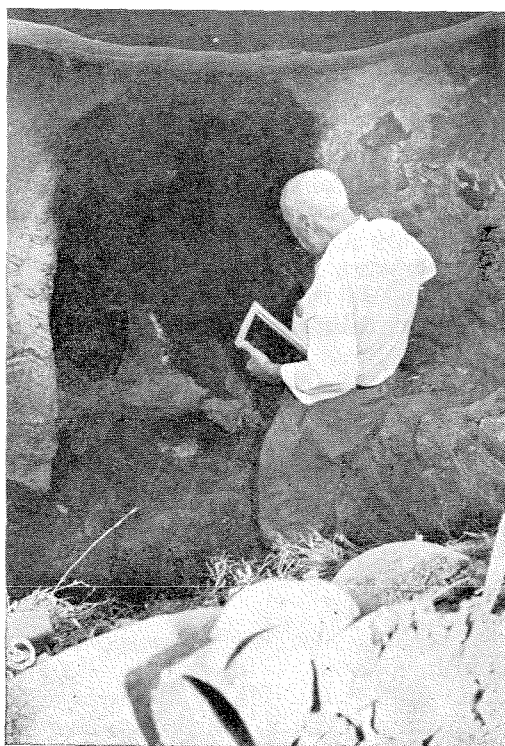


menor, de una tercera parte, llamado bocina o echaera del horno, que es donde está la boca por donde se alimenta el horno. A este verdadero barranco, a cielo abierto, se baja por una escalerilla estrecha labrada en el terreno y protegida con losas de piedra para que no se desmorone.



Bajada a la olla del horno de Baltasar situada en el fondo del barranco. En el transfondo, a buena distancia, se vislumbra el medio punto de la abertura del hogar.

Para formar el hogar, el horno lleva por dentro una división hecha de barro amasado a la altura de unos dos metros, enrasada por dentro con la lumbrera de la puerta de la caldera. A esta división se le llama torta del horno y es prácticamente el suelo del mismo. La torta tiene un grosor aproximado de setenta centímetros y está salpicada de toberas o lumbreras en número de 20 ó 30, como de 10 centímetros de luz. Los olleros cargan el horno poniendo una primera tanda de cangilones o arcabuces boca abajo y sobre ellos la obra que se trata de cocer, distribuída de tal forma que no se tapen las toberas y se aproveche el espacio todo lo posible para meter el mayor número de cacharros. En los hornos de obra grande, de cántaros o tinajas, se ponen éstos directamente sobre la torta.

Una vez enrasado el horno, por su parte superior, donde lleva una lumbrera, o se deja al cargarlo si es descubierto, se cubre el total con cascotes y broza de la que haya alrededor, como se hace en los hornos del yeso y de la cal con lo menudo de la piedra, formando un promontorio que sobresale del nivel del horno metro y medio aproximadamente