

CURSO "DESARROLLO DE LA PERSONALIDAD"

LOS CUPOS SON LIMITADOS
PARA MAYORES INFORMES
LLAME AL TELEFONO: 23-5510
Srta. Julieta Isabel Barraza

*Curso "Desarrollo de la
Personalidad", que dicta
con el mayor de los éxitos
la Srta. Julieta Isabel
Barraza.*

LOS PROXIMOS CURSOS EMPEZARAN:

30 de octubre	6 noviembre:
Grupo No. 10 — 9:30 a 12 m.	Grupo No. 11 — 3:00 a 5:30 p.m.

El 30 de octubre será la graduación de los grupos Nos. 8 y 9



Grupo No. 9 (3:00 a 5:30 p.m.)

De izquierda a derecha: (1a. fila) Vilma García de Paredes, Gisela Page, Angela Laguna, Lelaida Chngmarín, Anna María Lo Polito y Aurora Castrellón.

(2a. fila) Dora del Carmen Martínez, Adela Zebede, Frida Tarazi, Marla Hinman, María Lina Saldaña y Magela Cabrera.

(3a. fila) Marcela Cohen, Rebeca Zbeda, Vivecka Him, Valerie Lee, Ginnina Morales y Nadhji Ortega.

(Paradas) Marisol Barreto, Isela Tejcira, Julieta Isabel Barraza, Gina Gim, Aura Alessandría y Flora Martinelli. (Faltan en la foto Maruja Antonatos y Alegre Zebede).



El Club de Mujeres Profesionales y de Negocios de Panamá tuvo una interesante reunión en la residencia de la Sra. Sonia de Altamirano para ultimar detalles de la presentación del **DESFILE DE BELLEZA DE GERMAINE MONTEIL**, gran acontecimiento artístico de alta costura diseñado para tal ocasión por el Sr. Ramón Valdiosera.

Este gran desfile será el jueves 28 de octubre en el Salón Portobelo del Hotel El Panamá y desfilarán bellas damitas de nuestra sociedad. En la foto un grupo de damas del Club con su presidenta encargada Sra. Anita de Robinson y la presidenta electa Srta. Carmen Linares.



Saludamos a la Srta. Lilian Nasser, Consejera Internacional de los productos de belleza **ESTÉE LAUDER** quien está en Panamá en viaje de negocios.

LLAMEMOS A LAS COSAS

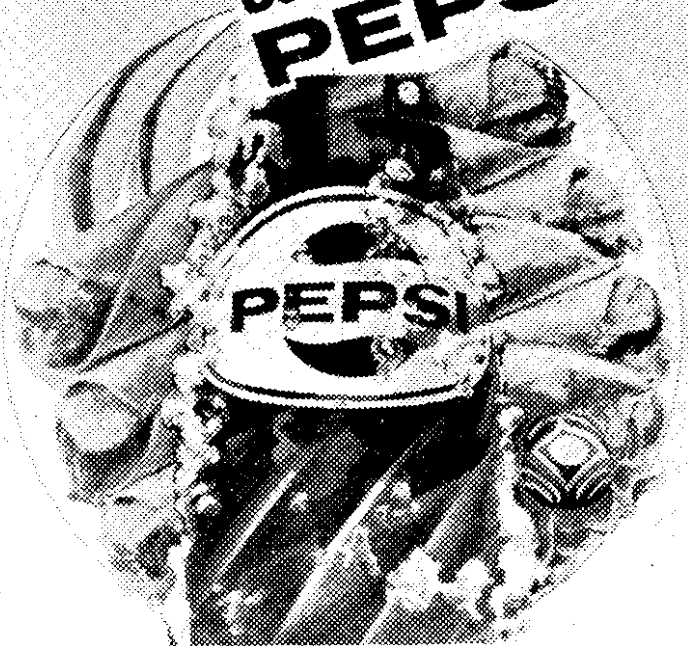
POR SU NOMBRE,

al pan, pan y al café...

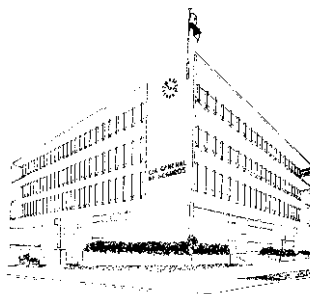
DURAN



**todo es más
sabroso con
PEPSI**



CIA. GENERAL DE SEGUROS



**34 AÑOS DE SERVIRLE
ININTERRUMPIDAMENTE
BRINDÁNDOLE
EXPERIENCIA Y
PROTECCION.**

**Le ofrecemos como parte
de nuestros
principales servicios**

SEGUROS de:

**INCENDIO
INCENDIO CON ROBO CON ESCALO**

AUTOMOVILES

FIANZAS

MARITIMO

RIESGOS DIVERSOS

**PARA CUALQUIER INFORMACION DE SEGUROS,
CONSULTE A SU CORREDOR O LLAME A
NUESTRAS OFICINAS QUE CON GUSTO
LO ATENDEREMOS**

TELEFONO: 25 - 0000

AVENIDA CUBA Y CALLE 34 ESTE

UN FIN DE SEMANA DIFERENTE

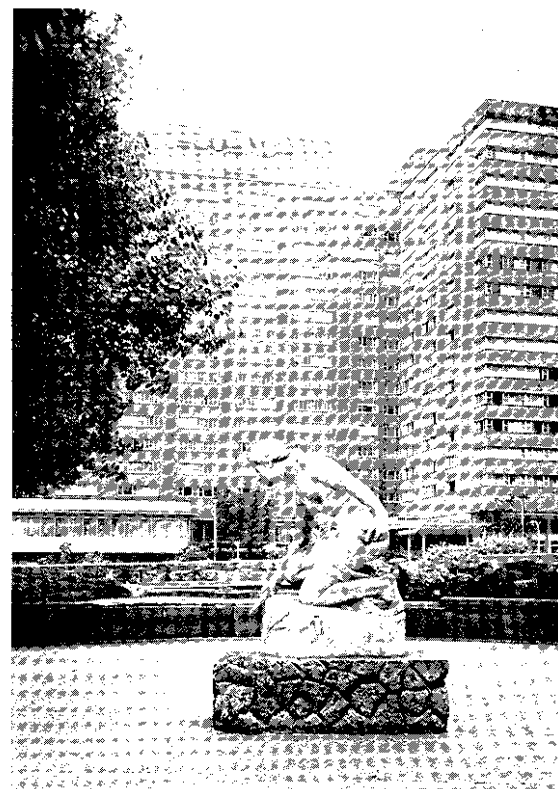
**EN BOGOTÁ
POR SOLO
B/. 98.00**

El precio incluye tres días y dos
noches, con dos desayunos y dos
comidas en el lujoso Hotel
Tequendama, en donde será recibido
con una copa de bienvenida.
Un pasaje de ida y vuelta a Bogotá
en Jet Avianca, con impuestos
pagados e impuesto de turismo
hotelero de Colombia.
Y el Plan Crédito Avianca. Para
reservaciones consulte su Agencia
de Viajes o a Avianca. Teléfono: 23-5225.

**AVIANCA-TEQUENDAMA:
LA MEJOR COMBINACION
TURISTICA
DE COLOMBIA.**

Avianca

Y además de pintar sus aviones de rojo,
Avianca continúa ofreciéndoles
su servicio exclusivo:
el de la Ruana Roja.



AVELINA PEREZ DE...

Su esposo entusiasmado y tal vez sorprendido por la agresividad ejecutiva de su mujer, se apresuró a colocarle un nuevo pedido con carácter de urgente, que llegó oportuno y fue realizado igualmente.

Sus cincuenta Balboas iniciales se habían duplicado y la "TIENDA DE BILO", como siempre se llamó, empezó a crecer en forma fabulosa, pues su dueña compenetrada de la idiosincrasia de su pueblo y del refinado gusto de la mujer chiricana, compraba lo mejor, sobre todo utensilios para el hogar, fina lencería, cubiertos de plata, manteles de hilo, en fin líneas comerciales que nadie había explotado todavía.

Su tienda y su casa se convirtieron bien pronto en fuentes de inspiración e ideas nuevas para quienes querían mejorar el aspecto de su hogar, utilizando casi siempre los mismos enseres, pero mejor dispuestos, colocados artísticamente por sencillos que fueran.

Mientras tanto el destino la preparaba para la gran hazaña que habría de librar, años más tarde al manejar "como un hombre" las Empresas Eléctricas de Chiriquí, propiedad de su esposo, Carlos González Revilla, quien murió prematuramente en 1942, dejándola viuda y con tres niños pequeños.

Permanecían aún arraigados los prejuicios, de que la mujer no debería intervenir abiertamente en los negocios, razón por la cual hubo de mantenerse un poco distanciada por algún tiempo de las posiciones directrices, hasta que surgieran oportunidades más propicias y mejor ajustadas a la época.

Fue entonces, cuando acometió con prudencia y sagacidad nuevos planes de expansión sobre los importantes servicios de utilidad pública tan necesarios al progreso de los pueblos.

Bajo su atinada y enérgica dirección se fortalecieron estas empresas gigantes, que representan muchos

millones de Balboas y un gran impulso al desarrollo económico del país.

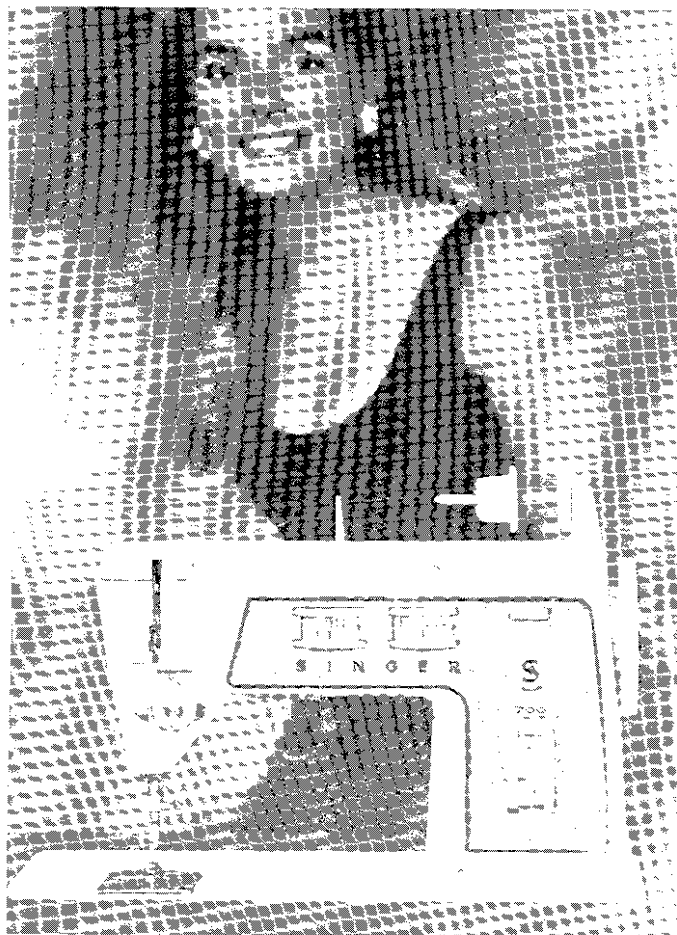
EXQUISITA AMA DE CASA Y DECORADORA SENSACIONAL.

Quedaría incompleta la imagen de la señora Avelina de González Revilla, sino hiciéramos un breve relato de su talento artístico desplegado en la decoración moderna y sus aptitudes maravillosas como mujer de hogar.

En 1946, la escritora social Jessie Jean Marsh, le dedica la portada y una página entera del Magazine Los Angeles Times HOMES, para ponderar la originalidad decorativa, de la nueva Cónsul en Santa Mónica, Avelina Pérez de González Revilla, quien al toque mágico de sus habilidades, había convertido un caserón de estilo colonial en un palacete de la era victoriana.

Decía la comentarista que cada habitación tenía estilo diferente y el sello personalísimo de su dueña,

(siga a la página 42)



Singer presenta
**Un Milagro
De Máquina
SINGER 700**



REVLON REVELA: Un delineador a prueba de errores.

'Fabuliner'. Delineador automático a prueba de manchones y borrones-es perfecto.

Usted podía confiar que Revlon inventaría un delineador superior a todos los que haya usado antes (aun los nuestros). Fabuliner le permite dibujar líneas tan delgadas o tan gruesas como quiera. El pincel automático tiene siempre la cantidad pre-

cisa — sin sedimentos molestosos! Y porque la fórmula es diferente, usted obtiene un suave brillo, lustroso acabado, que ningún otro delineador le puede dar. En Black, Brown, Black/Brown, Meadow Green y Cornflower Blue. En precioso estuche portátil.



'Fabuliner' de Revlon

CASO NAVARRO...

muerte de No Navarro había sido ahorcamiento.

Ya sabido esto y rechazada la posibilidad de suicidio, tanto por carencia de evidencia, como por conocimiento del carácter de No Navarro, la investigación correspondía no al alcalde o al personero, sino a las autoridades del circuito judicial. Mientras, en el pueblo corrían los comentarios y suposiciones. ¿Quién, aparte del hijo, tenía rencillas con No Navarro?

La propiedad de éste, al otro lado del río, colindaba con la de un Higuera, que varias veces se había quejado de que las vacas y los cerdos de No Navarro se metían en su predio y le hacían daño a sus sembrados. Hasta había asegurado que el viejo Navarro, por tirria, o por su espíritu ruin, abría boquetes en la cerca para que sus animales se pasaran a la propiedad de Higuera. Y éste, que estando en tragos lo encontró no hacía mucho tiempo en el pueblo, lo había desafiado y dijo que lo mataría. Por tanto Higuera era sospechoso.

Y cuando a los cuatro días del suceso vieron en la vecindad del lugar en que había ocurrido, una gallotera, los campesinos y con ellos la mujer de Higuera, fueron a investigar y hallaron, colgado de la rama de un jobo, el cadáver ya descompuesto, del que identificaron como el hijo de No Navarro. La forma como el cadáver se encontraba suspendido excluía completamente la posibilidad de un suicidio.

Así la autoridad se encontraba frente a un doble crimen, por ahorcamiento, en las personas de un

hombre considerado como rico, pero avaro en extremo, y de su hijo, y que sólo tenían como posible enemigo a Higuera.

Los Higuera tenían fama de belicosos y agresivos. Se contaba del viejo Jacinto, tronco de la familia, que cuando fue llamado para atender a dos de sus hijos que se habían herido gravemente en una pelca fraternal, después de coserlos y animarlos y recetarles aguardiente con guaco y otros menjunjes para evitar el pasmo, les dijo que como ninguno de los dos había salido mejor que el otro, tenían que pelcar de nuevo cuando sanaran.

El padre del Higuera a quien se acusaba ahora, había dado muerte a un tío suyo, también bajo los efectos del alcohol. El hombre, avergonzado, arrepentido, había purgado su pena; no tomó un trago más y fundó la familia honrada y trabajadora, apreciada por todos, cuyos miembros masculinos, al tomar, se volvían asaz peligrosos.

Los que conocían a Higuera no les cabía en la cabeza que a éste le hubiera durado tanto la borrachera que hubiera podido asesinar tanto a Navarro como a su hijo sin que estos hubieran opuesto resistencia y se hubieran defendido. Era de suponer que hubiera empleado un cuchillo, o el machete; pero una cuerda... Sin embargo, ¿no había sido la mujer del propio Higuera quien había llamado la atención hacia los gallinazos y hasta había llegado como si conociera el camino hasta donde estaba el muerto?

El Fiscal completó las investigaciones, levantó el sumario y con ojo certero hizo comparecer a Higuera y a su mujer, los sometió a un inte-

rrogatorio ejemplar: “—¿Dónde estaba usted en la tarde del miércoles 22 de este mes? —¿Cuál miércoles dice usted? —El miércoles 22 de este mes. —¡Ah! ¿Y ese miércoles cuándo jué? ¿El pasado? —No señor. El miércoles 22. —¿Qué le parece, que no sé que miércoles dice usted! —El día en que usted mató al Señor Navarro y a su hijo. —¿Que yo los maté? Yo no los he matado. —Sí señor. Usted fue. Y vale más que confiese ahora para que la pena sea menor. —¡Ajño! ¿Y usted cómo quiere que yo confiese lo que no he hecho? —Usted era el único que tenía diferencias con Navarro, y usted lo amenazó de muerte el domingo anterior. ¿Por qué lo mató? Y sobre todo, ¿por qué fue tan cruel que mató también al hijo? —Señor yo estaba en tragos y si entonces el hombre se me para, tal vez lo hubiera matado. Uno es capaz de hacer cosas que no debe con el aguardiente. Pero que yo haya ido después a matarlo. ¡No hombre! El re-jo ese no es suyo. —No señor. No es mío.

La mujer dijo que el marido había llegado chispo a su casa y maldiciendo a Navarro. Pero después solamente había salido a su trabajo. Que si sabía ella ¿qué había hecho el miércoles 22 en la tarde o en la noche? En la tarde no sabía ella porque él andaba en su trabajo y ella no andaba detrás. Pero a las seis estaba en su casa y no se había movido de allí. —¿Que por qué ella había llamado la atención sobre la gallinacera? —Bueno. Ella sabía que una gallinacera significa animal muerto. A No Navarro lo habían encontrado ahorcado, según decían

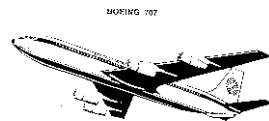
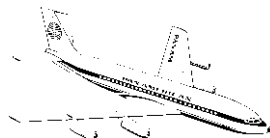
(siga a la página 58)



Teléfonos: 25-5490; 25-5491
Avenida Perú final No. 72

Apartado Postal: 465 Panamá 1, Panamá

**Calculadoras
y
Sumadoras
"Monroe"
Artículos y Equipo
para
Oficina en General**



1 DE OCTUBRE DE 1971

GRAN APERTURA DEL MUNDO DE WALT DISNEY
(DISNEY WORLD)

Consulte a su Agente de Viajes

o

PAN AM
Sobre Excursiones



Calle 34, entre Ave. Cuba y Justo Arosemena
Teléfono: 25-8570 Panamá, R. de P.

**SU FUTURO
SE ASEGURA
SI ASEGURA
SU FUTURO
CON
ASEGURADORA
MUNDIAL
DE PANAMA, S. A.**

ARTE CULINARIO . . .

- 1/2 cucharadita de tomillo
- 1 cucharada de sal
- 1 ramito de perejil
- 1 hoja de laurel
- 6 cucharadas de mantequilla
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo
- 1 zanahoria picada
- 4 cucharadas de harina
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 1 taza de caldo de carne
- 1/2 taza de hongos
- 1/2 taza de cebollitas, de frasco si no se consiguen frescas.

Se deja la carne en remojo por dos horas en el vino, brandy aceite y sal, pimienta tomillo perejil y orégano.

Se saca la carne se escurre bien conservando el líquido y las especias. Se seca la carne con una esponja.

Se calienta 3 cucharadas de mantequilla en una olla o vasija apropiada. Se dora la carne por todos los lados. Se retira la carne de la olla.

En la misma vasija se añade 2 cucharadas de mantequilla y se dora la cebolla, la zanahoria.

Se une la pasta de tomate y la harina, se le añade el líquido con las especias (en que estaba la carne) y el caldo. Se cocina hasta el hervor.

Se vierte la carne en la cacerola, se tapa y cocina a 350 F por dos horas. (según la carne). Se deja enfriar, se envuelve la cacerola y se congela.

Se calienta una cucharada de mantequilla en una vasija y se fríen las cebollitas hasta que estén doradas, se le añaden los hongos.

Se guardan aparte en una vasija en el congelador.

El día que se va a servir, se calienta la cacerola destapada en el horno 1 1/2 a 2 horas (350 F.). Antes de servir se le vierte encima las cebollitas y los hongos.

Se sirve generalmente con papas.

Langosta en salsa Bechamel

- 5 tazas de langosta
- (5 libras de langosta)

- 3 galones de agua
- 6 cucharadas de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 3 cucharadas de Vinagre o jugo de limón.

Fumet o caldo de pescado
(2 1/2 tazas)

Salsa bechamel (3 tazas)

Se coloca en una olla grande el agua, la sal, pimienta y vinagre. Se deja hervir y se echan las landos y se dejan hervir por 15 minutos. Se sacan y se colocan en agua fría. Se les saca la carne y se guardan las cáscaras.

Método americano

Se abren las langostas vivas con tijeras especiales se le saca la masa y después se guisan.

Método francés

Se añade la salsa bechamel a la langosta, se deja enfriar y se congela. Si se ha cocinado las cáscaras con la langosta se guardan éstas en el congelador. Si no se han cocinado, se cocinan (guardando el líquido para cualquier otro uso inclusive para añadir al fumet de pescado).

El día que se sirve: Se calienta a baño de maría, revolviendo ocasionalmente.

Se puede servir en las cáscaras de langosta o en Voul au vent o tostadas.

En los números anteriores hemos dado las recetas de fumet y salsa bechamel.

Bomba de Helado de Pistacho y Mouse de Chocolate

- 3 pintas de Helado de pistacho
- 3 tazas de Mouse de Chocolate y Ron

Se enfría un molde hondo de más o menos 3/4 de galón. Cuando está frío se cubre las paredes con el helado de pistacho a un espesor de dos pulgadas, apretándolo contra las paredes de la vasija con una cuchara de madera. Se mete al congelador por 30 minutos.

Se saca el molde y se rellena con el mouse de chocolate y ron. Se cubre con papel de aluminio y se deja congelar por lo menos por un día.

El día que se va a servir. El molde se sumerge hasta las 3/4 partes en agua

caliente. El proceso no debe durar más de 10 segundos. Se aflojan los lados con un cuchillo y se voltea sobre una bandeja fría. Se coloca de nuevo en el congelador.

Cuando se sirve se puede adornar con crema batida. Para cortar es aconsejable un cuchillo mojado en agua caliente.

Mouse de Chocolate y Ron

- 1 taza de azúcar
- 9 cucharadas de chocolate oscuro sin dulce.
- 6 cucharadas de agua
- 6 yemas
- 1/4 de cucharadita de sal
- 3 tazas de crema espesa
- 6 cucharadas de ron

Se combina la azúcar y el chocolate en una olla. Se le añade el agua. Se deja hervir sin revolver hasta que llegue al punto de bola. (cuando se vierte unas gotas en un platito con agua fría se hace una bolita).

Se baten las yemas hasta que tomen un color pálido y espeso. Se le añade el sirope de chocolate en forma de hilo delgado y se sigue batiendo hasta que espese a punto de merengue. Se deja enfriar.

Se bate la crema y se le añade el ron a la mezcla de las yemas y se envuelve ésta en la crema.

Sorbete de aguacate

- 1 1/2 taza de aguacate majado
- 1 taza de jugo de limón
- 1 taza de jugo de naranja
- 2 tazas de azúcar
- 1 pinta de crema batida o una lata de leche crema casi congelada y batida.
- 2 cucharadas de cáscara de limón rallada.

Se combinan los jugos de fruta, aguacate, azúcar y cáscara de limón y se mezcla hasta que el azúcar esté completamente disuelto. Se pone esta mezcla en una vasija en el congelador por media hora. Se saca del congelador se pone en una vasija y se mezcla bien y se le añade la crema batida. Se empaca en una vasija encerada o una plástica. Porción para 12 personas.

un momentito con sabor...



CAFE
SITTON

Los niños la prefieren



LECHE "ESTRELLA AZUL"



LA MEJOR CALIDAD
EN PRODUCTOS LACTEOS



AVELINA PEREZ DE...

pero la estampa ilustrativa de la portada era un saloncito de recibo. Cielo raso floreado en rica textura con paredes y alfombras. Cortinas festoneadas de chenille enmarcando dibujos de rosas de tallos largos de un profundo rojo Du Barry. Sobre la mesita del centro, vestida con drapado imperio, una panameña luciendo la garbosa pollera.

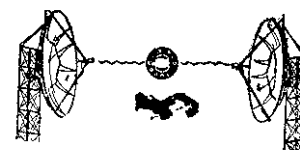
Es bueno observar que además de su casa de Santa Mónica, California, la señora de González Revilla, adquirió otra en Cold Water Canyon, en el exclusivo barrio residencial de Beverly Hills, la cual remodeló a su manera, despertando la curiosidad y la admiración a sus vecinos. Jardines, patios y habitaciones interiores combinaban ingenio, buen gusto y un exquisito amor por las cosas bellas y acogedoras. Tanto gustó su residencia que al ofrecerla en venta, fue comprada por el astro Marlon Brando.

Sin embargo, donde realmente ha hecho derroche de imaginación e inventiva ha sido en los arreglos navideños. Sus hogares se hicieron famosos en los Estados Unidos y año tras año las Revistas BETTER HOMES & GARDENS, BEAUTIFUL HOUSE, retrataban a colores su colección de adornos y destacaban el mejor en su Sección de "Christmas Ideas", con merecidos elogios de expertos en la materia.

En 1958, por ejemplo, llamó poderosamente la atención un Niño Dios, acunado en un pesebre de "papier mache", rodeado de medallones con diminutas estrellas que despedían una suave luz azul.

En 1959, un simple y corriente árbol de Navidad, fue transformado en una ascua opalescente de suaves resplandores metálicos. Un toque de escarcha, bolas de nieve, cabellos de ángeles y querubines con trompetas completaban la ensoñación.

Un hermoso árbol de ocho pies de alto, donde anidaban palomas blancas, cautivó la atención de los norteamericanos en la Navidad de 1960. Doña Bilo, saliéndose de lo tradicional, juntó retorcidas ramas secas en un tronco y los envolvió en



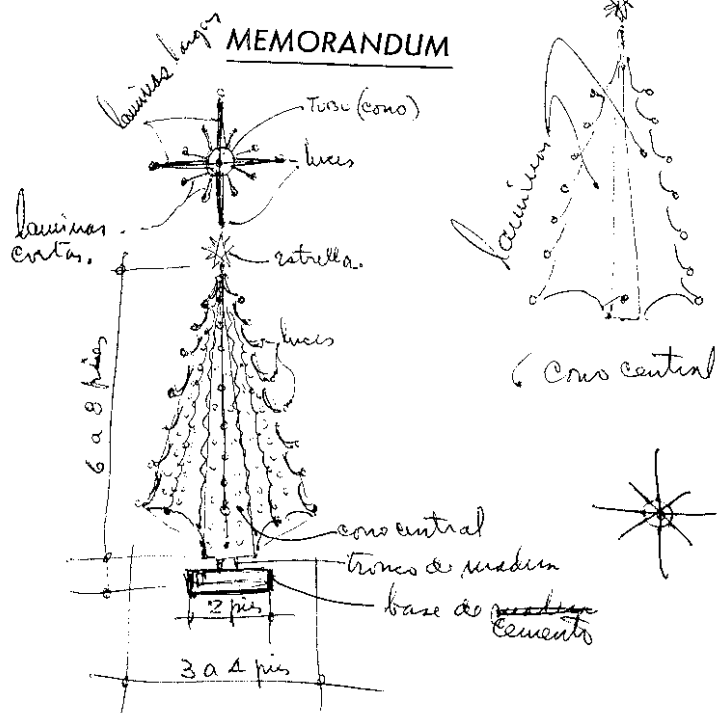
Comunicaciones, S. A.

TELÉFONO: 5-5464

APARTADO 8462 - PANAMA 7, R. de P.

MEMORANDUM

En la mesa de conferencias ejecutivas, dibuja muchas veces los adornos que tiene en mente. Contesta teléfonos de Londres, Hon Kong, Miami, entrevista técnicos para sus empresas de utilidad pública y al mismo tiempo piensa en embellecer su hogar.
(Boceto a tinta de Bilo Pérez)



"papier mache". Luego combinó barnices oro y plata y verde limón. Roció el conjunto y el resultado fue un estilizado y maravilloso árbol viejo musgoso. En la oquedad de las ramas los nidos, a lo largo de ellas colocó racimos de uvas sobre hojas de parra guarnecidas de doradas espigas. La paz y la abundancia fue el simbolismo de aquella mente creadora. Pero todavía había algo más, cajetas vacías se amontonaban alre-

(siga a la página 44)

CORRUGADO PANAMA, S. A.

Fabricación de Cajas
de

Cartón Corrugado

Ave. Balboa y Calle 19 Este Bis

Teléfono: 62-7533

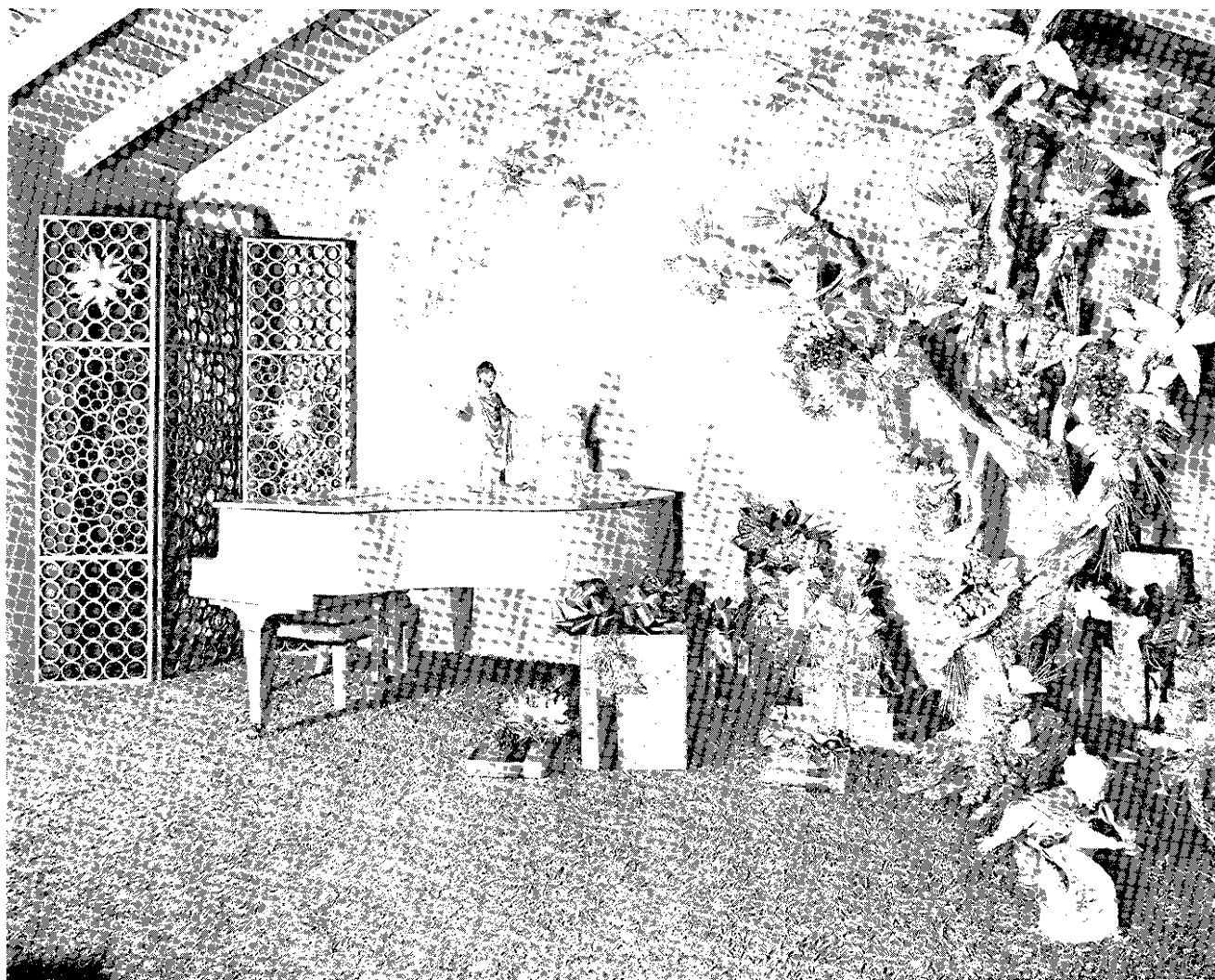
Telex: Corruca 3480035

Apartado Postal 7529

Panamá 5, Rep. de Panamá

La estilización, la inventiva y el simbolismo, fue la trilogía magnífica que hizo impacto en el corazón de los amigos norteamericanos de doña Bilo, durante las fiestas navideñas de 1960. Sus innovadoras ideas rompían viejos moldes tradicionalistas, pero al mismo tiempo difundían un mensaje de Paz y Prosperidad. Por otra parte, el biombo hecho de ruedas de cartón en dimensiones estéticas y las cajas decoradas para regalos, podrían dar pie a nuevas industrias.

(Foto Jack Laxer)

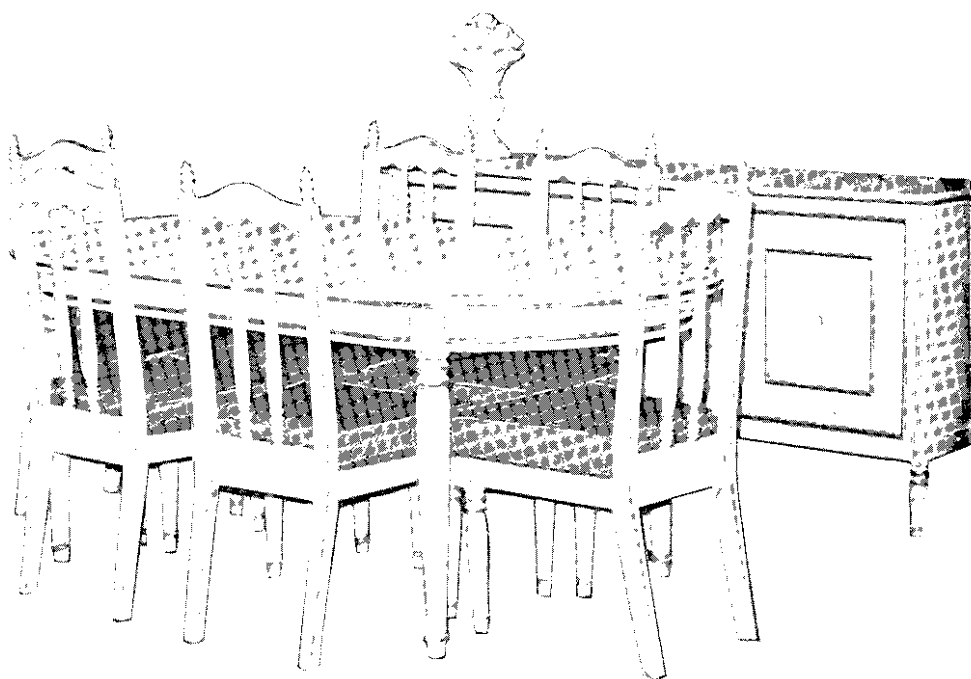


los más bellos muebles en Guardia y cia.

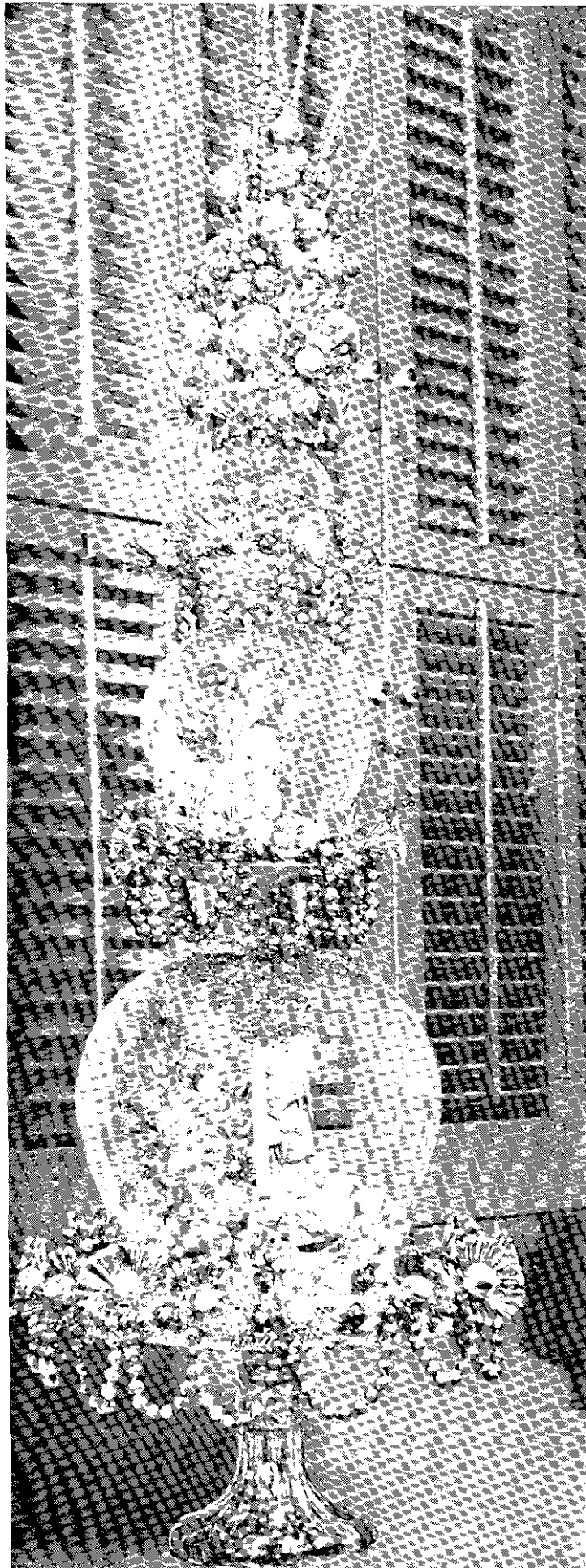
Guardia y Cía. de la Transístmica tiene preciosidades en muebles para sala, comedor, recámara, terraza. . .

También bellísimos adornos, artículos de regalo y los mejores artefactos eléctricos.

GUARDIA Y CIA. TRANSISTMICA.



BB&M



Esplendoroso y original árbol de Navidad, formado con tres copas de coñac invertidas en escala de tamaño. El ingenio y el buen gusto hicieron lo demás en la Noche Buena de 1962. (Foto de BETTER HOMES & GARDENS, Christmas Ideas for 1962, pág.30).

dedor del árbol en forma de regalos; sus tapas estaban decoradas en tal forma que se podían abrir sin dañar el adorno. Una madona confeccionada de un maniquí para sombreros y Reyes Magos oferentes, completaban el ambiente de Noche Buena.

En 1962, de tres grandes copas de coñac invertidas, colocadas de mayor a menor y unidas con agua de cola soluble, formó doña Bilo, un esplendoroso árbol de Navidad, cuya base era un plato de pastel con pie de cristal de roca y revestimiento de plata.

En la copa inferior y mayor por supuesto, introdujo una virgen sedente con una vela y bolas de colores, en la siguiente un Niño Dios y pastorcillos, en la superior rosarios y flores luminosas. Coronaba el conjunto cónico bombillos torneados y grandes bombas de escarcha.

Guirnaldas de cuentas y rosetas de cristal en la base emitían tenues luces como toque final a este sensacional adorno navideño.

Sería largo enumerar sus éxitos como decoradora, como sería difícil decir la palabra justa a su capacidad ejecutiva, pero es bueno resaltar que para sus ejecutorias como tales, no ha necesitado partir de la riqueza ni utilizar materiales caros para construir y obtener lo que se propone.

De tubos de cartón, por ejemplo, donde vienen envueltas telas y alfombras, doña Bilo, fabricó un biombo que desafía la técnica y la estética modernas. Serrucho, cola y marcos de madera fue todo lo que

(siga a la página 46)

"WEDGWOOD" (China)	"MINTON" (China)	"ROSENTHAL" (Porcelana)
"Un Objeto Hermoso Es Siempre Una Joya"		
"BODA" (Cristal)	"ORREFORS" (Cristal)	"BACCARAT" (Cristal)
AVE. TIVOLI	SHAW'S	CAMPO ALEGRE

Madurito

*La invita a
maquillarse con*

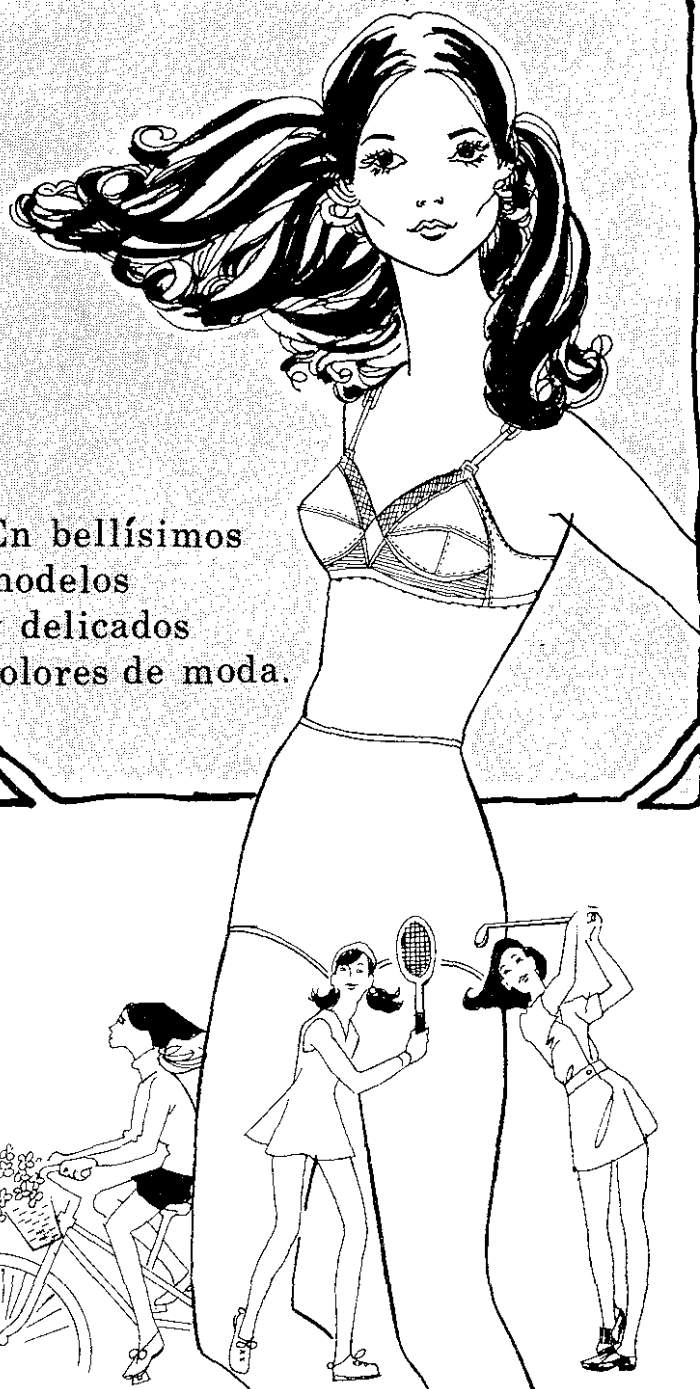
STENDHAL



Exquisite Form

brassieres

*Para la mujer
de hoy!*



En bellísimos
modelos
y delicados
colores de moda.



"White Label"

Scotch Whisky

-nunca varia

DISTRIBUYE

JULIO CANAVAGGIO, S. A.

