

En las fotos, diferentes aspectos del sencillo e imponente encuentro de Juana Oller de Mulford con la juventud panameña. Esta juventud que, feliz y sin timideces le dio muestras de admiración y cariño.

El 23 de noviembre pasado, la Sra. Juana Oller de Mulford, valor prestante de las letras panameñas, fue objeto de un cálido recibimiento por parte de las alumnas de los III Años del Colegio Internacional de María Inmaculada.

La Sra. de Mulford fue invitada a presenciar la exposición de maquetas, interpretando fechas, situaciones y personajes de su libro *Tradiciones y Cuentos Panameños*.

La idea brillante de la profesora de español, Sra. Brunilda de Isaacs, fue puesta en práctica por las alumnas con gran agilidad creativa que llenó de emoción a la Sra. de Mulford. Las alumnas, felices, prepararon un programa y ofrecieron su trabajo. La Prof. de Isaacs en breves palabras ponderó la obra de la Sra. de Mulford y para terminar dijo: "...La sugestiva lectura de la obra llevó a las alumnas de los III Años a plasmar con esmero y gran despliegue artístico los aspectos más florecientes del libro. Sus trabajos creativos han sido tan hermosos que nos hemos permitido exponerlos y dedicarlos con admiración y cariño a la autora del libro, Juana Oller de Mulford".



GRAN VARIEDAD DE DISEÑOS PARA DECORAR

LAS PAREDES DE SU RESIDENCIA • OFICINA O LOCAL COMERCIAL



*Decoraciones Doris*

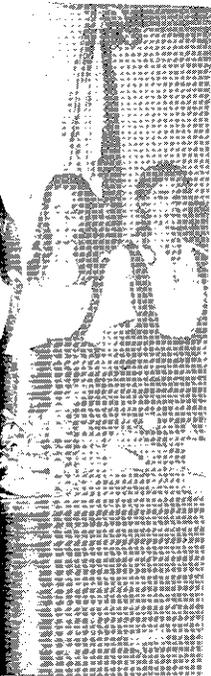
DISTRIBUIDORES DE LA IMPERIAL WALLPAPER MILL

TELEFONOS

CALLE EL PAICAL Y TRANSISTMICA

61-7530 61-6553

APARTADO POSTAL 4188 PANAMA 5, R. de P.



Fotos: Gómez Santos



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.**

*"Madame Frou-Frou" una Boutique distinta  
abre sus puertas para complacencia  
de la Mujer Elegante*



*"¡Sentirse mujer, es sentirse bella!"  
"¡Sentirse mujer, es sentirse coqueta!"  
¡Sentirse mujer, es sentirse encantadora!  
¡Sentirse mujer, es sentirse bien vestida!  
Sentirse bien vestida, es vestirse donde  
"¡MADAME FROU-FROU!"*

Avenida Federico Boyd y Calle 51, No. 22  
a un costado del US Investment Bank.  
Teléfono: 23-8913

Y empezaron las damas más distinguidas de Panamá, a vestirse donde "Madame Frou-Frou" ¿El por qué? Sencillamente porque "Madame Frou-Frou" trae un solo modelo en una sola talla. Su vestido no lo encontrarán ni en otro color, ni en otra talla. ¡Fantástico! ¿verdad? ¡Pero no increíble! Allí radica el éxito de esta Boutique y allí radica su orgullo en poder decir que es una boutique distinta.

En la foto vemos a las exclusivas modelos de la Boutique posando con un grupo de damas asistentes a la cena mensual que tuvo la Asociación de Mujeres Contadoras de Panamá en el Salón Alhambra del Hotel Granada el pasado mes de octubre. Las lindas modelos exhibieron preciosos vestidos.



La AFAN, también oyó de la Boutique "Madame Frou-Frou" y en su última reunión mensual invitaron a la Sra. de Amado a presentar sus modelos exclusivos.

En la foto vemos a las modelos, de izq. a der.: Alina, Cynthia, Belinda, Adriana y Esther. Juventud y Belleza completamentadas por los elegantes y exclusivos modelos de ropa de la Boutique más linda de Panamá, la BOUTIQUE "MADAME FROU-FROU".

El desfile fue muy elogiado por todas las damas asistentes por lo distinto y por su gran colorido y belleza.

La Sra. Josefina Susto de Amado, culta y distinguida dama panameña, retornó a su querido terruño después de vivir por muchos años en Europa y Argentina.

Fue su esposo embajador de Panamá en diferentes países de Europa y Argentina y cautivados por las bellezas de Buenos Aires decidieron fijar allí su residencia.

Al regresar a Panamá, la Sra. de Amado quiso que la mujer panameña conociera la bella ropa de corte europeo y, ¿por qué no? con precios a la altura de la realidad. Así nació la Boutique "Madame Frou-Frou", una boutique distinta.

Rápidamente hizo sus contactos con tres de las mejores fábricas de ropa en la Argentina, y consiguió representar exclusivamente a la famosa casa de modas francesa "Catherine" y así en junio pasado inauguró su boutique, lindamente decorada y cómodamente situada con amplias facilidades de estacionamiento.

Le tocó al distinguido historiador panameño —padre de doña Josefina— don Juan Antonio Susto, el corte de la cinta. En la foto vemos a la Sra. de Amado (centro) acompañada de su padre, del cura párroco de la Iglesia de la Virgen del Carmen, quien bendijo el local, de sus hijos y amigos allegados.



# AGUA BRAVA

Estimulante . . . Bravía . . . una fragancia moderna para el hombre bravamente masculino.

Agua Brava y su línea completa:  
Eau de Cologne, Foam Shave, Eau de Cologne Spray, After Shave, Men's soap duo, Bath Shower Gelée, Deodorant Spray, Body Rub, Talc for men, Conditioning Hair Tonic, Outdoor Cream, Bronzing Gel, Agua Brava Sets.



Distribuidores Exclusivos AGENCIAS **MOTTA**, S. A.

# UN NUEVO ESTILO DE VIVIR GOLF RESIDENCIAL EN LA FABULOSA PLAYA CORONADO

## PRECIOSOS MODELOS DE VILLAS



Otro de los grandes sueños de Coronado, comienza a convertirse en palpitante realidad ante la afanosa actividad de los hombres y las máquinas de la firma constructora Díaz y Guardia, asociados dinámicos de Coronado, S.A. en esta empresa que dará a nuestro país, su primer club de golf residencial, con preciosas villas de estilo colonial.

Para los muchos visitantes de la primera ciudad de recreo de Panamá, ya no es motivo de asombro el imponente complejo recreativo con sus airosos condominios que dominan el panorama, ya que en una excitante "tour" son llevados a los terrenos donde comienza a tomar forma la enorme cancha profesional de golf, con 18 hoyos par 72, que será rodeada por la más fabulosa área residencial de campo, con villas, mansiones, condominios y un lujoso club house. Los que gusten disfrutar plenamente del amor a la vida, podrán hacerlo dentro del nuevo estilo que ofrece el golf de Playa Coronado, un paraíso de verdes "Fairways", rítmicas calles coloniales, cantarinas fuentes, veredas para pasear en bicicletas, muchas piscinas y preciosos jardines privados donde imperan las bellas veraneras rojas.

Allí se vivirá en una deliciosa paz tropical, donde los autos serán puestos a tomar siesta pues el principal medio de transporte dentro del golf serán las bicicletas, en todos los mo-

delos imaginables, para uno, dos o más pedalistas. Así se estimulará el sano ejercicio y se conservará la ecología.

Las aldeas de villas, la primera de las cuales es la novedosa Bouganvilla, será un exclusivo vecindario con piscinas, prados, fuentes y preciosas villas con dos ó tres recámaras, con alfombras "Shag" de pared a pared, terraza española, techo de tejas, sala de estar, bar, cocina con estufa, horno, refrigeradora de 15 pies y derecho a la piscina, jardín común privado y uso del Laundromat.

Bouganvilla estará muy cerca del Club House, se registrá por el sistema de condominio, eliminando totalmente el problema de mantenimiento. También se estan ofreciendo villas de golf en dos estilos: Mediterranea de 3 recámaras y dos baños, y Cordobesa de 2 recámaras y un baño.

Estas preciosas y exclusivas villas de golf están diseñadas bajo la inspiración del estilo colonial con techos de tejas y ventanas de herraje español, al igual que las puertas de



En esta histórica foto se registra el momento en que el Excelentísimo Presidente de la República recibe la presentación exclusiva del fabuloso proyecto del Golf de Playa Coronado, del que ha suscrito la primera acción como socio fundador.

El Presidente Lakas se mostró entusiasta y manifestó que "en mi decálogo económico tengo como segundo punto la promoción del turismo, por lo que mi gobierno ve con buenos ojos proyectos como este, que además de procurar 1,500 nuevos empleos en nuestro interior, muestran la capacidad y dinámica empresarial panameña en el plano turístico internacional".



"Hay que vender a Panamá en el exterior con algo que solamente hay aquí", manifestó enfáticamente el señor José Rogelio Arias, Director General de Turismo, "No será difícil traernos mucho turismo, ofreciendo atractivos, como este fabuloso proyecto del Golf de Coronado, que recibirá con su Apart-Hotel el apoyo del IPAT."

moderna estampa con reminiscencias coloniales.

Tanto los lotes como las villas, pueden ser separadas con solamente B/.500.00 al precio de hoy. Existe amplio financiamiento con cinco instituciones bancarias.

Esta es una manera de regalar a su familia el nuevo estilo de vivir, porque el Club de Golf de Coronado esta diseñado para que lo disfrute toda la familia, descartando la posibilidad de "viudas o huérfanos del golf".

El grupo promotor que componen, por Díaz y Guardia, el ingeniero Gilberto Guardia y el arquitecto Julio Jiménez, y por Coronado, S.A. Roberto Eisenmann, Jr., su presidente, Carlos Arango, su vicepresidente y George Smith su gerente de ventas, están entusiastas por la gran acogida que ha recibido este último proyecto del golf en Playa Coronado, la primera ciudad de recreo de Panamá.

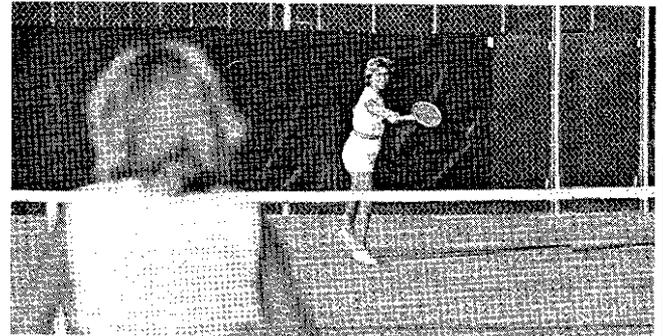
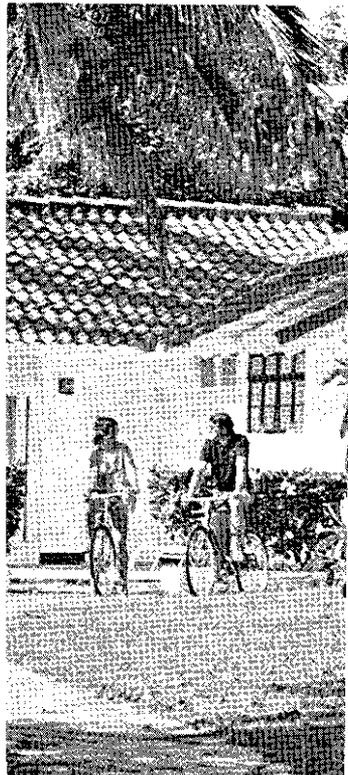
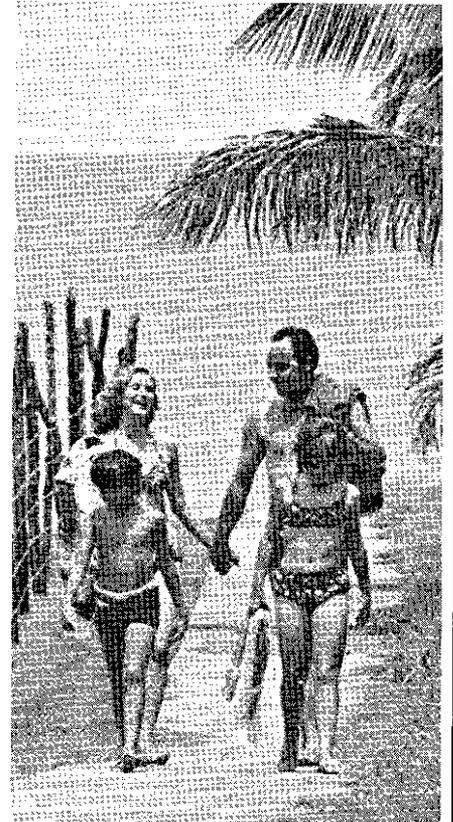
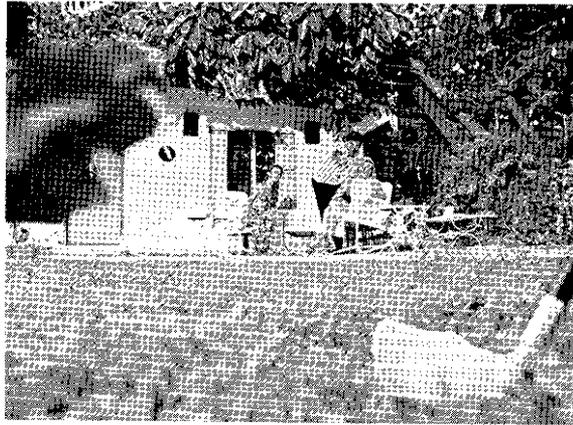


Este es el distintivo que lucirán los residentes y socios del Club de Golf Playa Coronado en sus carnets, calcomanías y certificados de acciones, gorros, camisas, etc. Está realizado en rojo veranera, color tema del nuevo centro recreativo.



Este es el hoyo 18, marcado por el propio Fazio, renombrado arquitecto golfista, a quien se deben los diseños de las mejores canchas internacionales, como la que ya comienza a perfilarse en el Golf de Coronado.

## SOFISTICADA VIDA CAMPESTRE



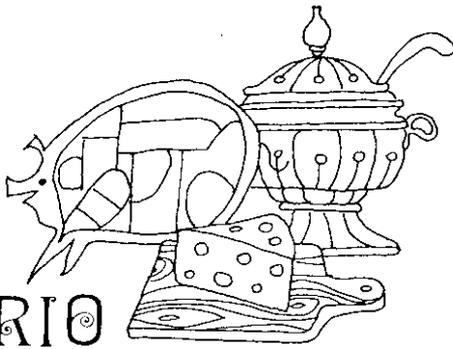
El Club de Golf Playa Coronado es un paraíso de 150 hectáreas de aire puro, rodeado de un cerco natural de veraneras rojas... es una comunidad de recreo para todo el año, ubicada en nuestra magnífica costa del Pacífico.

Imagínese oír su propia voz sobre el eco de las olas, sin el ruido de automóviles... Los residentes del Club de Golf Playa Coronado prefieren dejar sus autos durmiendo la siesta y estimular el sano y divertido ejercicio de circular en bicicletas.

En el Club de Golf Playa Coronado, tendrá usted preciosas colinas de vegetación tropical, ambiente de paz golf, natación, tenis, pesca, equitación y entretenimiento.

# ARTE CULINARIO

ESCRIBE: LIC. BENITA DE TASON



## Cena de Navidad



Dulces  
y  
Burbujeantes  
Festividades  
hechas con recetas  
caseras de felicidad

A muchas personas no les gusta cambiar sus costumbres en lo que se refiere a cena de Navidad, ya por gratos recuerdos o por motivos sentimentales, pero también hay personas que siempre están dispuestas a probar algo distinto. Para ellas... tenemos los consejos culinarios de la Sra. Erna de Wintgens, distinguida dama belga que reside en Nata de los Caballeros.

Erna es de las personas que han nacido con una disposición natural para el arte del buen comer y de la vianda más sencilla hace el plato más fabuloso.

Ella ha viajado mucho y ha vivido en Sur Africa por algún tiempo y de esos lugares tiene muy buenas recetas de cocina y ha citado una de hojas de yuca que según ella es un plato delicioso. Daremos la receta en la edición de un próximo número.

Erna de Wintgens es socia activa del Club de Cocina de Aguadulce y es para nosotras motivo de gran complacencia traer a las páginas de "tierra y dos mares" su foto y esta pequeña entrevista que le hicimos en días pasados.

En el verano pasado tuvimos el gusto de visitarla en Chevremont, un pueblo pintoresco cerca de Lieja, Bélgica y entre los muy variados platos que comimos en su casa recordamos aún, los moules (me-

jillones) que preparó con tres salsas distintas.

Erna nos dice: "Si durante las próximas fiestas de fin de año, Noel (Navidad) y Saint Sylvestre (Año Nuevo) quiere usted sorprender a sus familiares e invitados cambie de menú y coma a la belga. Nuestras comidas, en realidad, son muy parecidas a las francesas pero siempre tienen su toque distinto, típico. Las especialidades belgas son altamente elogiadas por las guías culinarias europeas.

El menú o minuta consta generalmente de cinco o seis platos esenciales a escoger:

1. Las ostras (no ostiones) boudin de Noel (morcilla de pollo o puerco) El salmón ahumado de Escocia. El bodegante, la langosta, cangrejos o fruit de mere (crustáceos surtidos)
2. Un consomé frío o caliente. Un bisque. Un veloute
3. Trucha lenguado. En Panamá se puede usar la corvina.
4. El lechoncillo de leche, pavo relleno, el Patito de Flandes, la pintada, el corzo, la liebre, el venado y el faisán.
5. Vegetales, trufas negras o blancas, espárragos, guisantes, alcachofas.

*A mí... que me de la buena*

## MANTEQUILLA BLUE RIVER

ELABORADA POR  
LAVERY DE PANAMA S. A.





## ARTE CULINARIO . . .

cocina el vino blanco, las cebollas picadas y el estragón, durante 5 minutos. En otra vasija a fuego lento derretir 1/4 de mantequilla, añadir la maizena ya diluída en la leche fría, luego la mezcla de vino con las cebollas poco a poco y la mitad del queso rallado. Revolver la mezcla constantemente y retirarla del fuego cuando la salsa empieza a hervir. Salpimentarla. Quitar las ramitas de estragón y poner cada pedazo de langosta en la salsa, empaparlos bien y colocarlos nuevamente en su concha. Rociar la langosta con el resto del queso. Colocar artísticamente las langostas en una vasija que se pueda meter al horno. Gratinarla rápidamente en el horno bien caliente.

— \* —

## OSTRAS GRATINADAS

8 servidas

Si no se consiguen ostras frescas, se puede usar enlatadas al natural. Se cuenta un promedio de 6 ostras por personas, según el tamaño.

Ecurrir las ostras y recuperar el líquido del envase.

- 1/2 limón (jugo)
- 1 taza de crema
- 1 lata mediana de hongos sofritos en mantequilla
- 1/2 de un cuarto de libra de mantequilla
- 2 cucharadas de maizena
- 1 lata de leche de 14 oz.

Derretir la mantequilla y añadir la maizena, revolver la mezcla durante dos o tres minutos, verter la leche y revolver lentamente hasta obtener una salsa cremosa, salpimentar al gusto, agregar el jugo de limón, la crema y el líquido del envase, los hongos, revolver y retirar del fuego, añadir las ostras escurridas, mezclarlas en la salsa con cuidado, verter todo en un pyrex, espolvoreado con pan molido y gratinarlo rápidamente al horno, hasta que la capa de encima esté bien dorada.

— \* —

## BISQUE DE CAMARONES A LA OSTENDESA

Para 8 personas

- 2 lbs. de camarones (chicos) crudos enteros
- 2 cebollas grandes
- 1 libra de camarones medianos cocidos
- 2 zanahorias medianas
- 1/4 de mantequilla
- 2 ramitas de tomillo o 1/2 cucharadita de tomillo en polvo
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de perejil

- 1 vaso de cognac
- 3 tazas de vino seco blanco
- 2 litros de caldo blanco
- 1/4 de libra de arroz cocido
- 3 cucharadas de pasta de tomate
- 1 taza de crema
- 4 yemas de huevos
- sal y pimienta y pimienta de cayena al gusto

Picar las cebollas y las zanahorias, sofreir en la mantequilla, añadir el tomillo, laurel y el perejil y las dos libras de camarones machacados con cáscara y cabeza. Sofreir algunos minutos más, agregar la pimienta y flambear con el cognac. Cuando se apaga el fuego añadir el vino, el caldo, la pasta de tomate y la sal. Dejarlo cocinar unos minutos más.

Agregar el arroz, seguir la cocción 4 minutos más, retirar del fuego y colarlo, añadir la pimienta de cayena, las yemas de huevos batidas a punto y por último los camarones cocidos.

Se calienta sin hervir antes de servirlo.

— \* —

## PATITO DE LIEJA RELLENO

- 1 Patito
- 50 gramos de margarina para el relleno
- 4 manzanas peladas y ralladas (añadir medio vaso de jugo de limón para conservar el color)
- 200 gramos de apio picado finamente
- 20 uvas cortadas partidas por la mitad (sin pepitas)
- 1/4 de libra de jamón molido
- una pizca de mejorana
- sal y pimienta al gusto.

Adorno

- 4 manzanas, se le extirpa el centro y se cortan en rebanadas, se sofrien en mantequilla y se coloca una aceituna negra en cada rebanada.

Salpimentar el ave por dentro, rellenarla con la masa hecha de todos los ingredientes mencionados, coserlo y colocarlo en una fuente junto con medio cuarto de margarina, ponerlo al horno a 250o. Calcular 20 minutos por libra de pato. Si es necesario, cubrir al principio de la cocción la vasija con un papel engrasado o papel de aluminio. Rociar frecuentemente el patito con su jugo. Probar la salsa y salpimentar de nuevo si es necesario. Poner el patito sobre una bandeja caliente, adornarlo con las rebanadas de manzanas que se colocarán alrededor. Acompañarlo con un puré de papas.

— \* —

## COCHON DE LAIT (Cochinillo de leche)

- Un cochinillo de cuatro semanas
- Corazón, riñones y el hígado
- 1 lb. de carne magra de puerco, molido
- 1/4 lb. de bacon ahumado
- 1/4 lb. de migas de pan remojado en leche tibia
- 1 vaso de cognac
- 2 huevos enteros
- 1/2 cucharadita de salvia
- Perejil picado
- sal y pimienta
- 1/2 taza de aceite

Moler el corazón, los riñones, el hígado y el bacon, agregar luego el puerco molido, la miga de pan remojado, el cognac, los huevos, el perejil, la salvia, sal y pimienta. Mezclar bien con las manos, llenar el cochinillo y coser la barriga. Untar bien el animal con 1 taza de aceite y ponerlo al horno precalentado y cocinarlo por 3 1/2 horas, los primeros 30 minutos a 300o y después a 250o rociarlo frecuentemente y pinchar con una aguja donde la piel se va soplando. 15 minutos antes de la cocción salpimentar el cochinillo. Presentar entero sobre una bandeja adornado con ramitas de perejil, tomates y limones enteros. Se acompaña de un surtido de vegetales al natural, cocidos en agua con sal. Rociarlo con el jugo de la cocción del cochinillo o con mantequilla derretida y salpimentada.

— \* —

## BOUDIN DE NOEL (Belga)

- 1 lb. de carne magra de puerco
- 1 1/2 lb. de bacon
- 1/2 lb. de hígado de puerco
- 2 cebollas sofritas en manteca de puerco
- 2 huevos enteros
- 1 1/2 taza de crema
- 1/2 cucharadita de mejorana
- una pizca de nuez moscada
- 3 trufas negras
- sal y pimienta al gusto

Mezclar bien todos los ingredientes e introducirlo dentro de las tripas sintéticas (se consiguen en las carnicerías). Se cocina el boudin en agua hirviendo por 15 minutos. Retirarlo y dejarlo secar por unas horas. Si no se consiguen las tripas, se puede envolver en un pedazo de gasa o poner la masa en un pirex y cocinarlo en baño de maría en el horno a 250o, hasta cuando al introducir un cuchillo éste sale seco al retirarlo. Se deja enfriar bien antes de cortarlo en rebanadas. Para servirlo como parte de la comida, se corta en rebanadas y se coloca sobre una bandeja y adorna con mitades de huevos duros, aceitunas y ramitas de perejil.

Se sirve en rebanadas como aperitivo o entremeses.