

muy marcada, lo cual se conoce en que el vino adquiere un olor desagradable. Parece que la corriente eléctrica no influye en el grado alcohólico, pero, en cambio y corroborando las experiencias de Scoutteten, hace que disminuya la acidez en grado apreciable, y que se rebaje también la proporción del extracto seco.

Los vinos blancos un poco ásperos y no muy alcohólicos son los que resisten mejor la acción de la electricidad. El citado Mengarini sonete los vinos á la electrificación del modo siguiente: Se dispone el vino con que se trata de operar en barriles que se colocan unos al lado de otros, y en el tapón que cada uno lleva se hacen dos agujeros verticales lo más separadamente que sea posible. Además se preparan dos láminas de platino por barril, uniendo á cada uno de dichos barriles un hilo de platino de 20 centímetros de longitud próximamente, que se hace pasar por un tubo de vidrio y soldándolo á la lámpara por el extremo más próximo á la lámina de platino, de suerte que el hilo de la lámina quede unido y sostenido por el vidrio. Las dimensiones de las láminas de platino deben variar con la cantidad de vino sobre que se ha de operar. Para barriles de 5 á 6 hectólitros, estas láminas pueden tener de 20 á 30 centímetros de longitud. Por cada uno de los dos agujeros del tapón de cada barril se introduce un tubo ó una lámina de platino, de suerte que en cada barril entran dos láminas. Ha de procurarse que éstas queden sumergidas todo lo posible en el cuello, pero sin que den al fondo del recipiente para que las burbujas que se desprenden entre las dos láminas de platino durante la electrolisis determinen corrientes en el líquido desde las paredes hacia el centro, y de esta suerte, cuanto más bajas estén las referidas láminas, más seguro es que toda la masa del vino experimentará el efecto de la corriente.

Los hilos de platino que salen por la parte superior de los tubos de vidrio se ponen, respectivamente, en comunicación uno con el alambre que viene de la pila y el otro, por medio de un alambre de cobre, con el tonel inmediato, que estará preparado de igual modo, y así se van estableciendo las comunicaciones hasta que el último recipiente ó barril tenga un alambre libre que se une á la otra pila de la batería eléctrica para cerrar el circuito. Una vez dispuesta toda la instalación, se cierra el circuito haciendo obrar la corriente y procurando que ésta no sea excesivamente enérgica, porque es mejor que la corriente eléctrica sea lenta y duradera, y no fuerte y rápida. Mientras la operación dura, se deben ir tomando, de tiempo en tiempo, muestras de vino con objeto de ver, sin que la corriente se interrumpa en el entretanto, las variaciones que se van presentando en el líquido, especialmente por lo que se refiere al aroma. Así se demuestra, como ya queda indicado, que la acción electrolítica disminuye el extracto seco, acusando también una ligera mengua en los ácidos fijos y en el grado alcohólico, disminuyendo también, aunque en proporción pequeña, la cantidad de ácidos vegetales.

Los vinos agrios y que empiezan á enturbiarse, sometidos á la acción de una corriente eléctrica enérgica, se aclaran, pero dejándolos de nuevo abandonados á sí mismos, vuelve á reaparecer la enfermedad. En los vinos blancos y dulces en plena fermentación se desarrolla, por la acción electrolítica, un perfume muy suave, y quedan en disposición de aclararse con mucha rapidez.

Finalmente se ha comprobado que la acción de las corrientes continuas es mucho más eficaz que la de las corrientes alternativas, y que las corrientes de dé-

bil fuerza motriz son más apropiadas para los tratamientos del vino que las de alta tensión y pequeña intensidad.

VICENTE VERA.

De (El Progreso Agrícola y Pecuario.)

BAILES

Decíamos ayer... ó mejor el martes pasado, que los bailes del Círculo de la Concordia habían sido de lo mejorcito en su clase y las muchachas invitadas no quisieron dejar mal á su diablillo y se presentaron en el baile de aquella noche ataviadas como si todas fueran vestidas por Madame Super. (Una modista que tiene la mar de parroquia.)

Como tengo el feo vicio de no tomar apuntes, no recuerdo todos los trajes pero... Si vieran Uds. que *manola* del propio Maravillas, (Adela Santamaría), y que Bebé sevillano tan bonito (María S. Pacheco) y una china auténtica por el traje y mucho más hermosa que las asiáticas por la disfrazada (Concha Merlo) y que... y que...

¡¡¡La mar!!! Vaya unos encajes y un raso y... sobre todo qué bordados llevaba la última. ¡Ni el descuaje de Maura!

* * *

Y como todo llega en este mundo, llegó el final de la semana. Se anunciaban sorpresas y las hubo.

Qué tres monjitas Calatravas. (Mercedes, Encarnación y Vicenta Palacios.) Si yo no fuera diablo me hacía capellán de su convento. Aunque más vale que no, porque iba á perder la devoción. Y qué par de damas estilo Imperio (Adela Santamaría y Sara Merlo.) Yo me sentía más imperialista que Chamberlain y Mr. Morgan. Y qué China copiada del natural hasta en los más pequeños detalles (María S. Pacheco.) Casi daban ganas de saltar la gran muralla que separa *uomo soltero* de *uomo casado* ¿Verdad Vicente? Y qué dama modernista, (María Ruiz), que me reconcilió con el modernismo. Y qué *locura* encarnado y negro, (Concha Merlo.) A su lado no había quien estuviera cuerdo y de los más locos servidor. Y qué dos húngaras, una morena y otra rubia (Consuelo y Cecilia López.) Desde mañana me dejo las melenas y... húngaro. Y qué maja mas bonita (Mercedes Caminero.) Si eran así las madrileñas de 1808 me explico los heroísmos del 2 de Mayo. Y qué Pierrette, Colombina ó como se llame (Esperanza Santamaría.) Si la amada de Pierrot es así, me bato con el que quiera, por ella. ¿Hay quien alce el dedo? Y qué bebé más delicioso (Marquita Romero.) Como Medel tuviera de esos... puñaladas habría por comprarlos. Y qué contrabandista (señorita de Montes.) Ante uno así no hay aduanero que deje de hacer la vista gorda. Hasta los vistas se quedan ciegos. Y qué dama de María Stuart, (Cecilia Córdoba.) De arrogante continente y llevado el traje como sabe hacerlo dicha señora. Y qué chula más graciosa (Virginia Hernández.) Y... se me olvidan muchas, pero me he vuelto loco y he perdido la memoria.

Mi enhorabuena á la Junta que preside mi inseparable, y de la que forman parte los amigos Rodero, Merlo, López, Olivares, Ruiz, Vera y Barcina y... hasta el 3 de Abril que se debe dar otro.

DIABLILLO COLORADO UN

NOTA. Ven Uds. los efectos de la locur? Me equivoco hasta en la firma.

Vale.

Novela Postal

II

De Eloisa á Kety

Queridísima Kety: No sabes lo que me hizo reír tu novelera carta, (y cuidado con acordarte de tu primo Paco, que adjetiva curiosísima y saladamente á lo teatro Antoine) digo novelera porque todo eso que me cuentas me hace el efecto de aquellos mamotretos que leamos de niñas, llenos de Raules, Estrellas, Nuños, etc., etc.

¿Quieres que te dé mi opinión sobre «el hombre de la capa»? Pues bien, te la daré. Tu mamarracho debe ser un hombre temible, un conspirador ó algo así: no te rías... tú decías que llevaba barba; que estaba en el quicio de una puerta... esas son señas mortales de un hombre que no tiene dinero, que es agente de la secreta ó que se distrae requiriendo y encerrando muchachas bonitas.

Yo sé un caso parecido al tuyo. En Barcelona le pasó igual á una amiga que ya se casó; se casó con el hombre terrible que la seguía... Era una especie de pordiosero, con un poncho y mitones de lana... no me burlo Kety. La siguió varios días y resultó ser Sablet, el hijo del famoso barquero catalán...

Tu hombre podrá ser hasta un príncipe disfrazado, pero está en lo posible que resulte un pollo desocupado, que empenó sus prendas, y no puede resistir á la tentación de encerrar niñas tan monas, como tú... dejemos al desconocido, Kety que él sólo se descubrirá.

Mi vida aquí sigue siendo la misma, hasta el próximo verano, que nos veamos en San Sebastián. Bordo, toco, pinto muy poco, y por las noches, mi ración de reja con Ramirez de Verjer como tú le llamas.

Te has extrañado muchas veces de lo anómala que resulta esta vida, en una ciudad populosa como Placetas, pero hija mía, aquí no hay más que fábricas de vidrio, y vidrio... lo demás, hija, es lo de menos.

Si yo te digo que esto es una aldea te vas á reír, pero lo es, querida Kety. Únicamente nosotros vivimos á la europea, es decir, nos reunimos y hablamos, pero poco, muy poco.

Los pollos son feroces (si leyera esto) son feroces. Andan en tribus, y se dedican á todo menos á hacer caso de nosotros. Y son instruidos, Kety, muchachos correctos, presentables en una palabra, pero hija, huyen de nosotras como el diablo de la cruz.

Te voy á contar un caso notable.

En los pasados bailes de Carnaval nos reunimos varias amigas, de las que veraneamos é invernamos con vosotras y discutimos ampliamente el traje que habíamos de vestir en un baile que daba uu Círculo aristocrático de este divino Placetas. Nosotras le llamamos el Círculo del Vidrio, porque allí no se habla más que de vidrio.

Pues bien, hija, teníamos miedo al traje de sociedad, porque no sabíamos cómo irían los pollos *placeteros*. Yo pregunté á mi primo Emilio, y me dijo que pensaba ir de frac; en resumen, la mayoría *nos vestimos*, y sabes como fueron, los señores mayores de frac y de levita, los pollos, de americana, y uno sin chaleco y con botas de color... ¡delicioso!

Lo notable es que en Madrid lo usan muchos, y es que se conoce que les inspiran más respeto las jóvenes de la suerte de Apolo que nosotros, ó creen que el traje no es una consideración recíproca que les guardamos todos: no nos creen dignas de compararnos con muchas de las cursis de Lara, que huelen á cocido sin principio... ¡delicioso también! Otros

no le tienen; no porque les falte dinero, sino por el gusto de ponernos en ridículo ante algún forastero, como el delegado de no se qué, un casi-joven que se rió grandemente en el baile de las S. á costa de nuestros pollos placeteros que evitan gastar cuarenta duros en tela negra, en pleno siglo XX.

Si leyera esto se enfadarían, pero no lo leerán, aunque sería conveniente. El anciano y simpático D. T. cuenta que en su tiempo no pasaba esto: que había reuniones y grandes bailes, algunos de trajes... ¡dichosos tiempos aquellos!

Esto va siendo largo, Kety queridísima, y voy á concluir. Debes ardientemente saber del «hombre de la capa» á cuyo recuerdo, te he hablado de la indumentaria, de nuestros pollos disfrazados: dime muchas cosas de él... y cuéntame el baile del lunes. Sé que fuistes, picarona: ¡o adivino...

Y adios, adios... R. de Verger, te besa los pies, porque yo no le dejo otra cosa: ni las manos, eso queda... (vaya lo digo) eso queda para tu mejor amiga

ELOISA

que te besa muchas, muchas veces.

Por la copia,

ERNESTO CHUB'SCKI.

Placetas 18 Febrero 904.

MERCADO

Precios en esta plaza

Vino tinto corriente.	5,00	ptas. arroba
» blanco »	5,00	» »
Vinagre blanco	4,00	» »
Alcohol puro de vino.	24	» »
Candéal.	12,50	pesetas fanega.
Trigo.	12,00	» »
Panizo..	11,00	» »
Cebada.	8,50	» »
Aceite.	9,00	» arroba.
Patatas.	1,50	» »

En Castellar de Santiago

Candéal.	12'00	pesetas fanega.
Trigo.	11,00	» »
Cebada	8,00	» »
Vino.	4	» arroba.
Aceite.	9'50	» Jolo.

En Infantes

Candéal.	12	pesetas fanega.
Cebada.	8	» »
Vino..	4,50	» arroba.
Aguardiente de 29°	20,50	» »
Vinagre.	3,50	» »

Imprenta de Mendoza.

PAJA

Se vende cuanta se desée.

Razón en esta Administración,

SE VENDE

vasija de roble, usada, para vino de 4, 8, 15, y 40 arrobas una.

Razón en esta imprenta.