

turan abundantemente de savia amilaceo-sacarina; y cuando la planta está en sazón, se corta ó más bien dicho, se desarraiga completamente del suelo.

□ Ya arrancado el Maguey se quitan á la cepa todas las raíces y las raicesillas y, se cortan todas las hojas y pencas verdes cerca de su inserción en el meyolote y se limpian todos los restos de la planta con sumo cuidado.

A esta operación de cortar, limpiar la cepa de las raíces y asolearlas se llama desvirar. De esta manera se preparan 500 cepas que constituyen una hornada, pero siempre se hacen cuatro hornadas disponiendo para ello 2,000 maguey es: á cada maguey cortado y preparado como se ha dicho se le denomina "corazón" "pechuga" y piña.

Reunidas las dos mil piñas se procede á "tatemarlas", "azarlas" vulgarmente dicho, ó hacer "barbacoa" según la frase usada en algunas comarcas.

Por medio de este procedimiento, el almidón, goma y azúcar cristalizable de la piña se convierten primero en destrina, y en glucosa después para el génesis del alcohol.

La "tatemación ó azado" de las piñas es una operación demasiado primitiva, cuya descripción haré, tomándola de un "Estudio sobre el Maguey mezcal" del Sr. Lázaro Pérez, de Jalisco, reproduciendo íntegra la parte correspondiente.

"La importante operación del cocimiento [tatemación de las "piñas] se practica en hoyancos de la forma de un cono truncado, "con la base hácia arriba; todo el interior de estos hornos están en-" "lozados con una clase de piedra refractaria llamada "china" "sus dimensiones son considerables y su número mas ó menos gran-" "de, según la importancia de la fábrica."

"Estos hornos calentados casi hasta el rojo, se llenan con las "cabezas de los mezcales, [piñas] cubriéndolas en seguida con tie-" "rra y zacate, para impedir en lo posible la salida del vapor, que "en esta operación desempeña el principal papel, y para conservar "durante veinticuatro horas el calor necesario para el perfecto co-" "cimiento de aquellas."

"En las fabricas del vino mezcal en que se han adoptado los proce-" "dimientos y aparatos destilatorios perfeccionados y de acción con-