



Y he aquí la manera de fregar las pipas que no ha variado. El procedimiento es fácil, pero Jesús Mínguez lo ejecuta admirablemente.

media en media arroba y seguidas.

Bien embudado el pellejo, hasta el gollete se le tendía en el suelo y cogido de la boca apretada contra el embudo para que al salir del aire desalojado por el vino que iba entrando no se vertiera el vino por alrededor del embudo, se abocaba sobre el tino para que el medidor situado a su derecha empezara a medir y cantar lo medido.

Al llegar el vino a la boca y no tragar más el pellejo se incorporaba con el embudo puesto. Otro corredor cogía el pellejo de las garrillas y lo recalaba, mientras que el del embudo recibía el re-



Como Severo friega en el tino las mangas del filtro.

el de los palos del telégrafo, también con faldilla en el centro y soldado para colgarlo en cualquier parte de la bodega o del cuarto de los corredores mientras no se usaba y cuando iban a medir lo llevaban debajo del brazo con el codo metido dentro, cosa que les permitía llevar otros utensilios a la vez y el pito en la boca. El canuto del embudo tenía unos cinco centímetros de luz, pues todo en este gran instrumento necesitaba estar expedito y con funcionamiento fácil ya que el vino se le echaba de



Miguel Vaquero, el hijo mayor de Antonio, el zapatero de la placeta Albertos, socio de Lino en el negocio vinatero, que es de siempre un tráfico poco seguro y nada de fiar en el que se sufren alucinaciones y depresiones como en las botracheras de cualquier indole.