

Porque es la mesa el espejo
De la buena educacion.

XVI.

De los juegos.

Quando busques el placer
De los juegos de tu edad,
Las reglas de urbanidad
Debes presentes tener.
Nunca juegues estruendoso
Ni en calle ni en azotea,
Ni en otro sitio que sea
Para juegos peligroso.
El niño bien educado
No debe nunca gritar,
Ni participio tomar
En un juego atropellado.
Procura tener buen juicio;
Y maldades nunca inventes,
Sino juegos inocentes
Que á nadie causen perjuicio.
Si en jardin estás jugando
Sé moderado en tu juego,
No saltes ni corras ciego
Las flores despedazando.

No de tus pasos en pos
Siembres destruccion y horrores;
Piensa, niño, que á las flores
Las ama y las cuida Dios.
Nunca con gozo maldito
Hieras á un pobre animal,
Que juego que causa mal.
No es un juego, es un delito.
No tomes por diversion
Juegos toscos y villanos,
Porque los juegos de manos
Juegos de salvajes son.
No debes nunca tomar
Pólvora y lumbre en tu juego,
Piensa, niño, que con fuego
Es peligroso jugar.



APÉNDICE.

DEL MODO DE TRINCHAR

Y DEL SERVICIO EN LA MESA.

I.

Es un punto muy importante de la buena educacion el saber trinchar, servir á los demas y servirse á sí mismo; pues nada hay mas desagradable que ver á una persona que sirve un plato intempestivamente; que hace saltar del trincherero las comidas sólidas, que derrama los líquidos, que distribuye los manjares en cantidades excesivas, que aparece en fin, en tales actos, llena de perplejidad y de embarazo,

41

II.

Debè tenerse un especial cuidado en no servir nunca un plato fuera de la oportunidad debida; y bien que en este punto haya alguna variedad no por eso dejan de existir reglas que tienen generalmente una aplicacion uniforme y constante, las cuales pueden reducirse á las dos siguientes: 1^a, despues de tomada la sopa, se sirven el pescado, los pasteles y todos los demas platos que necesitan del uso principal de la cuchara, y al fin los platos fuertes, las ensaladas y la caza; 2^a, en los postres, se sirven en primer lugar las frutas crudas: en segundo lugar los lacticinios: en tercer lugar las tortas y demas preparaciones de harina: en cuarto lugar las compotas, frutas secas, &c., y por último los dulces.

III.

Jamas nos pongamos de pié ni para trinchar ni para servir: este es un acto

que reúne á la vulgaridad é inelegancia, la circunstancia de ser extraordinariamente molesto y fastidioso para las personas que se encuentran inmediatas.

IV.

Para trinchar una ave, se principia por separar de ella el ala y el muslo, prendiéndola con el tenedor é introduciendo acertadamente el cuchillo en las articulaciones; y ejecutada esta operacion se van cortando longitudinalmente rebanadas delgadas de la parte pulposa, la cual ha quedado ya descubierta y desembarazada.

V.

De las aves pequeñas se deja el caparazon en el trincherero, y se sirven los cuartos y la pulpa, teniendo el cuidado de dividir previamente aquellos por las articulaciones; pero de las aves grandes tan solo se sirve la pulpa, dejando todo lo demas en el trincherero.

VI.

Las viandas de carnicería se dividen en rebanadas delgadas á través de las fibras musculares; pero de una pieza que trae huesos adheridos, se cortan tambien rebanadas longitudinales, cuando se hace difícil el corte transversal.

VII.

El jamon, aunque contiene un hueso, no se corta jamas longitudinalmente, sino en rebanadas trasversales muy delgadas, y dejando á cada una de ellas la parte de grasa que naturalmente saque en el corte.

VIII.

Las rebanadas de todas estas piezas se sirven con el tenedor, auxiliado siempre del cuchillo.

IX.

El pescado no se sirve con el cuchillo: la parte que ha de ponerse en

cada plato se toma con una cuchara, ó con una llana de plata á propósito para este objeto.

X.

Para servir un pastel, se corta con el cuchillo la parte de pasta correspondiente al relleno que va á servirse, y todo ello se pasa al plato por medio de la cuchara, cuidando de poner en éste la pasta sobre el relleno.

XI.

Todos los demas platos se sirven por medio del tenedor y el cuchillo ó de la cuchara, segun la naturaleza de cada uno; y quando es necesario auxiliar la cuchara, esto se hace con el tenedor.

XII.

La sal y la salsa se toman con una cucharilla que acompaña siempre al salero y á la salsera; y el azucar con unas pinzas que acompañan al azucarero. La sal puede tomarse, á falta

de la cucharilla, con un cuchillo que aun no se haya empleado en ningun otro uso.

XIII.

Quando vayamos á servir de un plato á todos los circunstantes, tengamos presente el número de estos, á fin de arreglar las porciones de manera que no llegue á apurarse el contenido del plato antes que todos queden servidos.

XIV.

Sirvamos siempre los platos con la delicadeza que es propia de la sobriedad que en todos debemos suponer, y seamos en esto todavía mas escrupulosos respecto de las señoras, para quienes sería un verdadero insulto el presentarles los manjares en cantidades excesivas.

XV.

Siempre que nos toque servir á los demas, cuidemos de destinar á las señoras y demas personas á quienes se

deba especial respeto, aquellas partes de los manjares que sean mas agradables y mas fáciles de comerse.

XVI.

En la mesa no se hace jamas una segunda excitacion para tomar de un manjar, y mucho menos de un licor. La persona que apetezca lo que le ofrecemos, lo aceptará desde luego; y si no lo acepta, es prueba de que le haríamos un mal, lejos de un obsequio, obligándola á tomarlo.

XVII.

No nos sirvamos nunca demasiado de ningun manjar. Aun en la mesa de familia, vale mejor servirse dos veces, que ofrecer á los demas la desagradable impresion que produce siempre un plato servido con exceso.

XVIII.

No pongamos nunca en nuestro plato, ni á un mismo tiempo, ni sucesi-

vamente diferentes comidas que hayan sido preparadas para ser servidas separadamente.

XIX.

Jamas nos sirvamos mayor cantidad de licor ó agua, que aquella que vamos á tomar de una vez.

XX.

Al poner en una taza café ó cualquiera otro líquido, hagámoslo de manera que no llegue nunca á rebosar.

XXI.

Cuando una persona nos sirva alguna cosa, ya sea á petición nuestra ó por ofrecimiento espontáneo le daremos las gracias en breves palabras, haciéndole al mismo tiempo una ligera inclinacion de cabeza.



COMPENDIO
DE
ORTOLOGIA.

—
NUEVA EDICIÓN CORREGIDA.
—

MÉXICO.

—
Imprenta de E. Murguía.
Av. del 16 de Septiembre, 54.

COMPENDIO
DE ORTOLOGIA,

ESCRITO POR UN PROFESOR DE INSTRUCCION
PRIMARIA,

CORREGIDO Y AUMENTADO
POR

JOSÉ ROSAS,

Y DEDICADO A LAS ESCUELAS
DE LA REPUBLICA.

Adoptado para servir de texto en muchos
establecimientos de instruccion pri-
maria de la capital y de los
Estados.

MEXICO.

Antigua Imprenta de Murguía.
Avenida 16 de Septiembre, 54.

1922

La propiedad de esta obra está asegurada con arreglo á la ley, y no puede reimprimirse sin permiso de D. José Rosas.



FONDO HISTORICO
FIGARDO COVARRUBIAS

COMPENBIO

DE

ORTOLOGIA.

PRIMERA PARTE.

LECCION I.

M.—Qué es ortología?

D.—El arte que enseña las reglas de la pronunciaci3n de un idioma 3 lengua, y tambien el arte de leer correctamente.

M.—Qué se entiende por pronunciaci3n?

D.—El modo de hacer oír los sonidos orales.

M.—Cuáles son los sonidos orales?

D.—Los que se forman con los 3rganos de la voz.

M.—Cuáles son los 3rganos de la voz?

D.—La garganta, el paladar, la lengua, los dientes y los labios.

M.—De cuántas maneras pueden ser los sonidos orales?

D.—De dos, simples 3 articulados.