

Organización por columnas	137	
	138	Composición en columnas
	144	Alineaciones cruzadas
	146	Expresarse con jerarquías tipográficas
	156	Información tabulada
	162	El texto como elemento gráfico e informativo
Sistemas de retículas	177	
	178	Introducción
	179	Un ejemplo
	180	Componentes de la retícula
	188	Una retícula sencilla
	194	Retículas para formatos grandes
	200	Crear una retícula para texto
	212	Crear una retícula para texto e imágenes
	226	Conclusiones
	227	Bibliografía
	228	Índice de términos

Organización por columnas

Euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et iusto odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue duis dolore te feugait nulla facilisi. Lorem ipsum dolor

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et iusto odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue duis dolore te feugait nulla facilisi. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et iusto odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue duis dolore te feugait nulla facilisi. Nam liber tempor cum soluta nobis eleifend option congue nihil imperdiet doming id quod mazim placerat facer possim assum. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam,

Univers 75 7/9 x 10p4

Janson 10/13,5 x 22p3

Alinear los titulares y los pies de foto con el cuerpo de texto refuerza la impresión arquitectónica de la página —la estructura—, al mismo tiempo que articula los ritmos verticales complementarios. En este ejemplo, cuatro líneas del pie de foto (con un interlineado de 9 pt) se alinean con tres líneas de texto (con un interlineado de 13,5 pt).



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur quam erat volutpat.

Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et iusto odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue duis dolore te feugait nulla facilisi. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et

Janson 24/27 x 16p (arriba)
Univers 75 14/18 x 10x4 (abajo)

Janson 10/13,5 x 16p

Arriba (izquierda), una línea de titular se alinea con dos líneas de texto, y (abajo a la izquierda) cuatro líneas de titular se alinean con cinco líneas de texto.

En la mayoría de los casos, la primera finalidad que tiene un diseñador es hacer que el material original resulte comprensible para el lector. En otras palabras, es necesario comprender suficientemente bien el material para saber cómo necesita leerlo otra persona para que lo comprenda lo mejor posible. Esta comprensión se debe producir a dos niveles: el de contenido y el formal. La receta que se muestra en estas páginas es una presentación bastante sencilla de la forma de hacer una tarta de manzana. Con la excepción de uno o dos términos que son específicos del ámbito de la cocina, su contenido no necesita ningún conocimiento especial. Sin embargo, en su forma —esto es, en la manera de organizar la información y de colocarla sobre la página—, el proceso que describe puede presentarse con más claridad que meramente como texto seguido.

Para comprender la forma, primero hay que entender las clases de información que contiene la receta, y a continuación clasificarlas según sus niveles de importancia, con lo que se habrá creado una jerarquía. En la receta existen los siguientes niveles de información:

título (1)

subtítulos (2)

texto (3)

Dentro del texto, hay:

Lista de ingredientes (3A)

Temperatura del horno (3B)

Indicaciones para la preparación (3C)

Para componer tipográficamente esta receta de un modo eficaz, se necesita que cada una de estas distinciones le resulte patente al lector. El empleo de algunas de las clases de contraste que se comentaban en las páginas 62-63 y los métodos esbozados en las páginas 132-135 ayudarán a expresar estas distinciones.

Tarta de manzana

Para la base

7 cucharadas de mantequilla congelada*
1 taza de harina congelada*
3 cucharadas de agua muy fría*
1 cucharadita de vinagre de sidra
Una pizca de sal kosher
(* Es importante que estos ingredientes estén tan fríos como sea posible.

Precalentar el horno a 200 °C

En un vaso batidor con cuchillas de acero, mezclar todos los ingredientes hasta que formen una masa sólida que llegue hasta más arriba de las cuchillas. Puede añadirse más agua a cucharadas si la masa no cuaja durante el primer minuto. Cuando esté lista, todavía deberían verse en ella pequeños trozos de mantequilla. Sacarla del vaso batidor y amasarla enérgicamente sobre una superficie enharinada. Cubrirla con film transparente, y dejarla en la nevera durante media hora por lo menos.

Transcurrido ese tiempo, extenderla con el rodillo sobre una superficie enharinada hasta que forme un círculo de unos 30 cm de diámetro. Colocarlo centrado en un molde para tartas de unos 25 cm de diámetro, cuya parte inferior sea desmontable. Presionando con los nudillos, asegurarse de que la masa se pega con suavidad al borde del molde, y eliminar los excesos de masa del mismo. Cubrir y volver a refrigerar durante media hora como mínimo. Cubrir la base para la tarta con papel de aluminio, teniendo cuidado de que se cubran también los bordes. Rasgar el aluminio y la masa en varios lugares con un tenedor, y rellenar los agujeros con lentejas secas. Hornear durante 20 minutos. Sacar el papel de aluminio y las lentejas y seguir horneando hasta que la base tenga un color dorado, es decir, unos 15 minutos más.

Para las manzanas

6 manzanas Granny Smith
El zumo de un limón
Canela al gusto
Nuez moscada al gusto

Pelar, limpiar y partir por la mitad las manzanas. A mano o con un vaso batidor, cortar las mitades de manzana en rodajas finas. En un bol grande, mezclarlas con el zumo de limón. Cubrir y reservar.

Para la crema pastelera

1/4 taza de azúcar
1 cucharada de harina de trigo
2 cucharaditas de harina de maíz
1 huevo grande
1 taza de leche
3 cucharadas de mantequilla sin sal
1/4 cucharadita de extracto de vainilla

Tamizar el azúcar, la harina de trigo y la de maíz en un bol. Añadir el huevo y batir hasta que la mezcla sea homogénea. En una sartén de fondo grueso, calentar la leche hasta el punto de ebullición. Mezclar la mitad de la leche con la mezcla de huevo, el azúcar, y las harinas, y a continuación verter toda la mezcla en la sartén. Calentarla a fuego vivo, removiendo constantemente, hasta que el centro comience a burbujear y la mezcla sea muy espesa. Retirar del fuego y añadir la vainilla y la mantequilla removiendo para mezclarlos bien. Verter la crema pastelera en un bol, cubrirlo —cerrándolo bien— con film y refrigerar. (Hay que asegurarse de que el plástico esté directamente sobre la superficie de la crema para evitar que se forme una costra sobre ella.)

Montaje y horneado de la tarta

2 cucharadas de azúcar
250 gramos de gelatina de pasas de Corinto

Precalentar el horno a 180 °C

Extender la crema pastelera sobre el fondo de la base. Colocar las rodajas de manzana en círculo alrededor del borde exterior de la base, asegurándose de que las rodajas se superponen entre sí. Cuando el círculo exterior se complete, hacer un círculo más pequeño que se superponga más o menos sobre la mitad del círculo exterior. Si hay espacio, hacer un tercer círculo. Rellenar el hueco que queda en el medio con trozos de algunas rodajas de manzana, colocándolas para que queden en vertical. Cubrir la tarta con un redondel de papel de cera, y hornear durante 25 minutos. A continuación, sacar el papel de cera y esparcir el azúcar sobre las manzanas. Hornear sin cubrir durante 5 o 10 minutos más, hasta que el azúcar se derrita.

Hervir la gelatina de pasas de Corinto hasta que se haya reducido a un tercio. Con un pincel de pastelería, pintar la parte superior de la tarta con la gelatina. Esperar el tiempo necesario para que la gelatina cuaje y la tarta se enfríe (10 minutos) antes de servir.

Texto sin componer
(a la izquierda de estas líneas
y en la página izquierda)

Tarta de manzana

Para la base

Precalentar el horno a 200°C

En un vaso batidor con cuchillas de acero, mezclar todos los ingredientes hasta que formen una masa sólida que llegue hasta más arriba de las cuchillas. Puede añadirse más agua a cucharadas si la masa no cuaja durante el primer minuto. Cuando esté lista, todavía deberían verse en ella pequeños trozos de mantequilla. Sacarla del vaso batidor y amasarla enérgicamente sobre una superficie enharinada. Cubrirla con film transparente, y dejarla en la nevera durante media hora por lo menos.

Transcurrido ese tiempo, extenderla con el rodillo sobre una superficie enharinada hasta que forme un círculo de unos 30 cm de diámetro. Colocarlo centrado en un molde para tartas de unos 25 cm de diámetro, cuya parte inferior sea desmontable. Presionando con los nudillos, asegurarse de que la masa se pega con suavidad al borde del molde, y eliminar los excesos de masa del mismo. Cubrir y volver a refrigerar durante media hora como mínimo.

Cubrir la base para la tarta con papel de aluminio, teniendo cuidado de que se cubran también los bordes. Rasgar el aluminio y la masa en varios lugares con un tenedor, y rellenar los agujeros con lentejas secas. Hornear durante 20 minutos. Sacar el papel de aluminio y las lentejas y seguir horneando hasta que la base tenga un color dorado, es decir, unos 15 minutos más.

Para las manzanas

Pelar, limpiar y partir por la mitad las manzanas. A mano, o con un vaso batidor, cortar las mitades de manzana en rodajas finas. En un bol grande, mezclarlas con el zumo de limón. Cubrir y reservar.

Para la crema pastelera

Tamizar el azúcar, la harina de trigo y la de maíz en un bol. Añadir el huevo y batir hasta que la mezcla sea homogénea. En una sartén de fondo grueso, calentar la leche hasta el punto de ebullición. Mezclar la mitad de la leche con la mezcla de huevo, el azúcar, y las harinas, y a continuación verter toda la mezcla en la sartén. Calentarla a fuego vivo, removiendo constantemente, hasta que el centro comience a burbujear y la mezcla sea muy espesa. Retirar del fuego y añadir la vainilla y la mantequilla removiendo para mezclarlos bien. Verter la crema pastelera en un bol, cubrirla —cerrándolo bien— con film y refrigerar. (Hay que asegurarse de que el plástico esté directamente sobre la superficie de la crema para evitar que se forme una costra sobre ella.)

Montaje y horneado de la tarta

Precalentar el horno a 180 °C

Extender la crema pastelera sobre el fondo de la base. Colocar las rodajas de manzana en círculo alrededor del borde exterior de la base, asegurándose de que las rodajas se superponen entre sí. Cuando el círculo exterior se complete, hacer un círculo más pequeño que se superponga más o menos sobre la mitad del círculo exterior. Si hay espacio, hacer un tercer círculo. Rellenar el hueco que queda en el medio con trozos de algunas rodajas de manzana, colocándolas para que queden en vertical. Cubrir la tarta con un redondel de papel de cera, y hornear durante 25 minutos. A continuación, sacar el papel de cera y esparcir el azúcar sobre las manzanas. Hornear sin cubrir durante 5 o 10 minutos más, hasta que el azúcar se derrita.

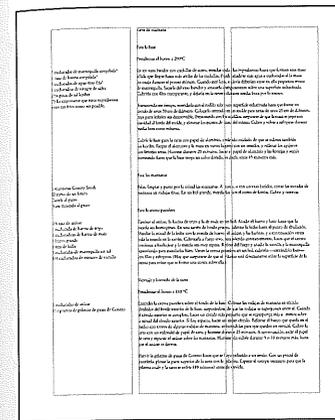
Hervir la gelatina de pasas de Corinto hasta que se haya reducido a un tercio. Con un pincel de pastelería, pintar la parte superior de la tarta con la gelatina. Esperar el tiempo necesario para que la gelatina cuaje y la tarta se enfríe (10 minutos) antes de servirla.

- 7 cucharadas de mantequilla congelada*
- 1 taza de harina congelada*
- 3 cucharadas de agua muy fría*
- 1 cucharadita de vinagre de sidra
- Una pizca de sal kosher
- (* Es importante que estos ingredientes estén tan fríos como sea posible.

- 6 manzanas Granny Smith
- El zumo de un limón
- Canela al gusto
- Nuez moscada al gusto

- 1/4 taza de azúcar
- 1 cucharada de harina de trigo
- 2 cucharaditas de harina de maíz
- 1 huevo grande
- 1 taza de leche
- 3 cucharadas de mantequilla sin sal
- 1/4 cucharadita de extracto de vainilla

- 2 cucharadas de azúcar
- 250 gramos de gelatina de pasas de Corinto



Establecer un formato

Después de analizar y organizar el contenido, habrá que inventar un formato que exprese las diferencias que presenta el texto. En la opción 1 (en la página izquierda), todos los ingredientes se separan de las indicaciones de preparación. Como la longitud de línea que se necesita para una lectura fácil es más o menos el doble de la longitud de línea necesaria para una lista de ingredientes, el área que está dentro de los márgenes de la hoja se divide verticalmente en tres intervalos o columnas. Los ingredientes se colocan en la primera columna, y las indicaciones de preparación en la segunda y la tercera. Los grupos de ingredientes se alinean horizontalmente con las indicaciones que hacen referencia a ellos.

cuya parte inferior sea desmontable. Presionar suavidad al borde del molde, y eliminar media hora como mínimo.

Cubrir la base para la tarta con papel de aluminio, rasgando los bordes. Rasgar el aluminio y la masa con lentejas secas. Hornear durante 20 minutos, horneando hasta que la base tenga un color dorado.

Para las manzanas

Pelar, limpiar y partir por la mitad las manzanas en rodajas finas. En un bol grande, mezclarlas con el zumo de limón.

Establecer una jerarquía

Los espacios blancos de la altura de una línea indican los saltos de párrafo. Los espacios blancos de la altura de dos líneas indican saltos entre las diferentes secciones del texto.

1/4 taza de azúcar

1 cucharada de harina de trigo

2 cucharaditas de harina de maíz

1 huevo grande

1 taza de leche

3 cucharadas de mantequilla sin sal

1/4 cucharadita de extracto de vainilla

La elección del tipo

Cuando los números y las fracciones aparecen con frecuencia en un texto, debe escogerse una tipografía que tenga un conjunto de caracteres expertos en el que se incluyan números en caja baja y caracteres de fracción. (Véase, en la página 6, un breve comentario sobre los numerales en caja baja.)

superficie en
un molde para
rodillos, asegura

Las ligaduras

Casi todas las tipografías tienen ligaduras para las combinaciones f/i y f/l. Algunas tienen también ligaduras para f/f, f/f/i y f/f/l.

Tarta de manzana

Para la base

Precalentar el horno a 200°C

- 7 cucharadas de mantequilla congelada*
 - 1 taza de harina congelada*
 - 3 cucharadas de agua muy fría*
 - 1 cucharadita de vinagre de sidra
 - Una pizca de sal kosher
- (* Es importante que estos ingredientes estén tan fríos como sea posible.

En un vaso batidor con cuchillas de acero, mezclar todos los ingredientes hasta que formen una masa sólida que llegue hasta más arriba de las cuchillas. Puede añadirse más agua a cucharadas si la masa no cuaja durante el primer minuto. Cuando esté lista, todavía deberían verse en ella pequeños trozos de mantequilla. Sacarla del vaso batidor y amasarla enérgicamente sobre una superficie enharinada. Cubrirla con film transparente, y dejarla en la nevera durante media hora por lo menos.

Transcurrido ese tiempo, extenderla con el rodillo sobre una superficie enharinada hasta que forme un círculo de unos 30 cm de diámetro. Colocarlo centrado en un molde para tartas de unos 25 cm de diámetro, cuya parte inferior sea desmontable. Presionando con los nudillos, asegurarse de que la masa se pega con suavidad al borde del molde, y eliminar los excesos de masa del mismo. Cubrir y volver a refrigerar durante media hora como mínimo.

Cubrir la base para la tarta con papel de aluminio, teniendo cuidado de que se cubran también los bordes. Rasgar el aluminio y la masa en varios lugares con un tenedor, y rellenar los agujeros con lentejas secas. Hornear durante 20 minutos. Sacar el papel de aluminio y las lentejas y seguir horneando hasta que la base tenga un color dorado, es decir, unos 15 minutos más.

Para las manzanas

- 6 manzanas Granny Smith
- El zumo de un limón
- Canela al gusto
- Nuez moscada al gusto

Pelar, limpiar y partir por la mitad las manzanas. A mano, o con un vaso batidor, cortar las mitades de manzana en rodajas finas. En un bol grande, mezclarlas con el zumo de limón. Cubrir y reservar.

Para la crema pastelera

- 1/4 taza de azúcar
- 1 cucharada de harina de trigo
- 2 cucharaditas de harina de maíz
- 1 huevo grande
- 1 taza de leche
- 3 cucharadas de mantequilla sin sal
- 1/4 cucharadita de extracto de vainilla

Tamizar el azúcar, la harina de trigo y la de maíz en un bol. Añadir el huevo y batir hasta que la mezcla sea homogénea. En una sartén de fondo grueso, calentar la leche hasta el punto de ebullición. Mezclar la mitad de la leche con la mezcla de huevo, el azúcar, y las harinas, y a continuación verter toda la mezcla en la sartén. Calentarla a fuego vivo, removiendo constantemente, hasta que el centro comience a burbujear y la mezcla sea muy espesa. Retirar del fuego y añadir la vainilla y la mantequilla removiendo para mezclarlos bien. Verter la crema pastelera en un bol, cubrirla —cerrándolo bien— con film y refrigerar. (Hay que asegurarse de que el plástico esté directamente sobre la superficie de la crema para evitar que se forme una costra sobre ella.)

Montaje y horneado de la tarta

Precalentar el horno a 180 °C

- 2 cucharadas de azúcar
- 250 gramos de gelatina de pasas de Corinto

Extender la crema pastelera sobre el fondo de la base. Colocar las rodajas de manzana en círculo alrededor del borde exterior de la base, asegurándose de que las rodajas se superponen entre sí. Cuando el círculo exterior se complete, hacer un círculo más pequeño que se superponga más o menos sobre la mitad del círculo exterior. Si hay espacio, hacer un tercer círculo. Rellenar el hueco que queda en el medio con trozos de algunas rodajas de manzana, colocándolas para que queden en vertical. Cubrir la tarta con un redondel de papel de cera, y hornear durante 25 minutos. A continuación, sacar el papel de cera y esparcir el azúcar sobre las manzanas. Hornear sin cubrir durante 5 o 10 minutos más, hasta que el azúcar se derrita.

Hervir la gelatina de pasas de Corinto hasta que se haya reducido a un tercio. Con un pincel de pastelería, pintar la parte superior de la tarta con la gelatina. Esperar el tiempo necesario para que la gelatina cuaje y la tarta se enfríe (10 minutos) antes de servirla.

	<p>Tarta de manzana</p> <p>Para la base</p> <p>Precalentar el horno a 200°C</p> <p>7 cucharadas de mantequilla congelada* 1 taza de harina congelada* 3 cucharadas de agua muy fría* 1 cucharadita de vinagre de sidra Una pizca de sal kosher</p> <p>(* Es importante que estos ingredientes estén tan fríos como sea posible.</p> <p>En un vaso batidor con cuchillas de acero, mezclar todos los ingredientes hasta que formen una masa sólida que llegue hasta más arriba de las cuchillas. Puede añadirse más agua a cucharadas si la masa no cuaja durante el primer minuto. Cuando esté lista, todavía deberían verse en ella pequeños trozos de mantequilla. Sacarla del vaso batidor y amasarla enérgicamente sobre una superficie enharinada. Cubrirla con film transparente, y dejarla en la nevera durante media hora por lo menos.</p> <p>Transcurrido ese tiempo, extenderla con el rodillo sobre una superficie enharinada hasta que forme un círculo de unos 30 cm de diámetro. Colocarlo centrado en un molde para tartas de unos 25 cm de diámetro, cuya parte inferior sea desmontable. Presionando con los nudillos, asegurarse de que la masa se pega con suavidad al borde del molde, y eliminar los excesos de masa del mismo. Cubrir y volver a refrigerar durante media hora como mínimo.</p> <p>Cubrir la base para la tarta con papel de aluminio, teniendo cuidado de que se cubran también los bordes. Rasgar el aluminio y la masa en varios lugares con un tenedor, y rellenar los agujeros con lentejas secas. Hornear durante 20 minutos. Sacar el papel de aluminio y las lentejas y seguir horneando hasta que la base tenga un color dorado, es decir, unos 15 minutos más.</p> <p>Para las manzanas</p> <p>6 manzanas Granny Smith El zumo de un limón Canela al gusto Nuez moscada al gusto</p> <p>Pelar, limpiar y partir por la mitad las manzanas. A mano, o con un vaso batidor, cortar las mitades de manzana en rodajas finas. En un bol grande, mezclarlas con el zumo de limón. Cubrir y reservar.</p> <p>Para la crema pastelera</p> <p>1/4 taza de azúcar 1 cucharada de harina de trigo 2 cucharaditas de harina de maíz 1 huevo grande 1 taza de leche 3 cucharadas de mantequilla sin sal 1/4 cucharadita de extracto de vainilla</p> <p>Tamizar el azúcar, la harina de trigo y la de maíz en un bol. Añadir el huevo y batir hasta que la mezcla sea homogénea. En una sartén de fondo grueso, calentar la leche hasta el punto de ebullición. Mezclar la mitad de la leche con la mezcla de huevo, el azúcar, y las harinas, y a continuación verter toda la mezcla en la sartén. Calentarla a fuego vivo, removiendo constantemente, hasta que el centro comience a burbujear y la mezcla sea muy espesa. Retirar del fuego y añadir la vainilla y la mantequilla removiendo para mezclarlos bien. Verter la crema pastelera en un bol, cubrirla —cerrándolo bien— con film y refrigerar. (Hay que asegurarse de que el plástico esté directamente sobre la superficie de la crema para evitar que se forme una costra sobre ella.)</p> <p>Montaje y horneado de la tarta</p> <p>Precalentar el horno a 180 °C</p> <p>2 cucharadas de azúcar 250 gramos de gelatina de pasas de Corinto</p> <p>Extender la crema pastelera sobre el fondo de la base. Colocar las rodajas de manzana en círculo alrededor del borde exterior de la base, asegurándose de que las rodajas se superponen entre sí. Cuando el círculo exterior se complete, hacer un círculo más pequeño que se superponga más o menos sobre la mitad del círculo exterior. Si hay espacio, hacer un tercer círculo. Rellenar el hueco que queda en el medio con trozos de algunas rodajas de manzana, colocándolas para que queden en vertical. Cubrir la tarta con un redondel de papel de cera, y hornear durante 25 minutos. A continuación, sacar el papel de cera y esparcir el azúcar sobre las manzanas. Hornear sin cubrir durante 5 o 10 minutos más, hasta que el azúcar se derrita.</p> <p>Hervir la gelatina de pasas de Corinto hasta que se haya reducido a un tercio. Con un pincel de pastelería, pintar la parte superior de la tarta con la gelatina. Esperar el tiempo necesario para que la gelatina cuaje y la tarta se enfríe (10 minutos) antes de servirla.</p>
--	--

Reforzar la estructura

Si las líneas de texto donde se detallan los ingredientes se alinean a la izquierda, contra el espacio que queda entre la primera y la segunda columna, se reforzará la organización formal de la página. Recuértese que si el texto se alinea a la derecha, el lector será consciente de la forma que crean las líneas de texto antes de leerlo. De manera semejante, la contraforma creada por el espacio que queda entre dos clases de texto (los ingredientes y las indicaciones de preparación) se convierte en un elemento dominante, quizás molesto en la página.

Tarta de manzana

Para la base

Precalentar el horno a 200°C

7 cucharadas de mantequilla congelada*
1 taza de harina congelada*
3 cucharadas de agua muy fría*
1 cucharadita de vinagre de sidra
Una pizca de sal kosher

(* Es importante que estos ingredientes estén tan fríos como sea posible.

En un vaso batidor con cuchillas de acero, mezclar todos los ingredientes hasta que formen una masa sólida que llegue hasta más arriba de las cuchillas. Puede añadirse más agua a cucharadas si la masa no cuaja durante el primer minuto. Cuando esté lista, todavía deberían verse en ella pequeños trozos de mantequilla. Sacarla del vaso batidor y amasarla enérgicamente sobre una superficie enharinada. Cubrirla con film transparente, y dejarla en la nevera durante media hora por lo menos.

Transcurrido ese tiempo, extenderla con el rodillo sobre una superficie enharinada hasta que forme un círculo de unos 30 cm de diámetro. Colocarlo centrado en un molde para tartas de unos 25 cm de diámetro, cuya parte inferior sea desmontable. Presionando con los nudillos, asegurarse de que la masa se pega con suavidad al borde del molde, y eliminar los excesos de masa del mismo. Cubrir y volver a refrigerar durante media hora como mínimo.

Cubrir la base para la tarta con papel de aluminio, teniendo cuidado de que se cubran también los bordes. Rasgar el aluminio y la masa en varios lugares con un tenedor, y rellenar los agujeros con lentejas secas. Hornear durante 20 minutos. Sacar el papel de aluminio y las lentejas y seguir horneando hasta que la base tenga un color dorado, es decir, unos 15 minutos más.

Para las manzanas

Pelar, limpiar y partir por la mitad las manzanas. A mano, o con un vaso batidor, cortar las mitades de manzana en rodajas finas. En un bol grande, mezclarlas con el zumo de limón. Cubrir y reservar.

Para la crema pastelera

Tamizar el azúcar, la harina de trigo y la de maíz en un bol. Añadir el huevo y batir hasta que la mezcla sea homogénea. En una sartén de fondo grueso, calentar la leche hasta el punto de ebullición. Mezclar la mitad de la leche con la mezcla de huevo, el azúcar, y las harinas, y a continuación verter toda la mezcla en la sartén. Calentarla a fuego vivo, removiendo constantemente, hasta que el centro comience a burbujear y la mezcla sea muy espesa. Retirar del fuego y añadir la vainilla y la mantequilla removiendo para mezclarlos bien. Verter la crema pastelera en un bol, cubrirlo —cerrándolo bien— con film y refrigerar. (Hay que asegurarse de que el plástico esté directamente sobre la superficie de la crema para evitar que se forme una costra sobre ella.)

Montaje y horneado de la tarta

Precalentar el horno a 180 °C

Extender la crema pastelera sobre el fondo de la base. Colocar las rodajas de manzana en círculo alrededor del borde exterior de la base, asegurándose de que las rodajas se superponen entre sí. Cuando el círculo exterior se complete, hacer un círculo más pequeño que se superponga más o menos sobre la mitad del círculo exterior. Si hay espacio, hacer un tercer círculo. Rellenar el hueco que queda en el medio con trozos de algunas rodajas de manzana, colocándolas para que queden en vertical. Cubrir la tarta con un redondel de papel de cera, y hornear durante 25 minutos. A continuación, sacar el papel de cera y esparcir el azúcar sobre las manzanas. Hornear sin cubrir durante 5 o 10 minutos más, hasta que el azúcar se derrita.

Hervir la gelatina de pasas de Corinto hasta que se haya reducido a un tercio. Con un pincel de pastelería, pintar la parte superior de la tarta con la gelatina. Esperar el tiempo necesario para que la gelatina cuaje y la tarta se enfríe (10 minutos) antes de servirla.

6 manzanas Granny Smith
El zumo de un limón
Canela al gusto
Nuez moscada al gusto

¼ taza de azúcar
1 cucharada de harina de trigo
2 cucharaditas de harina de maíz
1 huevo grande
1 taza de leche
3 cucharadas de mantequilla sin sal
¼ cucharadita de extracto de vainilla

2 cucharadas de azúcar
250 gramos de gelatina de pasas de Corinto

Tarta de m

Para la base

Precalentar el horno a 200°C

En un vaso batidor con cuchillas de acero, mezclar todos los ingredientes hasta que formen una masa sólida que llegue hasta más arriba de las cuchillas.

Tratamiento del título

Si se amplía el cuerpo del título no solo se refuerza la jerarquía, sino que también se marca sin ambigüedad cuál es el lugar en el que debe iniciarse la lectura.

Cubrir la base para la tarta con papel de aluminio, teniendo cuidado de que se cubran también los bordes. Rasgar el aluminio y la masa en varios lugares con un tenedor, y rellenar los agujeros con lentejas secas. Hornear durante 20 minutos. Sacar el papel de aluminio y las lentejas y seguir horneando hasta que la base tenga un color dorado, es decir, unos 15 minutos más.

Para las manzanas

Pelar, limpiar y partir por la mitad las manzanas. A mano, o con un vaso batidor, cortar las mitades de manzana en rodajas finas. En un bol grande, mezclarlas con el zumo de limón. Cubrir y reservar.

Titulares secundarios

Si se utiliza la cursiva para los titulares secundarios, se potenciará su lugar en la estructura general, que ya se indica con los espacios adicionales entre líneas.

7 cucharadas de mantequilla
1 taza de harina congelada*
3 cucharadas de agua muy fría*
1 cucharadita de vinagre de sidra
Una pizca de sal kosher

(* Es importante que estos ingredientes estén tan fríos como sea posible.

Cursivas dentro del texto

Las cursivas que aparecen en la lista de ingredientes indican información que afecta a los elementos que se están usando en ese momento. Obsérvese también que el asterisco que sobresale del margen izquierdo (véase la página 102) refuerza la línea que traza dicho margen en la página. Compárese con la opción 1.

Tarta de manzana

Para la base

- 7 cucharadas de mantequilla congelada*
- 1 taza de harina congelada*
- 3 cucharadas de agua muy fría*
- 1 cucharadita de vinagre de sidra
- Una pizca de sal kosher

(* Es importante que estos ingredientes estén tan fríos como sea posible.

En un vaso batidor con cuchillas de acero, mezclar todos los ingredientes hasta que formen una masa sólida que llegue hasta más arriba de las cuchillas. Puede añadirse más agua a cucharadas si la masa no cuaja durante el primer minuto. Cuando esté lista, todavía deberían verse en ella pequeños trozos de mantequilla. Sacarla del vaso batidor y amasarla energicamente sobre una superficie enharinada. Cubrirla con film transparente, y dejarla en la nevera durante media hora por lo menos.

Transcurrido ese tiempo, extenderla con el rodillo sobre una superficie enharinada hasta que forme un círculo de unos 30 cm de diámetro. Colocarlo centrado en un molde para tartas de unos 25 cm de diámetro, cuya parte inferior sea desmontable. Presionando con los nudillos, asegurarse de que la masa se pega con suavidad al borde del molde, y eliminar los excesos de masa del mismo. Cubrir y volver a refrigerar durante media hora como mínimo.

Cubrir la base para la tarta con papel de aluminio, teniendo cuidado de que se cubran también los bordes. Rasgar el aluminio y la masa en varios lugares con un tenedor, y rellenar los agujeros con lentejas secas. Hornear durante 20 minutos. Sacar el papel de aluminio y las lentejas y seguir horneando hasta que la base tenga un color dorado, es decir, unos 15 minutos más.

Para las manzanas

- 6 manzanas Granny Smith
- El zumo de un limón
- Canela al gusto
- Nuez moscada al gusto

Pelar, limpiar y partir por la mitad las manzanas. A mano, o con un vaso batidor, cortar las mitades de manzana en rodajas finas. En un bol grande, mezclarlas con el zumo de limón. Cubrir y reservar.

Para la crema pastelera

- 1/4 taza de azúcar
- 1 cucharada de harina de trigo
- 2 cucharaditas de harina de maíz
- 1 huevo grande
- 1 taza de leche
- 3 cucharadas de mantequilla sin sal
- 1/4 cucharadita de extracto de vainilla

Tamizar el azúcar, la harina de trigo y la de maíz en un bol. Añadir el huevo y batir hasta que la mezcla sea homogénea. En una sartén de fondo grueso, calentar la leche hasta el punto de ebullición. Mezclar la mitad de la leche con la mezcla de huevo, el azúcar, y las harinas, y a continuación verter toda la mezcla en la sartén. Calentarla a fuego vivo, removiendo constantemente, hasta que el centro comience a burbujear y la mezcla sea muy espesa. Retirar del fuego y añadir la vainilla y la mantequilla removiendo para mezclarlos bien. Verter la crema pastelera en un bol, cubrirlo —cerrándolo bien— con film y refrigerar. (Hay que asegurarse de que el plástico esté directamente sobre la superficie de la crema para evitar que se forme una costra sobre ella.)

Montaje y horneado de la tarta

- 2 cucharadas de azúcar
- 250 gramos de gelatina de pasas de Corinto

Extender la crema pastelera sobre el fondo de la base. Colocar las rodajas de manzana en círculo alrededor del borde exterior de la base, asegurándose de que las rodajas se superponen entre sí. Cuando el círculo exterior se complete, hacer un círculo más pequeño que se superponga más o menos sobre la mitad del círculo exterior. Si hay espacio, hacer un tercer círculo. Rellenar el hueco que queda en el medio con trozos de algunas rodajas de manzana, colocándolas para que queden en vertical. Cubrir la tarta con un redondel de papel de cera, y hornear durante 25 minutos. A continuación, sacar el papel de cera y esparcir el azúcar sobre las manzanas. Hornear sin cubrir durante 5 o 10 minutos más, hasta que el azúcar se derrita.

Hervir la gelatina de pasas de Corinto hasta que se haya reducido a un tercio. Con un pincel de pastelería, pintar la parte superior de la tarta con la gelatina. Esperar el tiempo necesario para que la gelatina cuaje y la tarta se enfríe (10 minutos) antes de servirla.

Precalentar el horno a 200°C

Precalentar el horno a 180 °C

Tarta de manzana		
	Para la base	
7 cucharadas de mantequilla congelada* 1 taza de harina congelada* 3 cucharadas de agua muy fría* 1 cucharadita de vinagre de sidra Una pizca de sal kosher	En un vaso batidor con cuchillas de acero, mezclar todos los ingredientes hasta que formen una masa sólida que llegue hasta más arriba de las cuchillas. Puede añadirse más agua a cucharadas si la masa no cuaja durante el primer minuto. Cuando esté lista, todavía deberían verse en ella pequeños trozos de mantequilla. Sacarla del vaso batidor y amasarla energicamente sobre una superficie enharinada. Cubrirla con film transparente, y dejarla en la nevera durante media hora por lo menos.	Precalentar el horno a 200°C
	Para las manzanas	
6 manzanas Granny Smith El zumo de un limón Canela al gusto Nuez moscada al gusto	Pelar, limpiar y partir por la mitad las manzanas. A mano, o con un vaso batidor, cortar las mitades de manzana en rodajas finas. En un bol grande, mezclarlas con el zumo de limón. Cubrir y reservar.	
	Para la crema pastelera	
1/4 taza de azúcar 1 cucharada de harina de trigo 2 cucharaditas de harina de maíz 1 huevo grande 1 taza de leche 3 cucharadas de mantequilla sin sal 1/4 cucharadita de extracto de vainilla	Tamizar el azúcar, la harina de trigo y la de maíz en un bol. Añadir el huevo y batir hasta que la mezcla sea homogénea. En una sartén de fondo grueso, calentar la leche hasta el punto de ebullición. Mezclar la mitad de la leche con la mezcla de huevo, el azúcar, y las harinas, y a continuación verter toda la mezcla en la sartén. Calentarla a fuego vivo, removiendo constantemente, hasta que el centro comience a burbujear y la mezcla sea muy espesa. Retirar del fuego y añadir la vainilla y la mantequilla removiendo para mezclarlos bien. Verter la crema pastelera en un bol, cubrirlo —cerrándolo bien— con film y refrigerar. (Hay que asegurarse de que el plástico esté directamente sobre la superficie de la crema para evitar que se forme una costra sobre ella.)	
	Montaje y horneado de la tarta	
2 cucharadas de azúcar 250 gramos de gelatina de pasas de Corinto	Extender la crema pastelera sobre el fondo de la base. Colocar las rodajas de manzana en círculo alrededor del borde exterior de la base, asegurándose de que las rodajas se superponen entre sí. Cuando el círculo exterior se complete, hacer un círculo más pequeño que se superponga más o menos sobre la mitad del círculo exterior. Si hay espacio, hacer un tercer círculo. Rellenar el hueco que queda en el medio con trozos de algunas rodajas de manzana, colocándolas para que queden en vertical. Cubrir la tarta con un redondel de papel de cera, y hornear durante 25 minutos. A continuación, sacar el papel de cera y esparcir el azúcar sobre las manzanas. Hornear sin cubrir durante 5 o 10 minutos más, hasta que el azúcar se derrita.	Precalentar el horno a 180 °C
	Hervir la gelatina de pasas de Corinto hasta que se haya reducido a un tercio. Con un pincel de pastelería, pintar la parte superior de la tarta con la gelatina. Esperar el tiempo necesario para que la gelatina cuaje y la tarta se enfríe (10 minutos) antes de servirla.	

Formato revisado

Al dividir el área destinada al texto en siete columnas se consigue una columna nueva, independiente, para las indicaciones sobre el horno; se crea una longitud de línea más estrecha (y más fácil de leer) para las indicaciones de preparación, y se aumenta el espacio blanco de la página.

156 Los diseñadores suelen enfrentarse a problemas tipográficos que no tienen que ver con la narrativa o de las indicaciones ("Ocurrió esto, y a continuación ocurrió esto otro", o bien "Haz esto, y después haz esto otro"). Los horarios, las memorias financieras, las listas de fechas, las tablas con datos meteorológicos, etc.—muchas clases de diseño de información— suelen exigir que la lectura se realice en dos direcciones de manera simultánea. Para definir unas columnas y unas filas que se lean con claridad se necesita una comprensión profunda de lo que implica trabajar con tablas.

El horario que aparece a la derecha (tamaño real: 152 mm²) presenta muchos de los problemas con la sobredimensión formal en la información de una tabla. Los filetes ajenos al contenido, tanto verticales como horizontales, se han impuesto sobre la organización tipográfica básica para corregir los problemas que causa una serie de elecciones iniciales desafortunadas: respecto al cuerpo de texto, el interlineado y la colocación de la información.

SATURDAYS AND SUNDAYS						
INBOUND	1204	1208	1212	1216	1220	1224
READ DOWN	A.M.	A.M.	P.M.	P.M.	P.M.	P.M.
Dep: Haverhill	7 15	10 15	1 15	4 15	7 15	10 15
Bradford	7 17	10 17	1 17	4 17	7 17	10 17
Lawrence	7 26	10 26	1 26	4 26	7 26	10 26
Andover	7 31	10 31	1 31	4 31	7 31	10 31
Ballardvale	f7 36	f10 36	f1 36	f4 36	f7 36	f10 36
North Wilmington	f7 42	f10 42	f1 42	f4 42	f7 42	f10 42
Reading	7 51	10 51	1 51	4 51	7 51	10 51
Wakefield	7 57	10 57	1 57	4 57	7 57	10 57
Greenwood	f8 00	f11 00	f2 00	f5 00	f8 00	f11 00
Melrose Highlands	8 02	11 02	2 02	5 02	8 02	11 02
Melrose/Cedar Park	f8 04	f11 04	f2 04	f5 04	f8 04	f11 04
Wyoming Hill	f8 06	f11 06	f2 06	f5 06	f8 06	f11 06
Malden Center	8 09	11 09	2 09	5 09	8 09	11 09
Arr: North Station	8 19	11 19	2 19	5 19	8 19	11 19
OUTBOUND	1205	1209	1213	1217	1221	1225
READ DOWN	A.M.	A.M.	P.M.	P.M.	P.M.	P.M.
Dep: North Station	8 45	11 45	2 45	5 45	8 45	11 30
Malden Center	8 55	11 55	2 55	5 55	8 55	11 40
Wyoming Hill	f8 58	f11 58	f2 58	f5 58	f8 58	f11 43
Melrose/Cedar Park	f9 00	f12 00	f3 00	f6 00	f9 00	f11 45
Melrose Highlands	9 02	12 02	3 02	6 02	9 02	11 47
Greenwood	f9 04	f12 04	f3 04	f6 04	f9 04	f11 49
Wakefield	9 08	12 08	3 08	6 08	9 08	11 53
Reading	9 14	12 14	3 14	6 14	9 14	11 59
North Wilmington	f9 22	f12 22	f3 22	f6 22	f9 22	f12 07
Ballardvale	f9 28	f12 28	f3 28	f6 28	f9 28	f12 13
Andover	9 33	12 33	3 33	6 33	9 33	12 18
Lawrence	9 38	12 38	3 38	6 38	9 38	12 23
Bradford	9 47	12 47	3 47	6 47	9 47	12 32
Arr: Haverhill	9 49	12 49	3 49	6 49	9 49	12 34

HOLIDAYS
SATURDAY SERVICE
 July 4 and New Year's Eve contact Customer Service for service updates at 617-222-3200
 Presidents' Day
 Independence Day
 New Year's Day
f stops only on request

SUNDAY SERVICE
 Memorial Day • Labor Day
 Thanksgiving Day • Christmas Day

Los numerales en caja alta tienen todos la misma anchura de carácter, de tal modo que se alinean verticalmente en las columnas de cifras. Los numerales de caja baja, en cambio, no se alinean.

Saturdays and Sundays						
	1204	1208	1212	1216	1220	1224
Inbound						
Dep: Haverhill	7:15	10:15	1:15	4:15	7:15	10:15
Bradford	7:17	10:17	1:17	4:17	7:17	10:17
Lawrence	7:26	10:26	1:26	4:26	7:26	10:26
Andover	7:31	10:31	1:31	4:31	7:31	10:31
Ballardvale	7:36*	10:36*	1:36*	4:36*	7:36*	10:36*
North Wilmington	7:42*	10:42*	1:42*	4:42*	7:42*	10:42*
Reading	7:51	10:51	1:51	4:51	7:51	10:51
Wakefield	7:57	10:57	1:57	4:57	7:57	10:57
Greenwood	8:00*	11:00*	2:00*	5:00*	8:00*	11:00*
Melrose Highlands	8:02	11:02	2:02	5:02	8:02	11:02
Melrose/Cedar Park	8:04*	11:04*	2:04*	5:04*	8:04*	11:04*
Wyoming Hill	8:06*	11:06*	2:06*	5:06*	8:06*	11:06*
Malden Center	8:09	11:09	2:09	5:09	8:09	11:09
Arr: North Station	8:19	11:19	2:19	5:19	8:19	11:19
Outbound	1205	1209	1213	1217	1221	1225
Dep: North Station	8:45	11:45	2:45	5:45	8:45	11:30
Malden Center	8:55	11:55	2:55	5:55	8:55	11:40
Wyoming Hill	8:58*	11:58*	2:58*	5:58*	8:58*	11:43*
Melrose/Cedar Park	9:00*	12:00*	3:00*	6:00*	9:00*	11:45*
Melrose Highlands	9:02	12:02	3:02	6:02	9:02	11:47
Greenwood	9:04*	12:04*	3:04*	6:04*	9:04*	11:49*
Wakefield	9:08	12:08	3:08	6:08	9:08	11:53
Reading	9:14	12:14	3:14	6:14	9:14	11:59
North Wilmington	9:22*	12:22*	3:22*	6:22*	9:22*	12:07*
Ballardvale	9:28*	12:28*	3:28*	6:28*	9:28*	12:13*
Andover	9:33	12:33	3:33	6:33	9:33	12:18
Lawrence	9:38	12:38	3:38	6:38	9:38	12:23
Bradford	9:47	12:47	3:47	6:47	9:47	12:32
Arr: Haverhill	9:49	12:49	3:49	6:49	9:49	12:34
Holidays	Presidents' Day • Independence Day • New Year's Day • Memorial Day • Labor Day • Thanksgiving Day • Christmas Day					
Weekend service	contact Customer Service for service updates at 617-222-3200					
July 4 and New Year's Eve	* stops only on request					

Como en el ejercicio anterior, el primer paso consiste en colocar todo el material en el mismo tipo y cuerpo a fin de desvelar la lógica interna de la información.

En este caso se ha escogido un tipo de palo seco (Univers 45) porque su altura de x, relativamente grande, y sus contraformas abiertas ayudan a leer el texto si éste se presenta en

cuerpos pequeños. Los filetes horizontales que se utilizaban en el horario original se han sustituido por espacios entre líneas. Los filetes verticales y el recuadro del original se han eliminado por completo.

La alineación centrada del texto se ha vuelto a formatear para que aparezca alineada a la izquierda y en bandera por la derecha. La indicación "leer hacia abajo" (*read down*)

se ha eliminado, y la "f" que aparecía ante algunas entradas del horario se ha sustituido con un asterisco después de las horas.

A partir de este punto, la intención es reforzar las dos direcciones de la lectura sin añadir elementos que se sobrepongan a la información misma.

Saturdays and Sundays

Inbound	1204	1208	1212	1216	1220	1224
Dep: Haverhill	7:15	10:15	1:15	4:15	7:15	10:15
Bradford	7:17	10:17	1:17	4:17	7:17	10:17
Lawrence	7:26	10:26	1:26	4:26	7:26	10:26
Andover	7:31	10:31	1:31	4:31	7:31	10:31
Ballardvale	7:36*	10:36*	1:36*	4:36*	7:36*	10:36*
North Wilmington	7:42*	10:42*	1:42*	4:42*	7:42*	10:42*
Reading	7:51	10:51	1:51	4:51	7:51	10:51
Wakefield	7:57	10:57	1:57	4:57	7:57	10:57
Greenwood	8:00*	11:00*	2:00*	5:00*	8:00*	11:00*
Melrose Highlands	8:02	11:02	2:02	5:02	8:02	11:02
Melrose/Cedar Park	8:04*	11:04*	2:04*	5:04*	8:04*	11:04*
Wyoming Hill	8:06*	11:06*	2:06*	5:06*	8:06*	11:06*
Malden Center	8:09	11:09	2:09	5:09	8:09	11:09
Arr: North Station	8:19	11:19	2:19	5:19	8:19	11:19
Outbound	1205	1209	1213	1217	1221	1225
Dep: North Station	8:45	11:45	2:45	5:45	8:45	11:30
Malden Center	8:55	11:55	2:55	5:55	8:55	11:40
Wyoming Hill	8:58*	11:58*	2:58*	5:58*	8:58*	11:43*
Melrose/Cedar Park	9:00*	12:00*	3:00*	6:00*	9:00*	11:45*
Melrose Highlands	9:02	12:02	3:02	6:02	9:02	11:47
Greenwood	9:04*	12:04*	3:04*	6:04*	9:04*	11:49*
Wakefield	9:08	12:08	3:08	6:08	9:08	11:53
Reading	9:14	12:14	3:14	6:14	9:14	11:59
North Wilmington	9:22*	12:22*	3:22*	6:22*	9:22*	12:07*
Ballardvale	9:28*	12:28*	3:28*	6:28*	9:28*	12:13*
Andover	9:33	12:33	3:33	6:33	9:33	12:18
Lawrence	9:38	12:38	3:38	6:38	9:38	12:23
Bradford	9:47	12:47	3:47	6:47	9:47	12:32
Arr: Haverhill	9:49	12:49	3:49	6:49	9:49	12:34

Holidays

Weekend service

Presidents' Day • Independence Day • New Year's Day • Memorial Day • Labor Day • Thanksgiving Day • Christmas Day

July 4 and New Year's Eve

contact Customer Service for service updates at 617-222-3200

*** stops only on request**

Se añaden dos pesos en negrita (Univers 65 y Univers 75) tanto para indicar la jerarquía (días de la semana, números y dirección de los trenes, fin de los recorridos) como para diferenciar entre los horarios de la mañana, la tarde y la noche con un simple vistazo.

Este uso de la negrita tiene más razón de ser con los sistemas horarios estadounidenses, que cuentan de 12 en 12 horas, que con los europeos, que cuentan de 24 en 24 horas. Pero aun así, la distinción entre las horas anteriores y posteriores al mediodía puede resultar útil para orientarse rápidamente.

SATURDAYS AND SUNDAYS

Inbound	1204	1208	1212	1216	1220	1224
Dep: Haverhill	7:15	10:15	1:15	4:15	7:15	10:15
Bradford	7:17	10:17	1:17	4:17	7:17	10:17
Lawrence	7:26	10:26	1:26	4:26	7:26	10:26
Andover	7:31	10:31	1:31	4:31	7:31	10:31
Ballardvale	7:36*	10:36*	1:36*	4:36*	7:36*	10:36*
North Wilmington	7:42*	10:42*	1:42*	4:42*	7:42*	10:42*
Reading	7:51	10:51	1:51	4:51	7:51	10:51
Wakefield	7:57	10:57	1:57	4:57	7:57	10:57
Greenwood	8:00*	11:00*	2:00*	5:00*	8:00*	11:00*
Melrose Highlands	8:02	11:02	2:02	5:02	8:02	11:02
Melrose/Cedar Park	8:04*	11:04*	2:04*	5:04*	8:04*	11:04*
Wyoming Hill	8:06*	11:06*	2:06*	5:06*	8:06*	11:06*
Malden Center	8:09	11:09	2:09	5:09	8:09	11:09
Arr: North Station	8:19	11:19	2:19	5:19	8:19	11:19
Outbound	1205	1209	1213	1217	1221	1225
Dep: North Station	8:45	11:45	2:45	5:45	8:45	11:30
Malden Center	8:55	11:55	2:55	5:55	8:55	11:40
Wyoming Hill	8:58*	11:58*	2:58*	5:58*	8:58*	11:43*
Melrose/Cedar Park	9:00*	12:00*	3:00*	6:00*	9:00*	11:45*
Melrose Highlands	9:02	12:02	3:02	6:02	9:02	11:47
Greenwood	9:04*	12:04*	3:04*	6:04*	9:04*	11:49*
Wakefield	9:08	12:08	3:08	6:08	9:08	11:53
Reading	9:14	12:14	3:14	6:14	9:14	11:59
North Wilmington	9:22*	12:22*	3:22*	6:22*	9:22*	12:07*
Ballardvale	9:28*	12:28*	3:28*	6:28*	9:28*	12:13*
Andover	9:33	12:33	3:33	6:33	9:33	12:18
Lawrence	9:38	12:38	3:38	6:38	9:38	12:23
Bradford	9:47	12:47	3:47	6:47	9:47	12:32
Arr: Haverhill	9:49	12:49	3:49	6:49	9:49	12:34

HOLIDAYS

Weekend service

Presidents' Day • Independence Day • New Year's Day • Memorial Day • Labor Day • Thanksgiving Day • Christmas Day

July 4 and New Year's Eve

contact Customer Service for service updates at 617-222-3200

*** stops only on request**

La jerarquía se refuerza mediante el uso de unos filetes que provocan saltos importantes entre unos y otros bloques de información. Los titulares principales se componen en negativo sobre los filetes negros anchos, y los titulares secundarios van precedidos por filetes finos líneas finas.

SATURDAYS AND SUNDAYS

Inbound	1204	1208	1212	1216	1220	1224
Dep: Haverhill	7:15	10:15	1:15	4:15	7:15	10:15
Bradford	7:17	10:17	1:17	4:17	7:17	10:17
Lawrence	7:26	10:26	1:26	4:26	7:26	10:26
Andover	7:31	10:31	1:31	4:31	7:31	10:31
Ballardvale	7:36*	10:36*	1:36*	4:36*	7:36*	10:36*
North Wilmington	7:42*	10:42*	1:42*	4:42*	7:42*	10:42*
Reading	7:51	10:51	1:51	4:51	7:51	10:51
Wakefield	7:57	10:57	1:57	4:57	7:57	10:57
Greenwood	8:00*	11:00*	2:00*	5:00*	8:00*	11:00*
Melrose Highlands	8:02	11:02	2:02	5:02	8:02	11:02
Melrose/Cedar Park	8:04*	11:04*	2:04*	5:04*	8:04*	11:04*
Wyoming Hill	8:06*	11:06*	2:06*	5:06*	8:06*	11:06*
Malden Center	8:09	11:09	2:09	5:09	8:09	11:09
Arr: North Station	8:19	11:19	2:19	5:19	8:19	11:19

Outbound	1205	1209	1213	1217	1221	1225
Dep: North Station	8:45	11:45	2:45	5:45	8:45	11:30
Malden Center	8:55	11:55	2:55	5:55	8:55	11:40
Wyoming Hill	8:58*	11:58*	2:58*	5:58*	8:58*	11:43*
Melrose/Cedar Park	9:00*	12:00*	3:00*	6:00*	9:00*	11:45*
Melrose Highlands	9:02	12:02	3:02	6:02	9:02	11:47
Greenwood	9:04*	12:04*	3:04*	6:04*	9:04*	11:49*
Wakefield	9:08	12:08	3:08	6:08	9:08	11:53
Reading	9:14	12:14	3:14	6:14	9:14	11:59
North Wilmington	9:22*	12:22*	3:22*	6:22*	9:22*	12:07*
Ballardvale	9:28*	12:28*	3:28*	6:28*	9:28*	12:13*
Andover	9:33	12:33	3:33	6:33	9:33	12:18
Lawrence	9:38	12:38	3:38	6:38	9:38	12:23
Bradford	9:47	12:47	3:47	6:47	9:47	12:32
Arr: Haverhill	9:49	12:49	3:49	6:49	9:49	12:34

HOLIDAYS

Weekend service Presidents' Day • Independence Day • New Year's Day • Memorial Day • Labor Day • Thanksgiving Day • Christmas Day

July 4 and New Year's Eve contact Customer Service for service updates at 617-222-3200

* stops only on request

El espacio entre las columnas de las horas ya favorece la lectura vertical. A fin de contribuir a que la tabla sea fácil de leer en todas las direcciones, se añaden unos filetes horizontales anchos, de una trama gris suave, que se sitúan en líneas alternas de los horarios de llegada y salida.

SATURDAYS AND SUNDAYS

Inbound	1204	1208	1212	1216	1220	1224
Dep: Haverhill	7:15	10:15	1:15	4:15	7:15	10:15
Bradford	7:17	10:17	1:17	4:17	7:17	10:17
Lawrence	7:26	10:26	1:26	4:26	7:26	10:26
Andover	7:31	10:31	1:31	4:31	7:31	10:31
Ballardvale	7:36*	10:36*	1:36*	4:36*	7:36*	10:36*
North Wilmington	7:42*	10:42*	1:42*	4:42*	7:42*	10:42*
Reading	7:51	10:51	1:51	4:51	7:51	10:51
Wakefield	7:57	10:57	1:57	4:57	7:57	10:57
Greenwood	8:00*	11:00*	2:00*	5:00*	8:00*	11:00*
Melrose Highlands	8:02	11:02	2:02	5:02	8:02	11:02
Melrose/Cedar Park	8:04*	11:04*	2:04*	5:04*	8:04*	11:04*
Wyoming Hill	8:06*	11:06*	2:06*	5:06*	8:06*	11:06*
Malden Center	8:09	11:09	2:09	5:09	8:09	11:09
Arr: North Station	8:19	11:19	2:19	5:19	8:19	11:19

Outbound	1205	1209	1213	1217	1221	1225
Dep: North Station	8:45	11:45	2:45	5:45	8:45	11:30
Malden Center	8:55	11:55	2:55	5:55	8:55	11:40
Wyoming Hill	8:58*	11:58*	2:58*	5:58*	8:58*	11:43*
Melrose/Cedar Park	9:00*	12:00*	3:00*	6:00*	9:00*	11:45*
Melrose Highlands	9:02	12:02	3:02	6:02	9:02	11:47
Greenwood	9:04*	12:04*	3:04*	6:04*	9:04*	11:49*
Wakefield	9:08	12:08	3:08	6:08	9:08	11:53
Reading	9:14	12:14	3:14	6:14	9:14	11:59
North Wilmington	9:22*	12:22*	3:22*	6:22*	9:22*	12:07*
Ballardvale	9:28*	12:28*	3:28*	6:28*	9:28*	12:13*
Andover	9:33	12:33	3:33	6:33	9:33	12:18
Lawrence	9:38	12:38	3:38	6:38	9:38	12:23
Bradford	9:47	12:47	3:47	6:47	9:47	12:32
Arr: Haverhill	9:49	12:49	3:49	6:49	9:49	12:34

HOLIDAYS

Weekend service Presidents' Day • Independence Day • New Year's Day • Memorial Day • Labor Day • Thanksgiving Day • Christmas Day

July 4 and New Year's Eve contact Customer Service for service updates at 617-222-3200

* stops only on request

Al añadir un segundo color se refuerza la organización existente y se destaca la información principal de la secundaria, como las excepciones a la regularidad del horario. También se elimina el filete fino que separaba los trenes en dirección a Haverhill, que gracias al uso del color se ha vuelto redundante.

Antes de la aparición de la tipografía digital, las fundiciones tipográficas ofrecían muestrarios —llamados especímenes tipográficos—, que todo diseñador o tipógrafo poseía, donde se mostraban no solo los tipos comercializados sino también los diversos tamaños disponibles de cada una de ellos. Aparte de su utilidad como referencia de consulta, lo importante es que estos muestrarios tipográficos brindaban al diseñador la posibilidad de visualizar con claridad cómo quedaría su trabajo al componerlo en un tipo determinado y a un tamaño concreto. Actualmente, los diseñadores siguen coleccionando estos especímenes, que muchas veces son obras de arte en sí, por el simple placer de admirar tipos impresos sobre papel.

La tipografía digital ha hecho que todos los diseñadores pasen a ser también tipógrafos. Al abandonarse la composición tipográfica como profesión, han desaparecido también los muestrarios de tipos. Hoy en día, si queremos ver qué aspecto tiene una fuente, no tenemos más que buscarla en Google. Por desgracia, la representación digital de un tipo no es más que aproximativa, aun en el mejor de los casos. Nada puede reemplazar al hecho de tener en la mano el tipo impreso en papel en su tamaño real.

Para compensar esta pérdida, algunos diseñadores generan sus propios muestrarios tipográficos, para uso propio como referente visual en su trabajo diario.

En esta página y en la siguiente: Janson Text en redonda y en cursiva en varios tamaños. Un muestrario tipográfico presenta este material de manera coherente, de modo que los diseñadores puedan familiarizarse con las características distintivas de una fuente tipográfica.

Los especímenes tipográficos suponen un interesante desafío en cuanto a su diseño, ya que presentan el texto como imagen y también como información: el diseñador debe mostrar que un tipo determinado está a 7 pt y en cursiva aun cuando sea capaz de identificar perfectamente lo que está viendo. Presentar textos para lectura compuestos a tamaño real —y, a ser posible, dándoles diversos interlineados— resulta más útil que presentar un simple juego de caracteres alfanuméricos. A una escala mayor, dado que muchas veces los diseñadores optan por usar una fuente de tipo decorativo debido a la forma de un carácter concreto, es posible que mostrar textos compuestos en forma de grandes titulares no sea tan práctico como presentar al lector el juego completo de caracteres.

AE

¿ ñ ç ß ?

11 22 33 44 55
66 77 88 99 00

£ \$

fi fl 1/4 1/2 3/4 fi fl 1/4 1/2 3/4

Dicha inclinación libresca hizo que mi padre tomara, finalmente, la determinación de convertirme en impresor, si bien uno de sus hijos (James) ya profesaba dicho oficio. En 1717 mi hermano James regresó de Inglaterra con una prensa y letras, decidido a iniciar su negocio en Boston. Me agradó mucho más que la de mi padre, pero aún albergaba ansias de mar. *Con objeto de prevenir el consabido efecto de tal inclinación, mi padre ansiaba verme ligado a mi hermano. Durante un tiempo persistí en mi oposición, pero fui finalmente persuadido y firmé dicho concordato cuando contaba apenas 12 años de edad.*
— Autobiografía de Benjamin Franklin

D ð

P p

Aa Aa

Espécimen reducido de la Janson en páginas de 216 x 279 mm. La composición en tres columnas ofrece una anchura de línea adecuada para las muestras de texto. Los juegos de caracteres, que se muestran centrados,

reflejan la naturaleza tradicional de esta fuente. Los textos se han compuesto a 6, 7, 8, 9, 10, 11 y 12 pt, y cada uno de ellos con un interlineado de 0, 1 y 2 pt. Los caracteres de gran tamaño se muestran a 18, 24, 36, 48 y 60 pt.

	<p style="text-align: center;">Janson 12 point</p> <p style="text-align: center;">ABCDEFGHIJKLMN OPQRSTUVWXYZ 1234567890</p> <p style="text-align: center;">ABCDEFGHIJKLMN OPQRSTUVWXYZ abcdefghijklmnopqrstuvwxyz 1234567890 ?!()&.,;:“”‘’</p> <p style="text-align: center;">ABCDEFGHIJKLMN OPQRSTUVWXYZ 1234567890</p> <p style="text-align: center;">abcdefghijklmnopqrstuvwxyz 1234567890 ?!()&.,;:“”‘’</p>	
<p>12/12</p> <p>Dicha inclinación libresca hizo que mi padre tomara, finalmente, la determinación de convertirme en impresor, si bien uno de sus hijos (James) ya profesaba dicho oficio. En 1717 mi hermano James regresó de Inglaterra con una prensa y letras, decidido a iniciar su negocio en Boston. Me agradó mucho más que la de mi padre, pero aún albergaba ansias de mar. <i>Con objeto de prevenir el consabido efecto de tal inclinación, mi padre ansiaba verme ligado a mi hermano. Durante un tiempo persistí en mi oposición, pero fui finalmente persuadido y firmé dicho concordato cuando contaba apenas 12 años de edad.</i> — Autobiografía de Benjamin Franklin</p>	<p>12/13</p> <p>Dicha inclinación libresca hizo que mi padre tomara, finalmente, la determinación de convertirme en impresor, si bien uno de sus hijos (James) ya profesaba dicho oficio. En 1717 mi hermano James regresó de Inglaterra con una prensa y letras, decidido a iniciar su negocio en Boston. Me agradó mucho más que la de mi padre, pero aún albergaba ansias de mar. <i>Con objeto de prevenir el consabido efecto de tal inclinación, mi padre ansiaba verme ligado a mi hermano. Durante un tiempo persistí en mi oposición, pero fui finalmente persuadido y firmé dicho concordato cuando contaba apenas 12 años de edad.</i> — Autobiografía de Benjamin Franklin</p>	<p>12/14</p> <p>Dicha inclinación libresca hizo que mi padre tomara, finalmente, la determinación de convertirme en impresor, si bien uno de sus hijos (James) ya profesaba dicho oficio. En 1717 mi hermano James regresó de Inglaterra con una prensa y letras, decidido a iniciar su negocio en Boston. Me agradó mucho más que la de mi padre, pero aún albergaba ansias de mar. <i>Con objeto de prevenir el consabido efecto de tal inclinación, mi padre ansiaba verme ligado a mi hermano. Durante un tiempo persistí en mi oposición, pero fui finalmente persuadido y firmé dicho concordato cuando contaba apenas 12 años de edad.</i> — Autobiografía de Benjamin Franklin</p>

	<p style="text-align: center;">Janson 18 point</p> <p style="text-align: center;">ABCDEFGHIJKLMN OPQRSTUVWXYZ 1234567890</p> <p style="text-align: center;">ABCDEFGHIJKLMN OPQRSTUVWXYZ abcdefghijklmnopqrstuvwxyz 1234567890 ?!()&.,;:“”‘’</p> <p style="text-align: center;">ABCDEFGHIJKLMN OPQRSTUVWXYZ 1234567890</p> <p style="text-align: center;">abcdefghijklmnopqrstuvwxyz 1234567890 ?!()&.,;:“”‘’</p>	
	<p style="text-align: center;">Janson 24 point</p> <p style="text-align: center;">ABCDEFGHIJKLMN OPQRSTUVWXYZ 1234567890</p> <p style="text-align: center;">ABCDEFGHIJKLMN OPQRSTUVWXYZ abcdefghijklmnopqrstuvwxyz 1234567890 ?!()&.,;:“”‘’</p> <p style="text-align: center;">ABCDEFGHIJKLMN OPQRSTUVWXYZ 1234567890</p> <p style="text-align: center;">abcdefghijklmnopqrstuvwxyz 1234567890 ?!()&.,;:“”‘’</p>	

Univers 55

48 point

ABCDEF GHIJ
KLMNOPQRS
TUVWXYZ
abcdefghijklmnop
nopqrstuvwxyz
1234567890
! ? & () * ; : , . " ' " " "

24 point

ABCDEF GHIJ KLM
NOPQRST UVWXY Z
abcdefghijklmnop
nopqrstuvwxyz
1234567890
! ? & () * ; : , . " ' " " "

12 point

ABCDEF GHIJ KLM
NOPQRST UVWXY Z
abcdefghijklmnop
nopqrstuvwxyz
1234567890
! ? & () * ; : , . " ' " " "

36 point

ABCDEF GHIJ KLM
NOPQRST UVWXY Z
abcdefghijklmnop
nopqrstuvwxyz
1234567890
! ? & () * ; : , . " ' " " "

18 point

ABCDEF GHIJ KLM
NOPQRST UVWXY Z
abcdefghijklmnop
nopqrstuvwxyz
1234567890
! ? & () * ; : , . " ' " " "

11 point

ABCDEF GHIJ KLM
NOPQRST UVWXY Z
abcdefghijklmnop
nopqrstuvwxyz
1234567890
! ? & () * ; : , . " ' " " "

1091 Luptatum Lor ad tis alit lut utpate tat lam vendit, quat, quisim quipit vullut lore magna feu feuis ad euis dui exero ero dunt nonulla faccum inelliquis eraestrud min volor ad eugiam nos alisi augue euisi euisit ipsum quis num dolese magna.

1212 Luptatum Lor ad tis alit lut utpate tat lam vendit, quat, quisim quipit vullut lore magna feu feuis ad euis dui exero ero dunt nonulla faccum inelliquis eraestrud min volor ad eugiam nos alisi augue euisi euisit ipsum quis num dolese magna feugue eum zziuscipit veraesto eummodolud adigna ad tet inci blandignit, sumsan.

1213 Luptatum Lor ad tis alit lut utpate tat lam vendit, quat, quisim quipit vullut lore magna feu feuis ad euis dui exero ero dunt nonulla faccum inelliquis eraestrud min volor ad eugiam nos alisi augue euisi euisit ipsum quis num dolese magna feugue eum zziuscipit veraesto eummodolud adigna ad tet inci blandignit, sumsan.

1214 Luptatum Lor ad tis alit lut utpate tat lam vendit, quat, quisim quipit vullut lore magna feu feuis ad euis dui exero ero dunt nonulla faccum inelliquis eraestrud min volor ad eugiam nos alisi augue euisi euisit ipsum quis num dolese magna feugue eum zziuscipit veraesto eummodolud adigna ad tet inci blandignit, sumsan.

1192 Luptatum il iniate velenim delis el et augait lum zziilit lor st. Ulput veliquis auguer adiamcore mod mindi tinci esequis aliquidit volortin er adit lut et, sis alit lutat. Duisse enicililit prat, quip eui et vulputat. Cipsuscipsum zziit aut ad et eugue vendre dunt accum dolorer ostrud.

1193 Luptatum il iniate velenim delis el et augait lum zziilit lor st. Ulput veliquis auguer adiamcore mod mindi tinci esequis aliquidit volortin er adit lut et, sis alit lutat. Duisse enicililit prat, quip eui et vulputat. Cipsuscipsum zziit aut ad et eugue vendre dunt accum dolorer ostrud.

1194 Luptatum Lor ad tis alit lut utpate tat lam vendit, quat, quisim quipit vullut lore magna feu feuis ad euis dui exero ero dunt nonulla faccum inelliquis eraestrud min volor ad eugiam nos alisi augue euisi euisit ipsum quis num dolese magna feugue eum zziuscipit veraesto eummodolud adigna ad tet inci blandignit, sumsan.

1195 Luptatum Lor ad tis alit lut utpate tat lam vendit, quat, quisim quipit vullut lore magna feu feuis ad euis dui exero ero dunt nonulla faccum inelliquis eraestrud min volor ad eugiam nos alisi augue euisi euisit ipsum quis num dolese magna feugue eum zziuscipit veraesto eummodolud adigna ad tet inci blandignit, sumsan.

Univers 55

30 point

ABCDEF GHIJ KLM
NOPQRST UVWXY Z
abcdefghijklmnop
nopqrstuvwxyz
1234567890
! ? & () * ; : , . " ' " " "

6 point

ABCDEF GHIJ KLM
NOPQRST UVWXY Z
abcdefghijklmnop
nopqrstuvwxyz
1234567890
! ? & () * ; : , . " ' " " "

7 point

ABCDEF GHIJ KLM
NOPQRST UVWXY Z
abcdefghijklmnop
nopqrstuvwxyz
1234567890
! ? & () * ; : , . " ' " " "

8 point

ABCDEF GHIJ KLM
NOPQRST UVWXY Z
abcdefghijklmnop
nopqrstuvwxyz
1234567890
! ? & () * ; : , . " ' " " "

9 point

ABCDEF GHIJ KLM
NOPQRST UVWXY Z
abcdefghijklmnop
nopqrstuvwxyz
1234567890
! ? & () * ; : , . " ' " " "

1091 Luptatum Lor ad tis alit lut utpate tat lam vendit, quat, quisim quipit vullut lore magna feu feuis ad euis dui exero ero dunt nonulla faccum inelliquis eraestrud min volor ad eugiam nos alisi augue euisi euisit ipsum quis num dolese magna.

1212 Luptatum Lor ad tis alit lut utpate tat lam vendit, quat, quisim quipit vullut lore magna feu feuis ad euis dui exero ero dunt nonulla faccum inelliquis eraestrud min volor ad eugiam nos alisi augue euisi euisit ipsum quis num dolese magna feugue eum zziuscipit veraesto eummodolud adigna ad tet inci blandignit, sumsan.

1213 Luptatum Lor ad tis alit lut utpate tat lam vendit, quat, quisim quipit vullut lore magna feu feuis ad euis dui exero ero dunt nonulla faccum inelliquis eraestrud min volor ad eugiam nos alisi augue euisi euisit ipsum quis num dolese magna feugue eum zziuscipit veraesto eummodolud adigna ad tet inci blandignit, sumsan.

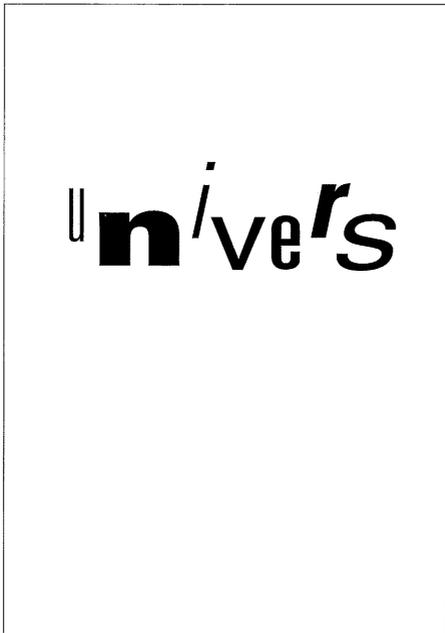
1214 Luptatum Lor ad tis alit lut utpate tat lam vendit, quat, quisim quipit vullut lore magna feu feuis ad euis dui exero ero dunt nonulla faccum inelliquis eraestrud min volor ad eugiam nos alisi augue euisi euisit ipsum quis num dolese magna feugue eum zziuscipit veraesto eummodolud adigna ad tet inci blandignit, sumsan.

1192 Luptatum il iniate velenim delis el et augait lum zziilit lor st. Ulput veliquis auguer adiamcore mod mindi tinci esequis aliquidit volortin er adit lut et, sis alit lutat. Duisse enicililit prat, quip eui et vulputat. Cipsuscipsum zziit aut ad et eugue vendre dunt accum dolorer ostrud.

1193 Luptatum il iniate velenim delis el et augait lum zziilit lor st. Ulput veliquis auguer adiamcore mod mindi tinci esequis aliquidit volortin er adit lut et, sis alit lutat. Duisse enicililit prat, quip eui et vulputat. Cipsuscipsum zziit aut ad et eugue vendre dunt accum dolorer ostrud.

1194 Luptatum Lor ad tis alit lut utpate tat lam vendit, quat, quisim quipit vullut lore magna feu feuis ad euis dui exero ero dunt nonulla faccum inelliquis eraestrud min volor ad eugiam nos alisi augue euisi euisit ipsum quis num dolese magna feugue eum zziuscipit veraesto eummodolud adigna ad tet inci blandignit, sumsan.

1195 Luptatum Lor ad tis alit lut utpate tat lam vendit, quat, quisim quipit vullut lore magna feu feuis ad euis dui exero ero dunt nonulla faccum inelliquis eraestrud min volor ad eugiam nos alisi augue euisi euisit ipsum quis num dolese magna feugue eum zziuscipit veraesto eummodolud adigna ad tet inci blandignit, sumsan.



Arriba y en página siguiente:
Páginas reducidas de un
espécimen tipográfico en formato
A4. La composición en siete
columnas confiere versatilidad
a la presentación del juego
de caracteres y de los textos
compuestos de muestra.

El cartel o bandera tipográfica es otro instrumento del que se han venido sirviendo diseñadores de tipos e impresores para dar a conocer su producto al cliente (véase la hoja del espécimen de la Caslon en página 30). Incluso ahora se siguen empleando como una oportunidad para que el posible usuario pueda apreciar una fuente tipográfica "de carne y hueso", es decir, en tinta impresa sobre papel.

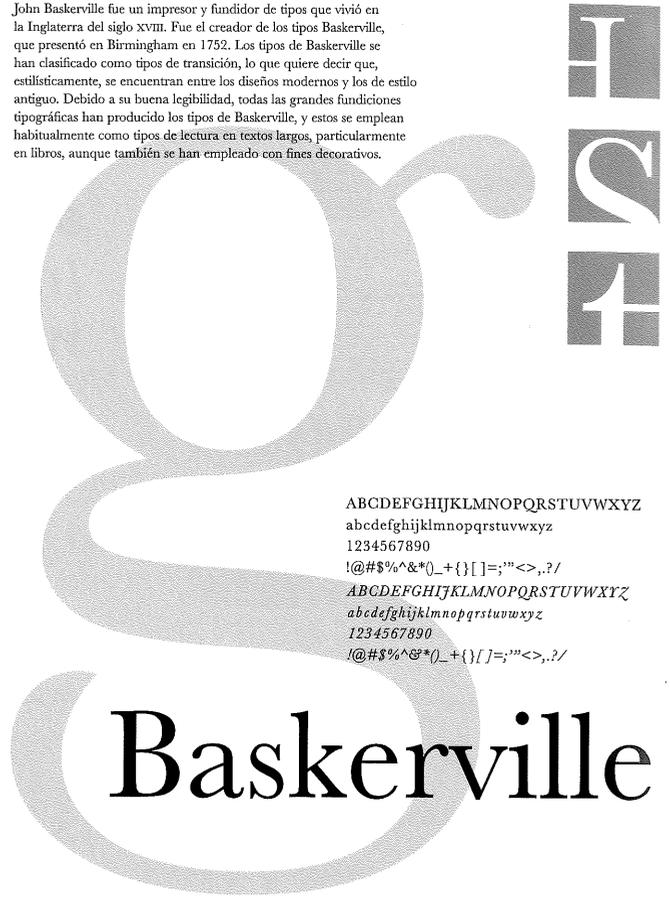
Los carteles que se muestran aquí (que en realidad tienen un formato A2, de 420 x 594 mm) presentan los tipos como objetos físicos —imágenes o elementos gráficos— y como portadores del lenguaje —texto—. Ambas formas de presentación transmiten información.

El diseñador determina la jerarquía de esa información manipulando la escala, el color y, como siempre, la contraforma —el espacio donde no hay texto—. Como ya sabemos, los textos grandes se leen fácilmente desde cierta distancia, mientras que los pequeños exigen una inspección a menor distancia. También hemos visto que el negro avanza desde la página blanca, mientras que el de color, según el valor tonal que tenga, tiende a retroceder hacia el fondo. El contraste en las contraformas —espaciados apretados junto a grandes áreas de blanco— realiza la sensación de espacio desde el frente hasta el fondo. La superposición de elementos distintos refuerza todavía más la sensación de profundidad en un espacio que, de lo contrario, sería bidimensional.

Derecha:
Construcción de las capas que se leerán a mayor distancia. El cambio de valor tonal hace que unos elementos parezcan hallarse más cerca que otros.

Arriba y en página siguiente:
Bandera tipográfica acabada, con textos y juegos de caracteres para ser leídos a una distancia de un brazo extendido.

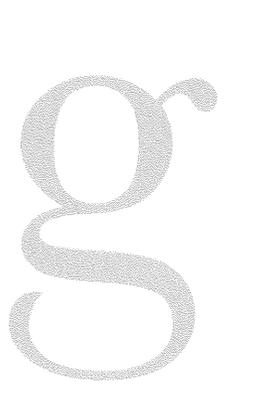
John Baskerville fue un impresor y fundidor de tipos que vivió en la Inglaterra del siglo XVIII. Fue el creador de los tipos Baskerville, que presentó en Birmingham en 1752. Los tipos de Baskerville se han clasificado como tipos de transición, lo que quiere decir que, estilísticamente, se encuentran entre los diseños modernos y los de estilo antiguo. Debido a su buena legibilidad, todas las grandes fundiciones tipográficas han producido los tipos de Baskerville, y estos se emplean habitualmente como tipos de lectura en textos largos, particularmente en libros, aunque también se han empleado con fines decorativos.



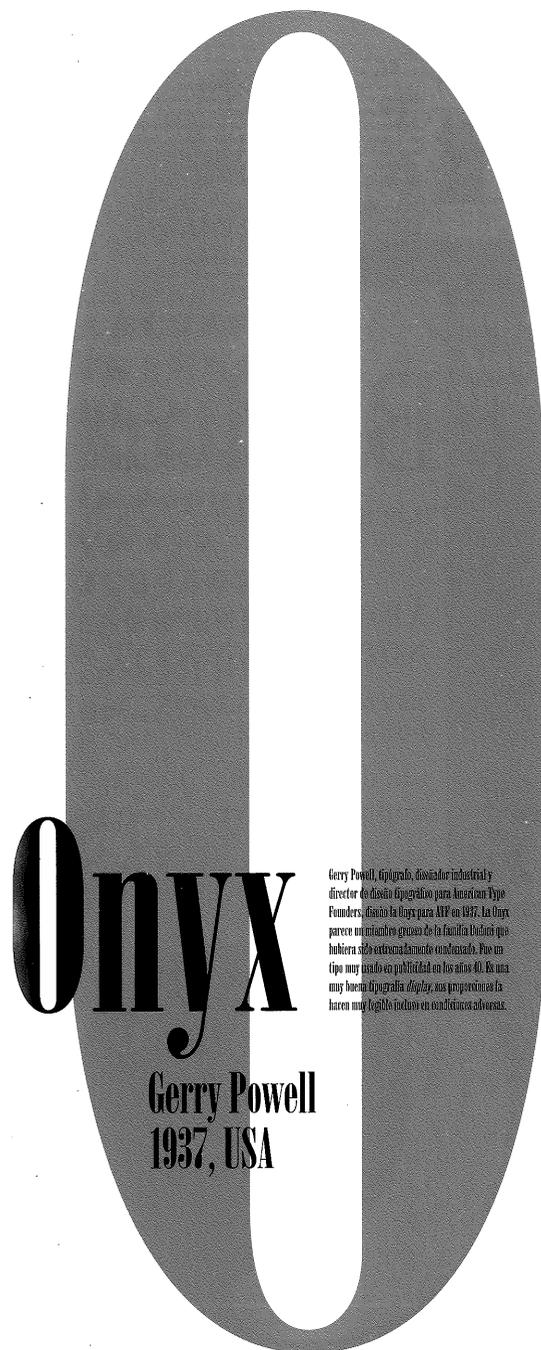
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890
!@#%&^*()_+{}|]=;'"<>.,?/
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890
!@#%&^*()_+{}|]=;'"<>.,?/

Baskerville

Go York




Baskerville



Onyx
Gerry Powell
1937, USA

Gerry Powell, diseñador industrial y director de diseño tipográfico para American Type Foundry, diseñó la Onyx para ATF en 1937. La Onyx parece un miembro joven de la familia Didot que hubiera sido extenuadamente castigado. Fue un tipo muy usado en publicidad en los años 60. Es una muy buena tipografía display, sus proporciones hacen muy legible incluso en condiciones adversas.

A B C D D E F G H I J K L L M N
O O P P Q R S T U V W X Y Z
a a b c d d e f f i i g h i j k l l m n
o o p p q r s b t u v w x y z
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 \$ ¢ £ ¥ f
Á á À à Ä ä Å å Æ æ Ç ç È è É é Ê ê Ë ë
Í í Î î Ï ï Ñ ñ Ó ó Ô ô Õ õ Ö ö Ø ø Õ õ
Š š Ú ú Û û Ü ü Ý ý Ž ž
.,:; “ ” “ ” „… ! ? ¡ ð _ -
& * / • « () » [({ }]]

a Un contrapunto extremadamente estrecho.

Z Uno de los terminales más curviformes de todo el planeta tipográfico.

g Un cuello muy fino que contrasta con los trazos gruesos.

Lambert Larsen

Louis Höll realizó el diseño de la Bauer Bodoni bajo la dirección de Heinrich Jost en 1926. Esta es la versión más cercana a la original creada por Giambattista Bodoni en 1790. Giambattista dirigía la imprenta Regia de Parma, donde empezó a diseñar sus propios tipos. Las mejoras en la calidad del papel y de la impresión, le permitieron crear un tipo con remates y trazos muy finos. Puso mucho empeño en el mantenimiento de la armonía entre los diferentes tamaños del tipo y en lo relativo a la composición del texto en la página. Era consciente de que un espaciado apropiado entre las letras, palabras, líneas y columnas, aumentaría enormemente la belleza de sus páginas. Así lo recogió en su *Manuale Typographia*, publicado después de su muerte.

Algunos tipos que ahora llevan en nombre Bodoni no remiten a los punzones originales. La Bauer Bodoni muestra un elevado contraste entre los trazos gruesos y finos, un marcado carácter vertical y unos finos terminales filiformes. Características que confieren a esta reinterpretación de la Bodoni la apariencia limpia y refinada que buscó el propio Giambattista.

Bauer Bodoni

LOUIS HÖLL, HEINRICH JOST

ABCDEFGHIJKLM
NOPQRSTUVWXYZ

ABCDEFGHIJKLMNO
PQRSTUVWXYZ

abcdefghijklm
nopqrstuvwxyz

1234567890

?!"#\$%&'()*+,-./:;?'\`

+³/₄1/2x0±|!°—

<>=[µD]þPıłðß]^_~†‡¶¶—

ÆŒæœœffl^{ao}âàâçîñö,,"\

«»...“”’-./:; , ,

Œf\$™©

Poster Bodoni

Giambattista Bodoni era originario de Parma, Italia, y diseñó sus tipos a finales del siglo XVIII. Los tipos Bodoni fueron la culminación de casi 300 años de evolución en el diseño de los tipos romanos, en el que unas astas gruesas contrastaban fuertemente con unos trazos muy finos y los remates eran habitualmente curviformes. Esta versión en concreto de la Bodoni fue creada por Morris Fuller Benton para American Type Founders entre 1908 y 1915.

**Morris Fuller Benton
American Type Founders
1908-15**

**ABCDEFGHI
JKLMNOPQ
RSTUVWXYZ
abcdefghijkl
lmnopqrstu
vwxyz
1234567890
!@#\$%^&*()
_+={}|~\;:'"
<>.,/?\~`**

Otorga una elegancia chispeante a cualquier imagen gráfica, incluidos titulares, textos y logos

Llegados a este punto, vale la pena que nos detengamos en los instintos compositivos que se esconden detrás de estos carteles. Como podemos apreciar, la aparente composición libre de cada uno de los casos parte de un ritmo distinto de organización por columnas. Los resultados, por supuesto, no son en absoluto precisos. Concebir una organización por columnas no forma parte del programa de diseño. La cuestión es que el instinto de buscar intervalos coherentes que formen la base de la organización de los distintos elementos forma parte inherente del trabajo tipográfico, al igual que lo son los ritmos internos de cualquier fuente tipográfica.

Debería resultar obvio que el mismo sentido de ritmo visual que organiza la composición de izquierda a derecha también la organiza, con toda probabilidad, de arriba abajo. Dicho de otro modo, existe una retícula interna en cada uno de los carteles, hecha a medida del material que se presenta. Cómo evoluciona esa retícula y cómo se aplica son los temas que trata el siguiente capítulo (véanse páginas 194-199).

