



BERENJENA

*A text
typeface
designed to
balance
readability
&
expressiveness*

E

5

a

f



₹

N

2

ñ

Q

$\frac{3}{4}$

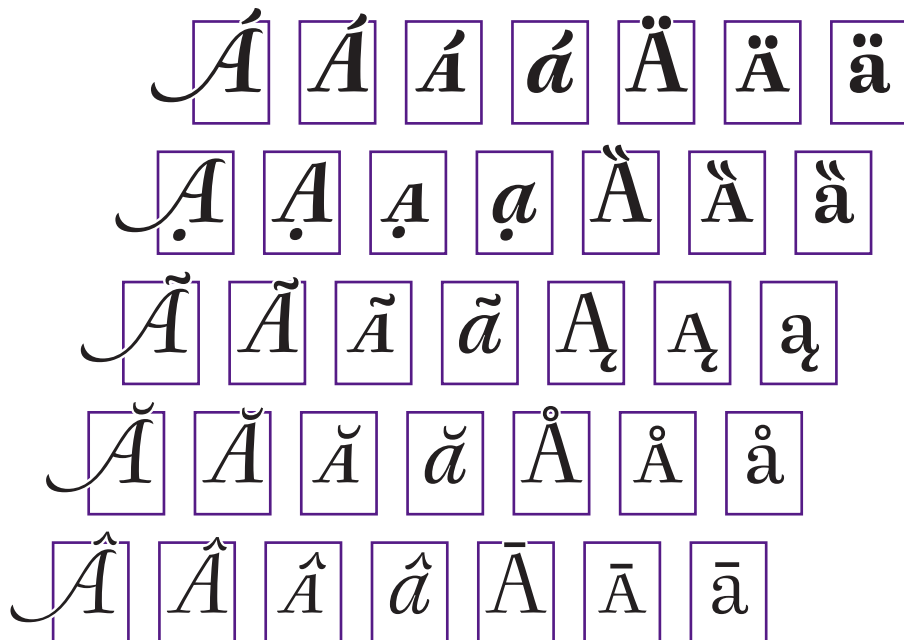
w

&



g

X



Berenjena possesses the ideal blend of readability and poetic flair, maintaining a delicate atmosphere that allows novels and tales to showcase their full charm. Unlike most book typefaces, *Berenjena* achieves this balance effortlessly, imbuing your design with a unique character. The letterforms of *Berenjena* link to the Neoclassical style of middle 18th century, in particular to the work of John Baskerville. However *Berenjena* is not an historical interpretation but an attempt to recreate Baskerville's fine sense of politeness into a new, contemporary design that could built a more serene rhythm, flowing & tender.

It wears captivating details of calligraphic poetry which link subtlety to vernacular sign painting from Santiago de Chile. *Berenjena* was designed for text use bearing in mind this concept of subtle balance. *Berenjena* includes all the usual OpenType features plus several elegant ligatures, wonderful swashes, all sorts of figures, and more (SEE PAGE 16).

The initial drawings of *Berenjena* date back to December 2006. After eight years of study and work, a first font family was published in Pampatype in 2014, with four weights: *Blanca*, *Fina*, *Morena*, and *Negra* in both roman and italic (v1.0). After seven years, we have decided to distribute *Berenjena* directly. This decision has given us the opportunity to make some tweaks and publish version 2.0. The main novelty is the incorporation of a new weight, which better calibrates different shades for text composition. Additionally, we have renamed the variants according to standard criteria. The new family is composed of five variants: *Book*, *Regular*, *Medium*, *SemiBold*, and *Bold*. Currently, *Variable fonts* are available upon request —ten years after its initial release, *Berenjena* continues its journey, staying abreast of contemporary visual communication needs.

DESIGNED BY JAVIER QUINTANA G.

BERENJENA
10 TEXT FONTS
5 ROMAN & 5 CURSIVES

Berenjena-Bold
 Berenjena-BoldItalic
 Berenjena-SemiBold
 Berenjena-SemiBoldItalic
 Berenjena-Medium
 Berenjena-MediumItalic
 Berenjena-Regular
 Berenjena-RegularItalic
 Berenjena-Book
 Berenjena-BookItalic

GLYPHS SET
 1291 (ROMAN) - 1462 (ITALIC)

VERSION 2.0

PUBLISHED AT QUINTANA-FONT
 DECEMBER 2023

★ **QUINTANA-FONT FOUNDRY**
www.quintana-font.cl
hola@quintana-font.cl
 @quintana-font

Prędkość oscylacji

Get Me Away From Here, I'm Dying

Zafiro Añejo

MĚSÍČNÍ CYKLUS

The Importance of Being Earnest

✦ OSCAR WILDE ✦

A TRIVIAL COMEDY FOR SERIOUS PEOPLE

¿QUIÉNES?

 **Les fleurs du mal**



BOOK+ITALIC 14.8/18 PT

↙ ESPAÑOL

SOLANUM MELONGENA O *BERENJENA* es una planta de fruto comestible, generalmente anual, del género *Solanum* dentro de la familia de las solanáceas. El famoso botánico sueco Carlos Linneo le puso su actual nombre científico *Solanum melongena*. ✨ Su cultivo es antiquísimo, desde antes del 2000 a. C. y existen innumerables documentos escritos donde sitúan su origen en el sudeste asiático. ✨ Los datos más antiguos que se conocen la establecen en el estado de Assam (al noreste de la India, Birmania y en China)¹. Llevada por comerciantes árabes pasó al norte de África y más tarde, en la Edad Media, entró a Europa por la España musulmana, desde donde se extendió su cultivo por los países cálidos del Mediterráneo². ✨ La primera documentación sobre la berenjena en lengua castellana se encuentra en el libro llamado *Cancionero de Baena* (del siglo xv) donde cita sus usos y virtudes. Fue introducida en América por los españoles. ✨ Allí donde se

REGULAR+ITALIC 14.8/18 PT

↙ ENGLISH

EGGPLANT, *AUBERGINE* or *BRINJAL* is a plant species in the nightshade family *Solanaceae*. *Solanum melongena* is grown worldwide for its edible fruit.

✨ The *eggplant* is a delicate, tropical perennial plant often cultivated as a tender or half-hardy annual in temperate climates. The stem is often spiny. The flowers are white to purple in color, with a five-lobed corolla and yellow stamens. Some common cultivars have fruit that is egg-shaped, glossy, and purple with white flesh and a spongy, “meaty” texture. Some other cultivars are white and longer in shape. The cut surface of the flesh rapidly turns brown when the fruit is cut open (oxidation). ✨ *Eggplant* grows 40 to 150 cm (1 ft 4 in to 4 ft 11 in) tall, with large, coarsely lobed leaves that are 10 to 20 cm (4 to 8 in) long and 5 to 10 cm (2 to 4 in) broad. Semiwild types can grow much larger, to 225 cm (7 ft 5 in), with large leaves over 30 cm (12 in) long and 15 cm (6 in) broad. On wild plants, the fruit is less than 3 cm (1 ¼

MEDIUM+ITALIC 14.8/18 PT

↙ ITALIANO

La *MELANZANA* (*Solanum melongena* L.) è una pianta angiosperma dicotiledone appartenente alla famiglia delle Solanaceae, coltivata per il suo frutto commestibile. ✨ La *melanzana* viene importata in Medio Oriente e nel Mediterraneo nel VII secolo e quindi non ha un nome latino o greco. In Italia venne inizialmente chiamata *petonciana* o *petonciano* o *petronciana* o *petronciano*. Per evitare fraintendimenti sulle sue proprietà¹, la prima parte del nome venne mutata in *mela* dando così origine al termine *melangiana* e poi *melanzana*. Il nome *melanzana*, come paraetimologia, veniva popolarmente interpretato anche come *mela insana*, proprio perché non è commestibile da cruda. ✨ Dalla forma araba con l'articolo (*al-bādhingiān*) derivano invece le forme catalana (*albergínia*), francese, tedesca e inglese britannica (*aubergine*) e una spagnola (*alberengena*), mentre, da quella senza articolo derivano un'altra forma spagnola (*berenje-*

MEDIUM+ITALIC 14.8/18 PT

↙ TÜRKÇE

PATLICAN, bilimsel adıyla *Solanum melongena*, Solanaceae familyasına ait olup, ılık iklimlerde tek yıllık, tropik iklimlerde ise küçük bir ağaç şeklinde büyüyen çok yıllık bir kültür bitkisidir. Patlıcanın ilk yetiştiriciliği MÖ 5. yüzyılda Hindistan'da gerçekleştirilmiştir. Bu tarihten sonra Afrika'ya, sonra Doğu Akdeniz'e ve Avrupa'ya getirilmiştir. Avrupa'ya getirilmesi 16. yüzyılda İspanyollar tarafından gerçekleştirilmiştir. ✳ Avrupa'ya ilk getirilişinde süs bitkisi olarak kullanılan patlıcan, dünyada üretilen yaş sebzeler arasında 6. sırada yer almaktadır. İçeriğinde düşük nikotin barındırır. Tropik bölgelerde çok yıllık bitki özelliği gösterirken bu kuşağın dışındaki iklim kuşaklarında bir yıllıktır. ✳ *Patlıcanın* insan sağlığındaki yerinin diğer sebze türlerinden küçümsenmeyecek düzeyde olduğu bilinmektedir. 100 gr patlıcanın kalori değeri 24'dür. 100 gr patlıcanda 1.1 g protein, 2 g yağ, ve 5.5 g karbonhidrat vardır. Vitamin içeriği bakımın-

REGULAR +ITALIC 14.8/18 PT

↙ DEUTSCH

Die *AUBERGINE* (*Solanum melongena*) oder *Eierpflanze* ist eine subtropische Pflanzenart aus Asien, die zur Gattung Nachtschatten (*Solanum*) innerhalb der Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*) gehört. Die Frucht wird auch als *Melanzani* (korrekt italienisch: *Melanzana*) bezeichnet. ✳ Von der Aubergine gibt es drei Hauptvarietäten: var. *esculentum*, „NEES“ mit runden eiförmigen Früchten, var. *serpentinum*, „L.H. BAILEY“ mit langen schlanken Früchten und var. *depressum*, „L.H. BAILEY“ mit besonders kleinen Früchten.¹ ✳ Die in Europa bekannteste Form ist *Solanum melongena* var. *esculentum* mit ihrer keulenförmigen, dunkelviolett bis schwarz erscheinenden, etwa 20 cm langen Frucht. Andere Formen können aber auch weiß (eierfarbig, daher der Name) oder auch weiß und violett sein. Bei beginnender Überreife treten Verfärbungen zum Braunen und Gelben hin auf und der Glanz der Früchte verschwindet zunehmend. Da

BOOK+ITALIC 14.8/18 PT

↙ PORTUGUÊS

A *BERINJELA* (português brasileiro) ou *BERINGELA* (português europeu)¹ é o fruto da planta *Solanum melongena*, uma solanaceae arbustiva, anual, originária da Índia, considerada de fácil cultivo nos trópicos, e que pertence à mesma família do pimentão. É sensível ao frio, às geadas e ao excesso de chuva na altura da floração. A época de sementeira sob abrigo, no hemisfério norte, é de janeiro a março. A de plantação, de meados de março (ou após as últimas geadas) a julho. A época de sementeira directa é em março e abril. Em regiões de clima quente, o ano todo. ✳ O nome *berinjela* é oriundo do termo persa *badnjan*, através do termo árabe *badinjanâ*.² Seu cultivo começou na China e na Índia, há mais de 1500 anos. Considera-se que se origina da Índia, onde ainda existe em sua forma selvagem. Chegou à Europa através dos árabes da Península Ibérica, que eram e são grandes apreciadores desse fruto. ✳ Existem vários tipos desse fruto, diferenciados pelas suas cores.

BOOK+ITALIC 14.8/18 PT

✧ ROMÂNĂ

VÂNĂȚA (sau *pătlăgea vânătă*) [*Solanum melongena*] este o specie a genului *Solanum*, originară din India de sud și Sri Lanka. Este o plantă anuală, care are o înălțime de 0,4–1,5 m, de obicei șpinoasă, cu frunze mari, lobate, lungi de 10–20 cm și late de 5–10 cm. Floarea este albă spre purpurie, cu o corolă cu cinci lobi și stamine galbene. Fructul tip bacă este unul cărnos, cu un diametru de 3 cm la plantele sălbatice (și mult mai mari la cele cultivate), care conține numeroase semințe mici și moi. În bucătărie, fructul se prepară ca o legumă (adică nu se consumă crud). ✱ Este o plantă de cultură importantă, crescută pentru fructul ei alb sau violet. A fost cultivată în țările din Asia de sud și de est încă din preistorie, dar se pare că a fost cunoscută de către lumea occidentală acum nu mai mult de aproximativ 1500 de ani. Numeroasele denumiri arabe și nord-americane pentru ea, și lipsa de nume grecești și romane antice, arată că a fost transportată prin Marea Mediterană

REGULAR+ITALIC 14.8/18 PT

✧ DANSK

AUBERGINE (*Solanum melongena*) er en op til 1,5 meter høj plante med lavendelblå blomster. Aubergine dyrkes for sine frugter, der findes i mange varianter. De typiske er aflange eller ægformede og violette i farven. Aubergine tilhører samme familie som kartoffel og tomat, men den stammer oprindeligt fra Sydøstasien. ✱ Auberginer findes i mange forskellige sorter, der giver vidt forskellige frugter. Den mest kendte i Danmark er den violette variant – hvis farve også kendes som auberginefarvet. ✱ Andre varianter er små og runde, stribede eller ægformede. Det engelske navn er *eggplant* – og den kaldes også *ægplante* på dansk. ✱ Auberginer kan grilles, dampes, gratineres, paneres og indbages. Aubergine indgår i traditionelle middelhavsretter som Ratatouille, Imam bayıldı og Moussaka. ✱ Frugtkødet er hvidt og svampet i konsistensen, og de store violetfarvede frugter skrælles ofte før brug, da skrællen har en bitter smag. De småfrugtede sorter kan

MEDIUM+ITALIC 14.8/18 PT

✧ POLSKI

PSIANKA PODEUŻNA (*Solanum melongena*) – gatunek rośliny z rodziny psiankowatych. Roślina ta znana jest głównie pod zwyczajowymi nazwami jako *oberżyna* lub *bakłażan*, ale ma także inne nazwy: gruszka miłosna, jajko krzewiaсте i bakman. Pochodzi z tropikalnej Afryki, Egiptu, Arabii i Indii. W Polsce uprawiana wyłącznie w sprzyjających warunkach mikroklimatycznych. Jadalną częścią jest owoc. ✱ *Lodyga*: Dorastająca do 100 cm. Często jest pokryta kolcami (zależy od odmiany). *Liście*: Jajowate, niekiedy z płytkimi wcięciami na brzegach o długości do 15 cm. Wyrastają na dość długich ogonkach. *Kwiaty*: Korona kwiatu w kształcie rurki, zakończonej pięcioma płatkami w kolorze niebieskim lub fioletowym, o żółtym środku. Kwiaty wyrastają pojedynczo lub w kiściowatych kwiatostanach z kątów liści. Mają koleczasty, 5-działkowy kielich. 1 słupek i 5 pręcików. *Owoc*: Wydłużona lub kulista, do 30 cm, soczysta jagoda w kolorze fioletowym lub

LEMEBEL



„Sytuacją kafkowską”

The Savage Detectives

CÉSAR VALLEJO

Santiago de Chuco, 16 de marzo de 1892 - París, 15 de abril de 1938

Das große Bergkette

L'atelier d'écriture

OZYMANDIAS

ALEJANDRA PIZARNIK (1936-1972)

Didžioji tuščia erdvė

✦ *ROSARIO BLÉFARI* ✦

Mario Santiago Papasquiaro (México DF, 1953-1998)

BELLE & SEBASTIAN

Les Illuminations

Isidore Lucien Ducasse

CARMÉNÈRE et SYRAH

Susana Baca (Lima, 24 de mayo de 1944)

✦ *Kosmologija*

BOTELLA AL MAR

BOOK 9.4/11.8 PT

↙ ESPAÑOL

La **cocina** es un espacio o lugar especialmente equipado y preparado para la preparación de comidas o alimentos.¹ Una cocina moderna incluye como mínimo una cocina (con quemadores), un fregadero y el frigorífico y los muebles para almacén, los tres vértices del triángulo de trabajo que se ha de respetar para poder trabajar cómodamente en la cocina. La encimera es la superficie de trabajo en la cocina está hecha normalmente de materiales noble como el mármol, la madera o la pizarra, en la actualidad están también de moda materiales sintéticos de gran resistencia y que facilitan el mantenimiento y la limpieza en la cocina. Además es frecuente que exista un refrigerador, un horno de microondas, una campana extractora y otros aparatos electrodomésticos, como licuadora y batidora que facilitan el trabajo en la cocina. El tamaño de las cocinas varía y depende del tamaño de la vivienda. En casas pequeñas se suele encontrar la cocina-comedor para ahorrar espacio y en casas grandes se acostumbra a colocar dentro la lavadora. ✳ Las cocinas comerciales se encuentran en restaurantes, cafeterías, hoteles, hospitales, instalaciones educativas y laborales, cuarteles

REGULAR 9.4/11.8 PT

↙ ENGLISH

A **kitchen** is a room or part of a room used for cooking and food preparation in a dwelling or in a commercial establishment. A modern middle-class residential kitchen is typically equipped with a stove, a sink with hot and cold running water, a refrigerator, and worktops and kitchen cabinets arranged according to a modular design. Many households have a microwave oven, a dishwasher, and other electric appliances. The main functions of a kitchen are to store, prepare and cook food (and to complete related tasks such as dishwashing). The room or area may also be used for dining (or small meals such as breakfast), entertaining and laundry. The design and construction of kitchens is a huge market all over the world. ✳ Commercial kitchens are found in restaurants, cafeterias, hotels, hospitals, educational and workplace facilities, army barracks, and similar establishments. These kitchens are generally larger and equipped with bigger and more heavy-duty equipment than a residential kitchen. For example, a large restaurant may have a huge walk-in refrigerator and a large commercial dishwasher machine. In some instances, commercial kitchen equipment such as commercial

MEDIUM 9.4/11.8 PT

↙ SVENSKA

Ett **kök** är ett rum eller en lokal där man lagar mat och där utrustning för matlagning finns. ✳ Kök finns i såväl privatbostäder, restauranger som olika institutioner. I de senare fallen talar man om restaurangkök, storkök och skolkök. Man kan också indela offentliga kök i *tillagningskök*, som lagar mat från alla typer av råvaror, respektive *mottagningskök*, som tar emot mat från tillagningskök och som i vissa fall tillagar ris, potatis, pasta och grönsaker. ✳ Restaurangkök och storkök har maskiner och annan utrustning av ett helt annat utförande än privatkök då de är avsedda för matberedning i stor skala. Ett skolkök kan endera vara ett storkök där man bedriver utbildning inom matlagningssyren eller - särskilt inom skolans hemkunskapsundervisning - efterlikna ett privat kök. Ett provkök är en avdelning inom ett livsmedelsföretag där man tar fram och testar nya varor och maträtter. ✳ Ett modernt västerländskt kök kan delas in i tre huvudtyper beroende på hur beredningsbänkar och köksutrustning är placerade i förhållande till varandra. Det finns U-kök, L-kök och parallellkök. ✳ För alla dessa huvudtyper gäller att den viktigaste arbetsytan ligger mellan spisen

BOOK 10.2/12 PT

↙ ČEŠTINA

Kuchyně nebo také kuchyň¹ je místnost v obydlí, která slouží k přípravě a úpravě jídla. Moderní kuchyně západního typu v domácnostech jsou vybaveny kuchyňskou linkou s dřezem, mikrovlnnou troubou, sporákem, ledničkou. Podle velikosti bývají kuchyně též vybaveny myčkou, sušičkou, mrazákem, digestoří a dalším zařízením pro usnadnění práce – fritovací hrnec, toustovač, sady nádobí a nožů a dalších pomůcek pro přípravu pokrmů. Tvar kuchyňské linky může mít podobu písmen U, L nebo I.² ✳ V přeneseném významu se slovem kuchyně také označuje způsob přípravy jídla. ✳ Ve stravovacím průmyslu se obvykle pracuje ve velkých kuchyních kde se mimo jiné používají také konvektomaty, šokové zmrazovače, velké zabudované ohřevné kotle a vany, které jsou uzpůsobeny k přípravě pokrmů pro větší množství lidí. V poslední době se prosazuje trend polo-tovarů, které usnadňují práci před konečnou úpravou pokrmů. ✳ S rozvojem kultury a techniky docházelo k postupným změnám i ve vzhledu kuchyně. Její funkce se ale s časem nezměnila a stále slouží primárně k přípravě

REGULAR 10.2/12 PT

↙ FRANÇAIS

La **cuisine** est une pièce spécifique dans un bâtiment, spécialement équipée pour la préparation des aliments et des plats¹. On y dispose généralement de l'eau courante et divers appareils électroménagers (cuisinière, four, réfrigérateur...). La cuisine peut disposer de locaux annexes : les celliers et fruitiers des habitations, les chambres froides de restaurants, d'hôtels et d'usines de cuisine industrielle. Dans un logement de type studio la cuisine n'est pas une pièce mais un équipement le long d'un mur. ✳ La cuisine en tant que lieu spécifique dans l'habitat humain n'a pas toujours existé. Cependant, dès que le feu a été disponible, on observe une concentration des reliefs de repas autour du foyer commun, ce qui est interprété comme la naissance d'une forme de lieu collectif de consommation de la nourriture cuite. Avec la complexification de la préparation des aliments, vient le besoin de disposer d'un espace distinct pour cette activité. Cet espace reste à la disposition de tous dans beaucoup de sociétés tribales, en raison de la notion de partage (de la récolte,

MEDIUM 10.2/12 PT

↙ DEUTSCH

Die **Küche** ist ein Raum innerhalb einer Wohnung, einer gastronomischen Einrichtung oder einer Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung, der vorwiegend zur Zubereitung und teilweise zur Lagerung von Speisen genutzt wird. Neben ihrer reinen Funktion als Ort der Zubereitung von Lebensmitteln ist die Küche im Laufe ihrer Entwicklungsgeschichte immer wieder ein bestimmendes Element der Entwicklung von Wohnformen und Abbild gesellschaftlicher Strukturen. Der Begriff *Küche* leitet sich vom Althochdeutschen *chūchīna* ab, das wiederum auf das spätlateinische *cocina/coquina*, eine Ableitung von klassisch-lat. *coquus* „Koch“ zurückgeht. ✳ Mit dem Ausdruck Küche wird daneben heute auch die Kücheneinrichtung bezeichnet. Die *Kücheneinrichtung* umfasst diejenigen Schränke, Großgeräte (Gargeräte, Kühl- und Gefriergeräte), Lüftungs- und Wasserinstallationen, die einen *Küchenraum* erst zur Küche machen. ✳ Die ersten nachweisbaren Strukturen einer Küche, also ein von einer reinen Feuerstelle unterscheidbarer Bereich zur Nahrungszubereitung, fin-

Berenjena



BOOK 9.4/11.8 PT

↳ ITALIANO

La **cucina** è la stanza della casa dove viene preparato, cotto e talvolta consumato il cibo. In ambito commerciale o istituzionale, anche hotel, scuole e uffici hanno locali adibiti a cucina. Una persona che lavora in cucina si occupa della preparazione dei cibi, ad esempio lo chef. ✨ Una cucina domestica moderna della classe media è solitamente composta da piano cucina, piano di cottura (fornelli a gas, elettrici o a induzione), forno o forno a microonde, lavandino, dispensa, mobili con cassetti (per piatti, posate, strumenti vari da cucina), frigorifero con congelatore, cui si possono aggiungere un tavolo, la lavastoviglie e altri elementi utili secondo le necessità di chi l'adopera. ✨ Tali mobili vengono definiti "componibili" in quanto, selezionando e combinando diverse tipologie di elementi (cassettiere, mobili ad anta, colonne per incasso elettrodomestici), viene creata una "composizione" che si adatti alle diverse esigenze e tipologie di stanze che si desidera arredare, con determinate misure standard. Il primo esempio di cucina componibile fu il progetto di Cucina E5 realizzata da Marco Zanuso per l'azienda italiana Elam. È proprio con questo modello che nelle abitazioni degli anni sessanta inizia a formarsi

REGULAR 9.4/11.8 PT

↳ NEDERLANDS

Een **keuken** is een ruimte of plaats in een gebouw waarin mensen hun voedsel bereiden of laten bereiden. In enge zin wordt in bepaalde omstandigheden niet de ruimte maar de in de ruimte opgestelde kasten, meubilair, het aanrecht en apparatuur bedoeld (ik heb in mijn huis een nieuwe keuken laten plaatsen). Op een schip heet het keukengedeelte *kom-buis*. ✨ Als het vertrek ook wordt gebruikt om de bereide maaltijd tot zich te nemen spreekt men van eetkeuken. Dan is er naast ruimte voor de keukenkastjes, het aanrecht en de apparatuur ook plaats voor een eettafel met stoelen eromheen, een bar behoort ook tot de mogelijkheden. ✨ In veel moderne woningen zijn de zithoek, eethoek en keuken geïntegreerd in een zodanig ingedeelde ruimte, dat de verschillende afdelingen onderling met elkaar in open verbinding staan. Deze zijn dus voor alle bewoners (en eventuele gasten) van het huis vrij toegankelijk, zonder een deur te hoeven gebruiken. In dit geval spreekt men van een open keuken. ✨ De plaats waar buitenshuis eten wordt bereid, zoals in de tuin, wordt meestal niet als keuken beschouwd. ✨ De eerste bewijzen van een keuken zijn gevonden in opgravingen in

MEDIUM 9.4/11.8 PT

↳ SUOMI

Keittiö on ruoan valmistukseen tarkoitettu huone tai tila. Nykyaikaisen asunnon keittiössä on jääkaappi, liesi, mikroaaltouuni, liesituuletin ja juokseva kuuma- ja kylmä vesi astioiden pesua ja ruokien puhdistusta varten. Lisäksi yleisiä varusteita keittiöissä ovat astianpesukone, pakastin sekä erilaiset pienkoneet kuten tehosekoitin. Keittiössä on myös kaapistoja ruokailuvälaineiden ja astioiden säilytystä ja kivi- ja vausta varten. Myös leivinuuni on mahdollinen. ✨ Keittiöitä on monenlaisia. Pienimpiin ei mahdu ruokapöytä, jolloin tarvitaan erillinen ruokailutila. Ruokailutilana saattaa olla olohuone tai erillinen ruokasali. Jos keittiöön ei mahdu pöytä, puhutaan *keittokomerosta*. Pienimmillään keittiön toiminnot tapahtuvat *keittotilassa*, joka yleensä on samassa huonetilassa kuin jokin asuinhuoneista. ✨ Isoissa keittiöissä liesi työpöytineen saattaa sijaita keskellä huonetta *saarekkeena*. ✨ Baarikeittiön toisella seinällä on ylä- ja alakaapiston välissä avoin tai avattava tila, josta on yhteys ruokailutilaan tai olohuoneeseen. Avattua tilaa voidaan käyttää itse ruokailuun, jolloin keittiön tuolit saattavat olla pitkäjalkaisia baarituoleja. ✨ Tupakeittiössä keittiö ja

BOOK 10.2/12 PT

↳ PORTUGUÊS

A **cozinha** é uma divisão da casa especificamente usada para preparo da comida.¹ Uma cozinha moderna é tipicamente equipada com um forno, forno de micro-ondas, placa, tem uma pia (também conhecida por lava-louças), com água na torneira para limpar a comida e lavar a louça.² As cozinhas modernas quase sempre apresentam uma máquina de lavar louça, máquina de lavar e secar roupa,³ e frigorífico. Algumas instalações para armazenar comida sempre estão presente também, seja na forma de uma despensa adjacente ou de forma mais comum armários. ✨ O desenvolvimento da cozinha está intrinsecamente ligado com o desenvolvimento da capacidade de cozinhar do fogão. Até o século XVIII, a fogueira era a única maneira de esquentar a comida, e a arquitetura da cozinha reflete isso. Quando avanços técnicos trouxeram novas formas de aquecer a comida nos séculos XVIII e XIX, os arquitetos tiraram vantagem da recém-adquirida flexibilidade para trazer mudanças fundamentais para a cozinha. A água na torneira foi somente se tornando gradualmente disponível durante a industrialização; antes,

REGULAR 10.2/12 PT

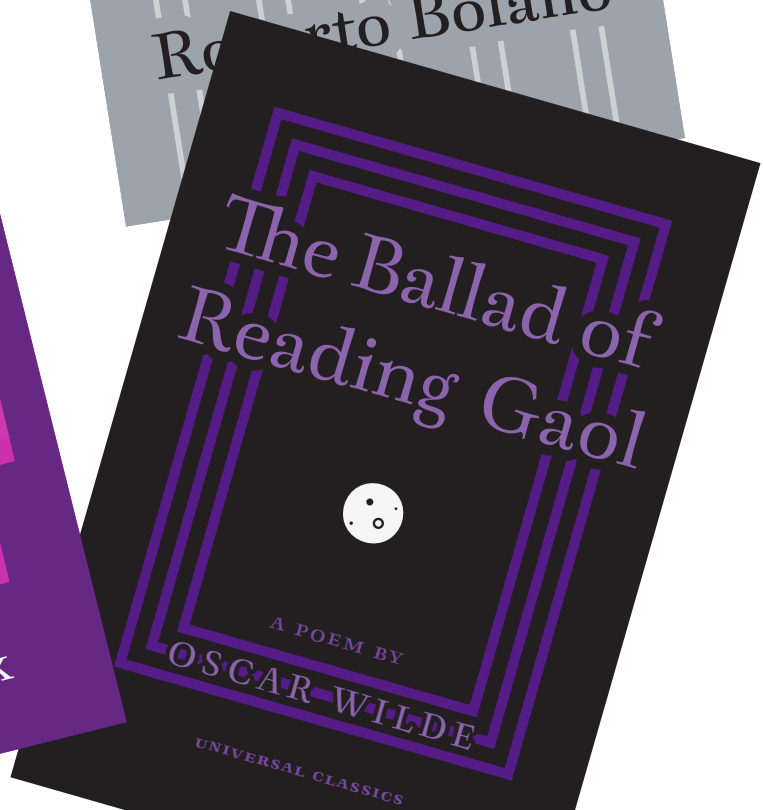
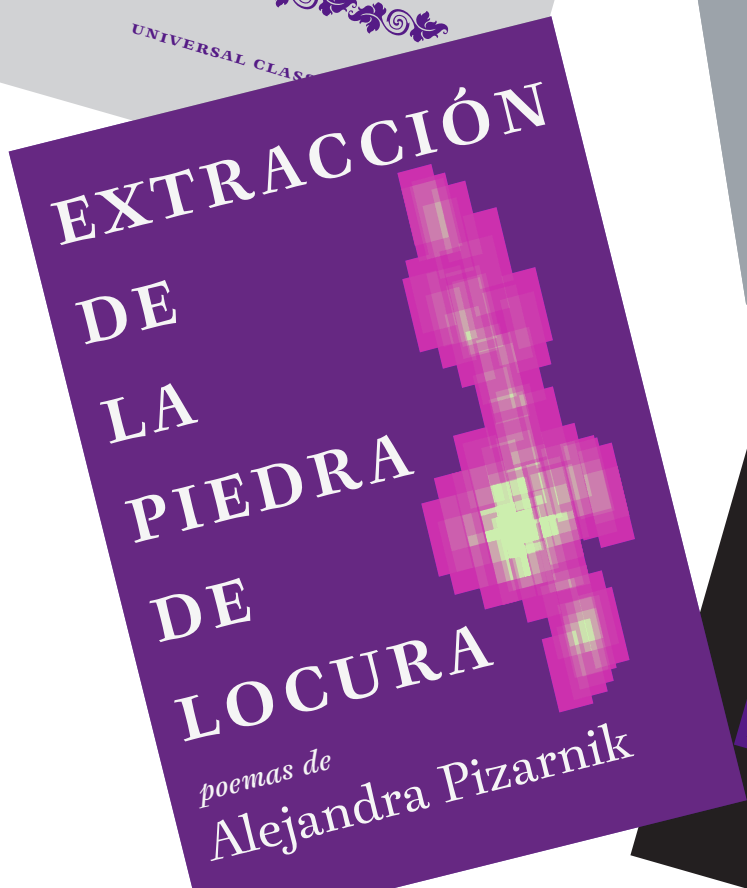
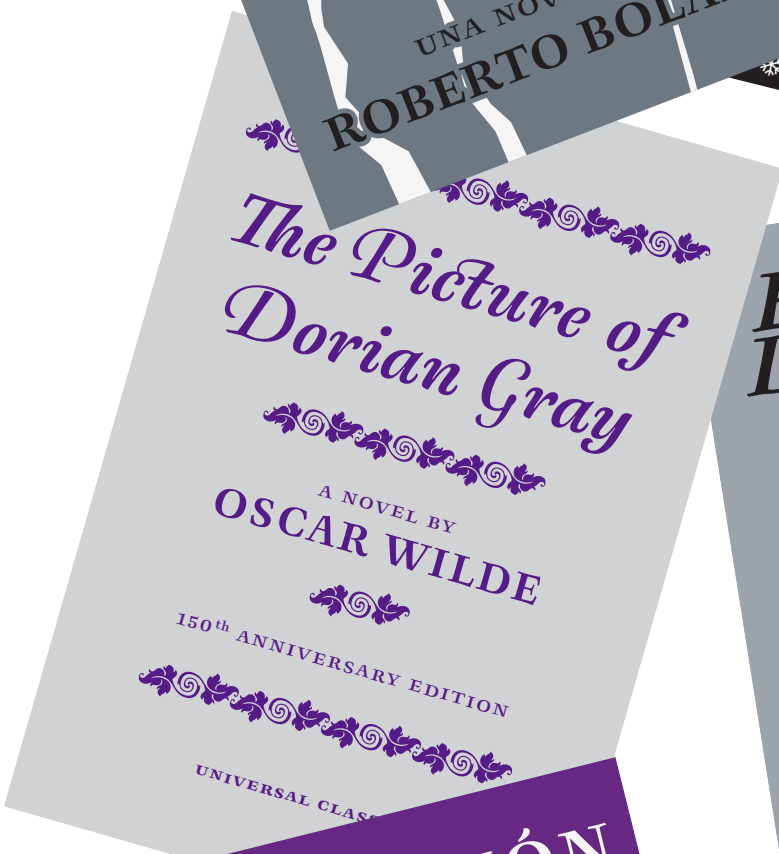
↳ LIETUVIŲ

Virtuvė – patalpa, skirta maistui ruošti; pastato (namo), kitokio statinio (pvz., karinės palapinės) gastrominės paskirties vieta. Gali būti „vidinė“ ir „išorinė“ (pvz., lauko) virtuvė. Pagal veiklos subjektus gali būti namų ūkio, kokios nors organizacijos (įmonės, viešojo maitinimo įstaigos, pvz., kavinės, valgyklos, restorano) virtuvė. Joje laikomi įvairūs virtuviniai įrankiai (peiliai, šaukštai, samčiai), įranga (mikrobanginė krosnelė, viryklė), indai (pvz., puodai, keptuvės, dubenys). ✨ Iki XIX a. Lietuvoje maistas buvo ruošiamas bendroje patalpoje virš ugniakuro. Vėliau pradėjo atsirasti atskira patalpa maisto gamybai. Iki XX a. pr. Žemaitijoje, vidurio, šiaurės ir šiaurės rytų Aukštaitijoje valgis buvo ruošiamas gyvenamojo namo viduryje esančioje virenėje, kurią sudarė ugniavietė su plačiu mūriniu gaubtu, pereinančiu į kaminą arba ant plytų viryklės, taip pat šalia virenės esančioje virtuvėje (užpečinėje). Tuo tarpu Dzūkijoje valgis tebebuvo ruošiamas ir valgoma vadinamojoje šeimyninėje pirkioje. Nuo XX a. pr. aukštaičių ir suvalkiečių dvigalių namų viduryje, taip pat dzūkų vienagalėse pirkiose virtuvei buvo

MEDIUM 10.2/12 PT

↳ TÜRKÇE

Mutfak, yemek hazırlamak için kullanılan alandır. Modern mutfak tipik olarak; set üstü ocak, fırın, mikrodalgalı fırın gibi pişirme aletlerine sahiptir. Bulaşık yıkamak gibi işleri yapabilmek için bir evyesi vardır. Modern mutfaklarda genellikle bulaşık makinesi de bulunur. Yemek depolamak için kullanılan kiler, mutfak dolabı ya da buzdolabı gibi ekler de mevcuttur. ✨ Mutfağın temel işlevi yemek pişirmek olsa da özellikle evlerde büyüklüğüne, içindeki donanıma bağlı olarak değişik faaliyetler de yürütülebilir. Eğer bir çamaşır makinesi varsa, mutfakta yıkama ve kurutma yapılabilir. Mutfak eğer yeterince büyükse ailenin yemek yediği yer olabilir. Bazen ailenin ve misafirlerin bir araya gelmek için tercih ettiği en rahat oda olabilir. Ayrıca yemek (veya kahvaltı gibi küçük öğünler), eğlence ve çamaşır yıkama için de kullanılabilir. ✨ Ticari mutfaklar, restoran, kantin, otel, hastane, ofis ve iş yeri tesisleri, askeri kışla ve benzeri kuruluşlarda bulunur. Bu mutfaklar genellikle daha daha ağır iş ekipmanlarıyla donatılmıştır. Örneğin, büyük bir restoranda büyük bir gömme buzdolabı ve



SO WHAT?

The Ballad of Reading Gaol (1904)

MØRK ENERGI

Cosmic Microwave Background (CMB)

AMULETO, 1999

DARK MATTER

Elektromagnetické záření

☞ **TEILLIER**

Total Eclipse of the Heart, 1983

A B C D E

F G H I J

K L M N

O P Q R S

T U V W

X Y Z 

OpenType featuresITALIC CAP
SWASHES

OFF

Do Re Mi Fa Sol

ON

*Do Re Mi Fa Sol*OT ALL
SMALL CAPS

Song & Poems

SONG & POEMS

SMALL CAPS

Song & Poems

SONG & POEMS

CASE-SENTIVE
FORMS

¿iAZ!? {[{(AZ)}} I'M 2%

¿iAZ!? ([{AZ)})} I'M

OLDSTYLE FIGURES
[DEFAULT]

05 · 02 · 1967

05 · 02 · 1967

SMALL CAPS
FIGURES

05 · 02 · 1967

05 · 02 · 1967

PROPORCIONAL
LINING FIGURES

05 · 02 · 1967

05 · 02 · 1967

TABULAR
OLDSTYLE
FIGURES

05 · 02 · 1967

05 · 02 · 1967

TABULAR
SMALL CAPS
FIGURES

05 · 02 · 1967

05 · 02 · 1967

TABULAR
LINING
FIGURES

05 · 02 · 1967

05 · 02 · 1967

SLASHED
ZERO

500 500 500

500 500 500

SUPERIOR &
INFERIOR
FIGURESNote⁴⁸ H₂O CaCO₃Note⁴⁸ H₂O CaCO₃

FRACTIONS

2 1/2 Kg 3/4 g 5/8 oz

2 1/2 Kg 3/4 g 5/8 oz

LIGATURES

The office fin afin
Kafka street octopusThe office fin afin
Kafka street octopus



✳️ QUINTANA-FONT FOUNDRY

www.quintana-font.cl

hola@quintana-font.cl

[@quintana_font](https://github.com/quintana-font)

COPYRIGHT

Concept & design by Javier Quintana Godoy

Programmed by Guido Ferreyra

All rights reserved by Quintana-Font Foundry © 2006-2023

🔗 *This file may be used for evaluation purposes only.*

📖 *All the words and texts cited in this document are uses for proof purpose only; we don't claim any authorship over them —we only quote texts we like, to test our fonts and show their qualities.*

ABOUT THE DESIGNER

Javier Quintana Godoy

Typographer and Type designer born in Punta Arenas. His work focuses on type design, editorial and logo design. Founder and director of Quintana-Font Foundry. Since 2012 he is Professor of the Diploma in Typography at P. Universidad Católica de Chile and Professor of Typography and Editorial Design Workshops at UNIACC (since 2023). Winner of the Amster-Coré prize for co-designing the book “*Por la güeya del Matadero*”. He has designed the following typefaces: *Atalanta*, *Berenjena*, *Cordillera*, *Lira Sans*, *Loica Sans*, *Latinx Text* (commissioned by MALBA), *Pregunta* (commissioned by MillM2) *Mazúrquica*, *Modérnica*, and *Violeta*. He has co-published three volumes of “*Cosas que se pueden hacer en este mundo*” (Things that can be done in this world) and developed pictogram design projects such as *Vivaceta* and *Mazúrquica Picto*.