



## SARAJAS A PLAZOS

Una conocida marca, especializada hasta hace poco en especular con carne de mujer, acordó por unanimidad en su Consejo de Administración, pasarse a la comercialización de la carne de macho, con perdón, que es lo que priva en estos tiempos. En efecto, la marca citada, ha lanzado al mercado un lote de mozos enojados que harán las delicias del público. Los hay para todos los gustos: al ajo o al pachulí, ya se precise un modelo enérgico o delicado; con bucles a lo Byron o con el pelo engominado a lo argentino; esbeltos o deformes; con empanada mental o pícaruelos, etcétera, etcétera.

La marca aludida en riguroso anonimato, no alquila, vende sus productos, aunque eso sí, a plazos y con todas las facilidades habidas y por haber. Las ventas, por ahora, son numerosas y hay muy pocas reclamaciones y apenas alguna que otra devolución por adulteración cardíaca del modelo. En general las sarajas han salido como se esperaba. Porque estos chicos saben hacer de todo. Saben gulsar, cantar en varios idiomas, se cogen los rulos que es un primor, llegado el caso hacen cortes de manga, cosen, diseñan mantelería, tienen su crisis en los momentos más inoportunos, decoran lo que haya que decorar y, además, si uno quiere, incluso puede vivir con ellos toda una vida en el hogar comiendo perdices. Porque otra cosa no, pero agradecidos, las sarajas... como nadie.

LUIGI SAMETEGAL



### NUEVO MODELO DE TARTERA

Con el fin de evitar la diversidad de modelos de tarteras usadas por los obreros de la construcción (algunos francamente anticuados, pues no han sido renovados desde el año 39), la autoridad competente ha dado a la publicidad las características de una moderna tartera cuyo uso será obligatorio en las zonas de marcado interés turístico, así como

en los barrios céntricos y residenciales de las ciudades con más de doscientos mil habitantes.

La tartera ha de reunir las siguientes características:

1. Forma paralelepípedica, no pudiendo exceder las medidas de  $0,40 \times 0,24 \times 0,20$  ni ser inferiores a  $0,20 \times 0,12 \times 0,10$ .
2. Metálica, debiendo estar forrada exteriormente con un plástico que lleve impresos tacos de jamón, filetes de ternera o merluza a la vasca.

3. El interior de la tartera estará dividido en ocho compartimientos para contener separadamente: entremeses, primer plato, segundo plato, postre, botellín para cerveza o botella para vino con gaseosa, pan, cubierto y servilleta.

La autoridad competente ha anunciado también que en un futuro próximo se exigirá a aquellos obreros que coman en la acera lo hagan de cuatro en cuatro en una mesa portátil cubierta por un mantel.

KRAP



¡Pero si es muy fácil! Miren:  
Uno...



dos...



... ¡y tres!

