
Licores (Curacao Bardinet)	I Café	I Café
	I	I
	I	I
	0	0

" RESUMEN "

"Ruby"-Término para describir un Operto al que se han añadido vinos jóvenes para darle más pureza y color.

"Ruedesheimer" (Ruedesheimer) Un buen vino del Rhin, popular para el desayuno.

"Sauternes" - (So-tem) El vino blanco del distrito de Sauternes de Burdeos.

"Saint Crispin" - Un vino blanco del distrito de Gráves cerca de Burdeos.



- "Saint Julien"- Un buen vino claret.
- "Vermouth"(veir-mooth)La popular bebida francesa e italiana hecha de la mezcla de vinos, yerbas y especias. El francés es más seco que el italiano.
- "Zeltinger Schloessley"Un buen vino de la región de Moselle. 67
- "Aperitivo"-Se sirven antes de las comidas. Jerez, Dubonnet etc.
- "Body"-Calidad que da al vino consistencia y fuerza. Se llama a los vinos: fuertes, de cuerpo, lo contrario de los ligeros y suaves.
- "Bouquet"-Perfume de un buen vino.
- "Cradle"-Cesta para colocar las botellas, especialmente cuando tienen mucho sedimento.
- "Pozo"-Depósito de los vinos.
- "Decantage" Pasar el vino de la botella a la garrafa con el fin de dejar el pozo en el fondo de la botella. Por lo tanto el sedimento se dejará en el fondo de ella.
- "Dry"-Lo contrario de dulce, sin exceso de azúcar.
- "Liners"Partículas que flotan en el vino blanco o quedan en el fondo como una arena ligera y que es efecto del transporte del vino de país frío del de origen. No afecta el gusto del vino, pero se puede curar poniendo las botellas a temperatura caliente, cerca de 70ºF.
- "Sedimento" O pozo, son pequeñas partículas en el fondo de las botellas de los buenos vinos, especialmente de los viejos. Es señal que el vino tiene buena edad y es producto natural suyo. Luego de embotellado prepara al vino para su propia maduración y adquiere un sabor distintivo.
- "Jerez amontillado"-(A-mon-tee-ya-doe) Un jerez fuerte, de mucho cuerpo, a veces seco. Una de las más populares clases de vino de Jerez.
- "Brut de Champagne" sin azú car ni licor.
- "Castagnoli"(Cas-tan-yo-lee) Un chianti, particularmente el de la cosecha de 1931.
- "Chablis"-(Sha-h'-blee) Un vino blanco del distrito de Borgoña, Uno de los más populares vinos franceses.
- "Chambertin"-(Sham-bare-taa) Uno de los mejores vinos de Borgona.
- "Champagne"-(Sham-pane) Estrictamente hablando, el vino espumoso únicamente embotellado en el distrito de Champagne, en los alrededores de Rheims.
- "Chateau-Bottled"-Vinos especiales embotellados en Chateau, donde se cultivan.
- "Château Léoville-Barton"-(Shae-toe Lay-o-yeel) Uno de los mejores vinos claret famosos desde hace siglos. Están en poder de Barton y Guostier desde hace diez años.
- "Chateau-Iquem"-(Shaa-toe Eo-kem) El mejor y probablemente el más famoso de los Sauternes (vino blanco de la región de Burdeos).
- "Dubonnet"-(Doo-bou-nay) Un famoso licor francés consistente en buenos vinos combinados con hierbas, quininas etc. de acuerdo con una fórmula secreta.
- "Duerkheimer Fenerberg"-(Durk-heimer Foyerberg) Un buen vino del Rhin, particularmente el de la cosecha de 1921.
- "Estremadura"-(Estra-mah-doo'-rah) Un tipo de Oporto traído del sur de Portugal.
- "Graves"-(Grahm)-Un vino blanco seco del distrito de Burdeos (St. Crispin).
- "Haut Sauternes"-(oh-soetern) Un magnífico vino blanco de la región de Burdeos, con más bouquet que los Sauternes ordinarios.
- "Hochheimer"-(Hoack'-heimer) Otro buen vino del Rhin. Muchos vinos del Rhin son conocidos en Inglaterra con el nombre de Hock, corrupción del nombre del pueblo de Hochheim, del cual se ha formado el de Hochheimer, de este vino.
- "Krone Von Berncastel"-(Kronah-Von Bern-castel) Uno de los mejores vinos de Moselle.
- "Lécburg"-(Lay-oh-boerg) Un buen claret usado para la mesa.
- "Liebfraumilch"-(Lsep-frow-milch) Uno de los más famosos vinos del Rhin. Hay muchas variedades llamadas Liebfraumilch y varían en calidad. Uno de los mejores es el del tipo 1921 Liebfraumilch Auslese

(Lae-frow-miloh ows laye)

"Macon"-(Ma-kon) Uno de los buenos vinos Borgoña de mesa.

"Mareaux"-(Mar-go) Un buen claret para uso corriente de la mesa.

"Meloc"-(may-deck) El más famoso en los distritos vinateros de la región de Burdeos. Casi todos los buenos clarets se cultivan o nacen allí.

"Pommard"-(Po-mard) Uno de los buenos rojos de Borgoña.

"Pontet-Cadet"-(Pon-tay-can-nay) Un bien conocido claret uno de los mejores para uso corriente.

"Bacardi"-Magnífico ron cubano, hecho de la destilación de la caña de azúcar.

"Bordeaux"-el nombre general aplicado a los vinos de la región de Burdeos con la palabra claret o vinos blancos con las de graves o sauternes.



" T É - B U F F E T - C E N A "  
ooooooooooooo      oooooooooooooo      oooooooooooooooooooooo



Esta mesa para té se ha cubierto con un tapete de malla y flece y sobre ella aparece la gran bandeja de plata con todo el servicio.

La costumbre inglesa, tan encantadora, de servir el té por las tardes, es una de las que más se ha arraigado en América. A las cuatro y media o cinco el criado trae la mesita y la sitúa frente al sofá o butaca predilecto de la señora. de la casa, cubre la mesita con un mantelito y coloca sobre ella el servicio.



grand  
mos i  
delle  
a me  
cont  
mek  
na,  
que m  
amey  
dn pr  
servi  
los,  
rá co  
líces  
intid  
se  
i dej

pla  
ool n  
n. Pr  
hule  
fo de  
fácil  
es y l  
aprop  
ra y l  
del pi  
ana

el ce  
pico i  
taburi  
anos.  
rable  
barro  
el IO  
ngos  
capota  
cillos  
espa  
DE LA HABANA

se compoñe de tetera, cremera, azucarero y las tacitas, platillos y cucharitas. Si la tetera es eléctrica, se encenderá hasta que el agua tome punto de ebullición. Para los que prefieren el limón á la crema se trae un platillo con rodajas. Es muy conveniente tener cerca una mesita de varios pisos ó una nest table que sirvan de auxiliar para poner los platos con las tostadas de pan y mantequilla, sandwiches y pequeños cakes.

Los criados estarán atentos de que no falte nada.

Es conveniente servir el té en el salón, living-room ó terrazo, debido á que si se hiciera en el comedor trastornaría la hora de la comida no pudiendo arreglar la mesa para ello á la debida hora. Además, resulta mucho más interesante cambiar de sitio.

Los mantelitos de té en organdie son lindísimos y muy apropiados para el verano; una jarrita con sweet-peas azules en una esquina de la mesa contrastará de modo maravilloso con el mantelito en rosado ó amarillo. La vajilla tendrá decorado predominando en azul.

Sugerimos este menú:



- o Pastelitos de crema.
- o Dátiles.
- o Sandwiches variados.
- o Cake de chocolate.

- o Petit fours.
- o Té.
- o Nueces saladas.

Pero realmente lo más apropiado que existe para acompañar al té, son las tostadas, delgadas como papel, y untadas de mantequilla, que los ingleses prefieren siempre.



Si el té se toma en el jardín después de un partido de tennis, se extenderá en la mesa un mantelito de hilo grueso con bordados de tonos vivos y se usará una vajilla de alegres colores. Pueden ofrecerse pequeños sandwiches de galleta con queso crema y mermelada, un cake y el té.

- "EL CLOSET PARA TÉ" -

El closet de té, lo mismo que el de bebidas, facilita mucho el poder obsequiar de momento a una visita que llega inesperadamente. Puede ser un lindo mueble en un ángulo del living-room y debe contener: cucharitas, platos, tenedor de limón, tenazas de azúcar, tazas, bandeja y servicio, así como una lata de galletitas de sal y otra de dulce, algún pomo de compota o mermelada, mantelito y servilletas. En un momento se improvisa la mesa de té, se trae del pantry el limón y el té y el visitante quedará encantado de la habilidad de la anfitriona.



Estos closets pueden estar en la pared y se decoran por dentro. Puede servir asimismo un bagueño, colocado en el living-room o el hall y todo se encontrará en perfecto orden y limpieza.

arand  
mos a  
delic  
a me  
cont  
mel  
ana,  
que m  
samey  
sin po  
servi  
rios,  
orá co  
ulces  
antidr  
i, se  
a dej

a pla  
bol n  
In. Pr  
hule  
No de  
fácil  
les y  
aprop  
ya y l  
del pi  
ana )  
el, ce  
pico i  
taburi  
banos.  
erible  
barro  
el) O  
angos  
Rapiote  
ocillos  
s espe  
sus h

PATRIMONIO DOCUMENTAL DE LA HABANA



Juego de té reproducción de un famoso modelo colonial, con escenas de antiguas pinturas de arquitecturas americanas. Lo vende la Hayden Co. a beneficio de los arquitectos y dibujantes sin empleo.



En nuestro país aun no constituye esta bebida un hábito diario de familia. Ha entrado por la puerta como visitante agradable y de fina apariencia, pero no formamos aún en las filas de sus devotos. Es de esperar que el tiempo, sin borrar costumbres de la tierra, lo enlace a lo nuestro y tengamos predilección por esa hora suave y calmada del *five o'clock tea*.

El té en tierra inglesa es algo que vive en todos los rincones, saboreado e impuesto como rutinario agrado lo mismo en el trajín de una oficina, en el simple apartamento de familia, en el lujo de las grandes residencias que en el bullicio de un salón cosmopolita de hotel. En la diversidad de estos ambientes adquiere el carácter especial que cada uno le impone. En la oficina, los hombres que practican el refinamiento se hacen traer la consabida bandeja de madera de aspecto muy severo y sobre la cual estarán esparcidas tazas también de gran sencillez. La vasija que contiene ruedas de limón, la cremera y azucarera y algunas tostadas o pastel escogido. Todo esto respondiendo a la ausencia de carácter en una habitación de trabajo.

Cuando el té es *at home*, las inglesas nacen en él un toque de perfecta etiqueta. Sobre la mesa que llamaremos principal, que viste un fino tapete, el servicio de vieja y buena plata, las tazas de rara porcelana—casi siempre reliquias familiares—el depósito de limón, los pequeños cubiertos y las diminutas servilletas. En mesa auxiliar habrá una diversidad deliciosa de golosinas en panecillos, cakes, mermeladas, y siempre algún licor suave y armonizante. La familia se reunirá en torno a estas mesas con un aire tradicional de augusta dignidad.

Los alemanes repiten esta forma rigida, con la novedad—muy del momento,—de realizarlo a *four o'clock* y de llevar al menú la delicia del café, muy en boga por aquellas tierras. La familia alemana que trae a su círculo del té personas de fuera, consiente aún la antigua tradición de dejar bajo los respectivos platos de servicio una propina bondadosa para los servidores de la casa.

En Rusia vivirá aún el encanto de su clásico servicio? Nada más original que aquella limpieza que se hacía de los cacharros de la merienda en la misma sala donde era servida, en un depósito destinado a ese fin y enjugado con toallas de dibujos esmeradísticos. De aquella linda y desdichada mujer que fué zarina acaba de llevarse a subasta una de estas piezas, quizás si para ella la más querida, bordada por sus manos en el primer aniversario de bodas y luciendo bajo la majestad de una N inicial esta dedicatoria tan femenina: "A mi adorado, en un año pasado como un día".



### " CÓMO SE SIRVE EL TÉ "

Francia le da un sabor especial a su té. La atmósfera, por íntima que sea, se viste de ese misterio adulator que tanto ama la francesa. Las cortinas caídas para dar sombra, el servicio con un algo de belleza especial, las mujeres vestidas para el momento, con pijamas seductores o los apropiados *tea-gowns*, y nada digamos de la delicia de su pastelería: *Napoleóns, babar rhums, choux a la creme, Madeleines*, todo ese mundo único del *pateau* francés que no ha encontrado aun quien lo aventaje.

En Sur América, especialmente Argentina y Brasil, el té es de un formalismo más que lujoso. Las mujeres llevan en él galas y joyas de alto precio; el servicio, rico como el ambiente, tiene campo franco en su orfebrería depurada y valiosa, y junto a la cosmopolita bebida oriental sale a competir el *mate* en su típica jarra de donde todos sorben sin

complicaciones de tazas. Tampoco falta allí la crema o mermelada de guayaba exacta a la nuestra con su ración complementaria de buen queso y los típicos "ojos de suegra", dulce satírico pero de gran aceptación.

Estas son las formas que pudiéramos llamar clásicas. ¿Cuál preferes? ¿Por qué no imponer en nuestro suelo esta sana y fina costumbre con especialidades como panecillos de maíz, cascos de guayaba, azucarados de naranja, pastillas de mamey y café y cigarrillos que no pueden superarse. Sería el té "nuestro" y esta exclusiva siempre encierra un encanto.

Leonora Barraquá



70

Merienda en el jardín. La bandeja tiene una jarra de cristal con refresco, un bowl con hielo, vasos y servilletas. Alrededor los platos con galleticas, crêpes etc.



## " MERIENDA CUBANA "

Por: Leonor Bagraqué

quiero formar en la fila cursi de aquellos que sólo hallan lo bueno en hábitos de fuera. Voy a referirme a la "merienda", nombre castellano que no desfiguraron las abuelas, en esto y otras muchas cosas más devotas de lo nuestro.

Para saborearlas no precisa la atmósfera vistosa de un salón lujoso, ya que es costumbre rutinaria del país. Sólo se echa de menos la disciplina de antaño por el vértigo de hoy, que al barrer defectos se lleva también en dolorosa confusión hábitos encantadores. Como la vida de hogar responde ahora al dinamismo general, aquí bebe un refresco cuando el momento se aviene, esta otra solicita un pastel en un minuto disponible, el de más allá pide, apremiante, unas tajadas de fruta, y así, sin reunión de familia, sin mesa puesta, consume cada uno a capricho y a destiempo. Se pierde de este modo el encanto de la merienda. Son costumbres que debiéramos sostener no sólo por amor a viejas y queridas tradiciones, sino tanto o más por hacerle ver a la actual juventud que lo sano de esta dicha no tiene por qué borrarse. Es preciso apretar los lazos de unión si no queremos traer a este siglo de progreso el error fatal de la desintegración familiar.

Las cuatro o las cinco, según nuestro horario de comidas, es el momento clásico de la merienda, y lo mismo con pocos o muchos medios es de mayor práctica el servirlo en la mesa, donde todos podamos tomar asiento.

Si nuestra vida se desenvuelve muy discretamente, esperemos que nuestros hijos estén de vuelta del colegio y formemos entonces el círculo de familia. Será un medio de moderna educación, fraternizar con la infancia educándola

harina o de dril crudo o de warand grueso será apropiado. No repararemos en lo burdo del tejido y pongamos delicadeza en la confección. Sobre la mesa una bandeja con jarra y vasos conteniendo un delicioso refresco de melón colorado, de piña, de guanábana, tamarindo, lo que se pueda y lo que guste, un dulce de naranjas, mamey, guayaba, y galletas o bizcochos sin pretensiones. La sencillez de este servicio no requiere gastos extraordinarios, que toda buena ama de casa sabrá confeccionar lo que apunto. Los dulces elaborados variados y en mayor cantidad se conservan en potes de cristal, se ternan diariamente y a la larga dejan economía.

Si estamos veraneando en la playa busquemos la sombra de un árbol ríno y allí formemos la reunión. Por esto nada más práctico que un hule cuadrado o rayas bien alegres. No dejes pasar la humedad y será fácil limpiar. Llevaremos los comestibles y bebidas en recipientes y termos apropiados, vestiremos en trajes de playa y demos gozar bocaditos de queso del pastelito de guayaba y una sana ranjada.

Si estamos de temporada en el campo, hagamos de un bohío un típico rindero y en mesa rústica y taburetes campesinos a sentirnos bien cubanos. carácter aquí el agua insuperable los cocos, helada en jarra de barlimonada suave y preferida o el helado de zapote. Se traen mangos, pasteles en masas; mameyes, zapotes anones en canastillos, mamoncillos sus mismas ramas y plátanos espados sobre el verde mantel de sus hojas. Cuando todo está no satisfizo



MONIO  
MENTAL



Cocktelera  
de metal q.  
trae  
15 re-  
cetas  
decock-  
tails.  
Movien-  
de la flecha hacia el  
que queramos hacer, apa-  
recen en un letrerite  
los ingrredientes de que  
se compone. Ademas, la ta-  
pa sirve p. medir y la  
deble cubierta p. mante-  
ner heladas las bebidas.  
Con 1/2 de capacidad. \$7.50



Vasos y copas con rayas de co-  
lores vivos, botellas, cocktelera  
abierta y cocktelera cerrada.  
Bowl para hielo.



Juego para bridge. Se com-  
pone de plate para boca-  
ditos ó dulces; 4 platos  
de té; 4 tazas con sus pla-  
tos; 2 ceniceros y 2 ciga-  
rrettes boxes.

Esta simpática figura es un  
auxiliar para colocar el cu-  
billete de hielo, vasos y tena-  
zas, así como los becaditos  
que acompañen el refresco ó  
bebidas.



Cocktelera con depósi-  
to para el hielo para  
evitar que éste esté  
en contacto con las be-  
bidas, y no se aguen.



Objetos de metal  
de la Chase Brass  
and Cepper Co. Conn.  
Cocktelera \$4. Copas  
50c. Bandeja \$2.50.  
Plate p. canapés \$1.  
Cigarrera \$1.



Closet p. bebidas en un  
sunperch. Es de espejos  
per dentro y per fuera  
está decorado armonizando  
con el resto del cuarto.  
Tiene de todo lo necesari-  
o, así como un lavabo y



Las cuatro cajetillas de cigarrillos en esta cajita imitan cuatro libras en un neck-case.

## " HISTORIA DEL T É "

SEGUIR las evoluciones de la hoja de té desde el momento de su recolección hasta aquel en que sirve para confeccionar la aromática bebida, es, en verdad, evocar un ser de imágenes pintorescas y entretenidas.

Contra lo que generalmente se cree, el consumo del té en Europa es muy moderno. Como que las primeras muestras de la hierba de China fueron llevadas a Holanda por unos navegantes de dicha nacionalidad, pocos años antes de mediar el siglo XVII: en 1640, según unos autores, y en 1673, al decir de otros.

La China aparecía entonces como un país extraño y fabuloso. Es lo unido a las virtudes curativas atribuidas al té, puesto que los doctores de la época lo prescribían para una mena que para veintiseiete enfermedades, contribuyó a la rápida boga del nuevo producto. De ser hierba curandera pasó el té muy pronto a bebida de lujo, extendiéndose su consumo desde el país de primera importación al resto de Europa, en particular a los del Norte, donde el oloroso y humeante brebaje combatió victoriosamente los efectos de un clima brumoso y triste.

Pero si el té nuevo en aquellas latitudes, no ocurre lo mismo en el Celeste Imperio. Allí remontándose su uso a la más remota antigüedad, siendo lo más curioso del caso que desde tiempo inmemorial, reemplaza al vino en las mesas de aquellas buenas cuanto amarillentas gentes.

El cultivo del té en China está lleno de singularidades dignas de mención. Por el pronto, se encuentran estrechamente reglamentadas la recolección, el envase y hasta la preparación de la bebida; no por leyes, disposiciones o costumbres modernas, sino por buen golpe los libros escritos 800 años antes de la era Cristiana, por dos venerables bonzos llamados Chin-Nong y Faang-Ki. Desde tan lejana época no se han infringido una sola vez las disposiciones dictadas por dichos bonzos El agricultor chino, desde hoy el cultivo de sus campos de té con los mismos aperos, observando las mismas prácticas que su antecesor, contemporáneo de Confucio.

Las plantaciones más importantes se hallan en la China meridional, sobre todo en el feracísimo valle del Yang-Tse-Kiang. La siembra se lleva a cabo disponiendo los árboles en largas filas paralelas, eligiéndose para el emplazamiento de las plantaciones las laderas de las colinas expuestas a los vientos del Norte, y preferencialmente en alto grado patógenas.

Aparecen los primeros brotes en las montañas de febrero. Son unas ramitas de un color verde pálido, aterciopeladas, ligeramente viscosas y de tamaño que no excede de un centímetro.

Estas hojas eran recolectadas en el antiguo Imperio, rotando la operación, de los cuidados más exquisitos, con las precauciones más extremadas. Iva ceremoniosa sagrada, la que se realizaba entonces por los labradores y esto porque el té de aquella cosecha, que es el más fino, se perfuma más delicado y de sabor más exquisito, corre exclusivamente al Emperador y a la familia del "Hijo del Cielo". A los grandes mandarines,

Los indígenas encargados de la recolección, se abstienen, durante las tres semanas anteriores a la misma, de comer pescado y ciertos manjares considerados impuros. Mientras duraban los trabajos, eran obligados los obreros a bañarse dos o tres veces al día, y además, a cubrir las ramitas del té, cubiertas las manos por grueso guante. Toda infracción de estas prescripciones es considerada como una grave ofensa a la sagrada persona del Emperador, y se castigaba con la decapitación del culpable.

A los dos meses de efectuada esta peligrosa cosecha se empezaba a hacer ya las recolecciones del té destinado al consumo público, continuándose así hasta junio, en que se verifica la última, y que es la que produce la planta de calidad inferior.

Inmediatamente de desechadas las hojas, dan principio las largas y complicadas operaciones del desecado al sol, del prensado (a mano o en artefactos pesados y viejísimos) a fin de extraer del té ciertos productos que comunicarían a la bebida un gusto acre y desagradabilísimo; de la fermentación al aire libre, y, por último, del tostado. Esta última, y de la que depende en gran parte el buen gusto del té, se efectúa por el sistema primitivo de la sartén y el fuego lento, estando el secreto en que el tostado no exceda de ciertos límites, con objeto de evitar que la planta adquiera un amargor desagradable.

Terminada la preparación industrial de la olorosa hierba, se empaqueta y es remitido en sacos a los comerciantes al por mayor, de Cantón, Shanghai o Macao, desde donde es distribuida al interior del imperio o exportada al extranjero.

De la riqueza que este comercio representa para China se tendrá idea sabiendo que anualmente salen de sus puertos con destino a Europa y América de 270 a 300 millones de kilogramos de té, cuyo valor puede calcularse, por lo bajo en unos 780 u 800 millones de francos.

Tan enorme cifra se hallaba, sin embargo, casi duplicada hace veintiseis años; China tenía la exclusiva en la producción del té. Ahora se ve precisada a luchar con la isla de Ceilán, en la India inglesa donde ha encontrado la planta conjunta; y la actividad de los himes del Albiñon, quienes rompieron con las viejas rutinas y los procedimientos viciosos de los agricultores chinos, han introducido en el cultivo del té todos los adelantos de la ciencia agronómica y de la ingeniería modernas. Los progresos efectuados por el té en la India, en la exportación son tan enormes, que hoy envía Ceilán a Occidente fardos

ya al ornamato, en este punto. Ese pueblo es el ruso, el cual, si no mienten las estadísticas, consume al año 250 millones de kilogramos de té. Para un súbdito ruso echarse al colete al día, cincuenta tazas de esa bebida no es ninguna cosa extraordinaria. En los hogares más humildes, como en los más opulentos, el agua para el té hierve incesantemente en el "samovar", especie de vasta tetera, de cuyo ventruado fondo cada cual échase cuando se le antoja el líquido ne-

cesario para confeccionarse la olorosa infusión.

Terminemos diciendo, que lejos de ser el té una bebida nociva, como el café, es un tónico excelente y un "alimento de ahorro", pues obra en el organismo como un regulador de la nutrición, cuidando de que no se pierda ninguna de las sustancias que nos asimilamos.

### "QUIÉN INVENTÓ EL CHOCOLATE?"

SEGUN tradición del valle de Méjico, Antonio Carletti, natural de Florencia y médico de Hernán Cortés, curó de una grave enfermedad, por mediación de éste, a Lema, hija de Chol-ven, uno de los consejeros de Moctezuma.

Habiéndose enamorado aquella de su médico, éste observó que, tanto ella como las damas de la corte, masticaban de continuo una pasta que exhalaba un olor penetrante, y, movido de la curiosidad, hubo de preguntarle si hacían uso de ella para blanquear y dar brillo a la dentadura, a lo que contestó: "Las mujeres que, como yo, aman de veras, hacemos uso de esta pasta para dar más fuego a las pasiones del alma y más calor a la sangre..." etc. y le indicó el árbol que producía unas almendras oscuras, de las que se confeccionaba aquella, y que él desconocía.

Lema, según dicha tradición, dió a Carletti la receta de la delicadísima pasta que nos ocupa, y ella fué también la que reveló a su amante el perfume de la vainilla y de hidromiel mejicano, hecho de la caña de azúcar.

Antonio Carletti, pues, fué el primero que trajo a Europa el soconusco de donde nació el chocolate, que tan gran revolución ha hecho durante tres siglos; pues cuando regresó a España presentó al emperador Carlos V la pasta que Lema le había enseñado a confeccionar, propagándose en seguida por todas las cortes de Europa.



LIMÓN CON AZÚCAR

La costumbre de servir la bebida con el té está aceptada universalmente. El servicio de té incluirá un plato de limón, sin pelar. También puede picarse en cuartos para quien quiera más cantidad de jugo. El té helado se sirve con una rodaja al borde del vaso. Para quien no quiera engordar el limón sustituye en el té a la crema y el azúcar. En la ponchera se pueden poner rodajas de limón además de las otras frutas.



"BUFFET - INFORMAL"



Esta mesa de buffet está equipada con piezas modernas de chromium de la Chase, Brass and Copper Co. de Connecticut. Al centro está formado de numerosas piezas con las cuales se pueden formar distintos decorados. Al extremo derecho está el "buffet-server" conteniendo los platos calientes del menú, conservados en esta forma eléctricamente. Además hay las siguientes piezas: juego de café; juego de cerveza; juego de cocktail; fuente cubierta para quesos y galleticas; salsera; ensaladera; jarrito para mermelada; plate para canapés; ensaladera; cigarrera; pretzel holder; fuentes y platos. Los precios - los damos varias páginas más adelante.



PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

rie, así como un lavabo



Come complemento para lo que se sirva en una pequeña reunion está la coca-cola, bien helada. Este aparato tiene cubilete y tenazas para hielo, vasos y un cubilete grande para las botellas. El resto del menú, con los platos, servilletas y cubiertos, están en el auxiliar.



Carrite de té con bandejas de chromium inoxidable y ruedas con gomas para apagar el sonido. Hammacher, Schlemmer Co. N.Y.

"ORIGEN DE LOS PRETZELS"  
Este pretzel, Holder, recuerda el origen que tuvieron. Por aquella época, hace seis siglos, las panaderías estaban en los Conventos. Un día un fraile dominicano se sentó a pensar frente a la de su Convento y se le ocurrió enrollar unas piezas de masa y cocinarlas. Así nacieron los famosos pretzels. En la Catedral de Friburgo se ve una vidriera dedicada a la antigua Liga de Panaderos, la que se ve decorada con dos panes y un pretzel. Parece que los primeros que los trajeron a América fueron los alemanes en 1879. El modelo de arriba es de metal negro y tiene un pretzel forrando la base. Al lado, un monje que representa al que los inventó. En la Alta Iglesia de Boston.



*making face*





Mesa sencilla para Buffet-supper. El mantel es de seda  
 en tono verde pálido, color que predomina en la decoración.

Cuando se dá un recibo o recepción con invitaciones numerosas, cien o más personas, se arreglará todo como para una gran fiesta. Se necesitan muchos criados, así que si la familia no los tiene, los puede facilitar una casa amiga o la casa encargada del Buffet. En las grandes casas una criada se sitúa en el guardarropa para guardar y separar convenientemente los abrigos y sombreros.

de los hombres. A su vez habrá una sirvienta en el cuarto  
tecedor para hacerse cargo de los abrigos y demás cosas  
que necesiten dejar allí las señoras. En las cenas de  
menos servicio es suficiente con una criada para abrir  
la puerta e introducir en el hall a los invitados.

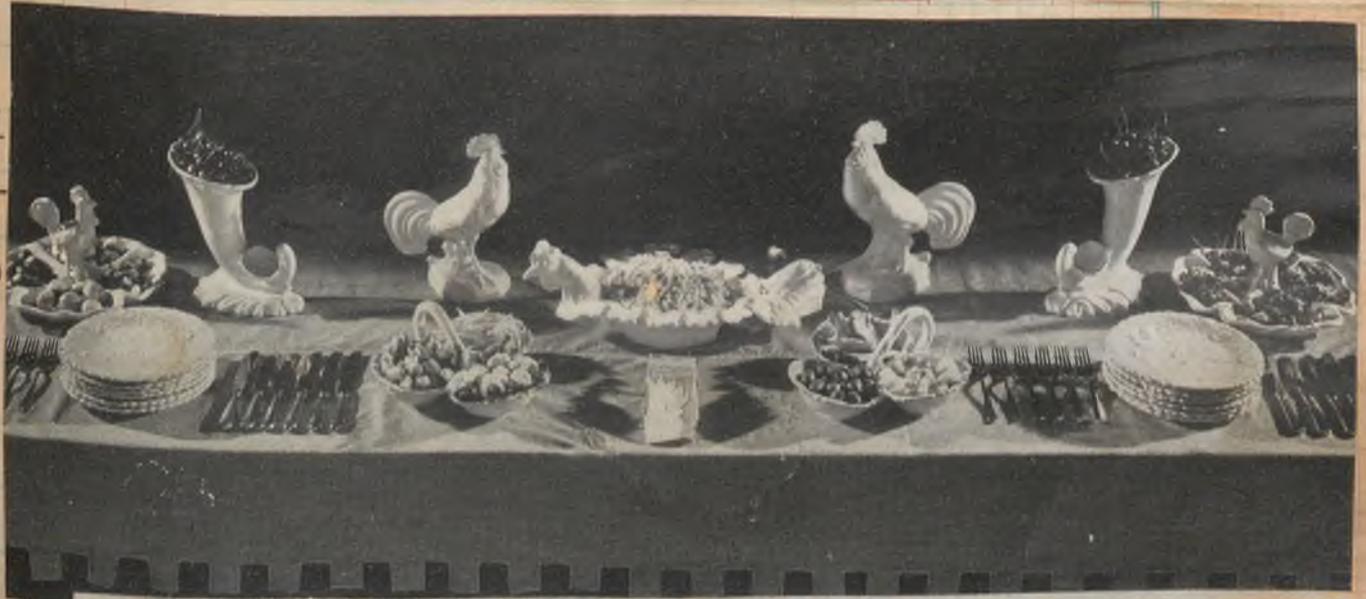
En recepciones de gran ceremonia el criado se situará a  
la puerta del gran salón y anunciará a cada invitado que  
llega. En recepciones de menos etiqueta, la señora, parada  
dentro del salón, cerca de la puerta, vá recibiendo a los  
concurrentes. Si la fiesta es ofrecida a alguien, dicha  
persona se encontrará a su lado.

Si lo que se ofrece es un té, los criados lo pasarán. El  
servicio de té estará en una de las cabeceras de la mesa  
y en la otra uno para chocolate o café. Cada servicio se  
colocará sobre una gran bandeja, con todo lo necesario.  
Las tazas y cucharitas se colocarán alrededor. Es muy con-  
veniente que haya dos teteras para usar una mientras se  
llena la otra. En la bandeja del servicio de chocolate ha-  
brá una jarra con chocolate, un bowl con crema batida y  
el azucarero. Si es café, la cafetera, la cremera y el a-  
zucarero. Es mejor usar tazas medianas en vez de grandes.  
A la persona que tenga que servir el té, el café o el  
chocolate, recomendamos que dejen las tazas sobre sus pla-  
tos en la bandeja, entonces cojan la cafetera ó tetera, ó  
jarra y viertan el líquido con delicadeza y naturalidad.  
Pero si se trata de alguna cafetera o tetera que tiene  
llave, en ese caso acercará las tazas a ella para llenar-  
las.

El centro de la mesa se puede decorar con flores y can-  
delabros, figuras, compotiers, piezas antiguas etc. según  
el gusto de la anfitriona.



El buffet puede tener diversidad de pequeños sandwiches de pollo, de anchocas, queso etc. etc. Jamón en dulce; lascas de carne fría; ensalada de pollo, de langosta etc. galantinas,



Cocktail-buffet. Mantel blanco y rojo de Mossé. Los gallitos son de los mismos colores. Esta lindísima y original mesa la decoró Leila Ranger.

pastales, croquetas, alguna forma de arroz, dulces, cakes, pastalitos y miles de cosas que pondrán de manifiesto el savoir-faire de quien da la fiesta. Si no cabe todo en la mesa, se colocará en el auxiliar y el buffet del comedor. Son más cómodos los platos grandes y se pondrán pilas de ellos para ir sirviendo el menú. Tenedores, cuchillos y servilletas se colocarán cerca. Cuando hay mucha concurrencia los mismos invitados se servirán para facilitar el trabajo a la familia de la casa. Los criados estarán vestidos lo mejor posible.



Tortadas para el té

*Se le quita la punta al pan, se corta de monte guilla y se  
pica la masa tan fina, que se transparente el envuelto.  
Así hasta terminar.*

Otro Menú:

- o Empanaditas de pollo.
- o Lascas de jamón, lengua, etc. con lechuga y tomate.
- o Sandwichs de queso.
- o Ensalada de frutas.
- o Silver cake con capas de crema de limón.
- o Helado de limón.
- o Bombones con papel de plata.
- o Nueces saladas.
- o Café.

"CÓMO SERVIR UN TÉ O BUFFET"

Al decir un té nos referimos a una mesa servida con todas esas delicias golosinas que forman el buffet moderno, donde el té a veces brilla en su ausencia. La moda inglesa fué tomando arraigo en los Estados Unidos y de ahí la copiamos nosotros, que aunque no es de lo más adecuada para nuestro clima, resulta elegante anunciarla así.

En esos países citados, todas las familias, por humildes que sean, toman el té a las cinco de la tarde, acompañado de crema o leche, galletitas y otras pastas. En nuestro ambiente el té resulta una comida. Se sirve en comedor, con el mejor servicio de manteles de encajes, vajillas y cubiertos acompañado de un adorno de flores en la mesa y en los aparadores.

Habrán bocaditos, jamones adornados, galantina trufada, gelatina de las croquetas de ave y pescado, pastelitos, ensalada de pollo y de langosta y aspid de foie-gras. Además, en una mesita aparte, se servirá el ponche de champagne y los helados vendrán servidos en sus conchas de la repostería. En otra, estará el té con la leche y el azúcar en una gran bandeja plateada, acompañado de las tazas correspondientes.

Para servir como es debido será necesario colocar un criado al lado de una de estas mesas para que atiendan separadamente lo que se le pide. En la mesa del centro estarán los dulces secos, las pastillitas de frutas, cake, flanes, etc., que serán servidos por las mismas señoras.

Todo esto, como se comprenderá, está sujeto a la posición de cada familia. Donde no pueda servirse champagne se servirá sidra o naranjada, y los dulces y fiambres también podrán variarse al gusto. Ahora, yo aconsejo que no puede recibirse con todos los detalles que requiere el momento de la cuestión de calidad y servicio, es mejor no hacerlo, pues siempre habrá tiempo de dárles oportunidades a nuestras amigas para las cariñosas críticas.

Maria Radolat de Fontanills



"DECORACIONES PARA LA MESA DEL TÉ"

Centro de crisantemos rosados y una pequeña guirnalda de espárrago y botones de crisantemos extendiéndose hacia los lados. Candeleros a la terminación con velas rosadas, pero también pueden ser amarillo oro.

Un candelabro en el centro con velas verdes y una guirnalda de flores blancas rodeando la base. Candeleros con bombones en papel de seda y plata.

Si se celebra un cumpleaños nada mejor que usar la flor propia del mes. Se coloca el cake en el centro y a ambos lados dos bowls con las flores. Enero: bola de nieve. Febrero: rosa ó primavera. Marzo: violeta. Abril: margarita ó lirio. Mayo: lirio de agua. Junio: rosa. Julio: margarita. Agosto: lirio de agua. Septiembre: crisantemo. Octubre: crisantemo. Noviembre: crisantemo. Diciembre: acebo.



"Té y Jeréz"

Si se ofrecen té y jeréz juntos el entusiasmo de nuestros invitados no tendrá límite. Pondremos el jeréz en una mesita con una jarra y copas y almendrado en un bowl

lirio de agua. Agosto: lirio de agua ó ampolla. Septiembre: crisantemo. Octubre: crisantemo. Noviembre: crisantemo. Diciembre: acebo.



Rica plata de diseño antiguo. Porcelana Wedgwood. Menú exquisito he-  
cho por manos de artistas, que se compone de dos platos calientes,  
dos ensaladas, carnes frías y tostadas. Todos los detalles son de re-  
finado gusto.

Para recibir y queremos poner alguna nota nueva en que sea el gusto que nos da el que nuestros invitados salgan satisfechos de nuestras atenciones.

Antiguamente por la tarde lo indicado era poner varias clases de sandwiches; dulces criollos en abundancia, helados y pastelitos. Hoy en día tenemos para variar el menú diversidad de ensaladas, gelatinas, pasteles, mousses y cakes, que debidamente adornados dan una nota de festividad a la mesa, por ejemplo, si es el cumpleaños de un niño el que se celebra, como ha de ser sencillo el menú, les pondremos sandwiches de pollo, una gelatina de frutas, merenguitos picados, un helado y su correspondiente cake, el cual se puede adornar de la siguiente manera: después de cubrirlo con un glacé blanco se imita un carrusel poniéndole una barrita de caramelo en el centro de donde parten cintas de diversos colores que van a dar a una parejita de animalitos de galleticas, los cuales se pueden cubrir de glacé de diferentes colores que imiten los verdaderos. Las velitas indicando el número de años que cumple el niño se pone alrededor del cake en el plato que se sirva este para dejar la decoración en la parte de arriba. Saquitos de caramelos y bombones se ponen en cada puesto para que los pequeños invitados se los lleven de recuerdo.

Si el recibo es de mayores se puede poner el siguiente buffet: sandwiches de queso, ensalada de langosta, un jauncito entero, partido en lascas muy finas, bavarois de fresas, eclairs de chocolate, cake de naranja, té con tostadas y un helado Chantilly. Para por la noche y si es de más ceremonia a la fiesta, se agrega al anterior menú consommés calientes y helado, galaninas, piernas de puerco rodeadas de manzanas glacé además de los correspondientes licores.



### "MESA DE BUFFET"

El mantel y las servilletas son azules. El servicio de metal es de plata y el de cristal. Arreglo de Mrs. Emily Post en su pequeña casa de New England.



Buffet supper table — blue tablecloth and napkins. All equipment chromium. Arranged by Mrs. Emily Post in her little old New England house.

"ET - SUPPER"  
de la Chase, Brass Copper Co. Al centro un frutero y dos candelabros de

## "CÓMO DAR BUFFET-SUPPERS"

El presente entusiasmo por toda variedad de Buffets es feliz resultado de la actual depresión, que nos ha hecho ver y apreciar el encanto de la sencillez en toda clase de fiestas. Cualquiera que sea la causa, lo cierto es que en todos los parties, lo más elegante y popular son los buffet-luncheon; buffet-dinner y buffet-supper. Su popularidad no sólo ha invadido las grandes mansiones, los elegantes apartamentos, sino también los sencillos cottages donde la hostess tiene que ser cocinera y servirse ella misma. Para Mrs. 3 en 1, como graciosamente llaman los americanos a esta clase de señora de casa, la mesa de buffet no tiene igual. Sin gran cantidad de trabajo puede invitar a 20 o 30 amigos, mientras que si la comida es sentada, tendrían que limitarse a seis lo más y siempre con el triple de trabajo. Además el buffet tiene cierto sello de informalidad que permite poner menos platos y no tan costosos. Para las personas ricas esta mesa puede ostentar todos los lujos y refinamientos y tener toda la esplendor que se quiera.

En la escala de reuniones informales el pic-nic es lo más simple y sencillo; en la escala siguen los buffet-suppers, cocktail parties, té, stand-up breakfasts, almuerzos, comidas y cenas á comidas, recepciones diplomáticas y oficiales, bodas y bailes. Puede darse distinto sello a todas ellas, más sencillo o más formal.

Cuando todo está servido los concurrentes se acercan a la mesa y son servidos o se sirven ellos mismos lo que desean, yendo a buscar después un comfortable asiento, encantado todo el mundo en aquel sencillo ambiente. Los que dan buffets con frecuencia deben tener pequeñas mesas que sirvan como auxiliares o poner una para cada dos o cuatro invitados si estos no son muchos. Pueden ponerse pequeños centros con flores y un mantelito en cada una, trayendo cada invitado su plato y cubiertos, así como su copa o vaso de

que que va a tomar.

Esta lección por los buffets no sólo ha de durar en los tiempos de depresión, sino que ha de perdurar cuando los tiempos buenos vuelvan, porque son muchos los beneficios que reporta. Las jóvenes amas de casa no simpatizan mucho con aquellas mesas cubiertas con manteles de ricos damascos y un oriado detrás de cada tres sillas, así como el mayordomo situado a la entrada del comedor lista en mano anunciando: a la derecha, señor; a la izquierda, señora. Y una serie de detalles que exigen las comidas de etiqueta, que gustan a muy pocas personas por lo ceremoniosas que resultan.

Para que el ambiente sea de franca alegría debemos invitar un grupo afín, de personas que simpatizan más o menos. La invitación puede hacerse verbalmente o por medio de la tarjeta de visita, escribiéndola en la parte superior de ella, como ilustramos abajo. Si el jefe de la casa ha de asistir, la suscribirá también, empleando en ese caso la tarjeta de ambos si la tienen ó en la de la señora. Como a todas las reuniones se invitan hombres, y casi todos ellos son gourmets consumados, hay que combinar el menú pensando en esto y no poner platos ligeros y muchos dulces, como cuando son mujeres solas. Deben combinarse dos o tres platos fuertes y substanciales, uno o dos de ellos calientes.

Son platos substanciales, por ejemplo, sopas fuertes, carnes, vegetales y puddings.

Los rabanitos, aceitunas etc. se dan antes de la comida con los cocktails y no deben considerarse parte del menú.

A continuación damos tres Menús como modelos, combinados de modo que no resulten caros.

Buffer Supper  
Sat. Nov. 26. 7.30 O'clk.

Mrs. Price Post or  
Mr. Mrs.

At the corner of  
White Cats Lane

R.s.v.p.



- 1 -

Plán o soufflé de pescado (caliente)  
Ensalada con huevos.  
Pastel.  
Lascas frías de carne.

- 2 -

Sopa a la Italiana.  
Guisado de cordero con una ensalada de  
vegetales y bocaditos.  
Dos clases de pasteles o pudding caliente.

- 3 -

Pescado.  
Vol-au-vent de carne. Macarronis y en-  
salada de vegetales.  
Macedonia de frutas.

Según cada país se varían como es natural los platos, porque en cada uno hay especialidades y gustos, pero sí podemos decir que en ningún buffet debe faltar un plato caliente y sustancioso, bien sea de vegetales, spaghetti, carne, arroz en molde. Panecillos, bocaditos, un cup de fruta y café o a veces chocolate son cosas imprescindibles. Se sostendrá el plato con la mano izquierda y con la derecha usaremos el tenedor, teniendo la servilleta bajo el plato. Los platos más complicados que requieran el uso del cuchillo no se pondrán cuando no hay mesitas para acomodar a los concurrentes.

Consideremos ahora el arreglo de la mesa. Esta se pondrá donde sea más conveniente, pero creo que lo es al comedor, en el centro de él si es grande, o arrimada a una pared si es pequeño, y hay necesidad de aprovechar el espacio. Los platos no tienen que ser todos de la misma vajilla, porque necesitándose tantos se sabe que es imposible. Lo mismo sucede con los cubiertos, que sólo serán iguales los que se dan a cada persona.

El decorado ahora es tan variado, que puede dejarse llevar a la fantasía muy lejos. Desde luego que sin salirse de la

del buen gusto. Ya no es como antes que nadie se salía del tradicional mantel blanco, la vajilla severa, los candelabros con velas pálidas. Ahora el color anima las mesas, la variedad le presta encantos nuevos, se logran combinaciones que realmente dejan admirado. En casas que tienen un estilo definido, la mantelería deberá armonizar: tintes pálidos si es francés ó georgiano, damasco rojo o amarillo con el Renacimiento Italiano o Español. En un cottage colonial uno de punto de cruz o simplemente la mesa sin mantel, que es apropiado para cualquier estilo.

Resulta muy propio poner en el centro un bello frutero con frutas de la estación. Los candelabros son más apropiados en esta ocasión que los candeleros. El servicio de té y café o la copera se colocarán a los extremos, igual que los platos calientes. Por lo regular hay que poner una mesa solamente para el ponche, que atenderá un sirviente. Para conservar los platos calientes usaremos una especie de fuentes-tijermos de en los E.U. llaman "buffet-server"-con cuatro compartimientos y lleva el calor por debajo, producido eléctricamente, como podemos ver en la fot. grande que acompaña este artículo. Son dos fuentes grandes y dos chicas sobre una caja-bandeja que se mantiene a temperatura uniforme.

El arreglo de la mesa debe estar sujeto a un plan: los objetos o piezas grandes, al centro; las pequeñas en el medio, entre el centro y los extremos. Los platos, copas, cubiertos y servilletas en las orillas. Con esto pasa como con las maletas, debemos colocar las cosas en el orden que vamos a necesitarlas. Cada fuente se equipará con el servidor correspondiente.

De los colores modernos para la mesa del buffet tenemos: carmelita rojizo, rojo langosta, verde hoja, azul obscuro, azul turquesa, verde esmeralda y magenta.

Una combinación ultramoderna lo es en negro, blanco y plata.





Mesa para Buffet-lunch arreglada por Mrs. Emily Post, en el Living-room de su casa estilo Inglés antiguo en Massachusetts. Mrs. Post dice: la mesa está puesta para el almuerzo; nada de candeleros. Frutas en vez de flores. Los detalles pueden leerse en el transcurso de este artículo.

La mesa está cubierta de cristal negro, servilletas blancas y negras, porcelana idem. o con plateado, cristalería blanca o blanca con negro.

En la fot. grande del principio de este artículo, se puede ver el buffet-server, los candelabros y el "beer keg" con sus vasos. El menú lo componen dos o tres platos calientes, una ensalada, bocaditos, sandwiches, panecitos, cakes, frutas y cerveza.

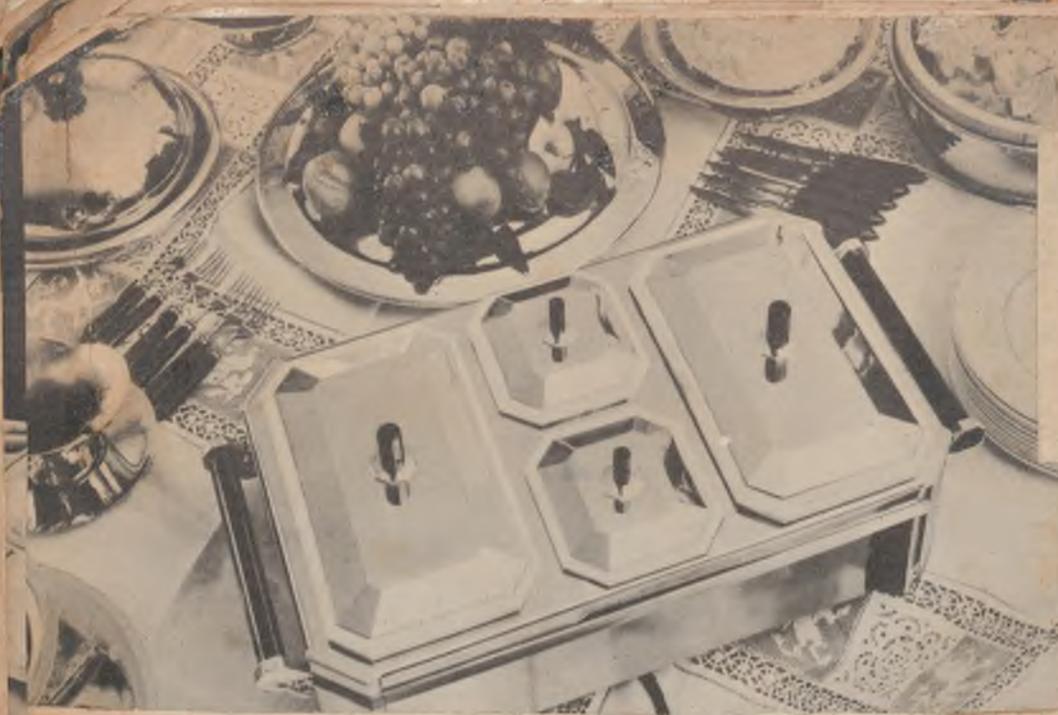
A la hora indicada van llegando los invitados; los dueños de la casa hacen las presentaciones si es necesario, y se hace general la conversación. Sin embargo, en reuniones de esta índole no hay que esperar a ser presentado y pueden hablarse personas que están cercanas.

no hayan sido presentados. Cuando la mayoría ha llegado, se pasa al comedor y todo el mundo rodea la mesa, sirviéndose ellos mismos o los familiares e íntimos de la casa. También las compañeras a los compañeros o viceversa. No deben permanecer allí una vez servidos, sobretodo cuando hay gran concurrencia, para facilitar a los demás que puedan ser servidos a su vez. Es de muy mala educación quedarse pegados por los alrededores de la mesa sin darles a las demás personas la oportunidad de coger sus platos y bebidas. Los criados cuidarán de llevarse los platos usados, los cubiertos y copas y traer los que se necesiten.

En las casas de poco servicio cada uno tiene que servirse y varias amigas íntimas ayudan a la señora de la casa, a falta de los criados.

La fot. de la otra página muestra una mesa para buffet-luncheon en casa de Mrs. Post. El mantel es todo bordado y calado, con remates de festón en ondas. Todo el servicio es de chromium, ese metal tan práctico y tan en voga. En primer término aparece el buffet-server con lo caliente del menú. Además hay un jarro y vasos para refresco, servicio para cerveza y un precioso centro con frutas.

---



"COMIDAS APROPIADAS  
PARA PONER EN EL  
BUFFET-SERVER"



Jarra p. agua.

I-Plates á la crema:  
Pelle á la crema.  
Huevos-á " "  
Salmón " " "  
Aspárragos " "



VI. Vegetales:  
Papas.  
Chichares.  
Arroz.  
Espinacas.  
Maíz.  
Frijoles.

II. Guisados:  
Pelle guisado.

Jarra para bebidas

VII. Vegetales especiales:  
Arroz sauté.  
" español.  
Espinacas.  
Crequetas de papas.  
Frituras de arroz.



III. Newburgs:  
Langosta Newburg.  
Cangrejo " "

VIII. Sopas. (Toda clase de sopas  
y consomes):  
Frijoles negres.  
Consomé Bellevue.

Juego para cocktail

IV



IX. Plates especiales:  
Frijoles cocidos.  
Spaguetti Waldorf.  
Crequetas de pelle.

Plate para cana-  
pes.

Salsera

V. Salsas:  
Holandesa.  
de tomates.  
Chocolate caliente para  
postres.





Juego de café



Bandejas para cakes



Fuente para carne fría



Ensaladera

Jarra pa-  
ra merme-  
lada ó ja-  
les. -



Precios:

<u>Buffet-server</u>	-----	40.0
<u>Plato de canapés</u>	-----	1.0
<u>Ensaladera</u>	-----	3.5
<u>Juego de café</u>	-----	20.0
<u>Centro de agua</u>	-----	3.5
<u>Tray de diez pie-</u>		
<u>denicere</u>	-----	20.0
<u>Cigarrera</u>	-----	1.0
<u>Rectelera</u>	-----	2.0
<u>Rectelera</u>	-----	4.0

"OCHO MENÚS PARA DISTINTOS  
BUFFETS"

- 1 -

Buffet-breakfast- Jugo de naranja anthermos.  
Tostadas hechas en la mesa. Café.-Corn flakes en un bowl, con las fuentes de cereales cerca.-Oatmeal en una de las fuentes grandes del buffet-server.-Huevos salcochados en la fuente pequeña del buffet-server.-Pequeñas salchichas en la otra fuente chica del b.-s.-Bolas de pescado en una fuente.-Miel y mermelada de naranja.

- 2 -

Buffet-luncheon en un día caluroso-Bouillon helado.-Langostinos asados y ostras en la fuente grande del b.-s.-Arroz con setas en la fuente grande del b.-s.-Carne fría.-Ensalada verde-Pan francés, panecillos con mantequilla en fuente pequeña.-queso y galletas-Helado de melocotón con lascas de idem. Paanetelitas de chocolate-Té helado.

- 3 -

Buffet-supper de verano-Spaguetti Waldorf, fuente grande del b.-s. Huevos a la criolla, fuente grande del b.-s.-Garbanzos, fuente pequeña del b.-s.-Aspic de pollo, helado.-Corazones de alcachofa y ensalada de lechuga.-Pan negro y panecillos franceses-queso y galletas-Helado de naranja-Almendras.

- 4 -

Buffet-almuerzo de invierno-Ostras estofadas, fuente grande del b.-s.-Tajadas de Kidney Pie, fuente grande del b.-s.-Arroz a la española, fuente pequeña del b.-s.-Frijoles, fuente pequeña del b.-s.-Ensalada de huevos-panecitos calientes-Gelatina-Pastel de mariposa.

- 5 -

Buffet-supper de invierno-Sopa de frijoles negros, fuente grande del b.-s.-Fricasé de pollo, fuente grande del b.-s.-Arroz al estilo chino, fuente pequeña del b.-s.-Roast-beef frío-Ensalada de papas-queso y galletas-Helado de vainilla (fudge-sauce caliente en fuente pequeña.)-Cake Angel.

- 6 -

Buffet-supper después de un partido de foot-ball-Sopa de tomate fuente grande del b.-s.-Salchichas pequeñas, fuente chica del b.-s.-Croquetas de cordero pequeñas, fuente grande del b.-s.-Pan y panecillos calientes-Gelatina de salmón, helada-Ensalada de pepino queso y galletas-Helado de fresas-Cake esponjoso.

- 7 -

Buffet-supper para un grupo íntimo- Sopa de puré de espíncas, fuente grande del b.-s.-Russian Goulash, fuente grande del b.-s.-Frituras de arroz, fuente chica del b.-s.-Panecillos calientes-Ensalada de acelgas o remolacha-queso y galletas-Cup de frutas-Brandy Snaps.

Buffet-supper for a Sunday night

Ostras, fuente grande del b.-s.-Pollo en idem.-Arroz sauté fuente chica del b.-s.-Pan negro-Salmón frío con mayonesa-Ensalada



- "THE HOSPITALITY TRAY" -

El sello de informalidad que se dá en estos días a las reuniones, ha creado un nuevo servicio más cómodo, fácil y encantador que es una bandeja llamada por los americanos "the hospitality tray" y que comprende tostador, seis bandejitas para rellenos y quesos, un lugar para las tostadas, una espátula y un cuchillo. Para bridges, buffets, cocktails y sobretodo para reuniones del elemento joven es un verdadero hallazgo. Cada persona prueba su pan, lo corta como quiera y lo rellena a su gusto.



- "After the Bridge Game" -

La bandeja debe prepararse mientras se juega el último score. Si sólo son cuatro personas se coloca en la mesa de bridge, pero si son varias mesas se colocará la bandeja en una mesa de té o en una de las de bridge. El menú puede tener lo siguiente: queso crema, una ensalada, nueces saladas, aceitunas, espárragos etc. ó : sandwichs, holitas de queso, compota de fresa o cereza, lengua fría, dátiles e higos, mantequilla.

- "CENA" -

Es fácil servir lo mismo a tres que a treinta invitados con este sistema. Se puede añadir un postre colocado en el refrigerador y café o cualquier bebida que se prefiera. Cada per-

sona se prepara sus sandwichs con los distintos hors-d'oeuvres. Menús: queso, sardinas, jamón frío en lascas, pepinillos en encurtido, ensalada de pollo y mostaza o pepinillos, aceitunas, queso Roquefort y huevos salcochados con mayonesa.

" Petrograd Sandwichs" -

Siempre gustan los sandwichs que no son corrientes; los nuevos Petrograd sandwichs son muy apropiados. Se emplean tres lascas de pan para cada uno. Se untan de mantequilla y se untan con queso, compota, se pone la otra tostada de pan y se cubre esta con



de lechuga, una de patlo y una de tomate, un poco de zumo de limón y una cucharada de mayonesa. Guárrase con la tercera tostada y sobre ella póngase una mezcla de huevo y mayonesa, una cucharada de caviar en el centro. Sirvase con un pedazo de limón.

"Kitchen Party"

Resulta divertidísimo improvisar un party en la cocina-una cocina bonita desde luego-con la hospitality tray como aliada. Se coloca en la mesa de la cocina o pantry rodeandola de todo lo necesario. El menú puede ser: tostadas, panecitos ingleses. En las bandejitas: queso, compota, mantequilla de limón y algún relleno de carne. O tostadas y en las bandejitas: jalea de uvas, apios, queso con almendras, mantequilla de anchoas y jamón.

El pan, el tostador, las seis bandejitas con queso, compota, etc. Platos, servilletas, servicio de café, tazas etc. todo listo para cenar en casa.

Además, una bebida completará magníficamente el original party.

"Kitchen Party"

Sobre la mesa de la cocina o pantry se ha colocado la bandeja que contiene pan en rotanadas, aceitunas, mayonesa, queso, mantequilla y pastas para rellenar. Además vasos y botellas de bebidas.



Bandeja para buffet-supper. Tiene seis bandejitas para hors d'oeuvres.

### "CHILDREN'S PARTY"

La sociabilidad y buenos modales deben practicarse desde la niñez, así que nada mejor que brindar la oportunidad de hacerlo a los niños, ofreciendo parties informales a sus amiguitos. La bandeja hospitalaria es una gran ayuda, porque se ven precisados a prepararse ellos mismos lo que de otra manera estaría hecho por sus mayores o por los criados. Esto los hace sentirse responsables y segura que la idea les hace felices. El menú puede tener: queso, mermelada, mantequilla, corazonces de lechuga y crema-ó: Compota, bolitas de mantequilla, queso crema, ensalada, caramelos y cake. ó: Azeitunas, nueces mezcladas, dátiles, queso, mantequilla, gelatina, pasaditos.



La mesa tiene un mantelito de cuadros terminado en fleco. La bandeja está colocada en una esquina; tiene lascas de pan de molde y en las bandejitas, mantequilla, queso crema, compota, ensalada de fruta y cuadritos de gelatina. 82

### "THE COCKTAIL HOUR"

Cocktails y canapés. La dificultad de estarlos preparando resultaba agobiante para la anfitriona, con el sistema de la Hospitality Tray ella puede estar en sus preparativos mientras los invitados se preparan ellos mismos sus aperitivos. Los canapés hay que prepararlos de acuerdo con los cocktails. Una buena combinación es poner algo salado, algo blando, algo picante y algo dulce. Los aperitivos que



se comen con los dedos no deberán ser pegajosa o que manchen.  
 Canapés: una tostada untada de mantequilla, guarnecida después con  
 huevos u otra pasta, aceitunas en tiritas y pimientos. Puede o no  
 cubrirse con la otra tostada, preferiblemente no, dándole las for-  
 mas más caprichosas.

"TEA FOR TWO OR MANY MORE"



En las bandejitas de cristal: queso crema con acei-  
 tunas, azúcar y canela, mermelada, mayonesa de jamón,  
 mantequilla y pastas. El servicio de té está a la  
 derecha de la hostessa y la hospitality tray a su  
 izquierda.

- "Panecillos y galletas para té"-

pan blanco, de maíz, de gluten, de queso, de naranja, de moldes, panecillos  
 ingleses, muffins, rolls, Galletas de té, ruská, y la variedad que son im-  
 portan, especiales con el té.

- "Rellenos"-

Jamón, lengua, queso crema, queso cottage, lascas de queso y queso en pasta  
 de todas clases; pastas de carne y pescado, mantequillas, mayonesa con  
 aceitunas, nueces y almendras etc.

"Tea for two or more"-

pastas, cake, gelatina, nueces, queso y miel, jamón, mantequilla, té o café,  
 helado o helado.

El té a las cin-  
 ce es una costumbre  
 de la época en que  
 la vida era menos a-  
 gitada y la mujer más  
 del hogar. Ahora es  
 la pausa o el recreo  
 en el día completa-  
 mente ocupado por mil  
 asuntos distintos.  
 Aquí tenemos de nue-  
 vo a la Hospitality  
 Tray como aliada. Se  
 coloca en la medida  
 de té que se habrá  
 cubierto con un pan-  
 talle. Además del  
 pan y lo que llevar  
 las bandejitas, hay  
 que poner azúcar, ro-  
 dajas de limón, crema  
 o leche. Las tostadas  
 con mantequilla son  
 lo más adecuado para  
 acompañar al té y tam-  
 bien los panecillos  
 ingleses.  
 Las bandejitas rub-  
 der tener: gelatina, Ge-  
 latina, mermelada, man-  
 tequilla de naranja  
 etc.  
 Un té sencillo debe  
 tener tostadas, queso,  
 nueces saladas, mermelada y té.



'REUNIONES ÍNTIMAS'

Para un grupo chiquito después de jugar, del cine o de comida, es muy apropiado poner pollo frío, jamón, pescados de carne, queso, bebidas, tostadas. Menús: Pan, pasta de arceas y queso crema; mezclados, mantequilla, queso de pimienta, mostaza, jamón frío ó: jamón, pan blanco, mostaza, mantequilla, queso crema, lengua, pequeños cakes.



En las bandejas: aceitunas; ensalada de huevos con tocino; mayonesa de langosta; mantequilla chili.



Después del bridge, en el salón todo cubierto se sirve la "charcuterie", de la casa de Mrs. Cecilia Baker, es una mesa oblonga de caoba, con herradura de hierro. Los compartimientos son blanco y azul y contienen aceitunas, ajos, huevos salados y rabanitos, acompañamiento para las bebidas que se sirven como final del juego.





- Hors-d'oeuvres en una fuente nueva (Watson) de Brand-Chatillon
- Sandwichs de variadas formas, frutero, compotiers, champagne en un cubilete de plata, rabanitos y aceitunas en una original fuente. Bandeja doble para pasteillos y galletas, servicio de plata para chocolate. Penchera y copas de diseño nueva. Todo el Buffet es de Henri.



La sociabilidad hay que cultivarla desde la niñez; las pequeñas reuniones y fiestas entre los niños desarrollan en ellos el sentido de la responsabilidad y la elegancia, cuando se las rodea de detalles bellos y agradables.



EL BRIDGE TEA  
 Si son pocos los jugadores el servicio de té se podrá en una mesita, pero si el grupo es grande resulta mucho mejor hacerlo en el comedor al estilo de buffet.

*Canapés*

84

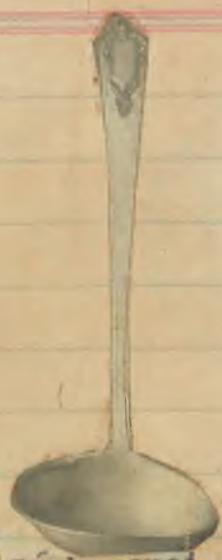
" CUBIERTOS "



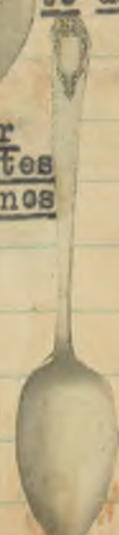
Paleta de  
cake



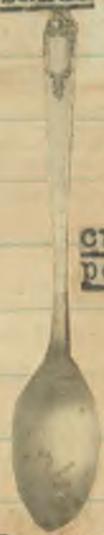
Servider  
de tomates  
y pepinos



Cucharenci-  
te de salsa



Cuch. para  
teranja,  
melón etc.



Cuchara p.  
refresco  
renazas  
de azúcar



cuch. de  
pescado



cuchara de  
postre



servider de  
huevos



Tenedor  
de entre-  
mes



Ten. de  
limón



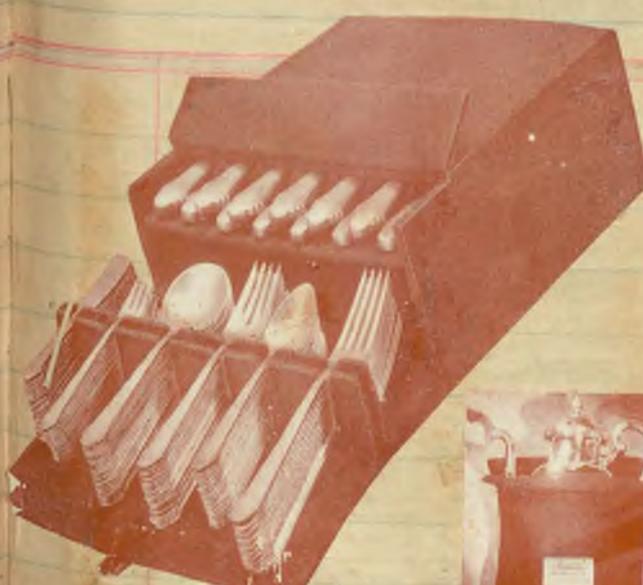
Cuchara de  
té helado

Servider  
de queso



Tenedor de  
pescado ó  
pasteles

"MANERA DE GUARDAR LA PLATA"



En estos "cases" para guardar cubier -  
tos caben 84 piezas en cada uno. Están  
tapizados en fieltro.

Ademas fundas para jarras, juegos de  
té, café y otras piezas. Les vende la  
Familia Silver Cloth, Pacific Mills, de  
Boston, Mass.



Closet para los cu  
bierros y piezas de pl  
ta.

"LIMPIEZA DE LA PLATA"

Una de las cosas principales para conservar la plata reluciente  
es usarla mucho. Si uso diario, lavandola apropiadamente y evitan-  
do que se manche ó arañe, lejos de echarla a perder la benefi-  
cia. Lo que más mancha la plata son los huevos, aceitunas, sal, aire  
del mar y ácidos.

Para lavarla se debe usar agua caliente jabonosa y un paño su-  
ave, se enjuaga con agua caliente limpia y se seca con una toalla  
absorbente. Para hacerle una limpieza más a fondo se debe usar  
una pasta o líquido de una marca de confianza y tener cuidado  
de que no quede residuo alguno entre los dibujos. Para pulirlo re-  
comendamos el "1847-Rogers Brothers" de la Rogers Hunt and Bow-  
lan Co. Cuando ya está limpia se le pasa un cepillito para quitar  
el polvo que queda entre los dibujos e iniciales, enjuéguese cada  
pieza en agua bien caliente y séquese con una toalla-suava. La C.  
H. Dexter and Sons vende unas papeles para cubrir la plata, que  
viene en rollos de 25 hojas. Y está indicado cuando la vamos a  
tener guardada durante un tiempo. -





Para conservar la mesa pulida y brillante, libre de manchas y quemaduras, nada es mejor que usar un acolchado especial para este objeto; preservandola del calor de las fuentes ó para que no se queden marcados los bordados. En la fot, se vé una nueva manera de usar el acolchado, con la forma exacta de la mesa, dividido en dos partes que a su vez son plegables. Ahora también se usa un procedimiento por el cual la madera queda como cristal y a prueba de calor, agua etc. También el uso de un gran cristal cubriendo toda la superficie de la mesa. Por nada se debe descuidar el as-

pecto pulido y brillante de la mesa. El servicio a la mesa evita todos los peligros y permite que los entalles de encaje o con calados y bordados luzcan toda su belleza.



PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR  
DE LA HABANA

