

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 cristalizables 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-