

desfallecen y perecen dentro de pocos días; tampoco conviene dejarlos mucho tiempo en el nido con la madre, porque en sacándolos muy grandes conocen á sus padres y á sus madres y se hacen ariscos, no queriendo tomar la comida, y aunque se tapen y pongan en sitio oscuro para hecerlos olvidar la madre, por lo regular todo es inútil; siempre se están quejando, y por último, es necesario volverlos prontamente á su padre y madre, si se quiere que vivan.

Es preciso que los canarios, queriéndose criar á mano, estén bien cubiertos de pluma; si fueren pardos ó blancos, se pueden á los diez ú once días separar de la madre, porque los de estos colores son más fuertes y robustos; pero si fueren manchados, es necesario dejarlos en el nido hasta los trece días; y finalmente, si fueren de color de flor de junquillo, siendo éstos los más delicados, no se pueden sacar hasta los catorce días.

Aunque son varias las especies de pastas que hacen para criar los canarios á mano, sólo pondré aquí una, que es la mejor y más probada.

867

Pasta para criar los canarios.

Echense en agua hirviendo seis almendras, y quíteseles la cascarilla exterior: májense en un almirez en donde antes se hayan re-

movido muy bien dos hebras de azafrán: después de bien majadas las almendras, de suerte que entre los dedos no se reconozca granillo alguno, se echará sobre ellas una yema de huevo muy dura, y se incorporará con las almendras; después se añadirán dos ó tres bizcochos de garapiña que no sea ni de los extremadamente delgados, ni de los muy gordos, y se incorporarán en el almirez con las almendras y huevo, de suerte que formen una pasta homogénea, sin que por parte alguna se reconozcan separados los simples que la componen. De esta pasta se toman pedacitos del tamaño de cañamones gordos, y se ponen en la punta de un palito, que se ha de tener en la mano derecha, para que en abriendo el pajarito la boca se le aplique dentro de ella la pasta. Para que el pájaro abra la boca se tiene con la mano izquierda otro palito que sirve para colocar con él el pico del pajarito, con cuya diligencia abre la boca, y se le introduce la pasta. Esta pasta es á propósito para mantenerlos, aunque sea desde recién nacidos, hasta que coman por sí solos.

868

Reglas para criarlos bien.

Después de haber dicho el modo de hacer la mejor pasta para criar á mano los cana-

rios, es menester decir el modo y tiempo de dárselas para que les sirva y aproveche. Las reglas que los curiosos deben guardar al principio para dar de comer á sus canarios pequeños, son: por la mañana la primera vez lo más tarde, á la seis; la segunda, á las ocho; la tercera, á las nueve y media; la cuarta, á las once; la quinta, á las doce y media; la sexta, á las dos de la tarde; la sétima, á las tres y media; la octava, á las cinco; la novena, á las seis y media; la décima, á las ocho; la undécima, á las ocho y tres cuartos por la última vez. En cada ocasión de estas que se les da de comer, se les ha de dar á cada pájaro cuatro ó cinco porciones, de manera que su buche no se llene demasiado. Criándolos de este modo, saldrán unos pájaros fuertes, y podrán resistir muy bien á la muda. Los verdes á los veinticinco días ya empezarán á comer por sí solos, pero á los de color de yema de huevo y manchados es menester continuar dándoles de comer á mano hasta los treinta días. Cuando empiezan á comer no han de tener en la jaula en que estuvieren, caña ni palito alguno para saltadero; en el suelo de la jaula se les ha de echar la comida que será de cañamones ó alpiste quebrantados, migajas de yema de huevo duro, y algún poco de bizcocho desmenuzado: asimismo se les pondrá en medio de la jaula un bebedero bajo, y en el agua se tendrá cuidado de echar un pedacito de palo de

regalía fresca. En viendo que beben y comen bien de todo, se les irán quitando poco á poco las golosinas, dejándoles sólo el pasto ordinario.

869

Por qué tiempo y en qué forma es menester poner en jaula los canarios, cuando se les quiere enseñar á cantar por música.

Con mucha razón se puede asegurar que el canario es el que mejor canta después del *ruiseñor*, y el que tiene mejor pecho para el canto entre todos los demás pájaros. Cuando es nuevo aprende con facilidad todo lo que se le enseña, siempre que se haga con constancia y que se tenga un canario automático de invención americana para cantarle repetidamente los sonos que se quiere que aprenda. Se debe preferir el canario al *ruiseñor*, porque éste es mucho más difícil de criar que los canarios, pues luego que se ha trabajado en criar uno, entre muchos que se mueren, es necesario mantenerlos siempre con varias pastas, gusanos, etc., en vez de que el canario es muy fácil de alimentar, principalmente después que ha mudado y que se ha criado robusto los dos ó tres primeros meses; á más de esto, el *ruiseñor*, después de todos los trabajos que ha dado el

criarle, y que sigue dando el mantenerle, por lo regular no canta más que una corta temporada en el año y el canario siempre tiene la garganta abierta para divertirnos; todas estas razones creo que serán bastantes para preferir el canario al ruisenior, aunque el canto de éste tenga algo más de armonioso y penetrante, sobre todo, cantando en los bosques y jardines; porque yo encuentro que en una sala reducida aturde á los que de continuo le oyen, por la fuerza de su pecho que grita con mucha vehemencia, y en especial cuando está en celo.

Por lo que mira al tiempo en que se debe enjaular un canario separado para instruirle, es lo ordinario ocho ó quince días después que ha empezado á comer solo, y se ha de poner en una jaula cubierta de un lienzo los primeros ocho días, en un sitio en donde no pueda oír la voz de ningún otro pájaro. Ejecutado como se dice todo lo referido, se hará silbar el autómeta con la prevención de que las sonatas no sean muy altas de tono, porque el canario cantando después continuamente su són, cuando lo sepa, repitiéndolo muchas veces al día, se lastimará los pulmones, después enflaquecerá y por último morirá.

Pasados los primeros quince días, se le quitará el lienzo claro con que se tenía cubierta la jaula, y en su lugar se cubrirá con una sarga verde ó encarnada bien espesa y

cerrada, y en esta forma se mantendrá siempre hasta que sepa perfectamente el són que se le ha enseñado. Hay canarios que tienen mejor disposición que otros para aprender, pues se experimenta que algunos á los dos meses ya empiezan á cantar lo que se les enseña, cuando otros á los seis aun no se han declarado; por este motivo es menester armarse bien de paciencia cuando se ha hecho el ánimo de enseñarles algo, porque sin ella nada se conseguirá. Cuando se les eche de comer ha de ser para dos días á lo menos, y no se les ha de echar de día, sino de noche; y con luz artificial, para que no se diviertan y aprendan más pronto lo que se les enseña.

Por lo que mira á las sonatas, sólo conviene enseñarles un buen preludeo con una buena sonata, porque si se les enseña más, confunden las unas con las otras, y por enseñarles mucho, nada aprenden perfectamente.

870

GANADOS.—CONSERVACION DE LOS

Hay enfermedades que acometen á los ganados después de los grandes calores y sequías.

Suele proceder de un alimento demasiado cálido ó mal acondicionado, de malas aguas,

de trabajos violentos y de la poca limpieza de las caballerizas, cuadras, establos, etc., en que se encierran los ganados.

Atacan indistintamente á todos los animales, pero más particularmente al ganado lanar, al vacno y al caballo.

Los que padecen estas enfermedades mueren algunas veces de repente y aun antes que se sospeche que estaban enfermos.

Es muy peligroso á los racionales tocar la sangre y manejar los despojos de los animales enfermos ó muertos de contagio; y muchas personas han perecido ó enfermado gravemente por haber hecho estas operaciones.

Los daños de esta enfermedad son temibles y es importantísimo precaverlos. Los medios de conseguirlo son sencillos, poco costosos y fáciles de ejecutar.

Primero: los ganaderos deben avisar al instante al veterinario más inmediato, para que conocida la enfermedad prescriba el método curativo más conveniente.

Segundo: si no es posible dar alimento verde á los ganados, se rociarán con agua sus forrajes, en la cual se disolverá un puñado de sal común por cubo de agua, añadiendo un vaso de vinagre.

Tercero: siendo el agua mala en muchos lugares, es menester corregirla antes de darla á beber, mezclando salvado de trigo ó harina de cebada con una porción corta de sal y medio vaso de vinagre por cubo de agua.

Cuarto: los ganados que pastan en el campo, se les sacará á él por mañana y tarde y se recogerán antes de medio día y antes de anochecer.

Quinto: los que trabajan se procurará de no fatigarlos demasiado. Muchos cosecheros han tenido que interrumpir la recolección de sus frutos por haber obligado á su escaso ganado á trabajar con exceso en tiempo de la cosecha.

Sexto: las cuadras, establos, etc., de los ganados, deben estar muy limpios, muy ventilados y se regarán con vinagre una ó dos veces al día, principalmente en tiempo de calores.

Sétimo: las cuadras ó establos donde haya habido animales muertos ó enfermos, se desinfectarán del modo siguiente.

871

**Desinfección de las caballerizas,
establos
y demás lugares en que se aposentan
los ganados.**

La limpieza, la libre circulación del aire, el lavado con agua abundante y las fumigaciones minerales son los fundamentos de toda desinfección.

Se barrerá bien el sitio, las paredes y los techos; no se dejará en él ni estiércol, ni bo-

ña, ni forraje, ni telas de araña, ni ninguna materia combustible.

Se abrirán las puertas y ventanas para facilitar la libre circulación del aire; y si las aberturas que existen no bastan, se harán otras.

Las paredes se lavarán hasta la altura de tres pies, con escobas mojadas en mucha agua hasta que queden muy limpias.

El suelo se levantará dos pulgadas con tierra nueva y buena.

Después se hará la fumigación siguiente:

Se llevará á la caballeriza, cuadra, establo, etc., un brasero ó cualquiera vasija con ascuas bien encendidas, sobre la cual se pondrá una cazuela con ceniza hasta su mitad.

Sobre esta ceniza se pone otra cazuela con cuatro onzas de sal común un poco humedecida; encima de esta sal se echarán tres onzas de aceite de vitriolo; se cerrarán las puertas y ventanas y se retirará prontamente la persona que haga la operación para no exponerse al peligro de respirar el vapor muy abundante que se desprende y que llena muy en breve todo el sitio. No se abrirán las puertas y ventanas hasta que el vapor se haya disipado enteramente, y entonces se puede meter el ganado.

Esta fumigación debe hacerse cuando los animales están fuera, y se abrirán las puertas y ventanas unos momentos antes que entre el ganado.

Las demás fumigaciones y zahumerios de plantas aromáticas son enteramente inútiles. No producen más efecto que reemplazar un olor con otro.

872

Uso de la sal para los animales domésticos.

La sal sostiene y aumenta el vigor de la salud; calienta y fortifica el estómago; promueve el apetito; favorece la digestión; mantiene la gordura del animal y lo recupera.

Aumenta la leche; por cuyo medio se logra hacer más queso y más manteca. Uno y otra es de mejor calidad, y la manteca es más amarilla. Ultimamente, los ganados se hacen más fecundos.

La sal es contra la corrupción, precave las lombrices y otras enfermedades: hace que la piel sea más lustrosa y tersa, que la lana sea mejor, más sedosa, más coposa y más elástica.

Conviene mucho después de los baños y del esquileo del ganado lanar, si el tiempo es frío, porque hallándose de repente desnudo, está más expuesto á las impresiones del frío. Se debe continuar su uso por quince días consecutivos ó por un mes, un día sí y otro no. La sal es provechosa en los tiempos lluviosos ó en que hacen nieblas,

cuando los rocíos son más fuertes, y cuando escarcha y nieva.

Su uso habitual preserva á los ganados de las enfermedades pestilenciales, aun antes de su nacimiento, pero cuando estas enfermedades se han apoderado del animal por cualquiera causa y que se han hecho capaces de comunicarse á otros animales por contagio, entonces la sal no puede servir ni para libertar á los que se hallan amenazados del contagio, ni para curarlos cuando estén ya enfermos; su uso entonces y la confianza que en él quisiera tenerse, pueden producir consecuencias muy peligrosas.

873

Dosis de la sal para los ganados.

Al ganado vacuno puede darse al día la dosis de tres onzas de sal; y á las vacas en dos veces al tiempo de ordeñarlas.

Al buey.....	2 onzas.
Al caballo.....	de 2 drac. á 1 onz.
A la cabra.....	de 1 á 4 dracmas.
Al ganado lanar.....	de 2 á 4 dracmas.
A los cerdos.....	de 2 á 6 dracmas.
A las aves domésticas	de 1 á 4 dracmas.
	Por cada libra de alimentos.

874

Casos en que conviene emplearla.

La sal es más necesaria en la primavera y en el otoño que en el verano é invierno: en los países templados más que en los países cálidos y fríos: en los países bajos y húmedos más que en los secos y elevados; para los temperamentos húmedos, fríos y poco irritables, más que para los que son secos, ardientes é irritables.

La sal conviene con los alimentos que abundan en agua, y consiguientemente es muy buena con los nabos, las coles, las zanahorias, las patatas, las calabazas, las lechugas, etc. Se puede mezclar sin recelo con todas las simientes que dan aceite y que se dan á los ganados.

Se puede poner asimismo en la leche cuajada, en el suero destinado á las aves domésticas y á los cerdos; también corrige los malos efectos del alimento que se saca de los desperdicios del almidón y que suele darse no sólo á los cerdos, sino también á las vacas: unida con el salvado lo hace más fácil de digerir. Ultimamente, debe ponerse sal en las papillas que se dan á los animales recién nacidos para suplir la leche de las madres.

875

Medio de preservar los rebaños de las enfermedades más comunes.

Un cultivador de Alemania, muy instruido, acaba de descubrir un medio de precaver al ganado lanar y cabrío de las enfermedades más comunes de estos animales, dándoles á comer en algunos puñados de paja los renuevos y cogollos de las ramas de nebrina, picados lo más menudo que se pueda.

876

Medio de hacer que el ganado de cerda esté menos expuesto á enfermedades.

Uno de los medios más eficaces para conservar sano el ganado de cerda, es echar en el comedero que se les destina, una raíz de briona: cuando esta raíz se ablanda demasiado se reemplaza con otra. Esta precaución, unida á la limpieza y buen alimento que exige esta especie de ganado, lo mantiene sano y lo precave de las *epizootias* que hacen tantos estragos en él.

877

Medio de curar la hinchazón de los ganados.

La hinchazón repentina que sobreviene muchas veces á los bueyes y á las vacas, cuando estos animales pastan con ansia ó en mucha cantidad plantas sustanciosas como la mielga y otras, se apodera de todo el cuerpo del animal, y si no se acude pronto, perece á veces sobre el mismo pasto. Esta hinchazón se cura haciendo tragar al animal un cuartillo de leche mezclada con la cantidad de pólvora que pueda contener un dedo de coser. Después se pone en su boca un tarugillo de palo colocado como un freno, atado á los cuernos. Se hace andar al animal y se deshinchá en breve sin otro remedio.

878

TAFILETES ENCARNADOS.

Se hacen de pieles cabrías, bien sean de macho ó de cabra; pero se ha de procurar que no contengan pedradas ó apostemas, sarna, viruelas ó desfloradura.

La piel debe prepararse del modo siguien-

te: Después de quitada del macho ó cabra, que si fuese frescal será mucho mejor, se echa en un pelambre con agua y cal, se la levanta y vuelve á meter varias veces, hasta que suelta el pelo; se pela con mucho cuidado, no dañándola con el gavilán del cuchillo, se echa en un tiesto con agua clara, se saca y se repela con cuchillo boto de hierro: llámase esta operación *repelar*, porque con ella se acaba de quitar aquel pelo corto que no pudo salir en la primera peladura: luego se descarna, quitándola con cuchillo cortante la carnaza, sebo y orejas, se vuelve al tiesto ó vasija de agua clara, y en ella se le dan tres ó cuatro manos con cuchillo boto de hierro por carne y flor, hasta que se observe estar bien rendida y flexible, y se haya visto que en sus poros no ha quedado cal alguna de la que recibió en el pelambre.

Ya estará dispuesto otro tiesto ó vasija con agua clara para echarla en breñada. Se introducen en este tiesto las pieles flor arriba y sobre cada una se van esparciendo dos ó tres puñados de salvado menudo, que con una fanega habrá bastante para cien pieles, y esto se llama *breñada*; en ella se tienen dichas pieles, si fuese en tiempo frío, seis ú ocho días, y si caluroso serán suficientes cuatro. Luego que dichas pieles suban en el agua con el salvado y se quieran salir del tiesto, se las da vuelta con unas horquillas de palo; de forma que las piezas que estaban encima

salgan abajo. Se las deja en este estado hasta el día siguiente que se les da una mano con cuchillo boto, por la flor; se las vuelve al salvado, y diariamente se les dan hasta cinco ó seis manos, siendo la última por la carnaza. Dadas, como decimos, las cinco ó seis manos por flor y carne en el salvado, se echan en otro tiesto á endulzar en higos ó en miel, en proporción de veinte libras de higos para cada cien piezas. Así se dejan algunos días, hasta que se observe que dicha agua dulce ha criado por encima como una nata blanca con ciertas ampollas, y que las pieles han engordado lo bastante.

Hallándolas en esta forma, se sacan del tiesto, se prepara otro con agua y sal, y se las deja en dicho tiesto todo el tiempo que se quiera, no bajando de cinco días; pasados éstos, se sacan las pieles que se han de teñir, se cosen todas al rededor, flor afuera; se deja sin coser parte de una garra trasera, que formará una boca como la de un pellejo de vino, y por ella se introduce el zumaque y agua caliente con que han de ser curtidas, habiendo estado tendidas al aire en sogas limpias en la pieza del tinte veinticuatro horas antes de ser teñidas dichas pieles.

La preparación de la tinta de grana es del modo siguiente: Se tendrá una caldera grande de cobre ú otro metal, pero nunca de hierro, empotrada con su hornilla competente en la pieza del tinte. En esta caldera, llena de

agua limpia, se han de cocer los simples; pero antes se le dará fuego, hasta que cociendo, el agua haya mermado como seis ú ocho dedos.

Para cada cuarenta pieles tendrá la caldera de veinticuatro á veintiséis arrobas de agua, dos libras y media de cochinilla fina de México, tres onzas de goma arábica, doce adarmes de sal amoniaco y media libra de cáscaras de granada con ocho onzas de piedra alumbre fina; variando estos simples respectivamente según la cavidad de la caldera, é igualmente el número de pieles. La cochinilla se muele muy bien, hasta que pueda pasarse por un tamiz como el que usan los boticarios, y lo mismo la cáscara de granada, pero separada de la cochinilla.

La cochinilla y cáscara, así molidas y pasadas por tamiz, se ponen juntas en una pandera, y la goma, piedra, alumbre y sal en otra. Cocida el agua de la caldera, se mata ó quita la fuerza á la lumbre de la hornilla con un cubo de agua, y estando mansa la de la caldera y que no levante hervor, se introducen en ella á un tiempo los simples referidos, y un cubo de agua limpia y fría. Se da fuego otra vez á la caldera, se menea la superficie del agua con un cachorro de barro ó cobre hasta que se vea que los materiales se han incorporado bien con ella. Sigue cociendo hasta haber mermado cinco ó seis dedos, y en este estado se mata el

fuego y se le deja reposar hasta el siguiente día, que es en el que han de teñirse las pieles.

Inmediato á la caldera, en donde se halla preparada la tinta, se colocará con una canalita al extremo opuesto de la caldera, en donde habrá un pozal ó cubeta de madera para que reciba la tinta que se escurra; encima de esta mesa habrá tres barreños de cobre lisos, que hagan cada uno dos arrobas de agua. El sujeto que haya de echar la tinta en dichos barreños, lo ejecutará con una medida de barro ó de cobre que haga como tres cuartillos; tres oficiales, además del que suministra la tinta, se colocarán al rededor de dicha mesa. El que da la tinta, que siempre ha de estar tibia, echa una medida en el primer barreño que se halla á su derecha, y luego el que administra este barreño va introduciendo en la tinta cuatro piezas, una á una, estirando sus arrugas para que tomen el color por igual, y estando estiradas y bañadas, echará otra medida de tinta, volviendo á bañar las piezas muchas veces en la misma forma que lo hizo primero.

Después de un rato pasa este barreño con la misma tinta y pieles á manos del segundo oficial, situado á la izquierda del primero, el cual ejecuta lo mismo que el antecedente. A poco tiempo alarga su barreño al tercer oficial, que estará colocado á la izquierda del segundo; éste repite las mismas funciones

que los dos anteriores, hasta que la tinta haya dejado su virtud por habérsela absorbido los tafletes, lo cual se conoce levantando un poco de ella con la mano, y viendo que ha perdido la mayor parte de su color encarnado, y que está como una gota rubia; se vierte dicha tinta, se sacan del barreño los tafletes, y se tienden á orear en unas sogas limpias que habrá en la pieza. Entretanto, los dos operarios primeros van haciendo las mismas manipulaciones con las demás pieles, de manera que las cuatro primeras que se tiñeron volverán á entrar en la tinta luego que se hayan bañado las demás, y por este orden sucesivamente hasta acabar con toda la tinta que contenga la caldera.

Teñidos los tafletes en la forma expresada, se curten del mismo modo que se curte el cordobán, procurando que esta maniobra sea bien ejecutada y pronta, porque estando mucho tiempo con el zumaque y agua caliente, pierden los tafletes algo de su color. También se cuidará de que los tiestos ó vasijas donde se curtan estén muy limpios y tersos, para que no puedan mancharse ni arañarse. Después se descosen con cuidado, se lavan muy bien en un tiesto de agua fría, se aporrean doblados, floradentro, sobre una piedra, se descansan con una estira de fierro ó latón por la carnaza sobre un tablero de nogal, hasta que se les hace salir todo el zu-

maque y humedad que recibieron en el curtido. Luego por la flor sobre el mismo tablero, y con las manos se les da un poco de aceite común, que será como onza y media para cada uno, cargando algo más en la cabeza de la piel, como parte más gruesa. Se cogen y preservan de toda humedad hasta que hayan de ser rematados; entonces se conocen por *tafiletes en pastas*.

Sólo falta ya rematarlos, cuya operación se llama *zurrarlas*, lo cual se ejecutará por un oficial zurrador ó colorista. Tomá para ello la pieza, la pone sobre un tablero flor adentro, la humedece un poco y con una estira muy cortante y sutil, la quita toda la carnaza, hasta dejarla sumamente delgada. Le corta con tijeras la costura de su circunferencia, que queda impresa en el teñido y curtido, y después de bien estirada y tersa, lo que se conseguirá bruñéndola con una piedra lisa por la flor, la pone á enjugar en una soga.

Luego que lo está, la vuelve sobre el tablero flor arriba, y con una rayadera (*) de encina ó cilindro de rayas muy menudas, la bruñe por largo y ancho con mucha fuerza y repetidas veces, á fin de que atravesadas

(*) Rayadera es un pedazo de encina redondo de tres dedos, donde circularmente se hallan grabadas unas estrías muy menuditas; sirve para hacer y recortar el grano á la piel.

menudamente unas rayas con otras, manifieste un perfecto grano que tendrá más hermosura cuanto más pequeño. Le da con una corcha por la carnaza flor adentro, para redondear dicho grano; luego dobla el tafilete por largo sobre el tablero flor adentro, y con una piedra pómez acaba de limpiar la carnaza, quedando ésta bastante blanca, y ya queda hecho el tafilete y en estado de usar de él para lo que se necesite, debiendo advertir que para entregarlo ha de estar sumamente seco, pues la más mínima humedad lo pone en estado de no poderse recibir.

879

Ante.

Casi todas las pieles conocidas son buenas para hacer ante. sean de bueyes ó vacas, terneras, búfalos, venados, gamos, corzos, perros, gatos, lobos, caballos, mulas, burros, osos, leones, tigres, machos cabríos, cabras, carneros, ovejas: todos son útiles para este efecto.

Al elegir las se cuidará de que no estén averiadas, porque han de sufrir muchas operaciones. Se trabajan tres clases de ante, uno llamado vaquerizo para fornituras á la tropa, que se hace de cueros de buey ó vaca; otro de gamo y venado; este es más fino que

el antecedente; pero no de las reses que tienen entre cuero y carne cantidad de reznos, llamados vulgarmente barros, los cuales taldran la piel de tanta forma, que cada uno hace un agujero. La tercera clase es la de macho cabrio, mucho más fina, pero menos sólida que las dos anteriores.

Quitada la piel de la res y supuesto su rendido, se la introduce en un pelambre con agua y cal, hasta que se vea que suelta el pelo. En este estado y sobre una tabla convexa que tenga como tres pies y medio de largo y tres cuartas de ancho, se le quita el pelo con un cuchillo de madera, procurando que esta primera operación se haga con cuidado. Quitado el pelo, se echa en otro pelambre con cal nueva y agua, se levanta diariamente hasta que se observa que la cal ha perdido su fuerza, y se introduce en otro también con cal nueva y se levanta todos los días. En esta operación se emplea como mes y medio en tiempo frío y uno en el de calor, al cabo de cuyo tiempo habrá engordado la piel lo suficiente, y con facilidad soltará la flor.

Estando la piel con la cal que necesita y sacada del último pelambre, se echa en un tiesto con agua con el fin de que suelte la cal que tiene en su superficie. La toma el oficial, y sobre una tabla ó trozo de nogal terso, la descarna, quitándole también el sebo, orejas é inmundicia que contenga; la vuelve flor