

1 o traballo nas telleiras



O proceso de cocción duraba de 6 a 8 días. Comezaba con lume moi frouxo, para desudar o material (retirarlle a humidade), durante dous ou tres días. Logo facíase lume vivo para que o forno entrase en calda. Despois o cocedor comprobaba a mingua do material, con referencia á boca do forno e cando acadaba o nivel desexado, dábaselle a templa, mantendo a temperatura no máximo durante un tempo, e por último facíase a baixa, diminuindo pouco a pouco a calor ata deixar arrefriar, para evitar a contracción violenta do material. O cocedor vixiaba a cocción a través dos ventanucos ou observando o estado da capa superior. Para controlar a temperatura empurraba a leña á zona desexada da caldeira coa axuda da forcada e abría ou pechaba os tiros.

O TRABALLO NO FORNO

Preparábase o forno dándolle ao interior da caldeira unha capa de "salón" (barro con areia e auga). Logo enchíase o forno (encañábase) dispoñendo o material seguindo sempre o mesmo proceso:

Primeiro colocábase por riba da rede unha fileira de ladrillos de canto deixando ocos entre eles ("dagha de cribo") e despois facíase unha cruz dividindo o forno en catro cuarteiróns.

O encañador asentaba as tellas descalzo, para non rompelas, e enchendo os cuarteiróns alternando brazados de boquilla e de frenteira. Detrás, o enganchador colocaba entre as tellas anacos de tella cocida a xeito de cuñas.

A medida que se encañaba íase tapando a porta do forno con ladrillo cocido e, ao rematar, botábase por riba das pezas unha capa de salón (terra do fondo da caldeira e barro seco) e anacos de tellas.

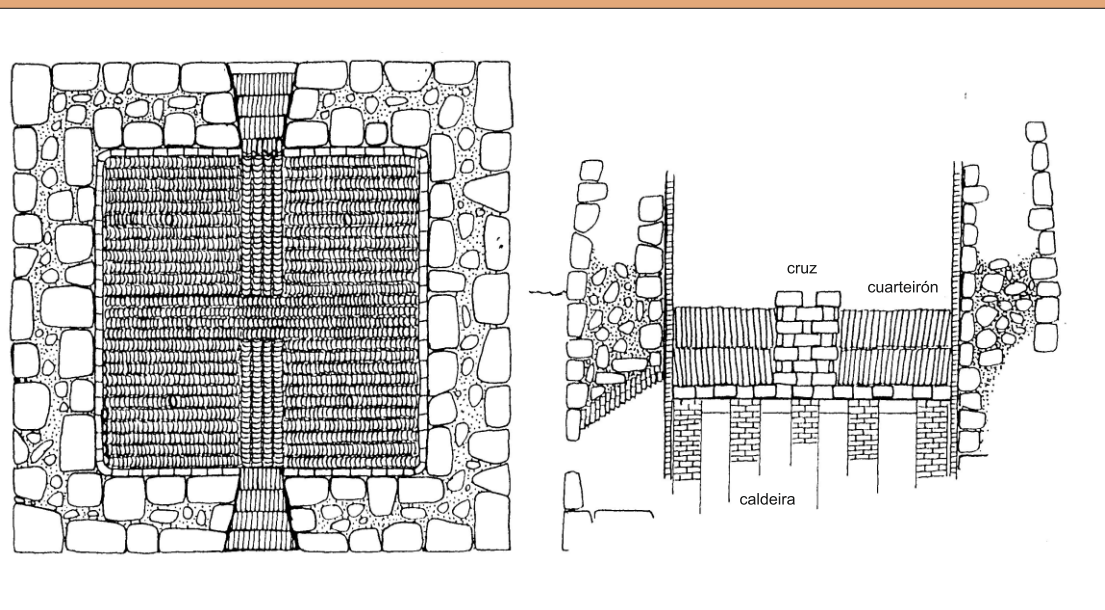
Cando o forno estaba dispostos prendíase lume na caldeira usando como combustible leña e, máis raramente, faíscas de piñeiro ou serraduras.



Unha fornada levaba de 30.000 a 50.000 tellas, segundo a capacidade do forno, dispostas en nove fileiras ou "daghas"; e 10.000 ladrillos.

Para elaborar o material para unha fornada había que traballar aproximadamente quince días.

Despois de arrefriar durante uns días desencañábase. Abríase a porta do forno e íase pasando o material en brazadas duns a outros. As pezas cocidas almacenábanse no pallete ou na eira á espera de vendelas.

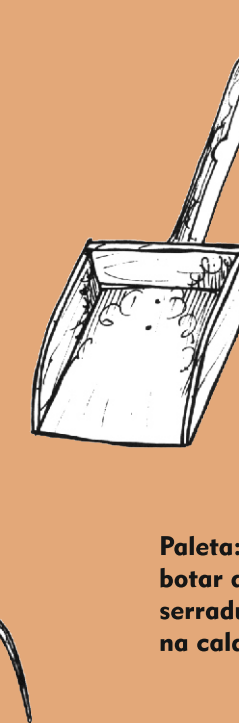


encañado do forno



Desencañando unha fornada de tella.

Forcado ou forcada



Paleta: para botar as serraduras na caldeira.