

DECORACION DEL...

Viene de la página PRIMERA

algunos repuestos. En la bandeja superior estarán apilados los platos limpios, cómodamente dispuestos. La bandeja inferior estará reservada para los platos usados que vayan retirándose de la mesa. Esto se hará sin necesidad de levantarse del asiento, y a medida que sea necesario.

EL MENU.—Constará únicamente de dos servicios, nunca de más. Es la única forma de simplificar las dificultades que su atención pueda presentar. Si esto se agrega un cocktail servido en el living, el menú estará completo.

Se eliminará del menú todo plato de última hora, dándose preferencia en esos momentos a aquellos que puedan esperar completamente terminados sin que por ello se echen a perder, o bien a media cocción, conservados en lugar fresco hasta el momento de darles el paso final por el horno.

Siempre se contará con los posibles retrasos, y por lo tanto que el cocktail se prolongue más de lo calculado.

Mientras el cocktail está preparado y listo en las mesitas del living, el primer plato estará ya servido en los respectivos lugares, juntamente con el agua, pan y mantequilla, antes que los comensales sean invitados a sentarse a la mesa.

El plato caliente y de resistencia, ya sea carne, ave, etc., con las verduras y salsa, esperará donde se mantenga caliente, ya listo para ser llevado a la mesa. Este plato, muchas veces, se pone para que sea servido por el dueño de casa, para que haga los honores a sus invitados, como anteriormente lo habrá hecho al preparar y ofrecerles el cocktail. La señora servirá la ensalada, si la hubiese, el postre y el café.

Siempre resultan sumamente prácticas las comidas preparadas en fuentes de horno donde ya van incluidos todos los elementos, y que pasan directamente en la misma fuente de la cocina a la mesa. Si el número de comensales lo requiere, se habrán preparado dos fuentes similares, de donde simultáneamente servirán de una el dueño de casa y de la otra la señora.

Si el plato de resistencia fuese una carne presentada en tajadas, se acompañará en la misma

RECETAS DE COCINA

A cargo de doña KETTY

Croquetas de bacalao con arroz

El bacalao cocido se pica bien. Se le agrega pan rallado, ajo y perejil bien menudado, se une con huevos batidos, sal y pimienta. Entre tanto, el arroz ya cocido, se escurre bien y se mezcla con el bacalao, se remueve todo un rato para formar una pasta homogénea. Luego se forman las croquetas redondas o alargadas, se pasan por pan rallado y huevo batido y se cuecen en manteca o aceite bien caliente.

Ensalada rusa con camarones

Componentes: zanahoria, remolacha, papas, arvejas, aceite, vinagre, pimienta, sal y camarones cocidos bien condimentados y fríos.

Salcóchense todos los vegetales, menos la remolacha, que se cocina aparte y sin pelar para que no pierda el color. Córtese en cuadritos pequeños, mézclense las zanahorias y las papas y póngansele los otros ingredientes con el aceite lo mismo que la remolacha y las arvejas. Se pone en una fuente una porción de ensaladas. Se hace una cavidad en el centro que se llena con los camarones ya preparados. Se cubren éstos con lechu-

ga tierna y se tapa con el resto de la ensalada rusa. Se adorna por encima con rodajas de tomate o de remolacha.

Mermelada de naranja

12 naranjas, agua, azúcar refinado, 4 clavitos de olor.

Preparar las naranjas de cáscara gruesa, rallar la parte amarilla pasariás por agua hirviendo, cortarlas por la mitad, sacarles las semillas; también la parte más dura del hollejo, es decir, la parte del centro y cortar toda la pulpa juntamente con la cáscara en tiritas muy finas, colocar en un recipiente y cubrir con agua, dejándolo unas 24 horas más o menos; al cabo de este tiempo se pone todo esto a cocinar, como también las semillas atadas a una muselina; cuando esté bien cocinada esta preparación se retira y se pesa pesando igual cantidad de azúcar refinado, se mezcla todo y se pone a cocinar a fuego algo fuerte, mientras se revuelve con una cuchara de madera. Para saber cuándo está cocinada se pone un poquito en un plato y se deja enfriar, si no corre al inclinarse el plato, es que está a punto.

FULGORES PARA EL CORA

Viene de la página PRIMERA

para amordazar las voces que esparcen la verdad aunque algunas veces ésta parezca fuerte y dura; para encadenar y sujetar la mano que se desliza sobre el papel vertiendo en él las ideas y pensamientos en pro de todo lo justo, de todo lo grande, de todo lo bello, de todo lo bueno.

Repito: Fulgores que descienden suavemente de las altas cimas no contaminadas por la impiedad de los hombres. Fulgores sublimes que encierran la dinámica moral y espiritual, la divina inspiración de los corazones que no sucumben ante el flajelo del dolor; de mentes sanas y ajenas a todo interés, cuyo propósito y finalidad esencial y primordial sea la saludable práctica del bien y el ejercicio de la virtud.

Clamemos al Supremo Creador, al amante Padre de las luces en el cual no hay mudanza ni sombra de variación, y El derramará sobre nuestros pobres seres rodeados de humanas limitaciones, los sacrosantos fulgores de su Divino Verbo que nos confortarán y nos guiarán con perfecta paz y seguridad al través de este valle de sombras y de quebrantos hacia la esplendente luz de su Reino Celestial.

Teodoro E. Quirós V.

La felicidad es una planta que no carece sino en la zona templada de las pasiones.

Santial-Dubay

MELCOCHERIA
LA ESTRELLA
Establecida en 1915
Haga sus pedidos
Teléfono 2909
o al
Apartado 973
JORGE DE FORD

¿PADECE USTED DE

- ✓ FLATULENCIA
- ✓ JAQUECAS
- ✓ PESADEZ

debido al estreñimiento?

Mastique este delicioso chicle

CUANDO no se sienta bien por andar estreñido, obtenga admirable alivio con Feen-a-mint, el delicioso chicle laxante.

Se ha comprobado científicamente que del mismo modo que la masticación ayuda a digerir los alimentos, el chicle Feen-a-mint hace su efecto masticándolo de modo que sus substancias medicinales pasan suave y gradualmente al aparato digestivo.

No castigue su estómago con laxantes fuertes. Use Feen-a-mint, según las instrucciones de la cajita. Verá que bien se siente.

FEEN-A-MINT

VOCACION...

—Viene de la Página PRIMERA

nos sentimos una inclinación, pero ocurre que a medida que pasa el tiempo, nuevos elementos se incorporan a nuestra personalidad, ahogando las voces que tomamos por verdadera vocación, y entonces, desorientados, conscientes de nuestro error, nos encontramos en un callejón o sentimos como si nos agrediera o sentimos como si nos agrediera a una muchedumbre a la que un impulso de pasión arrebatadora, o arrollados por un tumulto que nos desconcierta, y así permaneceremos hasta que una circunstancia cualquiera viene a revelar nuestra aptitud. A veces la contemplación de un paisaje o el eco de la música. Nada sabía Wagner de su vocación musical antes de escuchar por primera vez un concepto de Beethoven; pero ninguna manera de sugestión tiene la fuerza de comunicar vocaciones como el libro. El nos ofrece preceptos que nos guían en el propio conocimiento y en la revelación de aptitudes ignoradas. La vocación y el libro

fueron intimamente unidos, basta el punto de que si una lectura ha sido la fuerza reveladora de nuestra aptitud, nunca nos podremos librar definitivamente de ese género de lectura.

Hay seres extraordinarios que poseen multiplicidad de vocaciones. genios, que en su personalidad única y múltiple, reúnen fuerzas vocacionales poderosas. Napoleón es, entre otros, un ejemplo de esos seres privilegiados, estadista, escritor, guerrero, demostró igualdad de poder en esa diversidad de aptitudes.

La aptitud trata a veces de desfallecer. Hay ocasiones en que nos invade algo semejante a un gran cansancio físico, y se apodera de nosotros un deseo absoluto de abandonar nuestra inclinación. Es entonces cuando se necesita un empuje grande, una voluntad resuelta para que prevalezca.

El estímulo es un acicate para impulsar la vocación. Si el artista, el poeta en ciernes, escucha para sus primeros ensayos una frase de elogio, seguramente se lanzará se impulsará con ánimo a la creación de nuevas obras; pero si en sus primeros intentos se ve desalentado, es posible que su vocación quede individuo no posea una voluntad recia, capaz de dominar el ambiente.

Ocurre con frecuencia que muchos niños ofuscados con el anuncio previo de su incompetencia, crecen en un complejo que les incapacita para sobresalir, y tardan mucho tiempo en dominar la situación de apocamiento en que los colocó una frase imprudente.

Acertar para quien comienza su carrera literaria, es muy difícil. Se debe buscar intuitivamente, por medio de eliminaciones sucesivas, aquí y allá géneros diversos, sentando la planta poco a poco, cuidadosamente, hasta hallar el terreno firme dentro del cual se mueve con aptitud, y dedicarnos a ella con firmeza y resolución.

ACIDEZ EN EL ESTÓMAGO

No hay nada que se asemeje a NEUTRACID para traer un alivio rápido al que sufre de los trastornos producidos por la indigestión ácida, acedia y otras inconveniencias provenientes del exceso de acidez.

NEUTRACID es un producto nuevo, hecho especialmente para aliviar la superacidez estomacal. Nunca habrá experimentado Ud. tal mejoría. Compre una caja hoy mismo en cualquier farmacia acreditada. Tome una cucharadita disuelta en medio vaso de agua caliente después de cada comida: eso es todo.

INGLES
SE ABRIRÁ LA MATRICULA SEGUN EL HORARIO SIGUIENTE:
Para nuevos alumnos y ex-alumnos del 1º al 5 de Marzo
CURSOS ELEMENTALES CURSOS INTERMEDIOS
CURSOS AVANZADOS
Se estudia con Profesores de los Estados Unidos
Empezarán las Clases el Lunes 8 de Marzo de 1948
El Centro Cultural Costarricense - Norteamericano
"Cultura - Educación - Amistad"
Casa 539 Avenida Central
Teléfono 4336 Apartado 1489
HORAS DE MATRICULA:
3:30 a 5:30 - 7:30 a 9 p. m.
de Lunes a Viernes
El Director.

LA QUE NO SE DESODORA ... ¡LLORA!
Para absoluta protección - ¡use el deodorante YODORA!
PREPARADO A BASE DE CREMA FACIAL
Producto de McKesson & Robbins • De venta en todas las farmacias

GELATINA ROYAL BATIDA
Con el batidor de huevo, bata la Gelatina Royal antes de que se cueja. Déjela enfriar. Se obtiene un espumoso postre. La Gelatina Royal batida es fácil de hacer... ¡y más rica!
Royal POSTRE DE GELATINA
Reservante...
Deliciosa...

Kayser atrae todas las miradas

MEDIAS NYLON—las primorosas medias Kayser, tan famosas por su perfecto entalle y duradera belleza, se pueden obtener ahora en los últimos matices de la moda actual.

KAYSER

