

## La Argentina proyecta construir dos mil kilómetros de ferrocarriles en dos años

**Acercamiento anglo-argentino.—Estudiantes de jira.—Refinería en B. Aires.—Relaciones franco-argentinas**

**BUENOS AIRES, enero 26 (A).—**Al informar ante la cámara del comercio el estado de los negocios de la Argentina, el ministro de Relaciones Exteriores declaró que el plan ejecutivo proyecta construir dos mil kilómetros de ferrocarriles en el período de dos años.

**Acercamiento anglo-argentino.**—**BUENOS AIRES, enero 26 (A).—**Bajo la presidencia de Sir Herbert Gibson se ha formado un comité para fomentar las relaciones anglo-argentinas por medio de excursiones periódicas a Inglaterra. La primera excursión parte el 11 de marzo de Buenos Aires en el "Asturias", regresando el 17 de mayo por el "Avelona Star".

**Estudiantes de viaje.**—**BUENOS AIRES, enero 26 (A).—**Por el vapor "Gotha" salieron ayer para España 22 estudiantes de arquitectura, los que acompañados del ingeniero Eugenio Giralt efectúan una excursión en España, visitando los monumentos de las excavaciones de Sevilla y Barcelona. La excursión, de carácter oficial, será dirigida en España por el patronato nacional del turismo.

**El asunto azucarero.**—**BUENOS AIRES, enero 26 (A).—**Comentando la derrota que los azucareros de los Estados Unidos sufrieron en el senado, "La Nación" dice que puede tener indudables beneficios porque la enorme cantidad de azúcar que se exportaba hasta ahora en el mercado de la Unión, no teniendo necesidad de lanzarse a la conquista de nuevos mercados, entre los cuales se cuenta la Argentina.

**Refinería en Buenos Aires.**—**BUENOS AIRES, enero 26 (A).—**El año de lucha de la Royal Dutch Shell para que se le permitiese establecer una refinería en Buenos Aires, parece que ha terminado favorablemente, a su aspiración, según se desprende de la entrevista del encargado de negocios británico, Mr. Drayton, con el presidente Yrigoyen, ofreciendo el primero admitir a los estudiantes argentinos del recién establecido instituto de petróleo en el curso de estudios.

Desde la toma de posesión del presidente Yrigoyen en su segundo período se ha seguido una política de desahucio de todas las actividades de carácter extranjero, afectando especialmente a las compañías británicas y norteamericanas.

Hace más de un año la Dutch Shell obtuvo autorización del ministerio del Interior para erigir una refinería al sur de Buenos Aires, en terrenos de la nación.

Muy pronto se desemboró el material requerido, pero el gobierno no aprobó la erección del edificio hasta no completara la investigación, por lo que no comenzaron los trabajos de construcción. El nuevo paso del gobierno conduce a creer que el gobierno permitirá la construcción del edificio.

Mientras tanto, la Standard continúa bloqueada en todo el país, incapaz de desarrollar los proyectos de desarrollo al norte de la provincia de Salta, y en otras partes de la república.

**Relaciones franco-argentinas.**—**PARIS, Francia, enero 26 (A).—**"L'Illustration" publica en su cuarta página una fotografía del nuevo edificio nacional acompañado del siguiente artículo:

"Desde hace algunos años los lazos de amistad entre nuestro país y Sud-América se han afianzado fuertemente. Uno de los órganos que más ha contribuido a esta aproximación amistosa es 'La Nación', el diario más importante de Buenos Aires y sin ninguna duda el más importante en Francia y en el que nuestro eminente colaborador Poincaré publica desde su forzoso retiro una serie de artículos muy notables.

"La Nación" acaba de agrandar su planta con una casa nueva, reduciendo su estilo recuerda a la época colonial y el renacimiento español. Fundada el 4 de enero de 1870, por el ex-presidente de la república, Mitre, 'La Nación' sin afiliarse a ningún partido ha defendido siempre las ideas liberales. Durante la guerra defendió la causa de los aliados. Tiene representaciones en todas las capitales de Europa, y en Francia, además de París, cuenta con correspondientes en Burdeos y en Marsella, habiendo conquistado en nuestro país una difusión legítima."

## Vendrán a West Point cinco hispanoamericanos

**WASHINGTON, enero 26 (A).—**Seis militares de cuatro países hispanoamericanos serán recibidos en la Academia Militar de West Point, al aprobarse en el Congreso cuatro resoluciones conjuntas del Senado, que han merecido ya informes favorables por parte del Comité de Asuntos Militares.

Resolución 107 autoriza al Secretario de Guerra a recibir para cursar sus estudios en West Point al Sr. don Guillermo Gómez de Colombia; Resolución 108 autoriza la aceptación para el mismo objeto del Sr. don Godofredo Arrieta A. (hijo) de El Salvador; Resolución 109 de los señores Vicente Mejía y Antonio Inestrosa de Honduras; Resolución 110 dispone que se reciba en West Point al Sr. don Edmundo Vázquez Murillo del Ecuador.

Se espera la acción pronta del Congreso, en aprobación de estas resoluciones.

## PRESIENTESE ALGO SENSACIONAL E INESPERADO EN ESPAÑA DE UN MOMENTO A OTRO

ULTIMA HORA

**MADRID, enero 26 (A).—**Con esa situación rápida para anunciar sucesos adversos de que ya ha dado pruebas más de una vez en su etapa gubernamental, ha salido ahora el marqués de Estella al paso de maniobras que estos días están poniendo el pleito de su continuación en el poder o de su renuncia en manos de las autoridades del ejército y de la marina. El "referendum" a que la nota del marqués de Estella convoca es un "referendum" restringido. Diecisiete generales van a pronunciarse un veredicto de gran trascendencia nacional. La situación en que se encuentran es extremadamente difícil. La responsabilidad a que se les obliga a asumir es enorme. Sería en cualquier otra circunstancia y lo es más en el momento actual, en que diversidad de matices y tendencias dentro de los sectores en que ellos se mueven excluyen de antemano la posibilidad de un voto que encare el sentir general.

El general Primo de Rivera prefiere el "referendum", aunque sea limitado, a la conjura. Quiere, evidentemente, evitar que el proceso de intervención del ejército en la política conduzca a una lucha intestina o a un desbordamiento de pasiones que acabe de quebrantar la disciplina militar. El marqués de Estella ha visto como cada nueva complicación, sea del orden estudiantil, sea del orden económico o sea de cualquier otro orden, a sido dirigida contra la dictadura. Ha recibido claramente como el aire de conjura sopla incluso en aquellas esferas donde él se sentía intimamente autorizado para esperar una cierta lealtad.

TODO EN EL AIRE

Desde hace una semana los rumores habidos, adquiridos tal grado de consistencia que cualquiera que comprendiese los peligros que supone para el poder público el cruzarse de brazos o el reaccionar con un simple comentario irónico tenía forzosamente que tomar una actitud clara y enérgica. Los planes fijados espiraban en estos días.

Junto a la maniobra más conocida de un perfecto carácter monárquico y muy fuertemente sostenida por personas influyentes habían y hay otras maquinaciones de tipo más reciente. Una acción de este tipo se efectuaba sin que nadie se diera cuenta de una lección aprendida de estos sucesos anteriores, la mayoría de ellos fracasados gracias a una fatal y casi patológica indiscreción, daba esta vez al movimiento un carácter de misteriosa gravedad que le daba una importancia que nadie podía menos de sentir.

El general Primo de Rivera es un apasionado de la claridad. Detesta las luchas entre las sombras. Cuando las siente de cerca las conjura. Y llama a las vulturas que salgan a la luz; es un deseo irresistible en el que explica el lenguaje abierto de muchas de sus notas oficiales y que aclara, desde luego, la sensacional de esta madrugada. Cada palabra de ella no tiene desperdicio. Sobresale, sin embargo, por su importancia la frase final.

**COMO VINO Y COMO SE IRA**  
"El ejército y la marina—dice la frase que cierra su nota de esta madrugada—, en primer término, me erigieron decididos, por su adhesión, otros con su consentimiento."

(Signe en la 2a. pág.)

## EL PROGRAMA TOTAL DE LA CONFERENCIA HA DE DECIDIRSE DURANTE ESTA SEMANA

Por FRANK H. KING  
(Redactor de la Prensa Asociada)

**LONDRES, enero 26 (A).—**El secretario Mr. Henry L. Stimson, jefe de la delegación de los Estados Unidos, quien hasta ahora ha podido ganar la voluntad de los otros cuatro delegados, con respecto a los principales puntos en conexión con los procedimientos de la conferencia, ha conferenciado hoy con Mr. MacDonald, con vistas a la gran reunión de mañana.

Mr. Stimson vino en automóvil de su casa de campo para conversar con el primer ministro inglés y saborear otra taza de té en su compañía. La reunión de mañana iniciará la segunda semana de la conferencia.

Uno de los extremos adoptados es el de no dejar mucho trabajo a los comités, sino llevarlo a cabo conjuntamente y por conversaciones directas. Otro extremo es el de lograr un ambiente de confianza absoluta entre los concurrentes a la conferencia, y también que ésta debe aproximarse a las cuestiones conservadoras sin consideración de cambios radicales en las flotas, tales como la abolición de cualquier categoría especial, hasta que se haya efectuado una completa investigación.

La próxima semana ha de decidir el programa completo de la conferencia, por lo que la reunión de mañana será dedicada exclusivamente a este fin. Se cree también que Mr. Stimson quiera solucionar antes el problema de los cruceros, que concierne particularmente a la Gran Bretaña y los Estados Unidos.

Otros aspectos también demandan la pronta solución, tales como el punto de vista japonés para aumentar su 5-5-3 para acorazados a 10-10-7 para unidades auxiliares. Después de la demanda de Ita-

## La subscripción a beneficio de los niños puertorriqueños quedó cerrada el sábado

**Se liquidarán hoy las cuestiones pendientes aún y se girará el total a Puerto Rico**

Quedó cerrada el sábado, según se anunció, la subscripción abierta por "LA PRENSA" a beneficio de los niños pobres de Puerto Rico, inmediatamente después de publicada en nuestras columnas el sensacional informe del coronel Roosevelt, recogiendo sus impresiones después de la primera inspección de la Isla que gobierna. Hasta el momento de cerrar la última lista, el sábado por la tarde, habíase recibido un total de \$1,596.20, quedando aún pendientes de liquidación varias cuestiones de establecimientos y centros hispanos del grupo que colaboró con "LA PRENSA" en la generosa tarea.

En la mañana de hoy nuestro departamento de contabilidad procederá a liquidar estas últimas unidades y las que se reciben en el correo de fin de semana, inmediatamente se girará el monto total a la orden del gobernador de Puerto Rico, Theodore Roosevelt, con el ruego expreso de que, personalmente, atienda a la inversión del dinero de Nueva York en la atención del servicio de comedores escolares. Ninguna obra más piadosa, más útil y más cívica puede llevarse a cabo con el producto de la subscripción de nuestras colonias.

Muchas personas se dirigen a nosotros en estos días, encareciéndonos evitemos que el fondo de nuestra colecta vaya a "manos de políticos." Lo garantizamos absolutamente. La subscripción de "LA PRENSA" no ha tenido ningún objeto más que el de responder a la patética apelación del coronel Roosevelt, en pro de los niños pobres de la Isla. Ellos son los únicos

## El gran debate sobre la ley seca se producirá después del arancelario

**Los Representantes "húmedos" hacen esfuerzos para que los "secos" consideren los méritos de la ley prohibitiva**

Por FRANCIS M. STEPHENSON  
(Redactor de la Prensa Asociada)

**WASHINGTON, D. C., enero 26 (A).—**La contienda que se está librando en la Cámara de Representantes, en la que se discute la ley Volstead, ha llegado a un punto crítico. Los representantes "húmedos" han llevado a cabo fútiles esfuerzos para que durante las discusiones efectuadas, los "secos" consideren los méritos de la ley Volstead. El intento de que Mrs. Mabel Walker Willebrandt, se presentara a declarar, ha resultado infructuoso. Mrs. Willebrandt ha declinado la invitación.

El Comité Judicial del Senado, que considera la legislación de la ley seca, espera entrar en acción esta semana, aunque el gran debate sobre prohibición debe aguardar las disposiciones finales de la Tarifa Arancelaria.

## Escolar cubana se suicida en Tampa, Florida

**TAMPA, Florida, enero 26 (A).—**La señorita Camelia Vissos, de quince años de edad, escolar, fue encontrada muerta en su cama ayer en la mañana, a consecuencia de haber inhalado gran cantidad de gas por medio de un largo tubo que ajustó a la estufa de la cocina.

El doctor P. M. García dijo que la chica se había suicidado, descartando la idea de sus parientes de que había sido envenenada. La probabilidad azorada por su padre, fue la ruptura de unas relaciones amorosas.

La niña estaba completamente vestida en la cama con el tubo en la boca. Al lado de ella había un libro titulado así: "casada y abandonada."

## LA "CRUZ COLLAPSIBLE RIM CORP." VENDE 60,000 ACCIONES A UN SINDICATO EXTRANJERO DE AQUI

Informaciones fidedignas anuncian que, en el día de hoy, la "Cruz Collapsible Rim Corporation", empresa formada para explotar el yacimiento de los mecánicos españoles señores Cruz y Noguera, y a la cual aportaron cantidades considerables las colonias españolas de Nueva York y el resto del país, entra en un nuevo período de actividades. Marca esa etapa, según nuestras informaciones, la venta, realizada el día 21 del actual, en esta ciudad, del total de las acciones retenidas por la tesorería de la "Cruz Collapsible Rim Corporation" a un sindicato americano, de importancia en el negocio de inversiones industriales de Nueva York.

Dicho sindicato, "Mark J. Paff & Company", por mediación de Alex R. Watson, de Fairmount, West Virginia, quien actuó como agente, adquirió 60,000 acciones de la "Cruz Collapsible", de valor a la par de \$10.00 acción. La sociedad tiene, como se sabe, distribuido su capital en doscientas mil acciones, siendo el bloque de sesenta mil vendidos a "Mark J. Paff & Co.", según nuestros informes, el total de las que conservaba la tesorería de la compañía. Nuestros informantes declinaron indicar el precio pagado por las acciones que compusieron esta transacción.

## PRIMO DE RIVERA PIDE OPINION A LOS JEFES SUPERIORES MILITARES; UN ULTIMATUM A LA UNIVERSIDAD

**Dícese que en él pide que se termine el conflicto en un plazo de veinticuatro horas.—Espéranse acontecimientos decisivos durante el día de hoy.—Los estudiantes laicos y los católicos se reúnen para definir su actitud.—Los estudiantes libres y los profesores continúan de común acuerdo y su actitud es firme en continuar si el gobierno no cede como hasta ahora.**

**La prensa conservadora empieza a alarmarse por el rumbo que toman las cosas.—Algunos observadores opinan que la juventud universitaria inclinase marcadamente hacia la izquierda y que estos movimientos acentúan más la separación que se ha venido creando en los últimos años.—El movimiento amenaza extenderse a provincias.—El gobierno en actitud indecisa.**

**MADRID, enero 26 (A).—**El ministro de Gobernación, general Martínez Anido, envió un ultimatum a las autoridades de la Universidad Central, se dice hoy, anunciándoles que de no solucionar la huelga de estudiantes para el lunes, mañana, el gobierno se verá en la necesidad de intervenir en el asunto.

El general Martínez Anido, se dice, decidió, a enviar el ultimatum a las autoridades universitarias a consecuencia de una entrevista que celebró con el rector de la Universidad Central, señor Elías Tormo. Simultáneamente, los estudiantes afiliados a la Federación Universitaria se reunieron, pidiendo al gobierno que la universidad continúe cerrada "por algún tiempo", con el propósito de ofrecer a todos una oportunidad de celebrar conferencias con las masas puestas en la solución del conflicto.

Los profesores declararon que estaban de acuerdo con esta decisión de los estudiantes, apoyando su petición. El ministro de Instrucción Pública, señor Calles, confirió también con el rector de la Universidad Central, discutiendo las posibilidades de un arreglo. Los jefes del movimiento estudiantil declararon, sin embargo, que la situación no había cambiado.

## Exponiendo su actitud

**MADRID, enero 26 (A).—**La Federación de Estudiantes Católicos de Madrid, la cual se encuentra frente a la Federación Nacional de Estudiantes de España, ha anunciado que se reuniría el lunes, mañana, (Signe en la 2a. pág.)

## LA CONFERENCIA DEL DESARME DE LONDRES SE SIGUE CON GRAN INTERES EN ESPAÑA

**MADRID, enero 26 (A).—**Al proseguir el ministro de Marina, vicealmirante don Mateo García de los Reyes, acerca de las construcciones navales españolas, éste ha declarado que España sigue con sus planes de construcciones en la misma forma en que se habían anunciado en el año de 1926.

Actualmente se están construyendo dos cruceros rápidos, doce destructores y doce submarinos. Los cruceros son de los tipos más modernos.

El señor García de los Reyes ha manifestado que nada puede decir acerca de si España recabará asistencia a la conferencia de Londres al ocurrir ésta de la cuestión mediterránea, pues es ésta una cuestión, declaró, que incumbe al jefe del gobierno. Sábase, por haberlo dicho el general Primo de Rivera, que España si recabará asistencia si se discute la cuestión del Mediterráneo, por creer España que es éste un asunto de vital interés para la misma.

## EL GOBIERNO ESPAÑOL INSISTE EN DECIR QUE EL ASUNTO DE LOS ESTUDIANTES NO TENDRA CONSECUENCIAS

**MADRID, enero 26 (A).—**Respecto a la influencia de los padres sobre los alumnos, que parece haber sido la cuestión que se ha discutido en Consejo de ministros, es cosa difícil de hacer, según dicen los bien enterados, pues los estudiantes recaban la libertad y cuanto realizan lo hacen sin la autoridad paterna, cuya responsabilidad es nula en estas cuestiones.

Los rumores de haber ocurrido desórdenes de serias consecuencias continúan siendo desautorizados por el gobierno de manera oficial. Los estudiantes han suspendido por el momento por lo menos toda idea de celebrar manifestaciones de protesta.

**OVIEDO, enero 26 (A).—**La Tuna Compostelana, que ha llegado hace ya dos días a esta ciudad, ha recibido, según parece, órdenes de marchar inmediatamente a Santiago de Compostela, de donde procede, no dejando a la Santa Eulalia ni a Barcelona, que es donde en un principio pensaron ir. La situación aquí hasta ahora es tranquila, no habiendo ocurrido ningún disturbio.

**MADRID, enero 26 (A).—**El general Primo de Rivera informó a los periodistas que leería un mensaje en la Asamblea Nacional en su próxima sesión plenaria, el 30 del corriente, explicando la situación actual en España y sus puntos de vista en relación con la misma. En su mensaje, dijo él, incluirá sus recomendaciones, que él cree necesarias, para la política futura de la Asamblea, "en su último año de existencia". Dijo que las sesiones de la Asamblea no serían más de cuatro.

## Hoy reanuda sus labores la conferencia de límites Guatemala-Honduras

**WASHINGTON, enero 26 (A).—**La tercera sesión de la conferencia de límites Guatemala-Honduras para estudiar los métodos para resolver la disputa entre los dos países, que debió verificarse ayer, fue aplazada a última hora hasta el lunes.

El aplazamiento fue anunciado por el departamento de Estado por órgano de Dana G. Munro, jefe de la sección de asuntos hispanoamericanos.

Munro dijo que a última hora se había encontrado que los miembros de ambas delegaciones no estaban completamente preparados para entrar en materia.

## La fiebre del Motagua

**SAN SALVADOR, E. S., enero 26 (A).—**Dicen de Tegucigalpa que la invasión de fuerzas guatemaltecas en territorio hondureño paralizó algunos días las conferencias de límites en Washington.

El gobierno formuló una enérgica protesta hasta ser retirado el destacamento guatemalteco de territorio hondureño, reanudándose así las conferencias.

Para evitar que se repita otra invasión, el gobierno hondureño (Signe en la 2a. pág.)

**Declaró, en la madrugada de ayer, después de un consejo de ministros que duró casi toda la noche del sábado, que rumores alarmantes intranquilizaban la opinión pública.—Dice que si los jefes militares no le ofrecen su apoyo incondicional presentará la dimisión al Rey antes de cinco minutos.—Declara que reconoce la gravedad de la situación creada al gobierno.**

**La opinión de los militares no se extenderá más allá de los altos funcionarios, o sea los capitanes generales y los jefes de la Guardia Civil, Carabineros, Invalidos y de las tropas en Marruecos.—El general Primo de Rivera dice que ellos son los únicos que deben decidir qué gobierno ha de dirigir los destinos de España, ya que ellos lo elevaron al poder hace más de seis años.**

**MADRID, enero 26 (A).—**En las primeras horas de la madrugada de hoy, domingo, el general Primo de Rivera ha facilitado una nota en la que interesa al ejército y la marina para que le digan claramente si han de continuar o no al frente del gobierno o si desean que abandone el poder.

En una nota oficial, el general Primo de Rivera se lamenta de los rumores respecto al accidente de Segovia, que causara la muerte del teniente José Estau y el que se encuentre gravemente herido el capitán José Gandara, ambos "buenos amigos míos y brillantes oficiales", diciendo que pudiera haber sido mal interpretado. Dice el jefe del gobierno que por ello se decide a someterse al ejército, invitando a diez capitanes generales, al jefe superior de las fuerzas en Marruecos, a tres capitanes generales de los departamentos marítimos, a los directores de la Guardia Civil, de carabineros y de invalidos, para que se reúnan en Madrid bajo la presidencia del más caracterizado, para tomar un acuerdo sobre si "los merezco su confianza y buen concepto. Si no les merezco la confianza, dentro de cinco minutos que me lo notifiquen de volver al Rey los poderes de la dictadura y del gobierno."

**La nota oficial.**  
**MADRID, enero 26 (A).—**La nota oficial dada a la prensa en la madrugada del día de hoy, domingo, después de un Consejo de Ministros que duró durante la mayor parte de la noche, dice:

"Al final de la jornada de ayer, tras diez horas de incesante trabajo, ajeno por completo a los clamores y mendaces, he recibido a los informadores de la prensa, por los que me ha sido dado a conocer la intensidad con que se han cotizado en los ministerios. En esos días, por el paso de tanta miseria, pero no otro remedio para tranquilizar a los ciudadanos, ya que no sirva la rectificación para acallar a los inventores de las especies alarmistas. En primer término, y por el buen nombre de las víctimas del doloroso accidente, he de afirmar con el testimonio de toda la ciudad de Segovia, donde profundo gran sentimiento a la muerte del teniente José Estau y el grave estado del capitán José Gandara, que este ha sido absolutamente casual y más lamentable por tratarse de dos oficiales brillantísimos unidos por fuertes lazos de amistad y también por el buen nombre de los atributos generales he de dar solemne mentis a las actitudes que se atribuyen a algunos contrarios no solamente a la realidad y concepto que siempre han tenido demostrado en el cumplimiento del deber, sino a todo buen sentido. Ellos no tienen que inquietar el ánimo público, el interés de los españoles, por completo a los clamores y mendaces, deducen el placer que la gente moza e irresponsable, pero, en fin, en esto el jefe del gobierno se somete, voluntario, a una prueba sensacional y decisiva.

**Otras substituciones.**  
Además de la substitución, añadió el señor García de los Reyes, de que acordara el gobierno, se impone también la substitución de aquellos otros tipos de unidades de guerra, entre tanto, con incluso los otros dos acorazados que han ido anticuándose. "Creemos inminente la publicación de una nota oficial al respecto", declaró el ministro de Marina.

Entre tanto, en vista de la reserva del ministro, el que tampoco ha creído oportuno el contestar a la pregunta sobre si España interviene, haciendo constar sus intereses, en caso de que se abordase en Londres la cuestión del Mediterráneo, hemos explorado el parecer de algunos técnicos y de los funcionarios de los centros navales sobre el programa de nuevas construcciones.

**Tres cruceros más.**  
Se nos ha recordado, dice el responsable del diario bonaerense, que la flota de cruceros y destructores de que dispone España comprende los construidos desde 1920 en los arsenales del Ferrol y de Cartagena, algunos de los cuales no tienen siquiera cinco años. Los hay, como el "José Luis de Diez", que han sido incorporados recientemente a la flota. Este fue incorporado en septiembre pasado, con motivo de las maniobras de la escuadra en el Mediterráneo. Otros del mismo tipo se hallan en construcción y ya (Signe en la 2a. pág.)







# Para las DAMAS

POR BEATRIZ SANDOVAL

## MODALNEA. — INTERESES FEMENINOS. — MODAS. EL EXITO DE LA MUJER EN EL TRABAJO

La revista de Nueva York "Photoplay Magazine" ha dirigido una encuesta entre las artistas de Hollywood acerca de la moda de la falda larga.

Las 30 estrellas han contestado a su opinión influida probablemente en la moda femenina, más o menos, en cualquier otro sector de este mundo.

que ni siquiera parece discutir el tallo alto, éste tendrá en la moda de primavera un triunfo absoluto.

Mabel Walker Willebrandt, en un artículo que publica en "Photoplay Magazine" a siete re- para que la mujer triunfe en el mundo del "business".

Manejar bien el dinero, controlar los gastos tanto como las acciones.

Encantadora en la conducta de la oficina, pero siempre personal.

Adoptar cuando es conveniente la vida del matrimonio, por todos los medios tener éxito en am- profesiones.

Abandonar la posición de la que se cree ser una mujer profesional.

Huir de las discusiones en el trabajo.

Conservar siempre el sentido del humor.

Ser amable con la gente especialmente con los hombres, a pesar de sus flaquezas.

Joseph Sabath, conocido juez de la corte, y que lleva fama por los matrimonios que ha reconciliado, explica las reglas que a su entender deben tener en cuenta los hombres para lograr la paz do- méstica.

Las reglas que todo marido debe tener para hacer la felicidad de su mujer, según el juez Sabath, son las siguientes:

Ser fieles a vuestra mujer y a vuestros siempre cariñosos con ella. Demostrarle en todas las ocasiones que vuestro amor es el más sincero que el primer día. Evitar en cuanto podáis las relaciones con los miembros de la familia que vuestra mujer considere como de la mayoría.

En casos, los causantes de las discusiones conyugales. Desear hijos, y si no los tenéis, adoptar un niño.

Las mujeres, según el juez Sabath, deben tener en cuenta los consejos siguientes:

"Sed siempre la mujer que sois en realidad, y no una muñeca vacía y sin sentimientos. No temed a la realidad."

En su residencia en Newport celebraron en la mayor intimidad sus bodas de plata, el señor don Juan Riano, ex-embajador de España en Washington, y su distinguida esposa, quienes con este motivo reunieron a un grupo selecto de sus amigos.

Al lado de sus familiares. Procedente de Mamaroneck, N. Y., llegó a Nueva York el joven don Guillermo Peña Fonseca, perteneciente a distinguida familia bogotana residente en esta ciudad.

El señor Peña Fonseca se propone permanecer una temporada al lado de sus familiares.

El secretario de la legación de Nicaragua regresó a Washington.

El doctor Evaristo Carazo, secretario de la legación de la república de Nicaragua, regresó a Washington anteayer después de pasar breves días en esta ciudad, en asuntos relacionados con su misión oficial.

Mejorado. Se halla bastante repuesto de la dolencia que le aquejaba en estos últimos días, el niño Raimundo Umama, miembro de distinguida familia colombiana residente en esta ciudad.

Muestras de condolencia. Sentidas muestras de simpatía han tenido lugar con el triste motivo del fallecimiento del joven hondureño Alberto Garay, hermano del aviador don Lisandro Garay, cuyo cadáver reposa, hasta su partida para Honduras, en la funeraria Echevarría de esta ciudad.

La familia ha recibido numerosos mensajes de condolencia, procedentes de Centro América y de la Legación de Honduras en Washington. El señor don Julio Cesar Valle, Presidente del Comité Pro-Acción Hondureña que auspicia el funeral directo de Nueva York a Tegucigalpa por el capitán Lisandro Garay, ha invitado a la colonia hondureña para hacer acto de presencia en los días que se velen los restos mortales de don Alberto Garay.

DE WASHINGTON. El embajador de Cuba, doctor Orestes Ferrara, y su esposa doña María Luisa Sánchez de Ferrara, fueron los invitados de honor en una comida ofrecida el sábado por el ministro de Panamá, doctor Ricardo J. Alfaro y su esposa doña Amelia Lyons de Alfaro. Asistió a la comida un grupo de distinguidos amigos de las dos familias diplomáticas.

El señor Summerlin, recientemente nombrado ministro de los Estados Unidos en Venezuela, emprenderá viaje para Caracas, para presentar sus credenciales al gobierno venezolano el día 5 del próximo mes de febrero, saliendo de Washington el día 2 del mismo mes. El jueves 31 del corriente será el señor Summerlin el invitado de honor en una comida que ofrecerá en el "Mayflower" el doctor Carlos Grisanti, ministro de Venezuela en esta capital, y la señora de Grisanti.

Notas de la Colonia. Ha causado sentimiento en la colonia española el fallecimiento del señor Peter Soler. El señor Soler dejó su esposa señora Matilde Soler y su hija señorita Catherine Soler y dos hijos señor Arturo y Joaquín Soler jugadores del Vasco F. C.

El entierro partió de la agencia funeraria del señor Thomas Quinn anteayer a las 2 de la tarde. Entre las coronas enviadas figuraban la de la doctora y hijos de Soler, Vasco F. C., doctor Fernando y familia, María y Manuel Guarch, señor y señora Gabriel Boera, Elsie Münchener y familia, señora Tene, la concurra, muy nutricia, una comisión del Vasco F. C., los señores Zacarias B. Urrutia, señor Venancio Goicoechea, señor Jesús Moneo, señor Nicolás Arguñón y Alfonso Cuesta, también se encontraban los señores Manolo Guarch, doctor Fernández, Gabriel Boera, señor Benagán, J. Salceria, J. Salles, Luis Rocas, señor Rebalta, señor M. Grau, J. Borch y otros más.

o más bien en lo que se llama en una "saltadora", copiosamente en mantecado, se les agrega una cantidad de azúcar, el jugo de medio limón y mojarlas con cuatro cucharadas de agua. Ponerlas a todo fuego un poco después, taparlas y ponerlas al horno durante cuarenta minutos. Retirarlas, escurrirlas y arreglarlas en una fuente. Reducir al fuego la salsa que ha quedado, añadirle fuera del fuego 50 gramos de mantecquilla fresca y vaciársela sobre las achicorias.

Pastre de manzanas.—Se pelan las manzanas, se les saca el corazón con un embudo de lata. Se cuecen con azúcar, estando cocidas se sacan, se rellenan, con una crema de leche espesa, a la que se le ha agregado almendras tostadas y picadas. Se les pone al horno a punto alrededor.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola

Se pone a hervir en poca agua un hueso de jamón; esa agua se le va agregando a los frejoles a medida que se van secando, también se les pone leche poco a poco; en fin, un puñado de queso parmesano.

Antes de servirse deben hervir hora y media en la fuente de barro retirados del mucho fuego.

Achicoria a la flamenca.—Se escogen doce achicorias cortas; se les suprimen las hojas exteriores; los cogollos se vacían al agua hirviendo por cinco minutos para blanquearlas y quitarles el amargo. Se las arregla en una cacerola



















