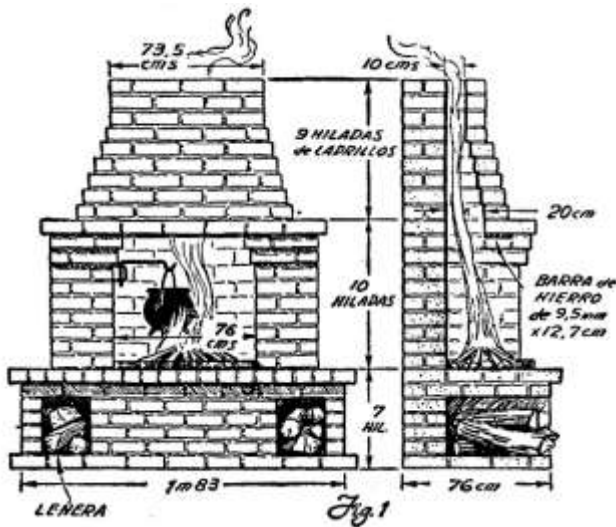


Como hacer un FOGON o BARBACOA al aire libre



Los placeres de la vida al aire libre pueden ser disfrutados sin alejarse de la casa. En la quinta, en el jardín o fondo, se puede disponer un fogón como el que ilustra nuestro artículo, que proporcione los placeres de un verdadero picnic y en el que, vaya a saber por qué razones, la comida resulta siempre más sabrosa que cuando se la prepara en la cocina.

El tipo más corriente y popular de fogón al aire libre está preparado para asar los alimentos a la parrilla o al asador; son las llamadas barbacoas, fogones en los que es necesaria una pequeña construcción de mampostería.

Esta es relativamente sencilla; una pila de piedras o ladrillos viejos, un poco de cemento y arena, unos pedazos de chapa de hierro, constituyen los materiales esenciales: en posesión de éstos, el trabajo es completamente simple. El mortero corrientemente aplicado consiste en una parte de cemento portland y tres de arena; suele agregarse un poco de cal viva, para que la masa se extienda con mayor facilidad; la proporción habitual de esta última es, aproximadamente, el 10 ó el 15 % de cemento.

Nuestro modelo, ilustrado en la fig. 1, puede construirse directamente contra una pared de ladrillos o de piedra, o bien puede hacerse aislado de otras construcciones, colocándosele entonces un fondo de arbustos.



El aficionado no tiene más que seguir las capas o hileras de ladrillos que muestran nuestros dibujos; se levanta sobre cimientos de concreto o ladrillos. El soporte para las vasijas que se coloquen sobre el fuego, se embute en el mortero o cemento, entre dos camadas de ladrillos. La parte superior de la abertura del hogar se refuerza con una barra de hierro de sección achatada (ver fig. 1) y en la parte inferior del mismo se coloca un guardafuego, formado por otra barra también de sección plana, con los extremos acodados, y de hierro.