

A un lado del corralón, aislado por los cuatro costados, fortificado y sólido, con más de cien metros cuadrados de planta, el horno abre sus entrañas, en las que aloja cada vez nueve tinajas de quinientas arrobas, cuatro tinajas de doscientas arrobas, ocho de cuarenta arrobas, diez de veinte arrobas, diez de diez, diez de cinco e infinidad de labores menudas de uso doméstico. Sobre esta obra, bien colocada y utilizando la rampa que tiene el horno sobre la olla de la derecha, se completa la carga por la lumbrera o respiradero que tiene el horno en su parte superior, y que está tejado como la cubierta total del horno cuando no se ha de cocer.

Una vez colocadas desde arriba las últimas piezas que completan la carga hasta la boca, se rellena y cubre de cascote para sujetar los fuegos y resguardar las tinajas que no se resoplen por si se abren o se rayan con el aire, según los términos del oficio, que no dejan de ser claros.

Se tabica la puerta de entrada al horno, que es un arco monumental, y se le prende por las ollas, que son dos excavaciones del terreno en cuyo fondo se encuentran las puertas por donde se entra la leña. Las ollas son dos, una a cada costado del horno, considerando como centro la puerta principal o de entrada de la obra.

La muralla del horno tiene un metro ochenta de grueso y a cada lado de las ollas y de la puerta tiene adosados grandes machones de refuerzo que contribuyen a dar a la obra el aspecto de fortaleza árabe, propia de los desiertos, chata y maciza, lo contrario de nuestros castillos, esbeltos y airosos.

Las puertas de las ollas dan acceso a la bóveda, que es la cámara de fuego dividida en dos mitades para alimentarla por las dos ollas, pues, dada la magnitud del horno, no se podría alimentar bien por una sola.

Al piso del horno, techo de la bóveda, se le llama alpañata. Obsérvese



Interesante y expresiva fotografía hecha en el momento de entrar en el horno una gran tinaja, ya en época relativamente moderna, cuando la falta de espacio indujo a fabricar las tinajas de forma cilíndrica.

José Gimena dentro del horno dirige las maniobras de los mozos y un hombre de su confianza, que está de espaldas comprueba desde fuera los movimientos hasta colocarla en su sitio. Los hombres que llevan la tinaja en vilo, tienen los costales en la espalda, como los costaleros de las procesiones de Semana Santa y como se han usado siempre en todas partes para los trabajos de carga y descarga.