

Año II

ABRIL DE 1911

No 16

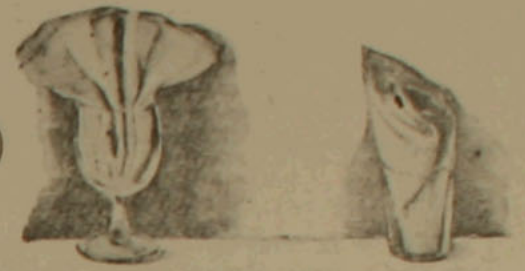
FAMILIA



PRECIO UN PESO.



Buen gusto y mal gusto en la mesa



El servicio sencillo y correcto de la mesa se obtiene dándole importancia á muchos detalles por pequeños que os parezcan.

En esta página podéis notar los errores que se ven muy á menudo y que pueden corregirse fácilmente.

La servilleta de la izquierda está doblada á lo ancho y puesta en el plato con su pan al lado. El otro arreglo es también muy bonito y muy correcto.

Estas dos maneras de doblar la servilleta y de ponerla dentro de la copa y vaso no es bonito ni de buen gusto en una mesa de familia. Se consigue así arrugar la servilleta y el efecto es más bien grotesco que bonito.

A la izquierda veréis la manera correcta para que la sirvienta sirva los platos. Debe pararse á la izquierda de la persona que está á la mesa. Esto permite á la persona que se va á servir á usar su mano derecha con facilidad. La calma sin ningún apuro debe ser una de las reglas primordiales de la buena sirvienta de mesa.

Por el grabado de la derecha veréis lo incómodo y lo feo que es servir por el lado derecho. Cuando la sirvienta pasa las cosas por el lado derecho á la persona que está sirviendo ésta tiene que tomarlas con la mano izquierda y se expone á dar vuelta el plato.

La manera correcta de arreglar los cuchillos, los tenedores y las cucharas con relación al plato y á otras piezas, es de la siguiente manera. Como os lo muestra el grabado de la izquierda. Esto es para una comida, que no sea de diario. Para una comida de familia se debe omitir la cuchara que está frente al plato, como también el tenedor de pescado que está al extremo de la izquierda. La mantecilla no se sirve en la comida, así es que el platito y el cuchillo para este objeto se debe suprimir.

A la izquierda se ve el desorden y la poca cultura. En una comida de familia que no tienen un buen sirviente hombre, el dueño de casa trincha; pero es más conveniente poner los platos con verduras sobre la mesa para que algún miembro de la familia que se sienta cerca, le ayude á servir éstas en el plato de asado ó de ave que el dueño de casa trincha.

Flores ó plantas deben tenerse siempre en medio de la mesa aunque sea para una comida de diario. Las flores artificiales son también usadas á falta de las frescas, pero esto es de muy mal gusto y una dueña de casa debe de sentirse avergonzada de poner flores artificiales sobre la mesa.

La pieza del centro debe ser baja. Una jardinera con helechos es muy práctica para ponerla todos los días en una mesa de familia, que lo que es para grandes comidas hay una gran variedad de maneras de adornarlas.

Las grandes jardineras con las flores colocadas muy en alto son de muy mal gusto, y además impide verse las caras con las personas que están al frente y la conversación se hace muy difícil. Los crisantemos que veís á la derecha y que son tan lindos, no son á propósito para la mesa porque son muy altos. El alto de la jardinera con helechos á la izquierda es un modelo ideal para la mesa de diario.

La dueña de casa sirve la sopa que la sirvienta coloca al frente de cada invitado.

A la derecha se ve la manera incorrecta de servirla, en que la sirvienta pasa la soperá á cada convidado para que se sirva. El resultado es desastroso tanto para la ropa como para el mantel.

Después que se ha concluído de comer se debe dejar el cuchillo y el tenedor como lo veís en este grabado. Y una vez concluída la comida, cada cual debe doblar cuidadosamente su servilleta. En este grabado se ve la manera incorrecta como algunas personas dejan sus cubiertos después de comer.

La servilleta tirada sobre la mesa sin doblarla es de muy mala educación.

