

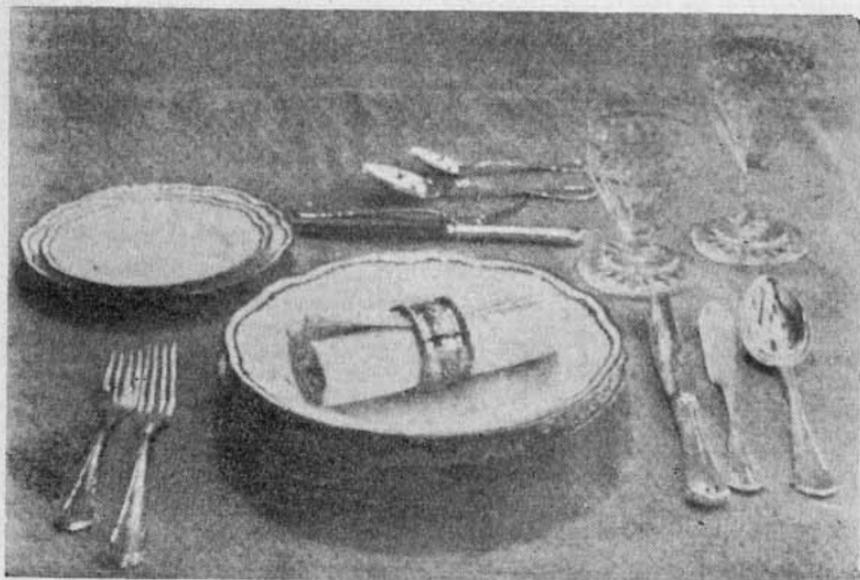


## PEQUEÑAS INDICACIONES PARA EL SERVICIO

He visto hace poco el más encantador de los comedores, improvisado por una muchacha de buen gusto con algunos muebles antiguos que heredara de una vieja tía. Casa moderna. La habitación tiene las paredes lisas pintadas de beige. Una gran ventana con cortinas de falla azulina, iguales a las que franquean las puertas. Al centro una mesa de caoba, redonda; en el testero principal una mesa de arrimo; al costado, entre ambas puertas y haciendo frente a la ventana, una larga repisa que fuera de altar; en torno a la mesa seis sillas y dos sillones, también de caoba, con tapiz de felpa azul marino. Azul marino la alfombra. No hay lámpara. Una luz lateral, un brazo de hierro terminado en una bujía eléctrica, sirve para el servicio. A la hora de comida, la luz proviene de cuatro candelabros de bronce puestos sobre la mesa.

Estos candelabros juegan un papel principal como elemento decorativo. Dos de ellos están colocados en los extremos de la mesa de arrimo, sobre un largo sendero de brocado color oro viejo. Entre ambos hay un plato chino en que se apilan frutas tropicales. Abajo, en el tablero que une las patas, una figura de porcelana policromada y modernísima muestra un gato dormitando. Sobre la mesa central se extiende una carpeta pequeña del mismo brocado color oro, encima luce un plato de Umbelle con unos crisantemos desgñados. En torno cuatro candelabros. Hay que advertir que estos son los simples «candeleros» de bronce que usaban los abuelos coloniales. Cada cual tiene un largo cirio. Y en la repisa, alineados y destacándose contra el fondo de la pared, una colección de morteros de cobre, antiguos.

Se me dirá que este comedor es una pequeña maravilla decorativa y cada pieza en sí vale un dineral, máxime ahora que por obra de la moda las caobas y los bronces antiguos andan por las nubes. Sí,



Correcta disposición del cubierto para la comida de diario. Sobre el plato se coloca la servilleta. A la derecha los cuchillos de carne y de pescado y la cuchara. A la izquierda los tenedores de carne y pescado. Delante va el cuchillo, el tenedor y la cuchara de postre, más la cucharita del café. A la derecha, un poco al sesgo, se colocan las copas para agua y vino y a la izquierda los platos de postre y de fruta.

no hay duda. Pero por este molde de comedor puede guiarse quién quiera algo de gusto. Pueden buscar en ventas privadas y en remates muebles de ocasión y en último caso aprovechar un buen carpintero y con maderas nacionales imitar lindamente las caobas. Esto sin entrar en el capítulo de los muebles modernos, en que el número y la disposición es idéntica a la del comedor que he descrito. Hay que tener en cuenta que la tendencia decorativa del momento es simplificar el amoblado hasta reducirlo a lo esencial, buscando volúmenes lisos, materiales preciosos y motivos decorativos independientes que se realizan en cristales, porcelanas y hierros. Todo lo que antes se repartía en aparadores y trinchas: loza, copas, plaqués, cuchillería, todo ese mundo de cosas que antes estaba a la vista, se guarda ahora en alacenas que se disimulan con puertas en el propio comedor o en el repostero, donde estantes especiales se consultan con este objeto.

Ahora veamos cómo este comedor se arregla para las horas de comida. Un juego de pisos de lencería de color—que debe armonizar con el color de las flores—se coloca sobre la mesa, uno más grande



Vemos aquí un sencillo adorno floral lleno de encanto. Mesa para almuerzo de confianza en que se ha dejado sólo lo imprescindible en materia de vajilla.

al centro, los demás frente a cada asiento. Se pone un plato extendido sobre este piso, a la izquierda los tenedores, a la derecha los cuchillos y la cuchara, si es que vaya a servirse sopa. Al frente el cubierto de postre. También al frente, un poco a la derecha, se alinean las copas y a la misma altura, a la izquierda, sobre la servilleta doblada y que siempre debe estar limpia, se pone un panecillo. Al lado un pequeño salero de cristal o porcelana, de esos que representan una figura cualquiera vista por un ojo moderno.

La entrada debe estar servida al llegar los comensales a la mesa y la sopa o consomé se trae también servido del repostero. El pescado y los demás guisos vienen en fuentes, bonitamente aderezadas y se ofrecen por el lado izquierdo, inclinándose con cuidado la sirvienta para evitar que se corra el servicio o caigan manchas. La fuente debe venir sobre una servilleta o paño de hilo blanco. La fruta y los postres se sirven en la misma forma, siempre por la izquierda.

Ahora bien, los platos ya desocupados se retiran por la derecha y por la izquierda se coloca el nuevo plato limpio. Hay guisos que

requieren platos calientes. En este caso la sirvienta debe advertirlo discretamente para evitar incidentes molestos.

Una vez que todos tengan su ración y mientras se come, hay que servir los vinos. Tierra la nuestra productora de vinos riquísimos, pueden conseguirse a precio bajo, comprados por partidas directamente en las bodegas de las grandes viñas. Se presentan en bonitas botellas de cristal y se sirven cuidando que los blancos estén muy helados y los tintos muy tibios. Se vierten en las copas siempre por el lado derecho y debe la sirvienta llevar en la otra mano un paño con el cual cada vez que sirva limpiará el gollete para evitar manchas con alguna gota que pudiera caer.



Un candelabro de plata con los cirios encendidos será siempre la más suntuosa nota decorativa en una mesa. Esta, destinada al té, muestra un hermoso conjunto.

Entre plato y plato y hay que cuidar que todos tengan pan. En caso necesario se ofrece la panera a quién le falte, volviendo a dejarla sobre la mesa de servicio.

Llegado el momento de los postres se retiran los cubiertos que hubieran quedado sin empleo y los restos de pan. Hay algunas señoras que tienen en uso la pequeña pala y la escobilla para barrer las



Para un diner blanc resultará muy lindo este arreglo de mesa en que las serpentinas ponen una nota jocunda.

migas, pero no resulta fino. Es preferible que se haga esto con una bandeja, recogiendo solamente los pedazos de pan y dejando las migas. Es de suponer que estas serán pocas, porque al partirlo se tiene cuidado de no desmenuzarlo, lo que es de muy mala educación.

La fruta se presenta en una fuente, pelada y espolvoreada con azúcar molida y hielo picado. Hay quiénes la prefieren al natural. Se colocan entonces en canastos de mimbre, entre grandes hojas. Si son frutas jugosas se trae luego a la mesa un aguamanil y una servilleta para enjuagarse y secarse la punta de los dedos.

Una de las cosas que más debe preocupar a una buena dueña de casa es la presentación y adorno de las fuentes. Cualquier guiso, por sencillo que sea, si se coloca con arte en la fuente y se decora con gusto, empieza por conquistarse la vista y siéndole luego fácil el triunfo sobre el paladar. Vea usted un plato de porotos volcados descuidadamente en una fuente y vea usted el mismo puesto en cacharritos de greda que se entran al horno un momento y se espolvorean después con perejil picado, colocando una rueda de huevo duro en el centro de cada cual; ponga todos los cacharros en una bandeja sobre una servilleta y llévelos a la mesa. Observe entonces el efecto que las dos presentaciones hace en sus familiares. Ante la primera dirán:—«¡Porotos...!»— así, con un jesto despectivo. Frente a la segunda exclamarán con agrado:—«¡Qué buena cara tiene esto!»

Un huevo picado, unos cuadros de pan frito, unas ramitas de perejil, unos cogollos de lechuga, unos fritos de papa, unos moldecitos de arroz blanco harán cambiar el aspecto del más vulgar de los guisos. Son tal vez pequeñeces, pero de estas pequeñeces está hecha la vida diaria y no hay que descuidarlas porque son ellas los eslaboncillos que atan al hogar y lo hacen grato.

El café y el bajativo se sirven de común en el hall, al par que se fuma un cigarrillo. La sirvienta deja la bandeja con el café sobre la mesa y es la señora quien lo ofrece, sirviendo también los licores y presentando la caja con cigarros.

La costumbre del cocktail está ya muy generalizada entre nosotros. Se sirve también en el hall, preparado si es posible por las propias manos de la señora, que tendrá a gala presentar una fórmula personal. Se hacen hoy día muebles especiales para este objeto, en estilo moderno, pequeños bares que se colocan en cualquier rincón. A falta de este mueble puede adaptarse un boule o un pequeño armarito para que lo supla. Es cuestión de ingenio.

Se han suprimido por completo los menús complicados y abundantes. En la vida diaria y aun en las comidas de confianza, se sirve para el almuerzo una entrada, una sopa o pescado y el asado con su correspondiente guarnición de ensalada caliente y fría. Fruta o postre de repostero. En la noche se sirven también tres platos:



El té en la terraza servido en una mesa redonda con mantel de hilo lila y servilletas haciendo juego. Servicio de porcelana blanca con decorados lila más obscuro. Flores puestas en un canastillo de mimbre. Las lámparas son una nota llena de novedad.

sopa, un guiso vario y asado con ensalada. A medio día está casi desterrado el caldo, que se reemplaza por un plato de huevos, ya sea aderezados con salsa, en tortilla o budín. Esto queda al gusto de cada cual, pero hay que tener en cuenta que la lógica es la mejor consejera y que por higiene y economía ya no se permiten los menús suculentos de nuestros antepasados, que fueron la ruina de sus estómagos y de sus bolsas.

Sólo en las grandes casas se celebran fiestas de esas que pueden llamarse banquetes. Por lo general, no suben de doce los invitados a una comida. La mantelería es entonces blanca. Se encienden los ci-

rios de los candelabros. La porcelana, los cristales y la cuchillería es más fina que aquella destinada al uso diario. Se aumenta el número de platos a cuatro. Se ofrece fruta y un dulce, torta o crema, que sea obra exquisita de repostero. Los vinos serán de buena marca. La sirvienta estará vestida como siempre de negro o de azul marino, con cuello y puños de lencería y delantal blanco. Guantes blancos.

Es muy necesario, es mejor dicho absolutamente indispensable, que la sirvienta se habitúe desde el primer momento a no hacer diferencias entre el servicio de diario y el que se haga cuando hay invitados. En uno o en otro caso se le debe exigir correcta presentación, aseo escrupuloso y sobre todo las manos muy cuidadas, que no hay nada más desagradable que unas manos encallecidas, con las uñas sucias, presentando un plato de comida. Aunque lleven guantes a diario hay que vigilarles el cuidado de las manos. Máxime si los guantes no se usan. Tanto en este capítulo como en el del servicio, hay que ser inflexible y exigir siempre suma atención.

El té es otra de las cosas que hay que presentar primorosamente. Puede utilizarse el comedor, pero resulta mucho más agradable, porque no interrumpe la charla íntima, el servicio en la habitación en que se esté, sea hall o salón. Hay unas mesas con ruedas y tableros laterales de cristal que se usan en estas ocasiones y que facilitan el acarreo de vajilla y golosinas.

Un lindo juego de té es necesario. Los fabrican en colores fuertes y en formas llenas de novedad, a tan bajo precio, que todas pueden darse el agrado de poseer uno. Servilletas de hilo de color con finas incrustaciones de color opuesto. Hay que cuidar que estos colores hagan juego con el del servicio. Se tiene té, café, agua y leche. Como complemento: tostadas de pan de molde enmantequilladas, sandwichs con diferentes pastas, galletas y dulces finos, cocadas, yemas, frutas confitadas, marrons glacés, etc. Es cuestión de gusto el saber disponer cada cosa en su respectivo plato y es cuestión de proligidad el saber preparar rellenos para los sandwichs, masa para las galletas y mezclas para los dulces. A falta de una buena empleada que sepa repostería y falta de propios conocimientos en este ramo, existen en nuestra ciudad innumerables tiendas de protección al trabajo femenino, donde, por un precio relativamente bajo, se consiguen las más exquisitas golosinas.

Para hacerse una idea de arreglo de interiores, de disposición de cubiertos y presentación de mesas para almuerzos, comidas y té, hemos recogido lo más nuevo y práctico, entresacándolo de lo mucho



Una mesa de té de doble tapa con decorado artístico y apetitoso

que revistas especializadas publican. Van estos proyectos como ilustración del presente libro. Esperamos que sean buen consejo para las dueñas de casa. Y al final publicamos una serie de menús destinados a almuerzos y comidas, que a lo largo de un mes entero pueden ayudar y ser un descanso para todas aquellas que en las noches se ven angustiadas por la pregunta:—¿Qué hago de comer mañana?— con que la asedia la cocinera.

Ni un solo guiso se repite a lo largo de estos menús, y si en ellos se encuentran más platos que los que la economía doméstica indica, es simplemente para que haya campo de elección.



Mesa para té infantil. En el centro se ha colocado una especie de montaña de musgo con caminitos por donde suben muñecos y animalitos, hechos todos de dulce y de chocolate. En cada plato hay un mano de bizcochuelo. Todos los postres tienen forma de animalitos, menos los flanes.