

CARTILLA
DE CAMPO

POR

PEBRO FERNANDEZ NIÑO.

ESCRITA PARA EL USO DE LOS AGRICULTORES.

Segunda edición aumentada i correjida.



SANTIAGO.

IMPRESA DEL «INDEPENDIENTE», CALLE DE LOS HUÉRFANOS, NÚM. 64.

Junio de 1867.

MATANZA DE VACAS.

PRIMER MES DEL AÑO.

Sea la primera noticia para un hacendado, la matanza del ganado, por ser esta faena a muchos indispensable, principiar con el año para su logro; la que como norte i guia de esta cartilla, espero te sea de provecho.

Para una matanza se requieren distintos aprestos i operaciones, que son : la disposicion de ramada, prevencion de trastos, direccion o citacion de jentes i el cuidado, celo i desvelo en el mas leve paso de ella.

Supongo que tienes trescientas reses gordas i destinadas para el cuchillo, i que por falta de conocimientos no sabes como principiar. Te digo, que el tiempo oportuno en estas inmediaciones es el mes de diciembre i enero, así porque el dia primero del año te halle adelantado i con desahogo para otras obras, como por la macicez de gorduras, ardencia de soles i desajez de terneros que suelen resultar de otras reses.

Las prevenciones i aprestos que necesitas son éstos: *ramada, vaqueros, matanceros, cuchillos, cueros, liadores, fonderos, graceros, chiqueros, fondos, hachas, enfriaderas, adobera, sal, sarmiento, leña, angarillas, capachos, mates, prensa, pilones, etc.*—I supuesto que como señor de la hacienda, has de tener todas estas especies prevenidas, te explicaré parte por parte el destino de cada una, para que así distribuyas las obligaciones de cada sirviente i les señales las horas, lugares i reglas que deben observarse, cuya razon verás despues de las siguientes advertencias.

ADVERTENCIAS.

1.º Para examinar la destreza de un matancero i tu provecho, observarás lo siguiente:—Degollada o desnucada la res se le quita el cuero de la frente (que esto es monería) i tendida de espaldas se raja dicho cuero por medio de la barriga hasta su fin, cruzando el tajo por las cuatro piernas viene éste a quedar pendiente solo del espinazo, i se deben dividir las presas o postas de que consta la res, que son :

Dos malayas,	Cuatro idem de atras,
La capadura,	El pecho,
El tapa-pecho,	Dos postas negras,
La charcha,	Dos empellas,
La entrepiernas,	Dos marotillas,
Un estomaguillo,	Dos sobrecostillas,
Dos gansos,	Dos lomos,
Dos picanas,	Dos guachacogotes,
Dos rodillas,	Dos guachalomos,
Dos cogotillos,	Dos costillares,
Dos codos,	Un pollito,
Dos lagartos de adelante,	Dos lomos de barriga,

La tela,
 Las aujillas de cogote,
 Las aujillas de cadera,
 La riñonada,
 La teta,
 El gargüero,
 El tripal.
 Dos paletas,
 El bollo,
 Dos ñañitas,
 Dos ñaiquelitos,
 Los jilgueritos,
 La cabeza,

El cogote,
 El espinazo,
 La cola,
 Las patas,
 Los huesos de piernas,
 La guata,
 El librillo,
 El lonco i manzanilla,
 El corazon,
 La lengua,
 Dos riñones,
 La vejiga
 I los ojos.

Tambien tienes otras presas que omito sus nombres, porque salen insertas i unidas a las nombradas, i te digo : que cuantas presas tiene la res tantos ojos necesitas para celar los matanceros.

2.ª En las reses se equivoca el sebo con la grasa, así como las presas o postas unas con otras, lo que debe distinguir i separar el matancero por sus nombres, cada especie segun es ; de este modo debajo de los costillares o en su centro todo es sebo, i por fuera todo es grasa, que esceptuando riñonada, tripal u otras, es lo comun no asignarles mas nombre que sebo si es del centro i grasa si es de fuera, de lo que se forma la distincion de pichisebos i pichigrasas, segun su menudencia i de donde salen.

3.ª Todo sebo, grasa i charqui se seca bajo la sombra despues de enzurronado, encostalado i liado, porque al sol se apolilla i derrite.

4.ª Todo cuero se dobla i seca bajo de sombra, porque al sol se arruga i quema.

5.ª Todo cuero ántes de estacar se tiene envuelto con el pelo para fuera i se estaca bien cuadrado con el pelo para el suelo, dándole vuelta pelo arriba cuando se desestaca.

6.º El lavar cueros solo es enjuagarlos lijera-mente trayéndolos a la sombra, porque el agua i sol los quem- ma cuando hai demora.

7.º La hora de salar el charqui es al entrarse el sol i que corra viento, porque el calor lo pone fuerte i verde.

8.º Las grasas de cada encierro se pican ántes del siguiente, porque demorándolas se ponen fuertes.

9.º Las lenguas se dan vuelta en la prensa al segun- do dia, i al tercero se sacan para aprensar otras, ensar- tándolas en palillos para que sequen i refregarles la sal si fuere mucha.

10. Al tercer encierro se hacen dos trojes, una para sebos i pichis i otra para chicharrones.

11. La recojida de charqui del tendal es con la fresca, sin que tenga rocío ni esté caliente, porque se apolilla.

12. La recojida de sebo de los catres ya secos se ha- ce lo mismo con la fresca.

13. Los chicharrones se guardan sobre bien frios, porque calientes se apolillan.

14. Cada dos dias se arrojan fuera de la ramada, se- sos, huesos, uñas i demas que cause mal olor o fe- tidez.

15. Las astas para ventas se apilan en un rincon donde no comuniquen su fetor.

16. La recojida de charqui es con distincion, i se- parando lomos, guachalomos, costillares, estomagui- llos, etc.

17. La guata, loncos, librillos, jetas i patas secas se recojen i guardan tambien con separacion.

18. Los pichis de un encierro no se juntan con el de otro, hasta no estar bien secos.

19. Los pichigrasas se los han de entregar separados de los de sebo para agregarlos donde correspondan.

20. Si quieres la grasa blanca i dura, auméntale el pichigrasa i una o dos riñonadas.

21. La grasa del chicharrón se saca en un fondo cargándolo hasta la mitad, i en cima le aplicas bastante paja teatina cargada con piedras, que lleno de agua i dado fuego, espele i sale encima la grasa.

La grasa del chicharrón tambien se saca en la prensa; tan luego como se saca de la paila se pone en el canastillo de ésta, cuyo tornillo se da vuelta todo lo que sea necesario; la grasa que resulta es mui pura, i puede mezclarse con la mejor o puede guardarse por separado; la parte carnosa queda en forma de queso i sirve para los peones : debe tenerse el mayor cuidado de que el chicharrón vaya caliente, porque frio no espele grasa.

La prensa es indispensable en una ramada i sirve para toda faena de campo. Su valor puede llegar a ps. 350 : hai de mayor precio segun su tamaño i fuerza. En una hacienda donde haya viña, olivos, ramada, etc., la prensa da su valor en un año : debe pues todo hacendado proporcionársela, porque a mas de la economía que resulta, las cecinas de una matanza quedan mejor preparadas, libres de polilla i fáciles para el carguío.

La prensa es un tornillo de fierro cuyo tamaño i grueso va colocado del modo siguiente : sobre un tablon firme de 2 a 3 varas en cuadro, colocado a nivel en el suelo, estarán afianzados en dos de sus cabeceras dos palos firmes de dos varas de alto, iguales en tamaño; cuyo extremo esté unido por otro madero sólido, en cuyo centro hai un agujero por donde se introduce el tornillo, movido por una palanca, que gobiernan dos peones : bajo el palo por donde baja el tornillo, i sobre el tablon se pone un banquillo de madera, sobre el que un platillo de fierro con sus extremos recojidos, i sobre éste el canastillo de fierro, puesto dentro el chicharrón, uva, aceituna, etc., se comprime con el tornillo por medio de unos platillos de fierro que se ponen en el canastillo; el liquido que espele se recibe en el primer platillo, i de allí pasa a una paila o cántara. Cuando se

quiere liar el charqui se quitan canastillos i platillos, i se pone bajo el tornillo, el cajon que sirve para formar el lio, dentro se pone el charqui, el que se comprime con el tornillo, hasta dejar el lio del tamaño que fuese necesario.

22. Todo liador maneja su quipo, en el que lleva cuenta de los cueros que raja para látigos, mandándole que gaste de los peores.

23. No consientas *palancas* en tu matanza, solo matanceros, aunque éstos sean de a dos por cada calle; que así mueren mas reses, gastas ménos raciones i libertas mayores robos.

24. Para majar el sebo, pícalo en la era que así ahorrarás el carguío.

25. La grasa para encostalar ha de estar tibia, porque si caliente, se quema el cuero, i si fria, no llenan los huecos de las piernas.

26. Todo costal para grasa se remoja dado vuelta con la lana para dentro, entre ramas de palqui u otras sin mojar la lana porque se apolilla i pela dicho costal.

27. Las panzas i vejigas se remojan sopladadas en un pozo, i oreándolas en el sol se ponen fáciles para llenarlas.

28. Los cogotes se consumen en raciones de peones; i si son grandes, darás uno para dos peones.

29. La ramada de los fondos debe ser de palqui para precaver el riesgo del fuego i que éste sea del mas grueso.

30. No permitas desgarretar porque se entretienen los matanceros, resultan averias i se rompen los cueros i enlazadas se obra mas presto.

31. La fritanga de chicharrones cuida que no se quem porque la grasa se pierde, i al colocarlos que los rocean con agua, porque de no se queman.

32. Cuando se degüellan las reses procura que las desangren bien, porque sino sale la carne mala i fea.

33. No permitas charquear ni entrar a la ramada posta con sangre sino bien lavada.

34. El suelo para los tendales se riega ántes de armarlos, porque sino se introduce lijeramente la polilla.

35. Las garras de los cueros se pudren para hacer cola.

36. Observa que los matanceros en el charqueo no hagan muchos pedacitos, a no ser los precisos.

37. En el desuello no permitas allegados, sino es el matancero con su compañero.

38. Al destripar deben todos manejar su capacho, porque sino se pierde el sebo.

39. Antes de sacar las guatas para vaciarlas no permitas sacar nada sin primero desebar, como son: hígados, corazones, riñones, librillos i guatas, que aunque éstas no estén bien deseбadas en el sancocho o hervido les sale la gordura, aunque algunos esperan orearlas, no importa.

40. Impondrás a los fonderos cuando los matanceros les pasen los huesos no admitan alguno con carne, como sucede en los cogotes, que aunque no vengan bien pichiseбados, no es defecto porque el fuego en el fondo los liquida.

41. El ganado se mata, un dia sí i otro nó, que es cada dos días i se llama encierro, de lo que cuidará el capataz.

42. El dia que se mata, al salir el sol, se desuella, se desposta, se tienden seбos a la sombra, se deseбан guatas, hígados, corazones, etc, i se enjuagan cueros hasta las doce del dia, i a la tarde se charquea la mayor parte de la carne; a cuya hora pedirás las malayas para darlas a los peones de ramada, que son los fonderos i demas, una a cada uno para cenar.

43. El dia segundo o siguiente de alba se estacan cueros, se charquea; a las doce se le da vuelta al sebo de la sombra, se deseба i se desgrasan huesos, se dividen cabezas, se pasan los huesos a los fondos i astas a

un rincon; se sala el charqui al entrarse el sol i se sacan los sebos oreados en la sombra al catre, para asolearlos i que allí se sequen.

44. El dia tercero, que es el segundo encierro, ántes de matar, de alba, se tiende el charqui en los tendales, cada matancero en el suyo; se estacan los cueros en que salaron i se barren las calles para estacar de nuevo, en cuyo día a las doce es obligacion de los matanceros volver el charqui de sus tendales i el sebo de los catres.

45. El dia cuarto tambien son obligados los dichos a dar vuelta el mismo charqui a las doce, i a la tarde ellos lo apilan en las orillas de sus tendales, de donde tú lo recojes con tus peones, para tenderlo en tu tendal i acabar de secarlo, quedándoles limpio el buque para el charqui nuevo que han de tender de alba, perteneciente al segundo encierro.

46. Los cueros se doblan en cuadro i no te dilates ocho dias en registrarlos, porque se apolillan, abriéndolos i sacudiéndolos.

47. De las cabezas solo se botan los cesos i huesos de la frente, porque quijadas, teta, ojos i astas todo sirve.

48. Harás capataz de ramada a un matancero diestro para que éste registre lo que tú no puedas o entiendas, como es pichisebar guatas, registro i vuelta de los sebos, vueltas del charqui i limpia i entrega de huesos.

49. Para no incomodarte impondrás un mozo de confianza en los precios i tamaños de la carne de venta; pero no cierras un ojo en ésta, ni en la siesta.

50. Si puedes a esta hora pon llave a tus puertas i no duermas, porque es cuando por encima de las paredes tu carne vuela. I supuesto que estás advertido de todo lo anterior, vamos a la direccion de los aperos i trastos que irás viendo esplicados para adelante. A saber :

RAMADA.

Para formar ésta i que sirva para matanza de trescientas reses, es de necesidad un corral claustrado de paredes de media cuadra de largo i mitad de ancho, su puerta con llave al medio i agua corriente : 140 horcones grandes de 5 a 6 varas para armar las calles, 40 idem mas chicos, tres mil varas entre gruesas i delgadas, 25 palcos gruesos, bastante pasto segado, palqui i sobrados látigos, etc. Todas las calles deben de ser de 2 1/2 a 3 varas de ancho, i de largo todo el ancho del corral dicho, bajo la direccion siguiente :

1.º Formas una ramada a la entrada de la puerta para el desolladero, con cinco divisiones de a 3 horcones cada una por sus costados, señalando una para cada matancero de los cuatro, i dejando la del medio o 5.ª libre para el paso de la puerta. Luego, frente a esta puerta, para el centro mides seis calles de a tres varas de ancho i de largo todo el ancho de dicho corral, dejando la puerta libre (que es la calle principal) de la que nacen para un lado cuatro calles, una para cada matancero i dos para las recojidas i separacion de charquis secos i formacion de estos lios. Al otro lado de la calle principal quedan las otras seis divisiones o calles que son : una para tu mesa, cama, trastes, etc. Otra para la prensa de lenguas, secar éstas en palillos, costales de grasa i tres cueros para picar grasas. Otra para los pilones de grasa, secar costales de ésta i cargar sebos, grasas i carnes distintas. Otra para apilar los cueros secos i los lios que se van haciendo; i las dos últimas para trojes de sebo seco sin picar, pichis i otros menesteres. En el lado que va la acequia formas la ramada para los fondos con la division respectiva para cada uno i un pozo de agua inmediato.

Toda la pared de dicho corral debe circularse de ramada aunque sea de a un horcon de ancho, pero que admita debajo los cueros estacados; i en sus lados de fuera formas el catre para secar sebos i una ramadita para el pela-guatas i patas. Con las tres mil varas dichas entretejes todas las ramadas dejando reservadas 500, las mas derechas para envarar por dentro tres calles i la de los matanceros, quienes te han de pedir dos cada uno para charqueadoras. Los 25 palos gruesos son para bancos de dichos matanceros. El pasto segado es para tupir el techo de la ramada que te sirve en invierno para animales. El palqui para los fondos i los látigos para embarrar, que cortarás 8 o 10 cueros. Es preciso bastante sarmiento para cubrir los tendales en que secas el charqui; que se forman en todo el centro que hubiere sin techo dentro del corral. En la orilla del pozo harás una horca baja para destilar los cueros i costales remojados; i como dije, en un rincon irán las astas i garras para venta i hacer cola.

VAQUEROS.

Estos, un día ántes de comenzar, deben parar rodeo; i con tu órden o aviso apartar el encierro, segun el número de matanceros que tengas, dándoles dos reses a cada uno la primera vez para conocer su destreza; i si lo son, duplicarás las reses para la segunda vez; esto es, no pasando de cuatro reses para cada calle, porque te verás apurado en fondos i calles. Deben saber los vaqueros que el ganado siempre se trae al chiquero un día ántes para que enjute, porque sino está mui sanguíneo, la carne desabrida i no pueden los matanceros despostar con lijereza. Tambien deben saber que la noche del encierro en

el chiquero, allí han de cuidarlo, así por el riesgo como porque al venir el día se arregla la cancha i se reparte el ganado por ellos a los matanceros segun convenga, mezclándoles flaco i gordo, chico i grande. El capataz debe traer al patio de la hacienda, de alba, una o dos yuntas de bueyes i entregarlas al mayordomo para que éste las apreste de rastras de cuero para el carguío de las reses muertas. En el caso de permitir desgarretar, el capataz arreglará la cancha, advirtiéndole que todo lacero se ponga al fin; que ninguno enlace ni se atraviese cuando corre el desgarretador; que éste corra en caballo diestro, que el tajo sea cuatro dedos arriba, de la rodilla, i que si se rompe el cuero mas arriba le cuesta ocho reales. Que él repartirá las reses a los matanceros de chico i grande i obviará disputas; que ninguno degüelle al todo sus reses, a no ser la que va a desollar que dejará desangrar bien, con la destreza de haberla desnucado, dejándola aturdida por hacerse de dos modos : desnucar para aturdir es cortar el cuero de la nuca a cuchillo tendido, con solo un nervio que está debajo de dicho cuero; i desnucar para morir es entrar el cuchillo de punta por la misma herida; en cuyo caso se degüella con otra herida interna en el pecho para que desangre, dándole vuelta boca-abajo. Que todo matancero debe rastrear sus reses hasta el desolladero sin pelar el cuero i prevenir una vara tendida en el suelo, por la que pasando la res quede atras la tierra i no se empuerca la ramada, en donde ya tienen sus atados de palqui fresco estendido para recibir encima las guatas, corazones, bofes, etc., con limpieza.

MATANCEROS.

Estos se aprestan con tiempo i se examinan, intimándoles sus cargos de este modo : que deben tra-

bajar acompañados con otro matancero i no *palanca* como ellos quieren, por colocar a hijos i amigos. Que necesitas matar doble, hombres diestros en desuellos, destrozos, carguíos, desgrasar, desebar i vaciar. Que el que principia ha de seguir hasta concluir bajo la pena de perder su trabajo; porque sucede que cuando estás al fenecer, como se noticien de otra matanza, se ajustan con aquél i te dejan burlado. Que quien hace una falta pierde ocho reales, i lo mismo el que no da vuelta a su charqui dos veces i una al sebo a las horas señaladas en los días de cada encierro. Cae en la misma multa el que no pasa a los fondos todos sus huesos bien descarnados i desebrados; sacadas las jetas i cesos ántes de botar cabezas i amontonar las astas donde tú mandes. El que no charquea, desgrasa i desebrar, segun el exámen que hiciere el capataz de ramada, quien les ordenará la division de pichisebos i pichigrasas donde convenga. El que entra licor o se embriaga el día de trabajo. El que no asiste al socorro el domingo por la mañana dejando los cuchillos en la ramada sin disgusto o pleito con los compañeros, en cuyo caso será despojado i en el día despedido de la hacienda. Al entrar en la ramada deben todos colgar en la puerta sus ponchos, alforjas i gurapas sin andar con salidas para afuera. Que para comer asarán la carne que gusten, exceptuando lomos, guachalomos, costillares, estomaguillos, lenguas, etc.; i para cenar llevará cada uno una malaya, un corazon i dos riñones por la costumbre; pena que quien no lo cuida no lo lleva. Que a la ramada no entra olla, calabazo ni otro tiesto; i que si les traen comida de fuera la recibirán en su mate a tu vista o que la coman en la puerta, que ésta se cierra a las doce hasta la tarde o cuando quieras, para lo que, todos harán lijeramente lo que tengan que hacer. Que el sueldo es de ocho reales por cada tres reses que se llama encierro, a lo que te arreglarás segun lugar i costum-

bre. Que todo matancero debe ántes de principiar armar su calle de varas, bancos i cueros, para lo que les darás tres cueros i dos capachos para cada calle, dos cuchillos a cada uno para que ellos los afilen i hagan dos juegos de estacas, escoba, pala i vara charqueadora como un tendal de palqui, quilo o sarmiento para recibir el destrozo, de donde como ya dije, no entra a la ramada presa con sangre, i allí se hará la separacion que quieras, como son los cogotes para peones, guatas, loncos, librillos, corazones, higados, tripales, riñones i cueros arrollados, i todo bien limpio i enjuagado, de lo que tambien aprovecharás loncos, patas i guatas secas que para raciones son mejor que el charqui, porque corazones, riñones e higados se apolillan; cuyas presas despues de vacías las recibe tu peon contadas.

Sabrán que los cueros, despues de enjuagados, ellos los envuelven con el pelo para fuera dejándolos así hasta el dia siguiente que de alba los han de estacar cuadrados i el pelo al suelo i de enmendar el que se desestaque o no halles a tu gusto; como oreados pasarlos donde tú mandes con el pelo arriba. Que deben entregar las lenguas agujereadas en ámbas puntas, saladas i azotadas, aunque es mejor que esto lo haga tu peon al tiempo de ponerlas en la prensa. Que han de entregar todas las vejigas sopladas para llenarlas de grasa i todas las jetas. Deben saber que han de moler ellos la sal i que un almud entra en cada tres reses, que un solo pan es para cada uno al dia, que les darás a las doce. Que a nadie se le da cuentas hasta haber concluido, sino cuatro reales a cada uno los domingos por la mañana, dejando dos pesos siempre en depósito hasta el fin para tu seguro. Que un cuchillo si se pierde vale ocho reales. Que los sebos los han de colgar en sus calles para que se sequen i reconocerlos, sacándoles postemillas u otros daños i sacarlos al siguiente dia a los catres para asolearlos, dividiendo las riñonadas que necesites para incorporar en la grasa que harás picarlas a tu peon. Las

grasas que acomodaren los matanceros en sus calles para orearlas; de allí las recoje tu peon i las acomoda en cueros para picarlas, i le darás piedra i mano para moler sal, como tambien una piedra de afilar.

CUCHILLOS.

Deben ser finos i de los mejores, para que si les enmiendas un mal corte no se disculpen con el mal filo, mala hoja o que son doblones; de los que repartirás dos para cada matancero, dos para los fonderos, dos a los graseros, tres a los liadores, uno al guatero, dejando cuatro o seis reservados para si te desechan alguno o para tus menesteres, por lo que son 16 los cuchillos precisos o 24 para no andar apurado.

CUEROS.

Son precisos 30 o 40 ántes de venir los nuevos, porque de éstos no puedes usar hasta que sequen, de los que: doce darás a los matanceros, a tres por calle, dos a los graseros, uno para los fonderos, dos para asolear pichis, cuatro para capachos, uno para angarillas, ocho para látigos, dos para pilones de grasa, uno para rastras i siete u ocho para trojes; aunque para éstas ya podrán servir los nuevos, i usarás dos para chicharrones, uno para moler sal i trocarás de los nuevos los viejos i peores para cortar látigos i liar el charqui, enzurronar sebo i otros usos que verás luego.

LIADORES.

Se ajustan o tratan el mismo dia que se comienza para que se hallen prontos para el cuarto o quinto dia, i son tres hombres advertidos. Que todo lio de charqui a media malla vale un cuartillo, i el de malla entera medio real. El zurrón de sebo (majándolo ellos) vale un real, con la obligacion de que ellos remojen cueros, corten látigos, hagan agujas i estacas para el cajón donde se forman los lios, de modo que para que el lio salga de 8 arrobas han de clavar tres estacas por cabecera, tres por tracera i una en cada costado, clavándolas que solo tengan de alto una vara, de largo una vara i de ancho tres cuartas, bien pisado i apretado. Por cabecera se arma con estomaguillos; para las tapas, lomos, piernas i postas negras, i al centro toda clase de charqui i dos costillares.

El sebo para enzurrónarlo ya dije: que ellos remojan los cueros, látigos i lo majan, incorporando la sal para lo que hacen pisones; pero les debes dar el sebo picado en la era que formas con 125 cueros, sirviendo éstos para zurrónes que se parten por la mitad despues que en cada cuero entero le incorporan la cuarta parte de un almud de sal, i al sol lo hacen un bollo, que traído éste a la sombra se pisa en la adobera ya asentada sobre medio cuero remojado, doblan las cabeceras inclusa una tapa tambien de cuero, por encima de la cual se prende el látigo, i en las cabeceras de este mismo se forman las orejas. I para que el zurrón salga de ocho arrobas le dará el molde de un cajón firme de madera con el largo de siete ochavas, media vara de ancho i una tercia de alto. Tambien se forma un pretil o atajo a la era con los lios de charqui i

se pisa con caballos, picado, majado i enzurronado por los matanceros, que así gana cada uno dos reales al día i raciones, quienes enzurronarán al día siguiente sesenta o setenta tercios siendo ocho los operarios; a cuya hora le incorporan dos fanegas de sal. La adobera ántes de llenar se debe mojar, para que el sebo no pegue.

FONDEROS.

Esta es la atención de mayor riesgo, así por el fuego como porque deben ser muy diestros, limpios, puntuales i de confianza, para no molestarte en su cumplimiento. El fondero no tiene hora del día reservada; i cuando esté desocupado lo harás picar grasas, pelar patas i guatas o entrar leña: así como si está alcanzado lo ayudas con tus peones; i si son dos los fonderos serán obligados a la mayor asistencia, ciertos que si te faltan sufrirán doble multa i pena.

Formada la ramada de palqui grueso distante de las otras por el riesgo del fuego, arman cuatro ornillas con las bramerás a un lado de los horcones clavando un tinajon entre medio de fondo i fondo, para lo que a un costado debe haber un pozo peregne i los trastos necesarios que son : una paila grande para freir, otra idem para purificar, una olla grande para destutanar, los cuatro tinajones dichos para juntar grasas, dos enfriaderas, pilones u otros trastos grandes para recojer el chicharron debajo de sol, i sino tapado con cueros. Un cuero para picar huesos, tres mates en forma de cucharas para recojer grasas, dos id. grandes en forma de arneros para coladeras, dos cuchillos, una hacha i palo grande para picadera.—Barrida ésta, trastos limpios, i pasados los huesos por los matanceros el fondero los pica en su cuero, distinguiendo los tuétanos en

la olla, i todo hueso a los fondos, de modo que a media tarde de entregados ya dan fuego noche i día siguiente, desgrasando bien i descargando estos huesos para cargar a la misma hora, cuyas grasas juntas en los tinajones son para purificarlas, hirviéndolas hasta que no chirreen i echádoles cuatro o seis cogollos de yerba buena para el gusto. Los tuétanos se frien solos o acompañados con grasas picadas. Si la grasa tuviere mal olor échale un cogote que lo pierde; i si está mui espumosa incorpórala con otra, porque sucede que cuando los huesos se precisan i no se olean un día o que los fondos se pasen dos días sin desgrasar es imposible darle punto i solo mistándola se purifica. Todo tuétano o grasa de purificacion, esto es de fritanga: se hierva hasta que el chicharron sale encima, que esté bien frito i que no se le vea cosa de gordura, echándole ántes de pié un poco de agua i sal para el gusto i que no se queme, la que estando en punto i quitada del fuego vacias el chicharron en una enfriadera con la coladera, rociándolos con agua para que no se arda; i estando tibia dicha grasa se pasa a los pilones para de éstos llenar costales, vejigas i panzas que remojan los fonderos del modo ya explicado en las advertencias. Las amarras con látigo húmedo i suave i no mojado porque se pudre; i en caso de haber mal olor, se les aplica en lo dañado ceniza fria.

Todos los días los fonderos den vuelta los costales para que no se pudran i endurezcan : que al descargar no raspen los asientos porque se rompen : que los huesos los amontonen en un solo lado si se puede, para sacarlos con tus peones : que ellos deben picar los cogotes que necesitas para peones : que deben celar los fuegos i cuidar que matanceros ni otros hagan presas distinguidas ni hacer sopas en los fondos bajo de multa. Que deben recibir las lenguas contadas, azotarlas, salarlas, aprensarlas i darles vuelta al segundo día ; i al tercero

sacarlas de la prensa, colgarlas ensartadas en palillos, divididas para que sequen i colocar nuevas.

GRASEROS.

Tendrás dos peones para este destino de picar grasas (sobre cueros) que la recojen de las calles de los matanceros; para recoger los sebos secos de los catres a su troje, i los pichis lo mismo estendiendo al sol los frescos i en en sus cueros revolverles la sal precisa; para votar fuera cabezas, huesos i toda hediondez; entrar leña, recoger cueros secos i doblarlos acomodados, lios, costales i zurrones. I para dar vuelta el charqui de tu tendal a las doce del día recojiéndolo de alba, ya seco, sin rocío ni caliente, acomodándolo todo por su orden i dividido, para que los liadores puedan usar en la formacion de lios de las presas que necesiten, de lomos, estomaguiños, costillares, etc., etc., como para barrer, guardar chicharrones bien frios i otros quehaceres bajo las mismas penas que debes advertirles, señalando uno de éstos para pelar guatas (sino te ves alcanzado) quien recibe de los matanceros en la puerta las guatas, librillos i loncos, i recoge las jetas i patas. A los librillos les cortas las hojas i los raspas; i loncos, guatas i librillos los sancocha hasta sacarles la grasa, como las jetas i patas, que bien sancochado todos los haces secar para raciones, recojiendo esta grasa a los tinajones de purificacion.

CHIQUEROS.

Es prevencion indispensable para asegurar el ganado día i noche, que debe ser mui seguro i firme; i que no siendo de pared se hará de una estacada doble, cua-

drado con su puerta en el que con desahogo se puedan depositar treinta reses o cincuenta.

FONDOS.

Son precisos cuatro de firme, colocados en sus hornillas, según está explicado, i tres o cuatro pailas.

HACHAS.

También han de haber dos, siendo una para los mantanceros i otra para los fonderos.

ENFRIADERAS.

Si no las tienes de barro armarás de pilones de cuero para recoger chicharrones i grasas; pero mui tibia porque el cuero se quema.

ADOBERA.

Para que el zurrón de sebo salga de ocho arrobas, será de tablas firmes de siete ochavas de largo, una vara de ancho i una tercia de alto; cuyo cajón o adobera puedes hacer de tres divisiones, que así armas tres tercios, asentando debajo tres medios cueros i también te sirve para jabón.

SAL.

Deberás estar prevenido, pues para cada tres reses necesitas un almud, esto es para el charqui, sin lo que sigue, de lenguas, purificaciones i otros menesteres.

SARMIENTO.

Si tienes viña no lo pierdas; pues los tendales para secar el charqui, los matanceros de esto lo hacen, i al medio de ellos formas el tuyo en que recibes el charqui oreado que éstos levanten; porque a cada encierro para el nuevo arqueo han de vaciar sus tendales, cuyo sarmiento para ceniza de jabon le pegas fuego cuando acabes.

LEÑA.

Preverdrás doscientas cargas o veinte carretadas allí inmediatas, i con este apresto no tendrás faltas.

ANGARILLAS.

Son precisas dos i grandes, para botar huesos i todo fetor i esto será todos los dias, porque sino te apestará la gusanería.

CAPACHOS.

Se hacen con tiempo seis capachos i seis arguentitas, de los que dos son para cada matancero i cuatro para tus peones.

MATES.

Lo ménos han de ser doce; uno para cada matancero, dos para tus peones, dos para los fonderos i cuatro para cucharas i espumaderas de la grasa.

PRENSA.

Si puedes la harás de madera que sea firme: pero para de pronto harás un hoyo forrado con un cuero de vaca i cargas con piedras dobles i chatas.

PILONES.

Formarás dos para recojidas de grasa, i si quieres cuatro porque si todo el año en éstos la guardas, no hai el riesgo de costales de apolillarse la lana. I si por olvido queda algo sin advertirlo consulta a un intelijente, que mucho puede ignorar quien no nace de campestre; sin ser regla jeneral esta curiosidad, que segun temperamento i costumbre puede variar.

MATANZA DE CHIBATOS.

Para esta matanza será mui útil valerse de los aporos de la anterior, i aun hacerla a la conclusion de aquélla, porque en los meses de febrero i marzo suelen estar buenos los chibatos para matarlos.

Cada veinticinco chibatos (que se llama un encierro) vale ocho reales sin raciones, bajo la obligacion de sacar los matanceros los sebos aparte de las grasas, charquear las carnes i estacar los cueros.

El modo de matarlos es : darles una puñalada en la olla a lo largo del pescuezo sin degollarlos; con cuya

herida se sueltan para que corran i así desangran hasta caer muertos; i a la caída i muerte, sobre caliente, el matancero saca el cuero dejando el cuerpo pelado i lavando la sangre a dichos cueros los va envolviendo para afrecharlos i estacarlos bien con espinas de algarrobo; así tienen buena venta sino tienes curtiembre. I si quieres sacar los cueros para odres es preciso desollarlos vivos, cuya operacion es lastimosa i puedes omitir. I a los cueros ántes del afrecho se les pasa sal, tierra o salmuera para que tomen cuerpo i se pisan para que estiren bien.

Los cuchillos para esta obra son como los belduques, i para el desuello i destrozo tambien sirven los matanceros.

La saca de estos cueros es desde la cabeza hasta la punta de la barba para que salga frente i orejas, i por mitad de la barriga las piernas hasta topar con las uñas.

Los sebos se venden purificados para velas i se incorporan con las grasas para jabon.

Las carnes se aprovechan en charqui para la pobrería, que en el invierno a falta de otro; si el de vaca lo das a 8 reales; éste por tres o cuatro mejor lo compran que aquél los peones con familia. No te olvides de echarle sal al sebo i charqui para precaver ratones i pudriciones.

Puedes matar las cabras viejas que así las aprovechas i remosas la maja.

En las obligaciones son estos matanceros lo mismo que aquéllos, para las vueltas de charquis i sebos.



Advertencias en orden a los sirvientes.

MAYORDOMO.

Procura que sea éste de conciencia, fiel e instruido; i si lo fuere, que te mire con amor tus intereses: págalo doble que te importa.

CAPATAZ.

Debe estar bajo las órdenes del mayordomo para la observacion de faenas i para la distribucion de vaqueros, rodeos, repuntes, engordas, yerras, señalas, capas, etc., debe dirigirse por sí segun su práctica, observando tus avisos aunque sea en distancia.

VAQUEROS.

Estos viven en los puntos de la hacienda en que haya riesgo i bajo las órdenes del capataz, advertidos de no tener dia ni hora de reserva; siendo su primera observancia hacer fuego en sus alojamientos, dar vuelta su campo i noticiarse de tus disposiciones. Manejar buenas enjalmas que no lastimen, registrar cada uno todos los dias su madrina de caballos, mudando i dejando descansar los trabajados. Que cada quince dias se les registran los vasos, se redondean i se curan lastimaduras, como cada mes tusarlos. I siempre mui cuidados i reservados los caballos de aparta i para desechar.

INQUILINOS.

Deben estar a las órdenes del mayordomo i a la voz o avisos del capataz, advirtiéndoles las obligaciones de rodeos, viajes, trillas, mangas u otras; el arreglo de sus casas en lo espiritual, el celo de tus intereses i la pena grave que impondrás al que permitiere alojamientos sin avisarte.

OVEJERO.

Este será asistente a su ganado. Su vivienda en la majada, sin familia ni otro cuidado. Que la parición no quede desparramada, que no mate los corderitos, que chicos i enfermos cargue, de los muertos las armazones guarde; i si el ganado está bueno en cerro sin riesgo ande, pero parido solo en lo plano lo paste. Obligado él solo a traer la carne que matará o entregará mayor parte solo cuando tú lo mandes. I siendo este cuidado de gravedad no omitas las advertencias si quieres utilidad.

PEONES.

Deberán estar a la direccion del mayordomo impedirás castigos; solo cuando el delito sea grave darás la pena, que en tu hacienda no pare; i cuando quieras apadrinar a alguno no reconvengas al mayordomo a su vista sino ocultamente.

MUJERES.

Las mujeres tendrán sus destinos, dándoles algun juanillo; i son útiles para las comidas de trillas, rodeos,

amasijos i limpias de trigo, i amasando seis almudes vale un real cada amasijo.

ARRIEROS.

El capataz gana seis pesos i sus arrieros cinco con raciones, cuando manejan ocho mulas cada uno aparejadas, dos sueltas de remuda i una madrina que se llama *piara*. Siendo de su obligacion que sus aparejos estén corrientes, raspar los sudaderos, secarlos, curar mulas, registrarles los vasos o uñas, tusarlas, juntarlas o recojerlas, colchar látigos i arreglar la madrina, cuyo madrinero gana dos pesos i racion igual a los arrieros.

Advertencias para los ganados.

Si las aguas son temprano no hai pastos, i al siguiente año son las pariciones temprano, i en el verano desprecia buenos pastos por temperamento fresco, pues la buena gordura no emana solamente de ellos.

LOS PROCREOS.

Se aumentan menudeando al ganado los rodeos.

LAS CAPAS.

Deben ser en tiempo de yerras i señalas, que son los meses de setiembre, octubre i noviembre distinguiéndolos por la edad porque se llama novillo el que se capa de mes o de año, i toruno el que se capa de tres años o

de mas edad, con la diferencia de ser éstos los mejores para bueyes, esto es los torunos segun la esperiencia.

DESTERNERAR.

Debe hacerse en los mismos meses de setiembre i que ya los terneros estén de piton, que el cerco sea pastoso, seguro i distante de las madres porque sino lo rompen i se salen.



Advertencias para los rodeos, paricion, etc.

Si los pastos son temprano comenzarán los rodeos en el mes de agosto en estas inmediaciones, i en la cordillera para setiembre i octubre. El primer rodeo solo se pasa por aquerenciar el ganado sin dar a nadie aparta, solo si te es preciso apartar algunas reses para tu engorda será sin correr ni trabajar el ganado, i esto con el fin de que el apartado se crie con el pasto del potrero. El segundo es para enterar la engorda, señalar i que aparten los vecinos; i el tercero i siguientes son para lo mismo, i errar llevando cuenta i pagar el diezmo de diez uno: bajo el supuesto que todo ternero o animal orejano, sin señal ni hierro que se halle en tu rodeo sin conocer madre es tuyo por derecho i costumbre, que le aplicarás tu señal i hierro ántes que otro lo haga mas lijero.

DEZAIJES.

Cuando el ganado está en paricion, resultan en los rodeos varios terneros dezaijados i para que no mueran puedes criarlos con reserva, de algunas vacas lecheras con cuyos hijos malcornados maman juntos hasta que están comedores, sino parecen las madres o sus señores.

POTREADA.

Esta se hace ántes de comenzar los rodeos, solo para recojer animales cabalgares sin molestar los vacunos i que se surtan los vaqueros para mudar en los rodeos.

REPUNTES.

Casi es lo mismo que rodeo; pero si la hacienda tiene cerros deben los vaqueros el dia ántes voltear los ganados a los planes, durmiendo ellos en el cerro esa noche para que dichos ganados no se vuelvan, en la intelijencia que al romper el dia (en la punta de un cerro o cordon) da el primer grito el capataz, que segun la prevencion i advertencia responderán los demas bajando con igualdad hasta la reunion o linea de planes en que dicho capataz haya ordenado parar, para de allí caminar despacio hasta colocar todo el ganado en rodeo cercado.

ENGORDA.

Asegura lo viejo que corra peligro colocándolo en el potrero, a que se críe la gordura con el pasto, procurando salir primero de los torunos, que si el pasto pardea la gordura de éstos se vuelve espuma, i para lo último novillos i vacas que admiten espera. No permitas perros, ni que en el potrero se corra porque si el ganado suda, en la ramada verás la merma de su gordura; i para engordar ganado lanar en viñas o potreros de alfalfa, solo tres horas deberian pastar i el demas dia irán al campo a andar porque se empastan si talan con libertad.

CONOCIMIENTO DE LA GORDURA I EDAD.

El ganado *vacuno* en la asta, demuestra unas divisiones que segun cuantas tiene i se le observan, esos tantos años de edad se le cuentan, i tambien se distingue el de matanza, en que los cuatro dientes de la quijada de arriba son mas grandes que los demas. La gordura se conoce en lo parejo del entrepiernas i tracera, como en unas hinchazones que se ven en el ijar i costillares i en lo grueso de la cerneja entre oreja i oreja.

El ganado *lanar i chibatos* son lo mismo en la gordura, si hai la diferencia que lo marsal i de año, tambien se conoce por los dientes. De matanza son los 4 dientes de la quijada de arriba mayores que los demas. De año solo son 2 dientes los que sobresalen, i de meses son todos los dientes chicos e iguales. Se conoce el cordero por lo menudo de la lana i mediano de la asta; i se distingue el macho de la hembra en las cabezas que son mas chicas las de ovejas, i los carneros cabezones prescindo de las partes exteriores que no pueden mirar los criticones.

COMPUTOS DE PARICIONES EN GANADOS.

Si quieres formar un cómputo de las pariciones de tus ganados, te gobernarás por el conocimiento de la hacienda segun su positara i reglas. Si el ganado asciende a mil cabezas, i quieres saber la paricion de terneros en el año (un poco mas o ménos, pues no hai firme regla) es la opinion de prácticos, que reguladas 5 vacas para un toro en hacienda de solo planes, de 3 vacas solo una pare. En hacienda mitad de cerros i mitad de planes, de 4 vacas una pare, i en hacienda solo de cerros, de 5 vacas solo una pare, bajo la intelijencia que la hacienda que es media en esta proporcion de cerros i planes, aguas, pastos, etc. se regula una cuarta parte de paricion i una décima parte para engorda. Casi lo mismo sucede en el ovejuno i cabruno, solo con la diferencia que su cuarta parte es doble por ser dos las pariciones, una por enero que es la mejor i la otra por marzo que es fatal i la peor; cuya mortandad la compensa el aumento de la primera, i asi puedes decir que 1,000 vacas te dan 250 terneros, i 1,000 ovejas o cabras 500 corderos, incluso el diezmo, i me repito que este es un cómputo consultado con diestros



TIEMPOS

EN QUE SE DEBEN CORTAR MADERAS, HACER PLANTELES
I GUARDAR FRUTAS.

Distribucion i conocimiento de los tiempos.

Verano.—Principia en 21 de diciembre i acaba en 21 de marzo.

Otoño.—Comienza en 21 de marzo i acaba en 21 de junio.

Invierno.—Principia en 21 de junio i acaba en 21 de setiembre.

Primavera.—Comienza en 21 de setiembre i acaba en 21 de diciembre.

I se observarán las crecientes i menguantes de luna, para los fines siguientes:

CORTES DE MADERA.

Deben hacerse en menguante por los meses de mayo i junio, para que no se apolille i se pone en la sombra en que se labra para que no se tuerza o raje; i si es peligrosa de polilla, se le quita la cáscara echándola al agua por veinte dias para que desflemen, como el quillai, litre, etc., que así se avellanan.

PLANTELES.

Deben hacerse en creciente, por los meses de julio agosto i setiembre; i si alguno planta sin raiz se agujerea la tierra con una estaca al grueso de la planta, para

que ésta entre ajustada, i en la punta de arriba le pones un canuto de caña con nudo, para libertar que se yele.

GUARDA DE FRUTAS.

Es mejor guardarla sobre asentada que colgada, porque colgada el viento la seca i no dura. La *sandía* sobre arena, la *uva* sobre el suelo tapada con tierra, la *manzana* sobre su misma hoja i en arena dura años, el *membrillo* quitado el pelo se entierra en paja de cebada seca, las *cebollas*, quemadas las raíces se entierran en cebada seca, las *papas* a todo aire i donde no se lluevan, porque de no se arrugan i secan, el *zapallo* bajo de techo i a todo viento, la *aceituna* en salmuera, el *aji* en vinagre, i lo mismo rábanos, nueces verdes i otros. El durazno, ciruelas, guindas, etc., en olla vidriada con almiar dadas punto te satisfarán el gusto cuando quieras, i te durarán años enteros.



MODOS DE CAPAR, CASTIGAR I RETAFAR ANIMALES.



Para capar, deberá ser en tiempo que los pastos estén verdes i por los meses de agosto, setiembre i octubre hasta cuaresma, i en la intelijencia que cortado el cuero, se encierran en esta parte dos venas, dos criadillas i una especie de nervio llamado vinza, de donde penden dichas criadillas, que se van a esconder o cortar i es preciso obrar sin martirizar, así.

CAPA DE CARNEROS.

Hai dos modos de caparlos, a cuchillo i a puño. La capa de cuchillo es útil porque los engorda, pero peligrosa. La de puño es de costumbre aunque trabajosa, provechosa: así el capador pisa con sus dos piés las dos piernas abiertas del carnero, que tenido de espaldas, otro le tiene las dos manos o patas de adelante. Agarra las dos criadillas i tuerce una vez la vinza a cada criadilla, lo de abajo para arriba, la empuja que entre por fuerza entre cuero i carne hasta el ijar, cada una en su lado sin que ninguna se tuerza. Estando éstas dentro del ijar, las vuelve a sacar derechas para fuere, esto es, con las puntas para dentro conforme habian entrado. Se da a la vinza otras tres vueltas o torcidas i volviéndolas a entrar como primero habian dentrado; allí mismo las deja perdidas i tan escondidas que no salen mas. La capa de cuchillo se esplica para adelante.

CAPA DE CHIBATOS.

Estos se capan lo mismo, con solo el reparo que si son para odres o cueros, ha de ser con mas cuidado.

CAPA DE POTROS.

Estos se capan solo a cuchillo, i con lijereza para no molestarlos; cortada la punta del cuero, esto es de la bolsa, el solo se arremanga i descubre las criadillas que tomadas en la mano por el capador, arremanga con el cuchillo la mitad de la vinza, hasta descubrir las dos venas que a cada una le hace un nudo en la punta con

la misma vena; corta las criadillas de dicha vinza i lavada con agua fria toda la abertura no hai riesgo i da soltura.

CAPA DE TERNEROS.

Con éstos no hai mayor curiosidad; sí, la distincion de edad segun sus destinos esplicados anteriormente i siguiendo la regla de desvinzar bien; a éstos no se les amarran las venas, sino que sacando las criadillas despues de abierta la bolsa o cuero se cortan o despegan de las vinzas las criadillas, echándole bastante tierra seca en la abertura i lo mismo se hace con *chanchos*, *perros*, *gatos*, etc.

CAPA DE AVES.

Aunque es de poca importancia, peor es que se note la ignorancia. Es dificultoso conocer donde tienen las criadillas i algo continjente la obra, pero sabrás que un dedo mas abajo de la punta de la pechuga se les da un tajo a lo largo, por el que se entra un dedo con sutileza i se sacan las criadillas que están al frente pegadas al espinazo, i sacadas, le echas a la cisura un poco de ceniza, que la coses con aguja e hilo procurando que no se ahoguen en el beneficio, que haciéndolo con curiosidad tendrás capones con que hospedar.

ADVERTENCIA.

Cuando las criadillas son chicas por ser el animal de meses, las amarras con un hilo, cortas o abres las dos bolsitas cada una en la mitad, por cuya abertura sacas

cada criadilla i bien pegadas a éstas cortas las dos vinzas, quitas el hilo con que las tenias amarradas i en la cisura o avertura que hiciste le echas i refriegas con un poco de tierra o de ceniza seca; que así no hai riesgo i queda perfecta.

OBRA DE JABON.

Para comprender esta faena son precisos los aperos siguientes: *pilones, ceniza, cal, sebo, fondos, sal, botijas, tinajas, adobera, cortadera*, etc., que supuesta esta prevencion darás principio por el *cocimiento i baño* como lo verás esplicado mas adelante.

PILONES.

Estos deben formarse de los cueros mas gruesos grandes i sanos; i de cada cuero un pilon que despues de bien remojado, se arme entre cuatro varas afianzadas de cuatro horcones clavados i firmes, en donde queda dicho cuero en forma de bolsa con el pelo para adentro sobre cuyo pelo ha de recibir la ceniza i cal.

CENIZA.

Será ésta de la mas fuerte i limpia i que sea hecha de palqui, litre, sarmiento, espino, maiten, quillai, quilo, etc., la que conocerás en la lengua, si te pica es buena i la acomodas en su troje seca i sin humedad, pa-

ra de allí cargar pilones. Para cargar un pilon, sacas seis fanegas de ceniza la vacias desparramada o abierta, almud por almud; vaciándoles encima cuatro almudes de cal, que rociada con agua se revuelve bien hasta incorporarla que no levante polvo i quede bien húmeda; i así la va pasando un peon en su capacho poco a poco a dicho pilon, en el que otro peon ya tiene abajo estendido un atado de palqui fresco cruzado, sobre el cual vacia i pisa fuerte otra ceniza hasta llenarlo i con el cuidado de no dejar arrugas, si una tasa encima de otra ceniza bien echa para echarle agua i cuidar de irlo cebando o llenando conforme se va consumiendo. A los dos dias le haces un agujero con un punzon, por debajo i al medio a dicho pilon en cuyo frente ya tendrá un tinajon o botija, para recibir la lejía i a este tenor formarás los pilones siguientes.

CAL.

Aprontarás la necesaria segun el trabajo que tengas, sabiendo que para seis fanegas de ceniza, corresponden cuatro almudes de cal; i aunque muchos consumen seis almudes pueden hacerlo en pilones de firme i no en los de cuero porque se queman o cuando la ceniza es mui floja i tambien puedes necesitar de cal, para crecer los fondos que con ladrillo i mezcla si se rebotan el bordo así se aumenta.

SEBO.

Procura que sea el mas blanco i limpio; i si lo compras que no sea prieto, i cuanto menos chicharron tenga, cuyas medidas i arreglo se esplicarán en el cocimiento.

FONDOS.

Deben ser los mas grandes porque el jabon sube mucho; i como dicen, habiendo riesgo de rebalsarse se aumentan éstos con cal i ladrillo, para que cuando yervan tengan donde batir las espumas i de no se derraman.

SAL.

De ésta se consume un almud en cada cocimiento i un almud en el baño, siempre que éste sea o conste de un solo quintal de sebo, que tambien se esplica mas adelante.

BOTIJAS.

Una botija es para cada pilon donde la lejía destila i habrán varias de remuda, para si la lejía se pasa, de las que se recojerá ésta mañana i tarde, distinguiendo su fortaleza de este modo, sueltas en dicha lejía un huevo de gallina de punta (que sea fresco). Si sube de dos costillas andando por encima está buena, si sube de punta está regular i si apenas asoma la punta está simple i es la que sirve para baño o para cebar los mismos pilones en lugar de agua; o sino asoma la punta del huevo ya se dice mala; de todas las que formas tres divisiones, buena, regular i mala; i que *de cada pilon* (si son las cenizas buenas) recojes de cada pilon tres tinajones de lejía buena, tres de regular i tres de lejía mala. Las buenas para cocimientos, las regulares para baños i las malas para cebar pilones; para que ese poco de for-

talaza no se pierda i tambien con éstas puedes beneficiar chicharrones.

TINAJAS.

Deberán ser tres, i sino unos tiestos grandes que no se resuman o pasen para recibir la lejía en cada una segun su clase las que inmediatas a los pilones i bajo de sombra sin riesgo i con facilidad no haya equívoco en las separaciones.

ADOBERA.

Esta será en forma de un cajon sin tapa ni asiento de bastante buque, i que admita todo el cocimiento que sea de movimiento i que en ámbas cabeceras le sobresalgan dos puntas, que amarradas despues de frio el jabon, puedan soltarlas: esto es, asientas este cajon sobre una jerga, en cuyo centro vacías todo el jabon que estando frio de las puntas se levanta, i puesto de costillas desarmas otra adobera, quedando en solo una tabla asentada toda ella: la que ya sin embarazo medidos los medios en su largo, rayas los trozos para despues de cortados, sacar sus cuadros. Para recojer el jabon, del fondo a la adobera es preciso una paila lijera i dos mates que sus bordes estén delgados, para con facilidad quede la lejía afuera esto es, que la lejía quede en el fondo i el jabon liquido i puro pase a la adobera.

CORTADERA.

Esta se hace de varios modos (i aunque en una masa cada uno corta segun se le alcanza) es el perfecto

cortar con un alambre que su largo es del ancho del jabon, afianzándole en ambas partes un agarradero de palo, para entre dos peones gobernarlo. Rayas el jabon con una regla, segun el largo i ancho de los medios con igualdad por ámbos lados i jirando el alambre por la regla, cosa que la igualdad del compañero no desmienta todos los medios de largo i ancho, en una corrida, cortados quedan; pero si dicho corte no se jirá con cuidado i destreza de la desigualdad puede resultar que el trabajo se pierda. En cuya intelijencia, i acomodados los fondos, en hornillas correspondientes a su tamaño. Vamos a lo sustancial que es el cocimiento i baño.

COCIMIENTO DE JABON.

Para un quintal de sebo limpio i colado sin chicharron, son precisas dos arrobas de lejía fuerte que hirviéndolo alli todo el dia sin violentarlo desde las siete de la mañana; al ponerse el sol se le mista un almud de sal bien molida, desparramada i revuelta así se observa el hervor con la continuacion de un palo, que levantando con éste el jabon haga hebra, hasta verse que forma una nata ya espesa que se detiene i se pega en dicho palo de donde si al empujarlo se suelta i se despega con facilidad ya está bueno, i sino le continúa el hervor a fuego lento hasta que se halle en estado de desprenderse i que quede dicho palo revolvedor enteramente limpio del jabon i si al hervir se levanta lo aplacas tirándole uno o dos mates de lejía simple i le retiras el fuego para que no violente; pero que hierva hasta las ocho o nueve de la noche; a cuya hora si lo ves con dicho punto se le retira el fuego del todo i por la mañana de alba se saca del fondo todo el jabon a una paila para votarle toda la lejía i concho que tiene abajo o en el asiento para proceder al baño.

BAÑO DE IDEM.

Esto no es mas que un indispensable segundo cocimiento que se distingue del primero en hacerse con lejía regular o simple volviendo al fondo la misma cantidad de sebo o el mismo jabon que sacaste dado punto, al que le aplicas otras dos arrobas de otra lejía simple sobre la que hierve dos horas desparramándole otro almud de sal molida i revuelta hasta observar la misma regla de que se despegue del palo o que en tu dedo haga un dedal dicho jabon, sin quemarte i solo despegarse. Así hierve todo el dia a fuego lento sin parar de revolverlo i listo en punto con la paila i mates, se vacia a la adobera con tanta lijereza, que para su union no se enfrie una pailada de la otra, incorporándolo bien, que es lo que importa porque si al recojer le introduces lejía te sale todo quebradizo i como he dicho, ya en punto toda esta noche, tapas la adobera con un cuero para encontrar el jabon frio al dia siguiente, i poderlo poner de costilla sobre una tabla de la misma adobera para rayar i cortar con el alambre, primero por tiras i segundo por medios o cuartillos todo bien compartido; sin dejar cortaduras porque éstas quedan para incorporarlas en otro cocimiento. Todos los medios cortados se secan en la sombra sin union bien parados i se recojen sin humedad i sin estar rajados; porque si lo están tambien quedan para en otro cocimiento incorporarlos.

ADVERTENCIAS SOBRE LO MISMO.

1.^a Debes cuidar que el jabonero sea curioso i económico en recojer las cortaduras; que asista i rejistre los

pilones para que no les falte agua ni que se derramen las lejías de las botijas que en esto está la ventaja.

2.^a Este debe ajustarse con tiempo para segun su sueldo o precio imponenle sus obligaciones si gana medio real por cada peso i racion es obligado a dar hecho a tu satisfaccion el cocimiento i baño, i el jabon cortado i si gana un real por peso son todas las atenciones de su cargo como es: asistir la incorporacion de la ceniza i cal, la armadura de pilones que no sea con pizon sino a patadas, recojer con separacion las lejías cortaduras i limpiar tablas; sebar los pilones, limpiar fondos i botar los conchos i lejías malas incorporarlas.

3.^a Debes impedirle que a la ceniza le miste mas cal, que los cuatro almudes a seis fanegas porque él por abreviar nada se le da en gastar i perjudicar; i que todo cuero sea con el pelo para adentro; pues si los pisonea i no es con estas advertencias, te consume muchos cueros, i la utilidad él se la lleva.

4.^a Todo cuero grande sufre las seis fanegas de ceniza, i cuatro almudes de cal pisado con prolijidad.

5.^a Todo pilon bien pisado, i bien cuidado, rinde tres botijas de lejía fuerte; tres de regular i tres de simple.

6.^a Con este recojo, siendo en la forma esplicada se pueden trabajar treinta pesos de jabon poco ménos o mas.

7.^a Si el jabon (en cocimiento o baño) despues de bien hervido, no da punto o no corta; aumentale otro medio almud de sal; i si así no obedece aplícale si es cocimiento un cántaro de lejía fuerte; i si es baño i uno de simple, haciéndole continuar el fuego lento, pero que hierva i así darle punto: que si se hierra lo dividirás en partes para incorporarlas en otros cocimientos.

8.^a Cuando el jabon se pase del fondo a la adobera se revuelve en ésta con un palo al tiempo de vaciarlo para incorporarlo, lo que esta frio con lo que vas echando.

9.^a La adobera sentada sobre una jerga (como está dicho) antes de vaciar el jabon se le dobla a ésta las orillas contra las tablas, a cuyas orillas le aprietas ceniza húmeda o tierra para que el jabon no se salga o vier-ta.

10. Para beneficiar *chicharrones*: cargas con éstos el fondo hasta la mitad; i llenándolo con lejía regular se le da fuego hasta purificarlos de toda grasa que recojes con un mate sin tomar lejía: i a la que quede entre el chicharron formas una caldera de crines o ramas, entre las que quedan éstos, i solo abajo la poca grasa o sebo que vuelves a recojer sin lejía para otro cocimiento.

11. Todo cocimiento de *grasa* o sebo de chibato le- vanta o se rebalza mucho, i si habias de hacerlo de dos arrobas solo será de 1 1/2 o 1, porque sino lo pierdes.

12. Todo sebo para cocimiento se pica bien con un azadon antes de echarlo al fondo para que derrita pronto, i sin echarle la lejía hasta que haya derretido la mitad.

13. Todas las cortaduras que guardas para incorpo- rarlas se aumentan en el baño cuando ya éste se haya dado punto i con todo su aliño.

14. Una arroba de cortaduras se regula por diez i medio reales de jabon, si el paneaje es de regular tama- ño, etc. I no es extraño hacer esta esplicacion para decir que la arroba de jabon, eso viene a producir, a no ser que en el menudeo i paneaje ahorres el vendaje i econo- mices trabajando a un tiempo velas, purificando los chicharrones de éstas para que la utilidad que esperas en costos no se convierta, i de todo lleva cuenta.



OBRAJE DE VELAS.

El hacer apunte de obra tan comun, es porque en el campo quizas no halles quien lo sepa, i si lo tienes, en ésta te ahorro el maestro que lo pagues.

Las velas corrientes se hacen con los aprestos o trastos de *pábilo*, *sebo*, *palillos*, *bancos*, *sal*, *veleros* i *pailas*, etc., i de otros que irán saliendo.

PABILO.

Este debes conocerlo o escojerlo para libertar trabajo, que las hebras no sean motosas, que vengan de dos hebras i que sea en ovillo i no en madejas. Que formando una cortadera sobre una banca lo cortas con lijereza asi; clavos en una orilla de la banca un uso delgado i en la otra orilla un cuchillo con el filo para tu cuerpo, cosa que del uso al cuchillo solo sea la distancia del largo de la vela, en cuyo filo cortas el hilo que ensartas en el palillo que en su punta tiene otro hilo en que va quedando ensartada la madeja de todo lo cortado, cuyas hebras las tuerces al cortarlas i ensartadas hasta completar dicha madeja.

SEBO.

Será éste de buena masa, limpio i blanco, sin chiharron, de cuyo sebo deshaces un poco en una paila,

en el que fries todo los pábilos cortados i sobre frios los ensartas en paliilos de seis en seis, que separados los sobas uno por uno dándoles despues otra soba lo mismo con sebo crudo i dejándolos ya estirados i ordenados para llenarlos. A todo zurrón de sebo para dichas velas le echarás un almud de sal deshecha en orines frios para que la vela endurezca, i no calientes porque la sal no deshace, i éstos serán como la medida de un cuartillo, i para derretir el sebo le pondras a la paila un pié de agua porque sino quema.

PALILLOS.

Deben ser todos de un largo, delgados, mui lisos, i con sus puntas para ensartar i desensartar los pábilos con facilidad, porque si al sacar las velas hai tropiezo muchas se te quebran con el meneo.

BANCOS.

Son del alto de una vara sobre los que asientas dos varas derechas, para sobre éstas estender los pábilos, i que entre vara i vara queden las velas a todo viento, i sin tropezarse una con otra, i sino se te pegan i al sacarlas se quebran.

SAL.

Segun la faena o trabajo que de éstas emprendas, así será la prevencion que comprarás de almudes o fanegas.

PAILAS.

Serán dos las efectivas, una en el fuego con agua caliente para sebar los veleros, porque toda botija o velero debe estar con una tercera parte de agua caliente, i las dos partes de sebo, i la otra paila con sebo para sebar dichos veleros conforme van consumiendo.

VELEROS.

Serán de cobre o de barro, i en su defecto las botijas son superiores, habriéndoles la boca cosa que admitan libremente la entrada de asentar sobre ella el palillo con las seis velas. Estos estarán siempre rodeados de fuego, para que no se enfrie el sebo. Cuyo sebo debe ser colado en unas colas o crines para quitarle todo chicharron, que guardarás para jabon, i cuando comiences a llenar será por la cabecera para que en llegando al fin, ya encuentres frias las primeras.

BENEFICIO

DE LOS CUEROS VACUNOS PARA BARRACA.

Luego que llega el cuero de la calle, se lava en agua corriente limpiándolo de toda suciedad, en seguida se pone en un caballo de palo a destilar; a la media hora se baja i se pone estendido para descamarlo, qui-

tándole gordura i carne i desgarrarlo. En seguida se pone por veinticuatro horas en una salmuera no mui fuerte, que se hace en pozos de madera de 4 varas de largo i 2 varas de ancho; a las veinticuatro horas se levantan i se tienen sobre otro caballo de palo que se pone atravesando el pozo de la salmuera para que reciba la salmuera que debe destilar por seis u ocho horas. Luego se llevan a los galpones o corredores donde deben colgarse al aire sin que toquen al suelo.

La colgadura debe hacerse por las garras del anca en cuatro clavos que se ponen en la viga, luego tres estacas al ancho, una en cada garra de las patas i otra al centro, i dos en las garras de las quijadas, a fin de que no se corrompan quedando dobladas. En este estado se tienen hasta que estén un poco mas de oreados, luego se bajan i se doblan con el pelo para afuera, poniéndolos a la sombra, el doblez por el lomo para hacer dos hojas iguales i se le carga peso para que aprensen. A las veinticuatro horas se mueven i se estienden tres horas al sol por la carne i dos por el pelo, dándole vuelta, i el resto del dia a la sombra. En la tarde se doblan i se hacen rumas, se les carga bastante peso; cada ruma se tiene hecha dos dias, i luego se vuelven a estender al sol por cinco horas, tres por la carne arriba i dos abajo. De este modo a los quince o veinte dias, segun el tiempo que haga, si es de fuerte sol o suave, ya se encuentra el cuero suave, seco i bien aprensado; en cuyo estado ya se puede tener arrumado sin estenderlo, haciéndolo entónces limpiar por uno i otro lado con rasquetas de fierro para que limpie la gordura i tierra, i despues con una escoba que es el último beneficio.

MODO DE TRABAJAR EL CARBON.

Esta obra parece vaga, i en el caso de algun trato, sino tuvieres quien lo haga te será útil el hallazgo.

Para hacer cantidad de carbon son precisos *peones diestros, hachas, maderas, carretas, palizadas*, etc.

PEONES.

A mas de ser curiosos i de empeño, tambien de resistencia i buenos hacheros que no repugnen el destino, porque de su celo pende lograr todo lo cocido.

HACHAS.

Deberás dedicar una docena de buenos filos i bien encabadas, i segun los destinos así entregarlas.

MADERAS.

Son las mejores de espino i de litre, observando que sean duras i de corazon, abundantes e inmediatas unas de otras, i a buen suelo firme donde formar la pila, agua, guano i palizadas, que sean secas.

CARRETAS.

Cuantas tengas para pasar las maderas, guano i palizadas hasta la pila, con esta facilidad mas alijeras.

GUANO.

Será bien seco i bastante, i de cualquiera, de caballo, vacas, chibatos i ovejas.

PALIZADAS.

Ha de ser menuda i bien seca para repartirla encima del guano, i es por donde principia el fuego para que con órden vaya concentrando.

Quieres hacer 50 fanegas de carbon, mandarás ocho peones con ocho hachas al monte, i otros para las carretas que irán trayendo lo que aquéllos van volteando esto es sin ramas, solo lo grueso i de corazon, i a los cuatro dias de haber conducido, los reunes a trozar, de largo de una vara, de una tercia i de media vara, cuanto mas menudo se troce tanto mas lijera se cuece.

De esta madera o trozos formarás una pila de 25 varas de largo, 4 de ancho i 2 de alto en suelo firme, bien acomodadas i unidas, lo grueso abajo i lo delgado encima, introduciéndole lo menudo i astillas.

La pila es de tres partes: 1.^a un tendal de media vara de alto de los trozos mas largos que es el cimiento, tapada con guano; 2.^a otra corrida lo mismo de los trozos regulares de media vara tambien tapada con

guano, i la 3.^a siguen los de terciá i guano, formada la coronacion de palizada seca, pero que primero tenga bastante guano.

Así armada le das fuego por donde viene el viento, para que se comunice hasta la otra punta i su centro, que habiendo corrido por parejo lo dejas cuatro o seis dias para reconocer el cocimiento.

Verás encima si el guano está como rescoldo i con ceniza, i entrándole una punta de palo, si cruje está cocido i si no está crudo. Sacas el cocido i al crudo se le carga el rescoldo para todos los dias hacer lo mismo. A la orilla de la pila harás una zanja, para con la tierra húmeda, tapar i apagar lo cocido, que de allí sacas sin quebrar i distante de una chispa.

Si a los seis dias no humea i con el palo no cruje, vuélvele a armar nuevo fuego de guano i palizada, i si la pila se llueve vótale el guano mojado, i ármale nuevo fuego, sin cuidado.



MODO DE HACER VENDIMIAS.

Disponer una vendimia, resulta de exijirte la cosecha de *buena viña*, en correspondiente *bodega*, sirvientes diestros, trastos cómodos i varios aperos.

La buena viña, consta de condiciones que omito i solo digo que para esperar la buena i que pueda dársele este nombre, es de necesidad podarla en las menguantes de *junio, julio i agosto*, rasparla, surcarla, acamellonarla, horconarla, envararla i amarrarla; se despampana

cuando el racimo está fuera, se riega cada quince días mas o ménos; se le hacen dos o tres limpias de pasto ántes de madurar cosa que no llegue éste al racimo, porque si hai cabello de ánjel u otra maleza sube a la parra, la confunde i aun se apesta.

LA BODEGA.

Para que corresponda a la viña será preciso que su formacion sea con aumento; i si es posible sin defecto, i aun así casi no falta que añadir o quitar por su delicadeza i riesgo. Pero vamos a la cosecha de vendimia i a los trastos que para ésta deben servirte de apresto: *tinajas, enfriaderas, piqueras, lagares, zarandas, suncho, yoles, fondos, pescadores, mates, cántaros, candeleros, cachos, etc.*

I ántes de esplicar la utilidad de estos trastos, veamos primero la bondad de los sirvientes que son el desempeño de tus quehaceres. Consiste en que lo ménos cuatro de ellos sean diestros en las pisas, cocimientos, viveza i aseo; que cuiden de dar i quitar el fuego a tiempo de fregar fondos; celar su hervor i espumarlos hasta darle el punto al cocimiento, i sin estos requisitos la vendimia te será un continuo contrapeso.

TINAJAS.

Deben ser con el buque de 20 a 25 arrobas embreadas, numeradas, con tapas de cuero o tablas i siendo de varios tamaños cinco de las menores mas finas, apartas para distinguir la buena. Las de mal cocimiento o de riesgo, para espumar agua, pié i orujos. Las cinco finas para aguardientes: i el resto para los caldos

i compuestos que con separacion se van recojiendo, i como he dicho, todas con sus tapas despues de haber hervido; i que todas tengan su agujero o conducto, tambien con su tapa, para tapar i destapar cuando convenga principalmente cuando se teme que alguna se tuerza; una caña por el conducto se mete, con la que observas su sabor o el aliño que tiene; sabiendo que las tapas de madera se pegan con barro, i las de cuero con látigo, cosa que no les quede ni un leve respiradero. Las tinajas enterradas tienen el riesgo de podrirse; dar gusto a húmedo a los caldos, i si se vierten todo lo pierdes; por lo que en suelo firme asentadas podrás celarlas i registrarlas.

ENFRIADERAS.

Si se puede seran éstas cuatro o media docena, unas para enfriar cocidos i otras para sancochados lo mismo.

PIQUERAS.

Estas tienen el destino de recibir los caldos del lagar, pero si hubiere necesidad de cueros se pueden formar.

LAGARES.

Si los tienes de ladrillo, piedra i otros materiales, casi es ocioso advertirlo, pero siendo de cuero, te digo: que para admitir un lagar, cien arrobas de caldo, debe hacerse de seis cueros de vaca los mas gruesos i grandes, i para cocerlos los haces poner parejos sin garras,

cosa que cargue una orilla sobre otra cuatro dedos, con punzon e hilo de cartas torcido del grueso de medio dedo, punto atras i encerado a estilo de zapatero (si con látigo mandas coserlo, los ratones se los comen, se pudren i llenan de agujeros,) unidos dichos seis cueros le hacen un corte al primero, que le quede medio a medio para en él acomodar la manizuela que ha de destilar todo el caldo del lagar. Esta se hace a forma de manga, de mayor a menor i cuando no se trabaje se le debe introducir un palo, para que se mantenga en su formacion: i si puedes tener tres lagares uno será para la pisa, otro para los orujos que aprenses i descargues i el otro para espumar aguas, piés u otras pisas que quieras hacer, cuidando de echarles yeso, capa por capa i bien pisado, podrás ocho dias dejarlo i que te produzca unos caldos, que aunque no tengan cocido verás un vino puro i delgado.

YOLES.

Estos son lo mismo que árguenas, pero se horman por dentro con cuatro barillas firmes cosidas contra el mismo cuero, que así se liberta la uva de machucarse i con facilidad el yolero carga i descarga, conduciéndola hasta la zaranda, i si puedes te aprontarás de dos cargas.

ZARANDA.

Es una forma de cajon sin asiento ni tapa, agujereadas por el medio cuatro tablas con barrenos correspondientes, a un tejido de cordeles que cruzan de parte a parte, quedando sus aberturas cada una de un dedo i

medio distante, sobre la que el zarandero refriega la uva i cierne, hasta que el escobajo mui limpio queda.

SUNCHO.

Se forma de varillas bien derechas, firmes i livianas; que de maqui i sauce son adecuadas, de una i media vara de largo. Se tejen en forma de una estera haciéndoles tres tejidos de látigo, uno en cada orilla i otro al medio en el que se estruja i aprensa el orujo de la uva pisada. Lo armas en redondo dentro del lagar, pendiente de tres látigos que desde afuera se prenden; i echando el orujo en este suncho con capachos, un peon lo va pisando hasta llenarlo; que puesto bien derecho le asientas unas tablas firmes i sobre ellas cargas piedras cuantas admita e introduciéndole unas espadas de palo debajo por sus endijas, así lo aprensas i recojerás todo el caldo que despida, hasta el término de dos dias i para descargarlo ya tendrás prevenido un foso para en él pisar el orujo, capa por capa i bastante yeso que te sirve para aguardiente.

FONDOS.

Si tienes cuatro los armas en sus hornillas i a su inmediacion unos tinajones o tiestos grandes, para recibir las espumas sin permitir espumarlos i sin que primero suelten bien hervor porque se pierde el caldo.

PESCADORES.

No son otra cosa que un asiento de canasta, con solo la diferencia de tener cada uno dos orejas; i son precisos ocho o diez o una docena, para pasar la uva pisada de un lagar a otro para cargar el suncho i para colar el caldo que cae a la piquera o el que se ofrezca; que con facilidad se hace por la comodidad de las orejas.

MATES.

Te son precisos cuatro chicos i dos grandes, para armar espumaderas agujereadas en sus palos i para varios destinos en que ocuparlos.

CANTAROS.

Deben haber doce, veinte o los que puedas; i si cuantos mas tengas mas quiebras, aunque se quiebren, mucho ahorras. Si el cocido o sancochado se halla en punto de recojerlo, al tiempo que los peones hayan concluido de cargar o pisar le das un cántaro a cada peon i en un momento todo lo recojes; i ahorras el invertirlos o suspender el trabajo en las principales horas de sus destinos.

CANDELEROS.

Esta es estraña advertencia, pero sucede muchas veces que por falta de una nada sobreviene una desgracia;

i como mi deseo es que tu bolsa no lo laste si has de comprar candeleros mejor será el avisarte. Que con veinticinco palos i veinticinco canutos de caña ensartados, ya los tienes armados para clavarlos entre tinajas, fondos, lagares i otros repartos.

CAPACHOS.

Mandarás hacer para cojer uva tantos cuantos peones sean, con cuchillo i mate para que todos recojan.

COMIENZA LA VENDIMIA.

Por la mañana temprano se reparten los peones, seis a cojer uva con sus capachos, cuchillos i mates, dos a los fondos para que prevengan leña, mates, espumaderas i frieguen todo trasto, i uno para la zaranda con una o dos palas de palo, i una tabla ancha que tenga de largo todo el ancho del lagar, para con ésta apartar i sujetar lo que va cerniendo. Si en el dia se llena el lagar, vamos a la pisa (i si no esperas la cojida del siguiente, con tal que solo has de llenar un lagar) al entrarse el sol levantas el trabajo, haciéndoles lavar los pies a todos, ménos fonderos i zaranderos, sí, a los acarreadores o yoleros, que amarradas sus bestias donde bien coman i beban, serán en la pisa los primeros, arreglándose de cuatro en cuatro con el cuidado de pisar bien por las orillas, cuando ya está cruzada i recruzada, i que se conoce no haber uva entera.

En este estado se toma la tabla del zarandero que debe tener en cada cabecera dos agujeros de los que prendidos dos látigos se afianzan éstos en los horcones del lagar, dejándola de costilla en su mitad para

que sujete toda la uva pisada que dentro de ella se va a colocar, la que así va esprimiendo el caldo para la otra mitad del lagar que se va recojiendo con facilidad, pues los peones con los pescadores, aquí es donde ejercen el cernido de todo ollejo i escobajo que tras de la tabla van vaciando. Esta la dejas armada para que destile, interin se recoje todo caldo de piquera o lagar, para tinajas o fondos segun convenga. En el medio lagar desocupado, armas el suncho i éste se llena con los pescadores, de toda la uva pisada i sujeta con la tabla, sin echarle yeso.

Si apretándola a patadas, i cargada de piedras como he dicho i escarvada con las espadas para que mejor salga el caldo.

Al siguiente dia se muda la zaranda al otro lagar, guardando el órden dicho en el primero, solo con la diferencia que ántes de ir los peones a cojer uva han de descargar otro suncho pasando el orujo al foso para aguardiente o al tercer lagar para agua-pié, i si a éste despues de estendido le haces vaciar encima 20 o 25 cueros de agua, un almud de yeso molido, i espolvoreado i bien picado lo dejas en infusion así dos dias, amarrada la manizuela para que no se vierta cuya agua-pié guardas en tinajas para aguardiente que bien poco te produce, i ya queda desocupado el lagar para la segunda pisa, i estos orujos solo te sirven para pavos i chanchos o botarlos.

ADVERTENCIAS SOBRE LO MISMO

1.ª A mas de todo lo dicho deberás estar prevenido de una o dos canastas grandes (que quepan en las piqueras) entretejidas con látigos i buenas orejas, que ensartadas éstas de un palo destila la manizuela dentro de ella, asentado dicho palo en los bordes de la piquera,

i así aprovechas el ocupar dos peones que la habian de sujetar de las orejas.

2.^a Todo peon debe ser advertido de su obligacion, porque para pisar todos quieren escapar.

3.^a Son precisos seis u ocho cueros de carnero grandes i buenos, para cargar los caldos de las tinajas a los fondos i si son chicos se rompen luego i se pierde el tiempo.

4.^a Tendrás bastante yeso molido, i si de dos quintales algo te sobra él te servirá para otra maniobra.

5.^a Todas las tinajas harás limpiar, i si con agua será tibia i de pronto secar, porque los caldos tuerce i da mal gusto la humedad, como tambien hacerlas numerar, que para el aliño esto te ha de gobernar.

6.^a Cada cinco arrobas de caldo se alían con una arroba de cocido, i a una tinaja de veinticinco arrobas son las veinte de caldo i a las cinco de aliño inclusive.

7.^a Los fondos deben estar bajo de techo, para si llueve no arriesgar los cocimientos.

8.^a Tendrás dos látigos gruesos i largos para ponerle al suncho por fuera, dos amarras firmes cuando lo carguen i unos corriones sobados para amarrar los cueros de los caldos.

9.^a Todo caldo que destines para vino, si le has pisado yeso en el lagar no le echas mas en la tinaja, porque el gusto queda de no poderlo tomar.

10. Si quieres un vino de regalo, para una tinaja de veinticuatro arrobas; en las cuatro de aliño hierves, o en solo una. Cuatro onzas de pimienta redonda de la negra, cuatro onzas de clavo, todas las cáscaras de doce naranjas dulces i de doce limones agrios, dos puños de orégano i uno de cominos a medio moler. Este cocimiento en la noche lo pones al sereno i por la mañana lo vacias en la tinaja; que sale de gusto, te prometo, mui bueno, i de otro modo.

11. Un mosto para lo mismo que no tenga crudeza i buen gusto. A diez i seis arrobas de lagrimilla sin her-

vir, le echarás una libra de pimienta fina de la gruesa i media libra de clavo, chancada la pimienta i el clavo entero que verás bueno.

12. Para mostos de duracion, échale a la tinaja un pié de cocido, de sancochado o de aguardiente; i a veinte arrobas de mosto será una de cocido, una i media de sancochado o media de aguardiente; siendo este pié ántes de llevarla, porque si despues la tienes vinagre ántes de un mes.

13. Toda tinaja que comienza a picarse, es el mejor remedio mudar los caldos a otra, i el asiento i borra botarle; i si está enteramente vinagre solo el mismo destino puedes darle, i sabe que la bodega no debe tener aire, pues de este modo resulta el picarse.

14. Para hacer vinagre procura siempre formarle sobre un pié de lo mismo, que como esté fuerte solo le echarás dos o cuatro arrobas de agua caliente. Tambien se hace de la vinaza, que ha de votár del aguardiente de vino, ésta sobre bien caliente, vacias en una tinaja tapándola con lijereza a que el bao no se pierda; que a los diez o doce dias ya la hallarás con fortaleza, i sino le entrarás un hierro ardiendo con certeza.

15. Un alambique bueno se forma cosa que la tapa tenga de altura tres cuartas, i así produce casi como una falca. El círculo es como sobrecamas desaguadas i en torillos ensartadas hasta formar la tapa por donde el peon lo descarga. Todo el se acuña con barro mui majado; i si el peon ha madrugado en el dia, tres cargas habrás logrado con buen fondo i cañon de cinco varas de largo



CALDOS VARIOS.

Sabrás que la uva, hasta hoi en nuestra tierra, a los caldos que produce, nueve nombres le gobiernan, que son: *lagrimilla, mosto chacoli, mosto de pié, agua pié, sancochado, chicha, cocido, vino i aguardiente.*

LAGRIMILLA:

Es la que produce la zaranda, sin otro movimiento que destilarse por sí sola al tiempo de cernirle o sacarle a la uva el escobajo.

MOSTO CHACOLI.

Es el caldo que la uva produce en la primera i segunda pisa, i el de la estruja que vierte la tabla ántes de levantarse el orujo al suncho.

MOSTO DE PIE:

Es el que produce la tercera pisa i el que estruja el suncho despues de aprensado.

AGUA PIE.

El caldo que produce el tercer lagar, en infusion del orujo, agua, yeso i tres pisas, cuyo orujo aqui se vuelve a cargar en el suncho con yeso por capas pisado. Si es de un dia un almud, i si de dos dias dos almudes,

cuanto varias el primero en el segundo; i el tercero en el cuarto; i asi sucesivamente con cada el primero i segundo, i asi sucesivamente los caldos. **SANGOCHADO.**

Este se hace con caldos de las tres clases: de lagrimilla, de mosto chacolí, i de mosto de pié: hirviéndolo, i espumándolo, hasta que merma la segunda, tercera o cuarta parte del fondo, segun lo quieras, i cuanto mas hierva, tanto mas dulce queda, i mas resistencia; pero cuida de no vender sin primero hervir en la tinaja, i espumado sin echarle yeso, porque es dañoso; e irás vendiendo de los de ménos cuerpo.

CHICHA.

Tambien se hace ésta con las tres clases de caldos dichos arriba, sin hervirla en fondos; i sí en las tinajas echándole a cada una, un plato de yeso bien revuelto; i si quieres un poco de cocido, que así se dice aliñada; espumándola para su clarificacion, i espenderlas presto, por su poca duracion, i échale pimienta chancada de la gruesa.

COCIDO.

Para hacerlo, se observa mas arreglo: los cuatro fondos ya dichos.

Se llenan de caldos de las tres clases; hasta que hirviendo, consuman todos su mitad. En este estado o punto vacias el primero en el segundo; i el tercero en el cuarto: llenas con caldo el primero i tercero, i siguen hirviendo los cuatro, hasta consumir por segunda su mitad.

Vuelves a obrar, tercera vez lo mismo; i si no lo ves en punto, repite cuarta vez en hervir mostos en el primero i tercero para cebar el segundo i el cuarto, con el cuidado de despumarlo, con la coladera, revolverlo i levantarlo a cada rato; hasta que a fuego lento le observes el punto, que será cuando levantado con un palo, lo que destila hace hebra como miel; o en un plato de plata, echas un poquito; que si al ladearlo se detiene i sujeta, ya tu cocido está bueno. Para alcanzar a cebar cuarta vez, es preciso haber cargado mui temprano; i si los tienes bajo de llave, en la noche queda arreglado; i aun puedes dejar cargado para el siguiente dia; pero ten cuidado, que cuando los fondos se descarguen se refrieguen i despeguen sin dejarles cosa alguna; i que con caldos los enjuaguen, cuya refriega se hace con escobajos u hojas de maiz. Tendrás un tiesto grande para recojo de espumas, i sabrás que seis arrobas de caldo, te dan una arroba de cocido, bien hecho sin quemarlo.

VINO.

Este se forma de las tres clases de caldos dichos; lagrimilla i mostos i con los compuestos de yeso i cocido,

así: a una tinaja de 25 arrobas de buque le vacias primero una o dos arrobas de cocido para pié. Luego siguen las 20 arrobas de mosto; i encima vienen las 3 arrobas de cocido que te faltan; porque ya he dicho, que cada 5 arrobas caldo es 1 arroba de cocido inclusive, i estando la tinaja así preparada, le vacias dos puños de yeso molido desparramado i revuelto. En comenzando a hervir, la despumas todos los dias, hasta que sosiegue. Sosegada la tapa dejándole abierto el oido; i a los 18 o 20 dias, que ya no se le sienta movimiento, le cierras el dicho oido con su clavija, i aplicándole barro a las tapas, queda sin la menor respiracion i solo por la clavija podrás observarle cuando quieras. Antes de tapparla debes revolverla, i el revolver para esto es un palo con una cabeza de tabla redonda en una punta que alcance al fondo de la tinaja, con el que se revuelve; subiendo i bajando el vino. Si quieres vinos dulces, échales el cocido a las tinajas, despues que el mosto haya hervido: porque hirviendo la tinaja con el aliño, el dulce se exhala; i te quedan agrios aunque aumentes el cocido, i éste no hace buen misto sino viene incorporado desde el principio.

AGUARDIENTE.

Para conseguir que este licor salga bueno i deje alguna utilidad; es lo principal un buen alambique, que ya esta explicado. Este se hace de *espumas*, *borras*, *orujos*, *agua pié*, *sancochado*, *chichas*, *vinagres*, *duraznos*, *manzanas*, etc.

ESPUMAS.

Estas siempre tienen en el asiento algun poco de caldo, con el que las revuelves seis dias antes de pasar al

fondo, incorporádoles un poco de yeso; cuando el fondo está lleno le das fuego hasta que comience a hervir, i revolviendo bien las espumas para que no se asienten, solo así puedes taparlo.

BORRAS.

Son los asientos de los caldos, que saliendo espesos; en el fondo les mistas la 3.^a parte de agua i bien revueltas para que no se asienten, haces lo mismo que con las espumas, de no tapar el fondo hasta que hierve.

ORUJO.

Para cargar éste, es preciso echarle al fondo en el asiento un poco de arena para que no se pegue; i a dos terceras partes de orujo le llenarás con una tercera parte de agua que bien revuelta, no lo tapas hasta que hierva; Todo este primer aguardiente se junta en una tinaja tapada; de la que despues vas resacando; porque sin esto es mui malo: el modo de guardar el orujo se halla anteriormente explicado.

VINAGRE.

Si no está mui fuerte se compone en el fondo con el misto de dos puños de sal: se resaca, i en ésta se le echan unos cogollos de hinojo, hojas de limon i un mate de anis. Si dicho vinagre está fuerte no lo saques, que trabajo i todo pierdes.

En los demas caldos, cuando se hallan en fortaleza no cabe advertencia, solo que no habiendo que resacarlos

siempre se les echa anís, un mate para siete arrobas de caldo, i el fondo en cada saca se cuida de fregarlo.

Todo aguardiente, para depositarlo o guardarlo (en tinaja mui fina i cocida) se va incorporando con las tres clases, de fuerte, regular i simple, porque un fondo de 6 arrobas u 8 de caldo te produce 4 arrobas 5 cántaros; el 1.º fuerte; el 2.º regular, i el tercero simple. A la tinaja solo van los tres i el resto vuelve al fondo en otra saca, o juntándolo con aguardientes simples, o mistándolo con otros caldos.

El fondo se friega todos los días concluida la saca, sin permitir que se raspe el asiento con plana ni cosa de hierro, porque se gasta i hace agujero, i solo con hojas de maíz, escobajos o con un pedazo de tabla, u otra especie que sea blanda i áspera.



PODAS DE VIÑAS I PLANTAS.



La viña para decirse tal debe constar de cuarteles, callejones, melgas, camellones, etc., i de no, solo es un majuelo; pero sea lo que fuere, vamos a la poda que es lo que importa. Esta debe ser en menguante, i en la intelijencia que el podador distinga los sarmientos, en tres clases, *hembra*, *macho* i *viejo*.

El sarmiento *hembra* es el útil, así para la carga de la parra como para plantar, éste se distingue en los nudos cortos, que sea vástago nuevo i sin trizadura o quebradura. El sarmiento *macho*, aunque sea nuevo para nada sirve, i se conoce en la distancia de los nudos que son largos i debe cortarse. El sarmiento *viejo*, se

dice así al que se conoce ser de dos años o mas por la cáscara, i tambien se corta, solo se deja cuando de él nace algun renuevo, que cortado el viejo inmediato a dicho renuevo se dice cuerno de cabra, i es podar en sobre-viejo, que así trae bastante carga.

La poda debe ser en los meses de junio, julio, agosto hasta setiembre, compartiendo el podador la carga, cosa que la parra tenga tantos vástagos para un lado como para otro, i que el desigual peso no la venza. El corte debe ser entre nudo i nudo, dando el tajo como de pluma i por debajo, para que no se yele. Debe cortar todos los chupones i cabezas secas para que por allí llore la parra, i se reverdezca, i tambien quitarle cuanto tenga podrido o apollado, porque el gusano allí encerrado mas la va dañando, i el jugo se lo va chupando. — La amarra será con curiosidad, a no ceñir el vástago ni apretar los brotes de los algodones de cada nudo, i que éstos tambien queden compartidos sin cargarse ni quebrarse.

La replanta es en los meses de agosto i setiembre, o cuando cada uno quiere, sus plantas son: *hembra*, *mogron* i *sierpe*.

La planta *hembra* ya dije la distincion de sus nudos cortos, que para ser planta se distingue, cuando en su asiento tenga dos nudos atravesados en cruz: ésta se entierra en hondura, que el hoyo sea largo para ponerle dos piés en cada cabecera porque se llama mata de parra la que consta de cuatro plantas.

La planta *mogron* es un vástago, que nacido i pendiente de la madre se entierra sin desprenderle, i se hace corresponder o guiar a otra parte, es seguro i no se pierde.

La planta *sierpe* es todo vástago con raiz, que así se encuentra, ya en depósito de sarmientos, o ya cuando se destinan para que arraiguen en un barbecho.

Los hoyos para las plantas de parras son en hondura tres cuartas; de ancho una tercia i de largo **media**

vara, i ya dije, como se entiende una mata, i segun su planta deben quedar distantes unas de otras dos varas, clavado el horcon en la mitad de la mata; i éste será apretado a pison para que despues la vara ni la carga lo ladee, guardando la proporcion que al mirar uno de frente, vaya la línea de la melga tan recta, que a la vista hasta el último se le presente, i lo mismo sea por un lado como esquinados o por cualquiera parte que quieras mirarlos.

La viña no debe tener árboles en su centro, tanto por la sombra quanto porque los pájaros serán los cosecheros.

Todo árbol debe plantarse uno de otro cuatro o cinco varas distante; i si son con raiz poco tengo que explicarte, solo que la champa de su tierra no se pierda i que las raices menudas para abajo deben doblarse.

He visto plantar naranjos, perales, etc., los cogollos para abajo brotando al contrario, porque así no se desganchan; pero el arraigarlos es mui casual, si esto es contra lo natural.

Para olivo cualquiera de sus palos es bueno, siendo verde; pero de vástagos con champa de cáscara no se pierde.

MODOS DE INJERTAR.

Es lo regular injertar en tiempo de abotonar que es en el mes de julio i en el de diciembre, por haber brotes en jeneral. Deben hacerse en los árboles semejantes en frutos pepas o huesos, como duraznos en duraznos,

naranjos en naranjos, etc., siendo los modos fáciles: de *coronilla*, *canutillo*, *estaquilla*, *pepitas* i de *barreno*.

Injertar de *coronilla*, es lo mismo que de *estaquilla*; i se omite otra esplicacion. Para esto se corta con una cierra un vástago grueso que fértil sea, i con una cuña o cuchillo se raja como dos dedos; una abertura si son dos puas i en cruz si son cuatro. Cortas las puas como un tajo de pluma, pero con dos cortes a que quede la pua lo mismo que una cuña i en cada abertura introduces una al bordo del palo para que ámbas cáscaras se unan. Lo cubres todo con barro dejándole en el medio una tacita para todos los dias regarlo, i si no puedes no lo riegues que es mui seguro, si acaso las cuñas bien la unes en la rajadura de la cáscara.

DE CANUTILLO.

Es lo mismo que de parche i ámbos son en esta forma:

En el mes de diciembre que toda cáscara afloja, tomas un vástago i con sutileza con una fina navaja las yemas o nudos que rayas, con la uña lo sacas. Tomas el parche o canuto i en el vástago igual que vas a injertarlo tambien lo rayas, i con la uña igual parte le sacas de modo que al pegarlo, el brote que el parche lleva se una al frente del que dejas. Lo tajas con una huira o cáscara de durazno, que quede el brote libre sin fajarlo, no lo riegas i a los ocho dias irás el brote a despegarlo, cierto que si despega lo has acertado i que de esta clase son inerrables.

DE PEPITAS.

Se corta el árbol con cierra i se empareja, i entre la cáscara se clavan las pepas con las puntas para afuera.

Cubres el corte con barro, lo aforras con un trapo i todos los dias cuidas de regarlo.

DE BARRENO.

Parece continjente i es mui llano en sauces i naranjos i en todo vástago que sea flexible fértil i bien regado. Un vástago de sauce arraigado cerca de un durazno, por encima de éste lo haces un arco, le entierras el cogollo al sauce al que en su medio le haces un barreno, por el que introduces el durazno, le aplicas barro i un trapo con la precision de todos los dias regarlo.

Advierte que cuando injertes de canuto o de parchi sean las yemas mui tiernas, i en las de naranjo i limon la que no tiene espina es mejor; i ya dije que con huiras de durazno se fajan i a los ocho dias se desatan, observando que el palito del parche que se puso, por sí solo caiga.



MÉTODO DE DAR TAREAS.

En los trabajos que no puedas presenciar te has de valer de tareas, porque sino el peon se lleva el sueldo sin caridad.

TAREA EN SIEGA DE TRIGO O CEBADA.

Ya es costumbre en las inmediaciones de esta capital que para segar estas sementeras haya de ser por tareas; i así es que para medirlas lo haces con una cuerda bajo la regla que vale tres reales, un pan i una libra de charqui; la siega de 35 brazadas de largo i 15 de ancho, i cuatro reales con las mismas raciones al dia, la que es de 40 en largo i 20 de ancho. I para rastrear las gavillas de esta siega, en cueros a falta de carretas; es la tarea 20 rastras, siempre que la era se halle distante una cuadra, i si mas léjos ménos rastras.

TAREA DE CORTES DE LEÑA.

Si el peon gana seis pesos al mes i racion al dia de un pan i una libra de charqui; debe cortar todos los dias cuatro cargas con treinta i dos palos cada una dejándola acomodada i no desparramada, i si gana ocho pesos con raciones son seis cargas, con los mismos palos cada una; se entiende que sea leña i no chamiza la cortada.

TAREA DE CORTAR ADOBES.

La tarea de cortar adobes o asentarlos en un edificio es de quinientos al dia, ganando el maestro ocho pesos al mes un pan i una libra de charqui al dia, i dándole dos peones para su ayuda, quizá no la cumpla.

TAREA DE LADRILLO I TEJA.

De uno i otro se cortan quinientos al dia, pero el tejero, cortador i bollero ganan dos i medio reales todos los dias i racion de un pan i una libra de charqui.

TAREA DE TRASQUILA.

La tarea de trasquila en ovejas o carneros consta de veinticinco vellones i su pago son cuatro bellones sin raciones, i de no puedes pagar en dinero regulando su valor con el trasquilador.

TAREA DE CORTAR RASTRAS

Esta tarea consta de 16 rastras al dia; i cada rastra con 22 ramas que sean buenas, bajo el sueldo de cinco pesos al mes un pan i una libra charqui al dia.

TAREA DE HORCONES.

Si éstos son de dos tres cuartas varas, es la tarea de cincuenta al dia; i si mayores serán treinta con el sueldo de seis pesos al mes i raciones, i para plantarlos el peon aprieta cien con el mismo sueldo; pero dando abiertos los hoyos que cincuenta se abren con el mismo sueldo segun el tiempo, porque no es lo mismo el verano que el invierno.

TAREA DE SOBRECAMAS.

Se cortan al dia veinte i al otro dia se labran, con seis pesos de sueldo i raciones segun el tiempo.

TAREA EN SIEGA DE PASTOS.

Para segar el pasto de una viña u otro arreglarás la tarea por las melgas i si el cuartel es de un cuarto de cuadra en largo, serán nueve las melgas que se siegan, i si mas, compartirás éstas por el sueldo de cinco pesos i raciones que te llevan. Sabiendo que en todo trabajo solo usarás de esta regla cuando tú i el mayordomo celar los peones no puedan.

TAREA DE PELAR CUEROS EN CURTIEMBRE.

Cuatro peones en un dia dan pelados doscientos cueros despues de sacados del pelambre, con sueldo de seis pesos i racion.

TAREA DE TAPIAS I ADOBONES.

Si los tapiales son grandes son cuatro los que piso-
nean, entre cuatro peones en un dia por tarea; i seis ta-
piales si son chicos con el sueldo de cinco pesos al mes
i raciones, i por los mismos sueldos asientan en el dia
veinticinco adobones, dándoles el patron el barro o tie-

rra compuesta por su cuenta, i una tapia bien hecha con dos andanas de adobones i bardada; tiene de costo de veinticinco a treinta pesos una cuadra de ciento cincuenta varas, cuando entre cuatro peones la trabajan.

MÉTODO DE SIEMBRAS.

Para acertar una siembra: primero has de observar las tierras, si son vírjenes, barbechos, canzadas, o enmalezadas, demigjon i sin piedras, o delgadas i segundo prevenido de semillas, bueyes, materiales, i que las aguas no te falten.

SIEMBRA DE TRIGO.

Esta es una siembra útil al hacendado; porque sino lo tiene le es preciso comprarlo, i si la acierta aunque barato se venda, las pajas i cercos habrá logrado para sembrar temprano. Procura regar la tierra ántes del primer aguacero; i en el acto de verificarse éste sin estar mui mojada ni seca, la rompes (se entiende que ya la tenias rozada) i despues de rota la cruzas i la divides en surcos; esto es correr unas acequias sobre lo arado de 40 a 50 varas de largo i 2 de ancho en cuyos surcos, el trigo vas a desparramarlo (bajo la advertencia que si la tierra es vírjen i de migajon, el trigo se desparrama abierto; i si delgada cuanto mas junto, porque en esta no cria macolla) i comenzando por el primero hasta el

último verás en dichos surcos, si el desparramo va parejo i es lo mejor, que en cada surco tras del desparramador vaya el tapador porque de no el pájaro es el recojedor. Despues de desparramado hai que cruzarlo con el arado jirando los bueyes al contrario, i luego se sigue rastrearlo que verificas con unas ramas de espino, encima unas piedras de peso regular que jiran los bueyes por encima de la tierra i así queda perfectamente tapado. I si quieres que al tercer dia salga el trigo, mójalo en agua caliente antes de desparramarlo.

Cuando ya está fuera, i tiene de alto una cuarta, las acequias para regarlo, 4 o 6 varas una de otra en distancia. Si te llueve no lo riegas; pero sino para el blanco en un año regular, tres riegos le has de dar; i cuatro son al candial; i si les entra *polvillo*, es el remedio no volverlos a regar. La *cebada* es en todo, lo mismo que el candial.

Cuando ya pardea, te vas previniendo para la siega i en estando maduro, no mui seco para que no se caiga, lo medirás por tareas en la intelijencia que todo segador hechona lleve; i las gavillas las forme con destreza. Que son los atados del trigo segado, con media vara de alto i dos tercias de ancho; para que el peon al rastrearlo pueda fácilmente gobernarlo, o cargarlo.

Interin se está segando, te irás preparando de un suelo firme, parejo i sin humedad; i de los materiales de la era que vas a formar.

Esta era debe ser pisada con ovejas sobre bien regada para que endurezca i no le quede rendija i abra. Es un circulo redondo, que si son cuarenta fanegas las sembradas, tendrá de largo i de ancho 20 varas; i si 80 de siembra serán dos eras, si es regular la cosecha. Todas las estacas que a ésta le clavas, han de ser las horquetas con dos varas, para que al formarla, se sujeten unas a otras tupiéndola por fuera con bastantes ramas. En la que ya encierras el trigo segado que en

carretas o rastras de cuero has de pasarlo, con el cuidado que al acomodar las gavillas en las rastras o carretas las cabezas van al centro i las cañas para fuera, i así el trigo no se pierda, descargándolo en un monton con horquetas en dicha era, que concluida la *trilla* es la molidera.

Para el dia de la trilla previenes 300 yeguas, jente a caballo con chicotes i bastantes a pié con horquetas, con las que haces desparramar la cuarta parte del trigo contra las orillas de la era, sobre lo que entran a pisar todas las yeguas.

A la primera o segunda vuelta apartas la mitad de éstas i las separas para mudar las que adentro quedan, así que den nueve vueltas de a tres carreras o pisadas encontradas, esto es cruzadas, para que las yeguas resuellen i que la paja solo así se mueve. De que se ve molida esta primera parte desparramarán encima con las orquetas otra tanta, siguiendo así hasta que todo el monton se deshaga. I si a las nueve vueltas las yeguas están cansadas se mudan con las apartadas, que les habrás separado todo lo chico, manco, ciego o deslomado. Estas que entran tambien dan sus nueve vueltas; i si deshecho el monton no te queda bien pisado, se horquetea ahora al contrario desde las orillas al monton, sacando lo grueso para arriba i lo molido abajo, i formando un borde al medio de la era por el que las yeguas con facilidad den vuelta.

El capataz que gobierna, despues de desechar todo lo malo, ha de tener el cuidado que los jinetes en lo trillado; de a dos o de tres en tres se vayan mudando, para que unos solos no se lleven el trabajo.

Estando ya bien pisada i molida, toda la jente de horquetas se reparte para levantar la parva, que formada en su centro contra el viento, éste la paja para atras se lleve i el trigo limpio caiga al medio, de modo que dicha parva es un monton a lo largo, que ántes de formar lo debe compartirse para lograr el buen suelo, i que

dos aventadores o varios, como escóberos i rastrilleros no tengan embarazo para el monton de trigo en la mitad de la era formarlo; pues para esto ya la estacada deberá estar enteramente quitada.

El siguiente dia de formada esperas el viento, en cada punta tres horqueteros, dos escoberos, dos rastrilleros i dos paleros (que éstas sean de palo i no de fierro), todos bien dispuestos dirijidos a un solo monton de trigo que es el objeto; así seguirán hasta fenecerlo i poder conducirlo limpio a tu granero.

I te advierto que el trigo ántes de sembrarlo sea limpio i bien granado, para lo que mandarás arnearlo porque así le sale el ballico i todo lo malo. Sabrás las fanegas que siembras para saber las que cosechas llevando del costo cuenta i conocer si te aumenta, porque estas maniobras mas quieren cuenta que renta; i si la fanega de esta siembra no te produce mas que de veinticinco a treinta, consulta los costos i verás la pérdida pues las siembras solo costean no a los hacendados (solo en superior tierra) sino a los que personalmente las laborean i venden por sus manos.

SIEMBRA DE SANDIAS.

Esta siembra tiene su señalado tiempo particular cuidado i singular direccion, esto es, que segun reglas campestres su *señalado tiempo* es que se ha de sembrar para el dia 8 de setiembre, porque si ántes se yela, i si despues no madura temprano i la primera utilidad se pierde. *Particular cuidado* es por sus riegos, que si las quieres temprano, con un riego luego la verás pintando i si con muchos será tarde i enmalezado todo lo sembrado, que has de cuidar de limpiarlo sin pisotearlo i en comenzando a pintar ya debes todos los dias regar para precaver las pestes i lo maduro conservar. *Singular di-*

reccion es el reparto de sus guías segun sus matas dirijidas derechas a que no se enreden i estorben unas a otras, que las melgas sean anchas cosa que los surcos todos estén a tres varas de distancia.

La tierra debe ser arada, cruzada i recruzada, quedando tan molida que parezca cernida i tan enterrado que penetre lo que permita el arado. Dichos surcos son para la siembra i riegos i siendo cada mata de seis pepas, quedarán distantes unas de otras vara i media, sin regarlas antes de salir porque la agua se lleva las pepas, cuidando cuando ya guien que cada mata se aporque por la humedad, permanencia i buen gusto que por este cuidado se conoce.

SIEMBRA DE MELONES.

La siembra de melones, es lo mismo; i en su rededor o bordes, pueden sembrarse, mates, zapallos, tomates, calabazo, cebollas, ajos, i otra que constan de poco cuidado.

SIEMBRA DE FREJOLES.

Estos constan de ménos curiosidad, porque la tierra se debe arar, i solo cruzar, que vayan los surcos de una vara; i las matas cada una con seis granos, distante una de otra tres cuartas, o media vara.

Las semillas se distinguen por sus clases: las que son para temprano, se llaman de huerta e hiludos; i los para tarde son arvejillos, canarios, ojonegro i otros varios; éstos para guardados son buenos; i aquéllos para esto son malos. La cosecha se hace como se quiera; i los riegos tres o cuatro o cuantos convengan.

SIEMBRA DE AJÍ.

La composicion de la tierra es lo mismo; i los surcos, una vara distante uno de otro: se siembra primero en almácigo, tapado con ramas, para que no se hiele; i se planta en los surcos, mata, por mata, distante una de otra media vara, dejándolas cruzadas, para que segun su crece, no se estorben en la carga. Dichos surcos deben estar bien regados; i cuando se planta, por ellos ha de correr agua. Al cosecharlo, se forma un monton, bien tapado con paja; tanto para que el verde, con este abrigo se madure; cuanto porque así goce del sol, i que otra clase de tapa, le aplasta su formacion. Tambien se tapa con ceniza, para que madure, i si alguno se mojare; i hubiere riesgo, en un horno caliente se seca lijero.

SIEMBRA DE PAPAS.

Los satíricos, hieren con las palabras; de no servir los compestres, mas que para sembrar papas: como si fuera lo ménos. Las papas se siembran en tierra arada, cruzada i recruzada; de migajon i suelta, que no sea pedregosa ni apretada: sus nombres son: nalcas, blancas, araucanas, cambrayes, rosadas, etc. i sus matas, son de dos modos: *Redonda i de paredcilla*. Mata redonda es cuando la tierra por buena, no admite otra composicion, que aporcarla en redondo i regarla: i de paredcilla, cuando la tierra es mala, i es preciso aporcarla en forma de cajon, para que la agua bañe mas la mata: cuya siembra es. Se comparten o rompen muchos surcos; que de ellos vienes a dejar tantas acequias (no pienses que acequias para que corra agua, sino que es el modo co-

mo se gobierna esta siembra) que son nueve surcos de papas i un regador; por lo que en cuatro surcos hai cuatro acequias de papas, i cuatro regadores; porque cuatro veces nueve, son treinta i seis i los cuatro regadores, son los cuarenta surcos; que interrogando a los satíricos dirian: no haber mas que cuarenta acequias; i acaso con toda su ciencia, ni de los nombres sabrian.

Pero vamos a la siembra, que va ésta por surcos; i ya sabes que surco no es mas que una acequia abierta con un arado, bien bordeada de tierra, i distante una de otra media vara: i caminando el sembrador por dentro de ella, en cada paso que éste da bota 5 papas, que las pisa con un pié: i enterrando dos surcos, observa que el tapador, corra los bueyes i arado, entre los dos surcos sembrados, con cuya tierra ámbos dos quedan tapados, de modo que el surco que era de papas, queda ahora lleno de tierra; i donde estaba la tierra queda surco por donde se riega: así sigue dichos dos sembrador i tapador hasta el fin de su labor; que despues forman su comparticion o acequias; surcos i madres para regar; como arriba te acabo de explicar. La saca de éstas no se hace, interin no llueve: i se apilan a todo viento, para que no arruguen i sequen.

CEBOLLAS I AJOS.

Estas se siembran en almácigos, i se plantan por surcos; que la tierra sea buena, arada i cruzada, i al plantarlas, queda una de otra, un jeme de distancia, estando el surco con agua. Los ajos tambien son en almácigos, con la distincion de plantarlos mas juntos, i sin agua el surco, pero que éste se halla regado i esté bien húmedo. I para que ámbos se cosechen buenos, es preciso que la semilla sembrada con distincion para el efecto,

sea de cabezas plantadas; pues todo tiene su mas i su ménos; i asi para la cosecha no hai mayor riesgo.

LECHUGAS I BETARRAGAS.

Se siembran en almácigos i se plantan lo mismo que las anteriores; que por el surco corra agua, i en ámbas orillas, solo un poco mas distante unas de otras; i con el cuidado de amarrar con huiras las lechugas, cuando están arrepollando.

REPOLLOS I COLIFLORES.

Tambien se siembran en almácigo; i se plantan por surcos mas anchos, i en ámbas orillas, que corra agua; i las matas distantes, una de otra tres cuartas; con la distincion que dichos repollos i coliflores tambien se plantan de brotes, tomando los vástagos de otra mata vieja, i poniéndolos por el mismo orden.

RABANOS.

Estos se siembran por surcos en buena tierra arada i recruzada, que esté bien suelta pues para que el rábano engrosar pueda, es preciso regarlo i que se interne hasta que solo salga con una barreta.

ANIS I COMINOS.

Estos se siembran lo mismo que el trigo con la diferencia que al desparramarlos la semilla se envuelve con tierra porque sino se vuela, i no habiendo tino te

quedará tupida o falla la siembra. Sus riegos son por aquel mismo orden, sus siegas por tareas no de cortar sino de arrancar i en una zaranda o arnero la cosecha has de refregar.

LENTEJAS.

Tambien se siembran como el trigo aunque mas desparramadas o abiertas i que sea la tierra cascajosa o pedregosa, pero necesitan de cuatro a cinco riegos i tambien su cosecha es a refriegos.

GARBANZOS I ARVEJAS.

La tierra, surcos i siembra es lo mismo que los frejoles i solo las arvejas se matean a una vara de distancia. Para taparlos si la tierra tiene poca humedad, se hace con el arado i si está mui húmeda solo se les pasa rastra de ramas con piedras i despues de haber salido se aseQUIAN en surcos como dichos frejoles.

MAIZ.

Se siembra lo mismo que el trigo i si al cosecharlo quieres hacer *chuchoca* es de dos modos o cocido en agua o enterrado en fuego. El cocido en agua o en horno poco tiene que saber cuando la razon lo dicta. El cocido en fuego es formar un monton a lo largo tapado con basura, que aplicándole fuego solo lo cueza i no lo quemé i esta molida en el invierno creo que entre tus peones no se te quede.

TABACO.

Se siembra en almácigo i se planta por surcos como las lechugas. La tierra arada i cruzada i los riegos tres o cuatro si conoces que le falta. La cosecha es de la hoja, cuando se conoce estar madura : esta se hace tres o cuatro veces, quitando a las matas los cogollos para que no florezcan, i conservando dichas matas sin arrancarlas. Ya que tienes bastantes hojas las pones al sol, i sobre asoleadas se pasan a la sombra, para allí cargarlas unas sobre otras, a que suden i despidan el agua; i en habiendo sudado, en la misma sombra las desparramas pera secarlas; que para armarlas, si están mui secas, las rocias mui sutilmente con agua hervida en palos de ellas sin otro misto.

SIEMBRA DE ESPINO.

Parece llana, i el que nó sabe la desparrama sin lograrla. Quieres formar una division en tu hacienda útil i duradera. Tomarás la semilla del espinó sin vaina; i en un tiesto revuelta con huano le echas encima agua hirviendo, que a los dos dias ya la tienes hinchada i reventando. En el principio de invierno jiras un arado por donde quieras, sobre el que hinchadas las desparramas, que otro viene tapando con ramas sin hacerlo en el verano por lo duro de estas pepas i que en este tiempo no las verás logradas aunque quieras.

SIEMBRA DE CARDO.

Este se siembra de varios modos i en todas partes si el terreno es húmedo; pero si es seco no se logra i ménos en cerro, por lo que para lograrlo se incorpora con trigo, para en esta siembra desparramarlo i goce de aquella agua con que has de regarlo.

SIEMBRA DE ALFALFA.

Tambien se hace como el trigo; pero que ésta sea mui limpia para que la sementera no se enmalezca, i la cosecha en semillas se convierta.

SIEMBRA DE ALMACIGOS.

Para sembrar cualquiera almácigo, despues de cavada la tierra al sol, se demuele como si estuviera cernida, sin basura ni piedra, i revuelta con guano de caballo cernido, desparramas la semilla a medio tajarla cubriéndola con unas ramas secas entretajidas para liberatar que las pisen o se hielan, dándole agua cada dos dias.



COMPOSICION

DE ACEITUNAS I MODO DE SACAR ACEITES.

La aceituna tomada bien madura se vacia en cueros de vaca para aprensarla; que éstos se pongan costa-abajo o corredizos, cargando uno encima el filo al otro, para que cargada con piedras i sal despida así todo el alpechin, bien revuelta para que dicha sal incorpore i quede de este modo veinte o treinta dias, en los que se reconoce si está o no bien aprensada; para sino revolverla de nuevo, dejándola otros cuatro dias que ya despida dicho alpechin i esté capaz de estenderla en otros cueros al sol para que se oree; pues sobre oreada acertarás el trabajo o saca del aceite. Se hace esto en cueros a falta de suncho o pilones o un lagar, porque en éstos se aprensa mejor pisándola i repartida la sal por capas i regulada a no pasarla de salada.

Así oreada vamos a su aceite, que ya tendrás batea buena i bolsas para refregar; un fondo con agua caliente, leña, mates i conchas para recojer, pailas para hervir i ollas vidriadas o tarros para recibir.

Una bolsa de lona o cotence media de aceituna se llena de agua caliente i así se refriega, haciendo despedir el aceite hasta que los huesos limpios queden, de modo que en la batea que se refriega entre el agua que la bolsa vierte sale el aceite, que con una concha se va recojiendo con la curiosidad de no dejar en la agua de aceite ni señal; porque al botar ésta, si el peon no es prolijo, tu ganancia se va por la acequia. Para lo que, todas estas aguas, ántes de votarlas, se depositan en una olla; i toda la nata que encima venga recojerla,

aunque parezca alpechin, que ello se purifica al hervir.

En teniendo bastante aceite junto sin nada de agua, se pone al fuego en una paila, i si ésta hace una cuarta, le echas un puño de sal cuanto la mano agarra, bien molida i le das punto hasta que no chirree i esté clarificado como grasa; de suerte que aunque le des fuego se vea tan sosegado que parezca que no hierve; bajo la regla, que al echarle una gota de agua si chirrea lo bajas con lijereza ántes que se queme, enfriándolo para vaciarlo tambien con lijereza para que derrumbe no le quede; porque si lo dejas en la paila, por la mañana amanece verde.

I sabrás que una fanega de aceituna de la fresca (esto es aprensada) te producè 16 cuartillos de aceite: sin aprensar no te costea; i si es de cuatro a seis meses guarda así aprensada, de 20 cuartillos pasa, principalmente si es de la aceituna chica que produce mas.

De toda aceituna aprensada i aceite procura ántes del año deshacerte, porque se arrancia cuando de su tiempo pasa; para la aceituna se remedia con lavarla en agua caliente, i para el aceite un buen pedazo de azúcar bien dura le quita la arranciadura.

La aceituna aprensada en pilon se guarda para venta, con sal i orégano compuesta; que sea de la grande, pisada por un peon; que a cada capa dos puños de sal, i dos de orégano seco, les desparrama; i a los tres dias, con un punzon, un agujero le haga en lamitad al cuero, para que el alpechin salga por este destiladero.

Cuando la aceituna aprensada pasa de año, i se arrancia; ya no sirve para nada: i si la destinas para aceite, solo en borras se convierte.

Si quieres guardarla fresca, todo el año será en *salmuera de prueba*: que es, la que sostiene encima un huevo de costillas sin que se suma. La aceituna será sin machucarla, ni sajarla; la dejarás así todo el tiempo que quieras; i cuando la necesites, se saja, i se echa en agua donde la tienes segun la composicion que mandas.

Para que el acéite no se arrancie (a mas del remedio de la azúcar) es superior, mantenerlo en agua, esto es: echarle bastante agua encima, que ella pasa para abajo, i es el perfecto modo de conservarlo.

Tendrás presente: que la salmuera en tiempo de calor se abomba, i por lo tanto la aceituna; i es preciso mudar otra nueva, cuando así se sienta: i lo mismo quitar toda la machucada, porque se pasa de salada.

ACEITES DISTINTOS.

Aceite de almendras. Para hacer esta clase de aceite, en cantidad de un frasco tomarás cuatro libras de almendra sin cáscara, i media molida o chancada, la calientas en una paila; i sobre caliente la vacias en una bolsa de cotence; que así puesta en una prensa o en una piedra que la oprima, le hace esprimir el aceite: que sin mas maestro, ni otro beneficio, sacarás cuanto quieras; i con la satisfaccion de ser en tu casa i presencia su operacion.

ACEITE DE NUECES.

Es lo mismo en su hechura que el anterior; esto es, que el de almendras, aprensado sobre caliente.

ACEITE DE LINAZA.

Se hace lo mismo, i sin mas beneficio que el citado de almendras, ya dicho.

Aceite rosado, de manzanilla i de lombrices. No es mas que vaciar en una paila un poco de aceite comun de aceitunas; i en ella hervir unas de estas especies di-

chas, hasta que se tuesten, que te queda perfectamente a estilo jeneral de botica; con un ahorro increíble, por lo mucho que por dichas especies, cuando ocurres a aquélla, lo perjudica que pudiéndolas hacer sin costo, el boticario te lo duplica. Dios te libre de esa avispa, i que no te enfermes, para que sus medicinas ni médicos, a tu casa lleguen, i por lo tanto, procura ajitar todo trabajo; si es posible, que sea por tu mano, así por la utilidad como porque vivirás sano: siempre que te acostumbres al método del campo.



PARTES QUE FORMAN UNA CARRETA

Estos mecanismos, es preciso saberlos; i el hacendado que arrienda, sino usa de regla i economía; la trampa se lo lleva.

El sostener una carreta arreglada, consta de:

Dos bueyes,
Un yugo,
Dos coyundas,
Un pertiguero,
Dos tiradores,
Un pértigo,
Una estaca,
Dos limones,
Una mordaza,
Veinte cuñas,

Cuatro teleras,
Cuatro lauchas,
Un eje,
Un matabuei,
Seis estacas,
Dos mazas,
Diez camas,
Diez sobrecamas,
Veinte rayos,
Diez torillos
I veinte estacas.

La mas de estas piezas (sin las que no se puede una carreta sostener corriente) es de necesidad, mantenerla ensebada, i en continua humedad; para lo que se compone un poco de sebo con ceniza de sarmiento, mojándolo unido i revuelto; para que el carretero, ántes de toda marcha formal, siempre la haya de ensebá, bocinas, limones i eje que así se preserva de abocinar.

Las maderas propias, de que se hacen todas estas piezas son:

Para *limones*, la patagua, o cualquiera, no siendo fofa o pesada.

Para *pértigos* i *ejes*, el lingue, roble bollen, etc.

Para mazas: el molle, litre i quillai.

Para camas: el algarrobo, i el corazon de litre.

Para sobrecamas: el quillai desaguado.

Para cuñas, torillos, mordazas i rayos el espino en corazon.

Para estacas, el trebul, bollen i talgüen.

Sin cuya distincion i observancia, la carreta será sin permanencia, porque se afloja, se tuerce, i quiebra; i es dolor; que por una falta de éstas, en marcha de importancia; tu carga en el campo quede. Siendo preciso que el carretero, de todo esto entienda: i que lleve capacho con herramienta, de botador, hacha, maceta i azuela; pues así una avería, por él quedará compuesta: con mas un eje de reserva, i dos sobrecamas viejas, van colgadas debajo de la carreta; i siempre que puedas, no te sirvas de esta moledera; porque su despacio i contingencia solo te acarrea un ejercicio de paciencia; pues en todo se demuestra, que es verdaderamente carreta.



MANEJO DEL CABALLO

Esencia es del hacendado manejar bien su caballo; i verás a muchos que se precian de dejados. De su man-tencion no hablo porque gozan de pastos, i aun así son infinitos, que los usan como palo. Creen que ser jinete consiste en correr, revolver i sentarlo, i en echarse para atrás, o en ir la sombra mirando.

No es este el órden de gobernarlo; 1.º es en sus faltas observarlo; 2.º por sus obras cuidarlo; 3.º por la rienda gobernarlo, ensillar, i andarlo con tino i destreza, no a lo bárbaro. Todo será por tu mano, ensillado i mon-tado: la rienda irá apuntada; a precaver tropezon o mala pisada. Para revolverlo, será a una rienda, i con el cuerpo, la estribera con firmeza; i al hijar la direccion de la espuela. La mano izquierda gobierna; la derecha libre queda sin jivarse ni ladearse, costillas no has de picar: porque así lo precipitas. en colear i rabiarse.

I así bien sentado: obras con firmeza, sin quitar a tu caballo, la hermosura i fiereza. Que es una lástima ver un animal perfecto, cuando no lo gobierna un hombre diestro, i aunque sea superior, cuantas veces lo sube, lo pone peor.

NOMBRES DE LATIGOS

SU UTILIDAD I DESTINOS.

Esto parece juguete i no lo es para el que no lo entiende, pues hablo con quien se vea hacendado de repente i que látigos le pidan para sus faenas la jente.

LAZO.

Es el arma precisa de un guaso que se hace de res muerta o cuchillo de color barroso, negro o rocillo i de pelo corto, consta de diez brazadas de largo i ancho segun su grueso. Se soba a mano i se raspa con el filo de un cuchillo a quitar el pelo sin herirlo. Dicho cuero queda bajo de sombra dos dias estendido por la carnaza de la res, la misma bosta; i para observar su firmeza amarras a un poste una hebra que si no se corta es buena i aun para riendas.

CUARTAS.

Son de dos clases, rastreras i cuarteras. Las rastreras son de látigo doblado a dos hebras de tres dedos de ancho i nueve brazadas de largo, para que con el dobléz i torcido queden de cuatro brazadas dejándoles media vara mas sin torcer, que es un chicote que deben tener para asegurar la rastra. Las cuarteras son lo mismo en

el largo; pero otro tanto mas de ancho o grueso i sin chícote. Las rastreras son para tirar rastras i las cuarteras para carretas de dos yuntas.

COYUNDAS.

Estas no se tuercen sino estendidas de dos dedos de ancho i de cuatro i media brazadas de largo bien sobadas, que son para afianzar los bueyes al yugo asta por asta.

PERTIGUEROS.

Son de látigo torcido lo mismo que un lazo de dos dedos de ancho i solo cinco brazadas de largo, para asegurar el pértigo de la carreta contra el yugo.

PARADORES.

Son lo mismo que los pertigueros en el largo, pero tres dedos de ancho i sirven para afianzarlo del yugo i gobernar al buei de parada cuando se ara, cuyo buei así se nombra por mas diestro i maestro del buei con que anda.

BALZONES.

Son torcidos de dos dedos de ancho i tres brazadas de largo, que sirven para afianzar el arado al yugo i debes tener bastantes cuando emprendas siembras i sobados ántes.

SOBRECARGAS.

Son torcidas lo mismo que un lazo pero de ocho varas de largo i deben tener en una punta un cinchon de cuatro dedos de ancho i media vara de largo, con su ojal i boton bien sobados para cargar mulas aparejadas.

LACILLOS:

Son lo mismo, pero de seis varas bien sobados i sin el cinchon con el que se cruzan i recruzan los tercios ya cargados.

APAREJO.

Es una estera forrada en cueros de carnero, con dos lomillos de totora, tres cueros para sudaderos, i cuatro cuñas de pellejos, dos cinchas, cuatro dedos de anchas, con sus correas sobadas; una sobrecarga, un lacillo (i si cargas leña) un capotillo de cuero de vaca; cuyos materiales son para cada mula, que entregados al capataz de dichas mulas; él los distribuye a sus arrieros, segun sus piaras.

ARADO.

Es una cabeza gruesa, i sólida de palo de espiho, o litre esquinada, que la forman estas piezas: un timon, una telera, varias cuñas, i el agarradero de una punta llamada mancera: cuyo arado tiran dos bueyes enyu-

gados, que los gobierna el peon, agarrado de dicha manera, i un látigo parador con que sujeta.

MANEAS.

Estas son unas correas de látigo sobado, de media vara de largo i dos dedos de ancho; en cada cuarta su boton, i en cada punta un ojal: con las que se afianzan los bueyes, ínterin los peones comen; i será bueno tener una para cada peon de los que aran, i así evitar arranques de bueyes i demoras de peones, en las aradas, siendo todo ello una precaucion, de no perder dinero i tiempo, por omision.



MANEJO DE MULAS.



Tambien es de esencia al hacendado, manejar mulas para sus carguños i despachos. Estas en tropas de treinta a cuarenta, o en piaras de a ocho con su madrina i dos sueltas. Una tropa de cuatro mulas aparejadas, compone cinco piaras; que cada piara la suele gobernar un solo arriero diestro con su madrinero; el uno con raciones i ocho pesos, i el otro idem dos pesos mensuales; i si son pesados los tercios, se le da compañero, cuando manejan capataz, gana éste los ocho pesos i raciones; i cada piara con dos arrieros, cada uno seis pesos, para sostener a éstos en un manejo económico, i que no te roben hasta

el último pellejo; preciso es, que el capataz sea diestro, fiel, i que en cada viaje registre el mas mínimo aparejo: haciendo estirar i raspar los sudaderos: ensebar correas, estirar cinchas, compartir cuñas, arreglar lomillos, colchar sobrecargas i lacillos, curar i tusar, como desem-pedrar mulas; bajo una multa, si al ofrecerse una marcha, no te presentan listas i arregladas, todas las piaras, como si látigos te venden, sudaderos te faltan; o no te recojen las mulas cansadas, porque sino cuando ménos pienses, todo se convierte en nada: tú quedas pelado, i ellos se llevan la lana.

FABRICA

DE TEJA, LADRILLOS I ADOBES.

Para estos obrajes son de necesidad los materiales siguientes: *tierra, agua, paja, bueyes, canastas, banco, guano, arena, moldes, palas, ramada, cancha, horno, etc.*

Esto es decir, que para emprender cualquiera de las tres faenas (siendo formal) prevenido has de estar de todo lo necesario para poder trabajar, porque de lo contrario, tiempo, paciencia i dinero todo lo perderás.

TIERRA.

Será ésta examinada de peritos i maestros que no sea muerta, delgada, arenosa, pedregosa o cenagosa. Si de

buen migajon, gredosa, sin rajaduras i que a mas de la que vas a cortar haya cancha o espacio limpio i pa-rejo para asentar, raspar i apilar en perchas todo lo seco.

AGUA.

No es lo ménos cuando emprendido el trabajo ha de ser permanente para los barros i otros menesteres.

BUEYES.

Estos son el desempeño de las pisas, carguíos, ras-tras, etc.; i segun la empresa procura que sean grandes, gordos (no en demasia) i cuantos puedas.

PAJA.

Se necesita bastante i que sea bien molida, para lo que se busca de la guardada i podrida, que así ahorras el arnearla i entretener la pisa i 1,200 adobes correspon-de a una carretada.

CANASTAS.

Dos grandes con sus orejas para cernir la paja que es-tuviere gruesa.

BANCO.

Este es para cortar ladrillo i teja en forma de mesa, se hace de adobes, hueco en el medio, tablas encima i un cajon en el centro para la arena que el maestro tiene a la derecha: dos ollas para mojar, una en el suelo i otra en la mesa a la izquierda; porque al cortar el maestro i el peon deben mojar a que no se pegue la adobera.

GUANO.

Este será del mas grueso para la quema de teja i ladrillo; que siendo de oveja se examina la majada que tenga la cáscara o corazon de cuatro a seis dedos de grueso o una cuarta, que no esté pasado de tiempo, porque si tres o cuatro años se ha llovido i el ganado no lo ha pisado no sirve i está pasado o demasiado podrido.

ARENA.

Debe escojerse de la mas limpia sin piedra ni basura seca i delgada, con la que el maestro corta ladrillo i teja en la ramada.

MOLDES.

Para la teja son dos llamados gradilla i galápago, la primera de fierro i la segunda de palo. Para el ladrillo

es adobera o adoberas segun sus tamaños i lo mismo para adobes se mandan hacer como quieras, en largo, ancho i alto. En la gradilla se corta la teja sobre la mesa i arena, mojándola para que el barro no se pegue. En el galápago recibe el peon la teja cortada, la horma i la suelta en la cancha al sol para que seque i poder cargarla.

PALA.

A mas de necesitar de fierro por si se ofrece en la faena, es una pala de palo con dos agarraderos, que sirve para bruñir la teja larga de paleta i mui agusada.

RAMADA.

Esta debe ser de modo que quepan oficiales, maestro, barro cortado, paja, arena, i banco o mesa en que se obre con lijereza.

CANCHA.

Parece lo ménos, i ya dije debe ser un suelo parejo i limpio, así para secar la teja como el ladrillo i adobe rasparlos i apilarlos.

HORNO.

Sabiendo que lo poco te sirve de regla para mucho; te digo que para cocer 2,000 tejas i 500 ladrillos; forma-

rás un horno con 500 adobes, como un cajon de nueve varas de largo, una i media vara de ancho i dos varas de alto, con dos estribos en ámbos lados; i seis brame-
ras en el suelo, por la parte que sopla el viento.

COCIMIENTO DE TEJA.

Escojido el guano mas grueso cubres con éste el asiento del horno del alto de tres cuartas bien parejo, sobre el que formas hileras de ladrillos de 5 en 5 i un ladrillo en ancho distante una de otra, que sirven de troneras para que el fuego suba i comunique a la teja, que parada de punta vas armando sobre ellos andana por andana, cruzadas unas de otras i en cada andana una capa de guano del grueso, hasta llegar a la boca del horno; i si no cabe dicha teja rodeas el borde del horno con ladrillos para que suspenda hasta topar sin tapar la teja al ladrillo aunque le quede rendija para que mejor respire. Cubres la coronacion con ladrillo tendido; i encima lo tapas enteramente con guano del molido, cosa que no haya abertura ni rendija por donde salga llama; que si alguna levanta, con guano la impides i tapas: velándolo así tres dias con sus noches; en cuyo tiempo (sino has tenido perjuicio de agua u otro) ya tienes el cocimiento. Lo dejas enfriar para desarmarlo; i para sacarle todo, escojerás un suelo blando; i contra unas varas irás parando cruzadas todas las andanas.

LOS LADRILLOS.

Para su cocimiento consta de los mismos materiales, pero no es preciso la ramada; porque se cortan en cancha o a todo campo, en adobera lo mismo que adobes,

segun los moldes el horno es lo mismo que para teja i se halla ya dicho son 500 al dia por tarea.

LOS ADOBES.

Se cortan de barro bien pisado i podrido, con bastante paja gruesa, i que la tierra sea buena, segun las cualidades espuestas. De modo que para cortar cien mil adobes, examinado el suelo de buena tierra i cancha, se hará cruz a i recruza, en un círculo que ya esté bien regado, para internarse cuanto permite el arado; dejándolo bien pisado sin paja i con bastante agua, diez o doce dias, para que pudra en este estado, i nuevamente regado, se le desparraman tres carretadas de paja. Se mancornan veinte bueyes (mas o ménos) en línea, formando cabecera uno de parada; i firme un peon en el medio del barro, agarra este buei, i toda la línea de los veinte, los pican o arrear cuatro peones a que den vuelta; que así lo pisan hasta que quieras, o veas que al sacar éstos las patas el barro suena, porque estando bien pisado, se pega como greda; i esta es la perfecta seña de que la pisa ya está buena. Cuando sacas los bueyes, ya tienes un pozo de agua para lavarlos; que con los peones i mates, les quiten bien el barro; pues se les pega en tal grado, que sobre seco, de ningun modo puedes quitarlo. Prevenida las adoberas, de tres cuartas o cinco sesmas en buena cancha; ya los peones con palas o azadones, cortan unos bollos o pelotones, que rastrean en cueros a los cortadores, que ya ellos se entienden en mojar la adobera, para alijerar su tarea esplicada, que son quinientos adobes. El barro se va sacando, por donde primero va secando, i por las orillas redondeando. I para guardar los adobes, es en perchas, que se entiende apilados de costillas, cruzados i afirmados en dos estribos, asentados contra el viento; para si llueve no les bata el

agua delleno. Se barda como pared, i para sacarlos debe ser por una punta, para no quebrarlos.

PEGANTES QUE PUEDEN OFRECERSE.

Harás cuenta que en el campo, no es como en la capital; que si buscas un pegante si lo tienes lo hallarás. La falta de materiales e ignorancia campal te harán vivir prevenido, por tu propia utilidad. Para pegar aberturas de pailas, tinajas, fondos i demas, son buenos los ingredientes, que para de pronto harás.

1.º Un poco de afrechillo, revuelto con ceniza o yeso, bien hervido: tapas de pronto un fondo recién abierto o sentido.

2.º Unas brebas o higos secos bien majados, unta en la abertura, que cuanto mas el fuego calienta mas aprieta.

3.º Ladrillo molido con cal en sangre revuelta con estopa es mezcla con acierto.

4.º A un almud de cal dos de arena con agua revuelta bien cernida, es la jeneral mezcla para sentar ladrillo, piedra, etc.

5.º Un poco de yeso deshecho en claras de huevo hasta para pegar platos es bueno.

6.º I para lo mismo o vasos un poco de albayalde, bermellon i aceite de nueces molido todo en piedra suave i pareja sin dejarle grano i bien unido, a los seis dias de seco el trasto quebrado será capaz de servicio.

7.º La cola se hace de garras i pedazos de cuero podridos diez dias i bien hervidos, el pelo le cueles entre crines i dándole punto hasta que haga hebra, la dejas enfriar i con facilidad los planes divide para secar.

8.º Un fondo rajado que de pronto has de taparlo sobre caliente i bien seco; de liga ponle un pedazo; ésta se hace de harina i en su defecto un pedazo de masa

tambien es bueno, que medio tueste sobre el agujero, échale caldo i dale fuego que nada vierte aunque lo hiervas el dia entero.

9.° Para esto mismo que sea de firme, claras de huevos, aserrin i cal cernida en sangre bien deshecha i unida tapas las rajaduras para muchos dias.

10. Para componer la brea primero la hervirás en agua un dia que así despide el amargo, i un quintal de brea mistas con una arroba de sebo colado.

11. Un pegante firme i repentino, pez griega, recina de espino i polvos de ladrillo.

12. Hacer lacre, una libra de goma laca, media onza de monjui, media onza de colofonia i una onza de bermellon todo derretido e incorporado sobre caliente; lo vacias sobre una mesa untada de aceite de almendras dulces i sobre tibio-formas i corta los canutillos.

13. Hacer oblea en agua de penachos, con harina cernida hacer una masa i en un hierro como para hostias, sobre caliente le vacias un poco disuelto en agua de este ingrediente, con cera untas el hierro por ámbos lados dándole fuego sin violentarlo.

14. El agujero de una tabla o palo, un poco de cola, yeso i aserrin, tambien de palo, se une tanto que no podrás despegarlo.

15. Argamáza para un lagar: dos almudes de ladrillo i un almud de cal o yeso bien cernido deshecho en agua bien unido, asientas los ladrillos i a los ocho dias con un hisopo le untas sebo, que lleno de agua a los 20 o 30 ya está bueno.

16. Solague: este pegante para la humedad es elegante, un almud de ladrillo i medio de yeso i cal bien cernida, se hierva con sangre, borras de aceite, alquitran, brea i miel, que dado punto sobre estopa bien deshecha taparás con firmeza cualquiera brecha, pero si toca al fuego se deshace con lijereza.



BADANAS I PERGAMINOS.

Si estos trabajos no te cuadran en saber como se hacen, no pierdes nada; i si se ofrece fabricarlas aprovecharás tus cueros i tus lanas, siendo preciso para su hechura: *pilones, afrecho, cal, paletas i polcura.*

Supongamos que vas a hacer seis *badanas*, que para el caso son lo mismo seis docenas. Has de formar tres pilones, con el pelo para fuera. Estiendes en el suelo seis cueros frescos de carnero; i por la carnaza con una lana los mojas con agua de cal, uno sobre otro en infusion un dia han de estar i al siguiente se lavan en agua corriente, quitándoles la lana que sola cae i arranca; que estendidos al sol para que sequen le cortas patas, garras, i colas, ménos las manizuelas. Así los echas en un pilon bien estendidos, tapados con agua de cal seis dias cumplidos. En los que ya engrosados, los sacas i raspas el pelo con un cuchillo, i pateados en agua corriente, queden bien limpios. En este estado los mudas a otro pilon, que ya tienes preparado con afrecho i agua fria, en cuya infusion estendidos i tapados, los verás hervir uno o dos dias, que cumplidos vuelves a lavar en agua corriente. I de éste pasan al tercer pilon con agua: medio almud de sal, tres libras polcura de llaye, que los alcance a tapar, en el que dos dias vuelves a dejar porque de aquí blancas las vas a sacar. Para lo que prevenido has de estar de cuatro o seis paletas de vaca, que fajadas a unos palos del largo de una vara, en el suelo enterrados por el filo de éstas, las habrás estrujado i estrujado.

LOS PERGAMINOS.

AGUA CORRIENTE.

Solo constan de un leve trabajo, que es lo mismo que se hizo con las badanas pasarles por la carnaza un poco de agua i cal, con una lana i sobre bien raspados se prenden en dos varas estirados para así en la sombra secarlos. En este estado, ya se les unta (por donde se raspan o por el cuero) un poco de agua de azafran de la primera, que es la amarilla; quedando blancos por la carnaza; i con este color por encima; que sobre secos los recojes enrollados sin doblarlos para no quebrarlos; porque para sus destinos, i si es para encuadernar solo con regla, plomo i compas se han de rayar; o si quieres dibujar deberán estar en la misma conformidad.

CURTIEMBRE DE SUELAS.

Los cueros de toruno son los principales que dedicas para ésto; pero en su defecto, los de vaca i novillo tambien son buenos siendo grandes i gruesos. Los de bueyes son superiores, sino están picados i con quemazones. Partidos por la mitad; cada suela, es medio cuero i para curtir 200, vamos a ver los aprestos que necesitas primero. *Agua corriente, un pozo, pelambre, cal, bancos, cuchillones, angarillas, coseaderas, pizones, mates, pellejos, rastrillos, tiradores, lagares, capachos, afrecho, lin-*

que o pangué, garrotes, sujetadores, sombra i cueros.
Vamos por partes.

AGUA CORRIENTE.

Debe ser una acequia, ancha, clara i limpia, para varios menesteres.

POZO.

Este será estendido i limpio, para que los cueros no saquen lodo i se mojen con desahogo.

PELAMBRE.

Será un pozo de cal i ladrillo, cuadrado de tres varas por ámbos lados; i su fondo de mayor a menor de dos varas en un lado, i tres varas de hondura en el otro; para que haga un descanso o plan en que apilar los cueros que se van sacando, i que salgan estrujados.

CAL.

Debe ser la mas fuerte, i para los 200 cueros medios son 25 fanegas que consumes primero.

BANCOS.

Son de tres piés como los de carpintero, pero mas anchos i por arriba lisos, sin tropezadero.

CUCHILLONES.

Son tres de corazon de espino, con el filo en los puntos de su anchura.

ANGARILLAS.

Serán cuatro o las que quieras para mayor lijereza, grandes i buenas.

COSEADERAS.

Son tres de árbol grueso, de tres cuartas de ancho i dos i media varas largo por lo ménos a figura de bateas no tan abiertas; dejándoles toda la grosura del palo en el asiento, i ámbos lados para resistir los golpes i pisonazos; será su concavidad del madero la mitad con un conducto en una orilla o agujero que en la parte baja sea el destiladero.

PISONES.

Son a esta figura de madera blanca i dura.

MATES.

Serán grandes, para cada coseadera, los que parezcan bastantes.

PELLEJOS.

Se afianzan en la barriga para defender la cal, en las labores i bancos, donde se suelen pelar.

RASTRILLO.

Deben ser dos mas largos que los comunes, i de poca paleta; para que el pelambre con facilidad se revuelva.

TIRADORES.

Son de esta figura, de palo firme para sacar los cueros; porque las manos en la cal, se desuellan luego.

LAGAR.

Es lo mismo que para vendimiar de siete varas de largo, tres de ancho i dos de alto, con su bocina i piqueta para destiladera.

CAPACHOS.

Son grandes de dos orejas, que para descargar i acarrear, tendrás los que quieras.

AFRECHO.

Lo ménos son precisas, diez i seis fanegas *lingue*. Lo mismo han de ser dieziocho fanegas de cáscara chancada.

GARROTOS.

Seis u ocho de madera pesada i verde de ésta clase, al grueso de una barreta; i de una i media vara de largo.

SUJETADORES.

Serán cuantos quierás, de cualquier palo formados así, que en su medio se ponen las suelas, i se soban a garrotazos.

SOMBRA.

Es mui precisa que los bancos en ella se hallen, para que los cueros no se arrebatén.

CUEROS.

Diez i seis o veinte para que sobre ellos se reciban las suelas con todo aseo.

Entendido de los aprestos que tendrás; veamos con

los doscientos cueros, lo que harás que si fueren mas los compuestos aumentarás, i si ménos minorarás. Estos sobre secos los echas en el pozo; que en el agua comun i limpia es su remojo: para sacarlos a los cuatro dias, lavarlos i rasparles toda la sangraza, que siempre tienen en la carnaza. Se pasan al pelambre, que ya está pronto con el agua clara i suficiente, para taparlos sin que rebalse o reviente. A esta agua por primera, se le echa de cal dos fanegas repartidas por su circunferencia; que con los rastrillos ha de estar bien revuelta: i ántes de asentarse los cueros, uno encima de otro bien repartidos han de vaciarse o acomodarse. Al dia siguiente, éstos se sacan formando dos pilas, uno sobre otro, en el descansadero que dijimos: cuya operacion, en estos mismos términos, se hace por ocho dias cebando cada dia de aquel caldo primero, con media fanega cal, siempre bien revuelto al tiempo de vaciar los cueros.

Cumplidos los ocho dias ya está flojo el pelo; i ya para ponerlos en los bancos están buenos: en donde cuatro peones, cada uno con su cuchillon de palo los dan pelados, por ser tarea que en un dia se ha acostumbrado. Concluida esta operacion vuelven al momento al pelambre, que cebado con un poco de mas cal, cada dos dias los vuelves a sacar como ántes, i en la misma conformidad que enterando doce dias no se levantan mas, hasta enterar tres meses en dicho pelambre contados desde que se pelaron, i segunda vez en éste se echaron. Siempre se ceban con cal i se aumenta mas cuando no veas encima del agua la señal, que dejándolos tres dias en sosiego cria una escarcha delgada del grueso de la tela, que tiene en la cáscara un huevo: cuya tela es el conocimiento que les falta ceba, i en tal caso le echarás de dicha cal dos fanegas.

A los tres meses de pelambre, que ya gordos i gruesos los examinaste, pasan a la acequia corriente para lavarse; a la coseadera para la cal, a pison sacarles, como al banco para laborearles todo a un tiempo. Que

laborear se entiende descarnarles por parejo la habosidad con el cuchillon de fierro; i esto se hace por tres veces en el banco, coseadera i agua corriente.

Despues de lavados i esprimidos en el banco con el cuchillon, pasan al lagar del mismo modo que fueron al pelambre. Dicho lagar se compone con agua i 16 fanegas de afrecho, en el que se tienen ocho dias en verano i nueve en invierno; en cuyos dias se pisan un poco porque con el afrecho se suspenden, i es preciso bajarlos a que se tapen. Concluido este tiempo se sacan i vuelven al banco, coseadera i agua corriente para hacer lo mismo que se hizo en el pelambre, i que no les quede la cal o afrecho que tuvieren.

Interin esta operacion, se limpia el lagar, que bien lavado, se le echa agua con cuatro fanegas de lingue, donde vuelven a pasar los cueros como ántes, acomodados uno por uno. Se sacan al dia siguiente por la mañana, i a la tarde vuelven al lagar con nueva ceba de otras dos fanegas de lingue: que así sigues todos los dias hasta consumir en estas cebas las 18 fanegas de lingue. Con la observancia que los que hoi caen abajo, arriba han de estar mañana para que el color parejo salga; pues el tinte siempre en la parte de arriba mejor se agarra, por oprimirse los de abajo respecto del peso i carga.

En este compuesto o color del lingue, no se tocan mas que doce o catorce dias; enterando otros tres meses, desde que se introdujeron en dicho lingue el primer dia. Cuya partida, con este arreglo i tiempo, ya ves concluida. I si sale alguno descolorido, o vetado, los dejarás orear a un lado; que echándolos en tinta sobrante, a los tres dias los ves iguales.

Así concluidos vamos a sobarlos, que colgados, uno por uno, en la sombra; sin que se sequen sino oreados i bien enrollados; cada peon con una soga, el suyo va amarrando; en forma de canuto en el sujetador, que es una abertura, para allí darles garrote por la carnaza,

hasta que sea preciso volverlos por la otra cara. Cuya vuelta se entiende, de la anca a la quijada; dándoles así dos o tres pasadas o repasos, con los que quedan enteramente suaves i sobados.

CURTIEMBRE DE CORDOBANES.

Estos son de cueros de chibatos, de cabra, perro, o gato: que verás su beneficio para pelarlos i sacarlos, i para curtirlos, usarás las mismas reglas que de badanas, sin meterlos en polcura, porque son de otra tintura: como es el vinagre fuerte, que mojado por el lomo con éste, despues de estacados en la sombra se estienen; i con una mazeta de palo suave se soban, de suerte que a pura fuerza, con lustre queden.

El estacarlos, será con sumo cuidado; con espinas delgadas i de algarrobo; i sobre bien estirados, en suelo parejo, los apilarás sobre bien secos.

Tambien el lustre se empareja, con una escobilla gruesa, sobándolos a pura fuerza: i aunque para cantidad, es el trabajo mayor; pero si hai facilidad, quedará mucho mejor. Esto es como los he visto hacer, i dejo a tu cuidado el esclarecer otro modo de curtir, porque conozco que en el dia hai mas perfeccion en el hacer, i en el discurrir, i no he practicado.



MOLINO DE PAN.

Si quieres un molino productivo i permanente, observa:

1.º De sus aguas la corriente, lo enjuto de sus graneros, con sus respiraderos, para que trigos i harinas no se calienten como el apero de un torno o arneros i otros útiles.

2.º *A este laboreo.*—La pirca o acequia principal tendrá de alto cuatro i media a cinco varas desde su fondo hasta el plan del cárcamo, que es el erido que abraza el arco, i la primera compuerta en su atraveso para cuando no muela.

3.º *Dejarle seco.*—La segunda compuerta es para el canal de tres cuartas de ancho siendo éste de nueve varas de largo de mayor a menor bien nivelado i una tercia de ancho en su acabo, para que el golpe de agua sea con fuerza i abrace del rodezno cuatro a cinco cuchara con violencia.

4.º *Violencia.*—El rodezno consta de dos aspas, i diez i ocho cucharas, cuyo primer eje en el punto del piñon descansa: este es el débil cepo i mazo, que tendrá de largo una i media varas i media de ancho cuadrada. Dicho rodezno será de una tres cuartas varas de alto; nace su segunda punta de eje del encatrado formado con quince o veinte palos de espino o molle bien asegurados.

5.º En la maza el usillo descansa con su lavija, i el palayero de una i media varas de alto que sostiene la piedra voladora; porque la solera en el encatrado descansa, i dicha maza i cepo con sunchos de fierro se afian-

zan.—El canal estriba en dos murillos; i la alza-prima en el cepo, para levantar el rodezno en todo tiempo.

6.º Para que el molino no se ahogue verás que cuando el cárcamo desagüe, queda bien seco, porque en esto i en las medidas dichas, está el riesgo que no se quiebre i que bien apuntado sea violento, pues de su empuje i contrapeso resulta el moler con exceso.

7.º El trigo va en la tolva, i cayendo segun que el palito taravilla hace el movimiento: i aunque parece que todo el trigo que cae se muele; solo una sesma de harina la piedra en su orilla expele, porque en su centro el trigo se chanca i no se muele, cuya harina del cajon se descarga, ántes que llene.

8.º Siempre habrán tres o cuatro piñones de remuda, i acero por si se ofrece, i bajo este arreglo i medidas verás cuarenta a cincuenta fanegas molidas todos los dias, si es atendido el harinero, con la destreza que corresponde a un fiel molinero.—I omito esplicar otros aprestos, que son segun el tiempo i proporcion de sus dueños, pues si estás pobre, las maquilas te darán con que obres, lo preciso i lo esencial como para ejercer la caridad, con lo que sobre; esto es, si trigos i aguas no faltan, que el dinero corre.

PUNTO FIJO

PABA SABER LA HORA A QUE SALE EL SOL I SE ENTRA,
QUE SIRVE PARA ARREGLAR UN RELOJ.

MESES.	DIAS.	SOL.	PONIENTE.				
			HORAS.	MINUTOS.			
Enero	15	Sale a las	4	52	Se pone a las	7	07
Id.	30	5	00	7	00
Febrero . . .	15	5	15	6	15
Id.	28	5	30	6	30
Marzo	15	5	45	6	15
Id.	30	6	00	6	00
Abril	15	6	15	5	45
Id.	30	6	30	5	45
Mayo.	15	6	45	5	15
Id.	30	6	15	5	05
Junio.	15	7	05	4	15
Id.	30	7	08	4	52
Julio.	15	7	05	4	55
Id.	30	6	15	5	05
Agosto. . . .	15	6	45	5	15
Id.	30	6	30	5	30
Setiembre. . .	15	6	15	5	45
Id.	30	6	00	6	00
Octubre . . .	15	5	45	6	15
Id.	30	5	35	6	30
Noviembre . .	15	5	35	6	45
Id.	30	5	05	6	55
Diciembre. . .	15	4	58	7	05
Id.	30	4	56	7	08

De modo que para el campo (hablo de estas inmediaciones), cuando un reloj se ha parado o cuerda no le has dado, la tabla es maestra fija con que lo habrás arreglado, siempre que observes el sol cuando sale i ha entrado. En todos los meses, desde el dia 1.º hasta quince jiran los números designados de minutos mas

o ménos no hablo; i desde 15 hasta el 30 corta diferencia habrás hallado. Varios observadores que lo han examinado con la calidad de que solo en cerros hai desigualdad; i para mas claridad o fácil comprension haré una demostracion.

Hoi dia 24 de setiembre se paró mi reloj. Si en este mes, desde el dia 15 hasta el 30, sale el sol a las 6 de la mañana i se pone a las 6 de la tarde, con cortos minutos de diferencia fijaré sus punteros en una de estas horas para gobernarme, i me será el maestro de la soledad en que me halle.

NOTICIA CURIOSA

PARA TINTAS, BARNICES, ENCERADOS, ETC.

LA TINTA NEGRA ORDINARIA.

A un frasco o tiesto vidriado, le echas en agua fria, media libra de alcaparrosa de atacalma; i una libra de algarrobilla, no se hierva porque se embota i no corre; sino bien molida se tiene en infusion, cuatro o seis dias.

TINTA NEGRA REFINA.

Para un frasco, cuatro onzas de alcaparrosa, ocho de de algarrobilla, dos de agalla, dos de pez i una onza go-

ma arábiga, bien molida i toda en agua fria, en infusion ocho o diez dias.

TINTA COLORADA.

Se hace con vermellon, i con agrio de limon: si quieres que pegue, échale gotas de cal, i en defecto de vermellon, es bueno el azarcon.

TINTA VERDE.

Es con cardenillo, i lo mismo con limon i cal, para que pegue i corra.

TINTA AMARILLA.

Con oro pimente, i lo mismo con limon i cal, dadda; ojas de sauce, i azafran en agua tibia.

TINTA CARDENILLO.

Para bayetas, a una libra de vitriolo; son tres i medias onzas de añil bien molido, i para pinturas se hace con cardenillo i agua tibia, limon i cola; en la intelijencia que la primera tinta que da es verde, i usada ésta, la parte que queda en el asiento, dejándola un dia es cardenillo; i para el verde tambien hojas de alfalfa, sacado el sumo es aparente.

TINTA AZUL.

Se hace con añil, pero si es para papel o pinturas, con limon i cal, para que pegue, dé lustre i corra: i si es para bayetas, va el añil en orines fuertes, con quillai i una astilla de brasil, para firmeza i buen lustre.

TINTA ROSADA.

De azafran la primera agua, porque la segunda es amarilla, i para que den estos colores, tanto el darda i sauce amarillo, cuanto el azafran rosado: se hierve un poco de polcura de llayi, i en aquella agua hirviendo se echan hojas o astillas que se dice enjebear: i sobre enjebado le echas a los colores rosado, amarillo i verde; unas gotas de lima agria, que así se refinan perfectamente.

TINTA MUSGA.

El bol en agua caliente, con gotas de limon; i esto es para colores ordinarios, que para finos, verás en lo siguiente los barnices.

BARNICES.

Para todo color se hace, a cuatro onzas de esper-ta de aguardiente, le echas dos onzas de grasilla i dos onzas saumerio almendrado; que bien molido en una

botella, lo dejas en infusion seis u ocho dias; i puedes formar el barniz que quieras, dividiéndolo en un vaso, si colorado con bermellon; si amarillo con oro pimente, si musgo con bol; i si verde con cardenillo, etc. Tambien se hace de otro modo, tomas cuatro onzas de trementina de Venecia, cuatro onzas aceite de trementina, media onza de grasilla, todo bien molido se mezcla en una limeta, se tapa i se pone al sol, si es verano; i si es invierno, junto al fuego por veinte i cuatro horas, meneándolo de cuando en cuando: luego se cuele en un paño, echándolo en otra redoma bien tapada i ya queda hecho: solo se varian los colores como ya he dicho, porque tambien se preparan de éste otro modo, *para colorado*, con carmin de Francia, *para verde*, cardenillo destinado, *para amarillo*, gutijambar, *para azul*, esmalte púrpura, i azul mezclado; cada especie de éstas se muele bien de por sí con aceite de trementina, poniéndolos en escudillas separadas, para emplearlos, o mistarlos con el barniz. Si fuere el tafetan (en que lo hagas) encornado, serán los encerados correspondientes al color encarnado.

LIENZOS ENCERADOS.

De todos colores tomarás cinco libras aceite de linaza, o de nueces bien purificado, ponlo al fuego en una olla vidriada, i estando bien caliente le añadirás una libra de litarjirio: i luego lo hierves todo junto a fuego lento por cinco o seis horas, hasta que veas que está bien incorporado. Despues teniendo prevenido el color que quieres, como está dicho lo molerás en una piedra suave con barniz: estiendes un lienzo en un telar, i allí le vas untando i dando manos con una brocha; pero con esta mistura caliente, dejándolo enjugar a la sombra,

repitiéndole algunas manos, hasta que lo vean bien unido i a tu gusto.

ENCERADOS DE PERGAMINO.

Que parezcan vidriados, toma un pergamino delgado, ráspalo bien, mójalo i estíralo para que se le quite la cal; i déjalo así secar a la sombra, luego tomas goma arábiga bien blanca, i se pone ésta en un vaso de vidrio con agua que la cubra, le incorporas otra tanta miel de cañas espumada, dejándola en remojo hasta que la goma se deshaga. Tomas ocho claras de huevo bien batidas, que mezclas con lo demas: i en todo este compuesto, pones al pergamino a remojo que se bañe por ámbas partes; i en estando, lo clavas en un bastidor bien tirante que queda bueno. Si quieres teñirlo o pintarlo, se saca del color que quieras con la misma agua, gomas i claras de huevo; i encima le darás barniz, que éste se hace para esto hirviendo el aceite de linaza o de nueces, con esmalte blanco; hasta que dé punto i que haga hilo.

ENCERADOS DE TAFETAN.

Trasparente, tomas tafetan sencillo, clávalo estirado en un vastidor; dale una mano de barniz por un lado i otro, con una brocha; i al calor del sol sécalo por un dia donde no caiga polvo: al otro dia le das una mano como la primera, i lo secas por espacio de diez dias.—Despues le aplicas los colores i dibujos que quieras, delineándolos con pluma i tinta fina, para pintarlos como te parezca.

UNTOS PARA BOTAS.

Un poco humo de pes con dos claras de huevo, un poco de azúcar bien molida, vino añejo i agrio de limon todo disuelto untas la bota i refriegas fuerte que al sacar queda con buen lustre, es mejor el vinagre que el vino i con escobilla será el refriego dicho, si el humo de pes quieres hacerlo, formarás un candil de borras de aceite; i sobre su llama pondrás una teja nueva mojada, o una piedra lisa que con facilidad allí lo agarras. Humo de pes será i jabon de castilla, se derrite todo misto; i formada una bola, untas la bota que refregando con la escobilla queda lustrosa. Sebo, aceite de comer i humo de pes, despues de untar con esto la bota la refriegas con un cotense secándola a la sombra, i luego le pasas un poco de goma arábiga, o arquilara remojada en agua; que queda perfectamente lustrada.

BIBLIOTECA NACIONAL
SECCION CHILENA

BIBLIOTECA NACIONAL

16 JUN 1958

Secc. Control y Cat.