

bien cargadas y echando á los corderillos algún poco de sal molida, para que los lamen y acaricien.

Se ponen en ceba los pavos y capones; se continúa la de las ocas y demás aves acuáticas, se aumenta la comida de las gallinas, dándolas gusanos además del pienzo ordinario, para que se repongán de la muda y preparen para una abundante producción.

*En casa.*—Se aparenjan los utensilios y dependencias la matanza, se acelera el angrase de los cebones que se tuviesen. Se ponen en conserva las patatas y verduras que se quisieren guardar, y se registran los depósitos que hubiere fornados de todas clases para ver su estado de conservación.

Se registran asimismo las bodegas para trasegarlos con las debidas precauciones, añadiendo á los que viesen demasiado hechos, arrope y algunas azumbres de aguardiente y de buen vino rancio: á los que se mostrasen espesos y dulzarrones se les añadirán algunas arrobas de agua, hasta que el pesa-licor de Baume marque 10° y algún celemin de malte ó cebada germinada,

Es el tiempo apropiado para hacer manteca de la leche y salarla para hacer cerveza y licores de todas clases, para embotellar los vinos añejos bien conservados, enterrando las botellas boca abajo en arena.

Este mes como hemos dicho, es propio para hacer toda clase de licores.

