

## CRONICA DE LA MODA.

**SUMARIO.**—La elegancia reconocida por el distinto carácter de los trajes diarios.—La boga del encaje negro para por la noche.—Un vestido extraordinario de Sarah Bernhardt.—Otros modelos á la orden del día.—Los cuellos.—Los fichús de encaje.—Los alfileres y corchetes de fantasía.—Sombreros.

La elegancia suprema de la parisiense se conoce en el carácter tan distinto de cada uno de sus trajes. Para por la mañana, y se entiende aquí por mañana una gran parte de la tarde, nada más en boga que el vestido de gruesa *bourrelet* de la India, jaspeada ó listada, con su larga visita correspondiente. De cinco á seis aparece con un vestido espléndido: otomano, fondo sombrío con flores de terciopelo felpilla formando un alto relieve, guarnición de fleco con cabeza bordada y hechura elegante. El cuerpo *modestia*, llamado así sin duda por ironía, pues no tiene nada de modesto en su forma plástica lleva un cuello derecho, lo más alto posible, con ribete de crespón rizado.

Se usa poco la camiseta blanca; pero en cambio no se ve más que encaje negro para por la noche; los altos volantes de Chantilly hacen furor actualmente.

Para las representaciones de la ópera nada más en boga. Hé aquí la descripción de un modelo de encaje negro. Cuatro volantes de Chantilly cubren un fondo de falda de faya que tiene al borde una ruche de raso negro; la drapería está hecha con una punta de Chantilly, anudada de lado bajo un enorme girasol; ahuecador en el lado opuesto y recogido indescriptible. Por último, cuerpo de tejido perlado de azabache con escote redondeado y en el hueco del hombro un girasol. Era un prendido delicioso.

Por lo demás todo son elegancias: citar un sombrero llamado *Eva*, todo cubierto de plegaditos hechos de terciopelo de varios tonos desde el más oscuro hasta el oro antiguo. Un pequeño *bavolet* hace abulonado, y un ramo de alelíes completa su adorno.

Sabido es que las actrices de París hacen en el teatro maravillas de riqueza y de elegancia. Sarah Bernhardt tiene fama entre todas y uno de los trajes que saca en Fronfron es la admiración de todas las señoras.

La falda es de terciopelo cincelado sobre fondo de otomano de un tono gris soberbio. Una drapería de otomano forma delantal descubriendo la cadera derecha. El cuerpo de terciopelo cincelado como la cola, está guarnecido con una echarpe de otomano que baja del hombro derecho y cae blandamente hasta el bajo del talle para replegarse cerca de la cadera izquierda y seguir por la cola que anima con su color brillante y atado. Un hermoso fleco de felpilla

se enrosca en el cuello y baja en copos ligeros á lo largo del cuerpo.

Es de una gracia imponderable.

Los vestidos de novia se hacen cada vez más complicados. Uno es de raso y crespón china. Falda blanca de faya terminada con un rizado de otomano y cubierta de volantes plegados de crespón. Dos pequeñas draperías abulonadas en medio se redondean en las caderas y el cuerpo queda abierto en sandwich sobre una pechera plegada de crespón, cerrándose en el cuello con un corchete y luego abotonándose hácia el talle.

La espalda forma una larga punta á la que se aplica con gruesos pliegues una cola, estilo manto de corte. Cuello derecho cubierto de encaje fruncido, y manga de codo terminada con una especie de abulonado de crespón en el que se oculta el guante. Unas cintas de raso enlazan los volantes de crespón. Una lazada parte del hombro izquierdo de un ramo de flores de azahar y viene á prenderse á la izquierda bajo un ramo. Ramo y lazo en la cola, peineta de flores y velo de tul.

Los dos vestidos para paseo de que voy á ocupar me ofrecen dos tipos de novedad á cual más en moda. El primero es de terciopelo labrado negro sobre fondo de otomano cardinal. Falda figurada cubierta con otra de terciopelo y abanico de otomano encarnado. En el bajo hay un plegado de esta última tela. Los delanteros del cuerpo son puntigudos y se abotonan derechos. El costado delantero está recortado sobre las caderas y el de espalda, de forma princesa, dá una larga caída montada con varios pliegues interiores; la cual pesa por delante como un ahuecador y se recoge bajo la punta del cuerpo. Cuello derecho de terciopelo.

Sombrero alto de muselina con un rizado de terciopelo encarnado en torno del casco, lazo de encaje por delante y roseta de cinta encarnada. El 2.º traje se distingue por una capa llamada Gran Duquesa de felpilla oscura. Los delanteros caen derechos y la manga pasa en redondo por el hombro y forma costado en espalda. La espalda propiamente dicha muy ajustada al talle, forma gruesos pliegues en la falda. La manga es independiente desde el talle y está forrada de raso verde. Banda de utria en todo el contorno de la prenda. En la sangría hay un lazo de cinta.

Vestido de faya granate. Sombrero de terciopelo oscuro con guarnición de encaje sobre el peinado y plumas de faisán.

Siguen en moda las blusas para niños. Citaré una que está plegada verticalmente desde el cuello cubierto de guipur. Muy bajo en el talle se frunce el borde inferior de la blusa y se aplica un fino plegado de 15 á 20 centímetros. Manga lisa con adorno de encaje.

Voy á dedicar el fin de esta revisi-

ta á varios accesorios de la moda. El primero es un bonito cuello con el borde festoneado á ondas y su puño correspondiente. Del mismo estilo he visto otro con sus volantes festoneados sencillamente. Nada adorna mejor la garganta que un rizado de encaje. Sobre una entera de tul se agregan dos hileras de encaje plegado á pliegues huecos y en medio hay un ruche más pequeño, completando el todo un lazo de cinta de raso.

Los alfileres y corchetes de fantasía toman las formas más extrañas. Llámase á los primeros de forma Directorio y á los segundos de puro capricho.

Por último citaré un sombrero de fieltro negro seda con la levanta da desigualmente; una torzada de terciopelo corta un pájaro de colores vivos puesto por delante con cabezas de pluma.

ERNESTINA.

Paris 15 Diciembre 1883.

## LA CARNE DE CERDO.

El gobierno francés acaba de poner en vigor la prohibición de su decreto de 1881 sobre introducción en su territorio de carne de cerdo salada procedente de los Estados Unidos de América. Esta prohibición habia sido dictada después de adaptarse medidas análogas por varios estados europeos: Alemania, Italia, Austria, España, Portugal y Grecia.

El «Journal d'Agriculture pratique» publica á este propósito un extenso artículo, del que debemos tomar algunos párrafos, por la importancia que tiene para la salud pública:

«Recordaremos, — dice, — que la triquinosis es una enfermedad grave y mortal frecuentemente, causada por la multiplicación de un gusano microscópico contenido en la carne de algunos cerdos. Estos se inficionan comiendo ratones, restos de carne cruda ó inmundicias de todas clases. Y según el género de alimento, los cerdos son atacados ó no de la enfermedad.»

En la cria en gran escala que se hace en los Estados Unidos, los cerdos reciben una alimentación «que la pluma se niega á consignar» y como consecuencia de ella han motivado numerosas epidemias en Europa.

El Dr. Tertelin consignaba las siguientes en 20 de Junio de 1882, en el Senado francés.

En 1875 epidemia en Brema: 40 personas enfermas.

En 1876 epidemia en el Estado de Massachussets: falleció el 17 por 100 de las personas atacadas.

En 1879 epidemia á bordo del buque inglés «Cornwall»: varios muertos.

En 1880 epidemia en Nueva York: los músculos de un jóven, muerto estaban llenos de triquinosis.

En 1881 epidemia en Madrid: se murieron.

En 1882 epidemia en Marshall: tres muertos.

En 1882 epidemia en la provincia de Lieja, Bélgica, 11 personas enfermas.

Entre los medios indicados para precaver los tristes efectos de la triquinosis, figuran: El exámen de la carne, la salazón y la cocción. Por desgracia, el primero no basta para diferenciar la carne enferma de la sana, el segundo no causa la muerte del gusano y el tercero aunque más eficaz, no lo es en absoluto.

En 1881, Mr. Larborde hizo curiosos experimentos, en los que las triquinosis no pudieron ser muertas en un jamón cocido á 118 grados. Por otra parte los comerciantes y fondistas no dejan generalmente cocer mucho las carnes: el grado mínimo para dar muerte al insecto es de 75 á 80 ó 85, para más seguridad. Hacen, pues, falta diez horas para que la temperatura del centro del jamón se eleve á los 85 y los fondistas no la dejan cocer arriba de cuatro horas.

Lo más prudente, por lo tanto, es eliminar del consumo toda carne que pueda haber sido atacada por la triquina y proscribir el cerdo salado de América.

«La introducción de estas carnes decía Mr. Testelin en el Senado francés, introduciría seguramente la triquina en nuestros ratones y de ellos en nuestros cerdos, y como hacia observar Mr. Dumas en la sociedad Nacional de Agricultura, sería muy sensible que la triquina invadiera las razas porcinas de Francia causando en ellas gran depreciación.

Poseemos, término medio, de seis á siete millones de cerdos, que valen próximamente á 100 francos, al tener un año, época en que empieza la venta. La agricultura francesa produce, pues, anualmente 600 á 700 millones de francos en carne de cerdo, ¿se comprometerá á sabiendas semejante producción por permitir la importación de 30 ó 40 millones de carnes americanas, notoriamente nocivas? Eso no es admisible.

Los razonamientos del periódico francés nos parece que no deben ser desatendidos, por las aplicaciones que para España pueden tener.

## CRONICA

Son en extremo dolorosas las noticias recibidas de Castellón acerca de las desgracias ocurridas por el temporal último.

Cuatro cadáveres han aparecido ya en su costa, y tres en Almazora, temiendo algunos que no bajen de 60 á 70 las desgracias personales que han ocurrido estos días. La mayoría de los naufragos procede de Peñíscola. Aparte de todo esto, se dá por perdida completamente la cosecha de caña de azúcar.