



Generación de boteros en Manzanares. Y aquí está su creador, Cándido López, con el pito en la boca y su boína bilbaína rodeado de sus agentes, como diría Heliodoro Sánchez: Lino de muchachejo a su derecha con el fuelle, después botero en Alcázar. Félix que fue a parar a Tomelloso y Juanito, padre de Dimas, que se quedó en Manzanares. Los demás son los oficiales de la botería y todos se han salido al corral, a la puerta del taller, para retratarse a la luz. Para ponerse en carácter han escogido la manjobra de la labranza con las grandes guadañas, que es la más ruda del oficio.

pasar, drenar, desaguar.

Trasquilado y cosido por fuera, se le atan los órganos genitales por la parte del pelo, lo mismo que las aberturas de las patas llamadas piezgos, en cuyo momento se le da la vuelta al pellejo y se quedan todas las ligaduras por dentro. Se infla, se le pone tenso y se le espolvorea de reguillo, (yeso blanco), para rasparlo con la guadaña y quitarle la grasa. Después de raspado se le da la vuelta poniéndolo con los pelos para fuera y se le echa corteza de pino molida y agua que se le deja 20 o 30 días, volteándolo cada seis u ocho horas hasta que se curten. Se vacía y se vuelve dejando el pelo para dentro, se infla y con un guadajeño o guadaña pequeña se raspa para eliminar el agua y se le da una mano de aceite común con un trapo o muñequilla. Se cuelga inflado a la sombra para que se seque. Una vez seco se soba a mano para ponerlo suave y después de sobado se le echa la pez líquida, reblandecida con aceite. Se echa muy caliente y se le dan muchos vuelcos para que se impregne bien todo el interior del pellejo y se pegue a todos los pelos y ligaduras. La boca del pellejo está formada por la piel del pescuezo de la res cortada a raíz de la cabeza.