

LOS
UTENSILIOS
DE MI
ABUELA

Realizado por
José Rodríguez
Angel M. García A.

Marzo 2021

Dedicado a las generaciones de jóvenes que no han conocido estas herramientas.

LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

ÍNDICE

Introducción.....	4	LAVADERO.....	19
CAFETERA.....	5	RASTRIECHO Y ARGADILLO.....	20
TETERA.....	5	CARDAS, RUECA Y HUSOS.....	20
TAZA DE PORCELANA.....	5	PALANGANERO.....	20
CALDERA DE COBRE.....	6	BACINILLA.....	21
POTE.....	6	MAQUINA DE COSER.....	21
PUCHERO DE BARRO.....	6	PELLEJO.....	21
SARTÉN DE PATAS, CAZO Y TENEDOR.....	7	RADIO, TRANSFORMADOR Y TRANSISTOR.....	22
PREGANCIAS, TREBEDES Y MORILLO.....	7	GRAMÓFONO.....	22
CRISTALERÍA.....	7	CÁMARA FOTOGRÁFICA.....	22
CUENCOS DECORATIVOS.....	8	MALETAS.....	23
MOLINILLO DE CAFÉ.....	8	ESPETERA.....	23
MOLINILLO DE CAFÉ.....	8	COCINA DE CARBÓN.....	23
MAZADERA.....	9	LEGRA DE CARPINTERO.....	24
QUESERA.....	9	BERBIQUI.....	24
CHURRERA.....	9	ZUELA.....	24
BATIDORA.....	10	GARLOPA.....	25
BATIDORA MANUAL.....	10	CUCHILLAS DESBASTADORAS.....	25
SALERO.....	10	SERRUCHO Y SIERRA.....	25
PASAPURE.....	11	PANDERO Y PANDERETA.....	26
PASAPURE.....	11	CASTAÑUELAS.....	26
LECHERA.....	11	CANDADO.....	26
AMASADORA.....	12	LLAVE.....	27
MAQUINA DE PICAR CARNE.....	12	ALDABILLA.....	27
CAZO.....	12	TARABICA.....	27
MEDIDA DE LÍQUIDOS.....	13	MASERA.....	28
FUELLE.....	13	ARCA DE MADERA.....	28
TENACILLAS, BADILA Y ATIZADOR.....	13	ARTESA.....	28
VELÓN Y CANDELABRO.....	14	FORCÓN Y RASTRO.....	29
CANDIL.....	14	GABITO.....	29
CANDIL DE ACEITA Y DE CARBURO.....	14	HOZ.....	29
PLANCHA.....	15	PALA DE ENFORNAR.....	30
PLANCHA DE CARBÓN.....	15	MARTILLO, YUNQUE Y CACHAPO.....	30
HERRAMIENTAS DEL MATARIFE.....	15	GUADAÑA.....	30
CHOCOLATERA.....	16	MAQUILA.....	31
ALMIREZ.....	16	ROMANA.....	31
INFIERNILLO.....	16	CUARTAL.....	31
EXPRIMIDOR.....	17	TRILLO.....	32
CUECE LECHES.....	17	MANAL Y BIELDO.....	32
CUENCOS.....	17	CRIBA.....	32
CAJA METÁLICA.....	18	CARRO.....	33
ABRELATAS.....	18	TRILLADORA.....	33
ABRELATAS.....	18	AVENTADORA.....	33
CALENTADOR DE CAMAS.....	19	YUGO.....	34
CALENTADOR Y BOLSA DE AGUA.....	19	GRADA.....	34
		ARADO DE MADERA Y DE VERTEDERA.....	34

Introducción

Los utensilios de mi abuela es un trabajo para aprender las antiguas herramientas empleadas no hace mucho tiempo.

Son fotos de aparatos o herramientas utilizadas hasta finales del siglo XX y que ya están en desuso o apenas se utilizan en el día de hoy.

Todos ellos remplazados por otros mas modernos.

En cada una de ellas he puesto una o varias fotos de estas herramienta y luego hago una descripción para que se sepa su utilidad.

En total he empleado 132 imágenes procedentes de una colección que me ha dejado para este trabajo José Rodríguez Álvarez y de mi colección personal.

José ha colaborado desinteresadamente en cederme sus fotos y gracias a el esto ha salido a la luz este trabajo.

Para que el lector pueda saber mas cosas sobre estas herramientas que fueron de gran importancia y que hoy están en el recuerdo.

Esperando que les guste y a través de ellas puedan recordar aquellas herramientas de sus mayores o aquellos que no las han conocido para que las conozcan y sepan que han existido y para que servían.

Todas ellas son piezas de colección.

LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

CAFETERA



Cafetera de porcelana para hacer el café. Se llenaba con agua y en una manga se le echaba el café molido y se ponía al fuego para que hirviera y con el tiempo soltase el jugo del café. Es lo que se denomina café de puchero, hoy en día en desuso ya que fue sustituido por las modernas cafeteras de eléctricas y las cafeteras italianas, mas rápidas y limpias. El material con que estaban echas es de porcelana y duraban una eternidad, El material de latón era recubierto por una fina capa de porcelana tanto por fuera como por dentro que hacia un materia compacto y resistente al fuego. Con el paso del tiempo por afuera se solían desconchar pero por dentro resistía la porcelana y tenían una gran duración.

TETERA



Tetera empleada para hacer infusiones con distintas hierbas medicinales. Para ello se llenaba de agua y con las hierbas medicinales dentro, para que al hervir o cocer el agua soltasen los jugos medicinales. En la salida de la espita o caño tenían un filtro para no dejar pasar las hierba y que se quedasen dentro de ella y dejar pasar el liquido sin impurezas preparado para beber. Las hay de varias formas y materiales estas eran de porcelana. Había varios modelos con diversas formas pero el procedimiento era el mismo en todas ellas.

TAZA DE PORCELANA



Taza de porcelana era muy empleada en la antigüedad por su durabilidad y resistencia a las caídas y golpes. Realizada en porcelana. Muy empleada ya que servia tanto para beber líquidos fríos o calentarlos en el fuego para luego consumirlos.

LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

CALDERA DE COBRE

Caldera de cobre muy utilizada en los hogares antiguos para realizar varios trabajos domésticos. Realizadas en cobre con el asa de hierro. Aguantaban perfectamente el fuego para cocer o calentar en ellas líquidos o sólidos. Por su gran capacidad muy utilizadas en varios trabajos. El asa era para cogerlas o colgarlas encima del fuego y así aplicar el fuego en su base para calentar lo de su interior.



POTE

El pote de tres patas para hacer la comida. De hierro en el cual se hacían las comidas antiguamente. Todo de una pieza el recipiente. Se ponía encima de las brasas del fuego apoyado con sus tres patas. Se ponía en el fuego con los alimentos a cocer, por lo general toda la mañana para que a la hora de comer estuviese cocido los alimentos. El metal transmitía el calor al contenido de dentro para que se cociera.



PUCHERO DE BARRO

El puchero de barro como su nombre indica era un recipiente de barro principalmente empleado para cocer los alimentos. Este se ponía al lado de las brasas, fuera del fuego y con la calor producidas por estas se cocían los alimentos de dentro. El barro conserva el calor lo que permite guardar el calor bastante rato cuando estaba retirado del fuego. También se empleaba para guardar y conservar alimentos en aceite o grasa pre-cocinados anteriormente.



LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

SARTÉN DE PATAS, CAZO Y TENEDOR



Tres elementos de la cocina antigua rural, utilizado en chimeneas y fuegos a ras de suelo. También empleado en los fuegos de los trabajos en los campos que servían para alimentar a los trabajadores, junto al tajo.

La sartén de tres patas, cazo y tenedor con mango largo.

Todos ellos de hierro pulido, indestructibles por el calor y de gran durabilidad.

La sartén con tres patas para apoyarlo directamente sobre las brasas y cocinar los alimentos.

El tenedor y el cazo para remover los alimentos que se están cocinando o para servirlos una vez preparados.

El cazo y tenedor es de una sola pieza.

La sartén tiene las patas soldadas y el mango con remachas de acero.

PREGANCIAS, TREBEDES Y MORILLO



Tres elementos presentes en los hogares antiguos rurales empleados encima del fuego que se hacía en el suelo de los hogares.

Pregancias eran una cadena de hierro que colgaba del techo de la cocina donde se ponían los calderos o recipientes para cocer los alimentos. En su recorrido tenía varios colgaderos a distintos niveles para colgar los recipientes mas cerca o lejos del fuego.

Las trebedes es un trípode metálico en forma de aro usado para calentar o cocinar. El nombre viene de las tres pata de apoyo que se ponían encima de las brasas del fuego para apoyar en ellas recipientes de cocina para ser cocinados.

El morillo eran una barras de hierro que se ponían al lado del fuego para cocinar donde se apoyaban los distintos recipientes para cocinar. De hierro con un brazo vertical para colgar los recipientes.

CRISTALERÍA



Copas, vasos, botellas y platos antiguos para los días de gala de las antiguas fiestas, hoy para exposiciones y decoraciones.

Las copas talladas y de cristal grueso y los vasos de los llamados de toda la vida.

Y en el fondo junto a la pared, un plato de loza decorado por el borde.

La botella de cristal una para el vino y otra decorada con madera para el licor.

Piezas antiguas que hoy en día sirven prácticamente de decoración.

La botella forrada contenía orujo brasileño.

LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

CUENCOS DECORATIVOS

Cuencos decorativos para decorar las estanterías. Cuenco antiguo de loza con un dibujo en azul que resalta del blanco de la loza.

Cuencos metálicos que eran fruteros y hoy en día para la decoración.

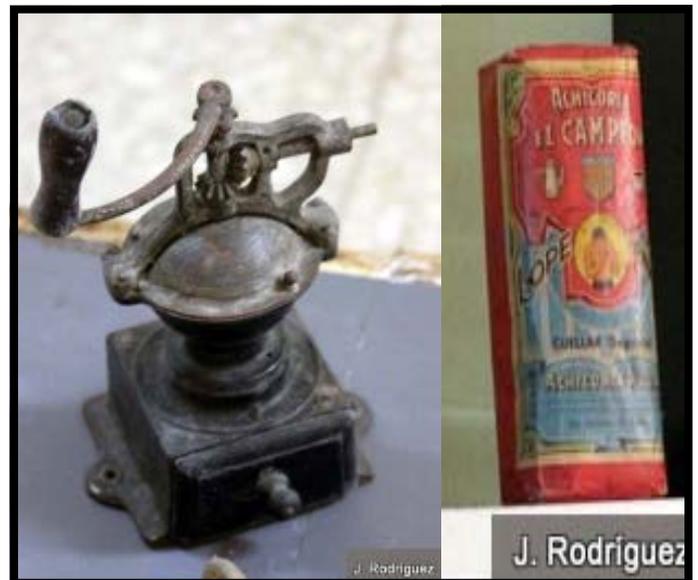
Solían ser de bronce y la parte de arriba con una decoración labrada en el latón con dos asas de argollas de latón y tres patas soldadas en la base.

Estos cuencos pueden ser utilizados en el día de hoy para muchas funciones pero en un porcentaje muy grande son decorativos.



MOLINILLO DE CAFÉ

Antiguo molinillo para moler el café manualmente. Se molía el café tostado para luego hacer el café echado en una manga y metido en la cafetera con agua y dejándolo cocer a fuego lento durante horas. El café se molía a través de unos engranajes que transmitían el movimiento a un eje dentado que trituraba el grano de café, para convertirlo en polvo que se recogía en un cajón de madera en la parte de abajo para luego extraerlo y utilizarlo. La manivela de la parte de arriba se le daba vueltas para hacer funcionar los engranajes. En la parte de arriba era metálica y tenía un depósito para los granos de café. Estos al molerlos caían hechos polvo para la parte de abajo en una caja de madera extraíble. De esta forma se recogía el café molido. Al lado un paquete de achicoria que era un sustituto del café, mas barato y utilizado en la antigüedad. Se molía y se mezclaba con el café. La achicoria era cebada tostada.



MOLINILLO DE CAFÉ

Molinillo de café portátil ya que el anterior se fijaba a una superficie con dos tornillos. El sistema era igual o similar al anterior, pero este es portátil. Al lado un paquete de café tostado para moler.



LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

MAZADERA



Mazadera era es una herramienta de últimos del siglo XIX, con la cual se obtenía la mantequilla.

La primera es la que sustituyo al odre.

De latón con un tapa en la parte superior por donde se introducía la nata para luego tajarla y con el vaivén o movimiento repetitivo se iba juntando la grasa y se separaba del liquido, quedando así la mantequilla en pequeñas bolas.

La segunda mas moderna se introduce en el deposito unas aspas que se accionan a través de una manivela que da vueltas a la nata y se consigue la mantequillas. Juntar la grasa de la nata y separarla del liquido.

Con esta era mas rápida la obtención de la mantequilla y menos costosa su elaboración ya que se ahorra tiempo y mas cómodo al dar vueltas a una manivela. Totalmente en desuso en el día de hoy. También llamada feridera.

QUESERA



La quesera era un recipiente metálico con agujeros por los laterales por donde era expulsado el suero al exterior quedando una masa compacta formando el queso. Un escurridor.

Una vez cuajada la leche y escurrido el suero se llenaba el recipiente con la masa resultante. Esta era presionada con un peso en la parte de arriba que presionaba a la masa y la hacia consistente y expulsase por los agujeros el poco liquido que le quedase, dando lugar al queso.

Se tenían unos días en este recipiente y una vez escurrido todo el liquido, se sacaba el queso para curarlo.

En desuso hoy simple adorno en las casas. Solo los hay en aquellas casas del campo donde producen queso.

CHURRERA



Churrera es una herramienta metálica con un embolo de madera.

Cilíndrico es el deposito el cual en un extremo tenia un agujero pequeño y en el otro una boca grande del mismo diámetro que el cilindro. Tiene un embolo de madera que se metía en el recipiente para presionar la masa y hacerla salir por el extremos contrario, por el agujero mas pequeño en forma de churro. En el centro y a ambos lados tiene una empuñaduras o asas para cogerla y sujetarla. Estas están soldadas al cilindro y son lo suficientemente consistente para aguantar la fuerza ejercida en el embolo.

Sujetándola con ambas manos y haciendo presión con el hombro se logra que la masa introducida en el deposito salga al exterior en forma alargada y de un grosor determinado, igual que el diámetro del agujero pequeño. Prácticamente en desuso.

LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

BATIDORA

Batidora primitiva.

Accionada manualmente por una manivela y por medio de unos engranajes se accionaba un aspa que daba vueltas para batir los líquidos depositados en su interior.

En la parte de abajo tiene un depósito de cristal para depositar los líquidos a batir.

En la parte superior lo forma una tapa metálica que encaja en el depósito donde se sujeta el engranaje que transmite el movimiento rotatorio de la manivela al aspa. El aspa va sujeta al engranaje y ese a la tapa. El movimiento de la manivela se multiplica por medio del engranaje.

En la parte de arriba del engranaje tiene un asa de forma circular para destapar y tapan el depósito.

Es la precursora de las batidoras actuales que se reemplazó el engranaje y la manivela por un motor eléctrico que acciona el aspa.



BATIDORA MANUAL

En la primera es muy sencilla ya que es una espiral de alambre con un mango.

Que con movimientos verticales conseguía mezclar los alimentos líquidos.

La segunda dos aspas que se accionaban mediante una manivela transmitida por unos engranajes a las aspas y estas rotaban mezclando los líquidos con los sólidos.

Empleadas en las cocinas y sobre todo para hacer postres, con las cuales se conseguían mezclar o batir diferentes líquidos de diferentes texturas.



SALERO

El salero es el recipiente de la cocina que contiene la sal.

Mineral elemental e imprescindible para la vida.

Este es de porcelana con una tapa de madera móvil. Sujeto y colgado en la pared de la cocina.

En la cocina antigua, la porcelana tenía un papel importante en la confección de los distintos elementos de la vajilla y la cocina, ya que la mayor parte de estos eran de porcelana, hoy sustituidos por otros materiales.

Pieza de colección por su antigüedad.



PASAPURE



El pasapure era una herramienta de cocina para estrujar y convertir en puré a los alimentos una vez elaborados.

El mecanismo es fácil ya que dispone de una rejilla con agujeros y una tapa con la que se empujaba o estrujaba el alimento y con la presión se deshacía y salía por los agujeros en forma de puré.

En la punta tenía un saliente para apoyarlo en el borde del recipiente que recogía el puré, para sujetarlo y hacer presión para deshacer los alimentos.

Elemento totalmente metálico.

Sustituido hoy por picadoras eléctricas con un pequeño motor que acciona un cuchilla para triturar los alimentos y hacerlos puré.

PASAPURE



Consistía en un colador semiesférico de rejilla fina, con una mano de forma especial (un mango con la paleta en forma de casquete esférico) que se llama seta debido a que por su forma lo parece, y una prolongación de una manivela con lo que se acciona, dando vueltas estrujando los alimentos y haciendo que salga por los agujeros de la base, en forma de puré.

Tiene tres patas para apoyarlo en una superficie, quedando en alto para meter un recipiente debajo para recoger el puré.

Se puede desarmar completamente ya que la seta va fijada por un eje en la parte de arriba a los extremos del recipiente desmontable y en la parte de abajo va encajado el eje en un agujero que le permite dar vueltas.

LECHERA



Recipiente metálico de latón para transportar la leche.

Tiene un asa para poder transportarla. El asa era móvil que va enganchada a unos aros, soldados en el borde del recipiente.

La tapa móvil con un cierre de presión que ajustaba la tapa y hacía que si se volcase no se arramase el contenido.

Las solía haber en todos los hogares antiguamente, ya que era con lo que se transportaba la leche desde las lecherías a las casas, antes de llegar al mercado las botellas de plástico y los tetabrik. Envases donde se almacena hoy en día la leche para su consumo.

LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

AMASADORA

Artefacto de madera, con un depósito para depositar la masa.

Este depósito tiene una forma de pirámide truncada alargada invertida.

En la parte de abajo tenía un cilindro que se accionaba mediante una manivela para que la masa se estirase en una lámina fina que salía por su parte de abajo.

Esta herramienta se encontraba principalmente en panaderías y pastelerías para estirar la masa.

Hoy se emplean máquinas con motores eléctricos y rodillos metálicos para estirar la masa.

Empleado para romper la fibra de la masa para pan bregado sobado.



MAQUINA DE PICAR CARNE

La máquina de picar carne era conque se picaba la carne para hacer los embutidos, chorizo y salchichón. Era metálica y clavada a una base de madera por tornillos por sus cuatro patas. Constaba de manivela, embolo, cuchillas, cribas y embudo mas dos piezas de sujeción de las piezas. Teniendo en su interior un embolo con una forma de espiral que acercaba la carne a una cuchillas encajadas al final del embolo y que cortaba la carne en trozos pequeños que salían por los agujeros de la criba. La criba iba encajada en el extremo y quedaba sujeto por una tuerca que se ajustaba a la máquina. El embolo iba encajado en la criba y en la parte delantera de la máquina donde también se encajaba la manivela por medio de un tornillo, la cual accionaba la máquina dando vueltas al embolo. Disponía de un embudo para hacer con el adobo los chorizos y salchichones.

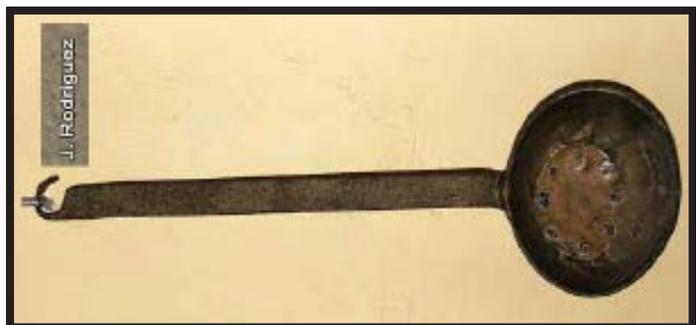


CAZO

El cazo metálico todo ello teniendo el mango largo de hierro y el cuenco soldado a este por medio de remaches. El cuenco era de bronce.

Servía para sacar los alimentos del pote y de las calderas los líquidos calientes.

Hoy pieza decorativa.



LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

MEDIDA DE LÍQUIDOS



Medidas de líquidos importantes en la antigüedad. Construidos de hojalata y soldados por sus bordes y sus asas. Totalmente metálicos. Útiles para medir líquidos.

FUELLE



El fuelle para reavivar la lumbre. Fabricado de madera, cuero y hojalata. Empleado en las antiguas chimeneas de las casas. Un mecanismo fácil y sencillo que al abrir el fuelle coge aire y al cerrarlo lo expulsa concentrado por un tubo hacia el fuego. Tiene dos tapas de madera una fija y otra móvil. En la fija va sujeto el tubo de hojalata y el cuero que hace de fuelle y sujeta la otra parte del fuelle que es móvil, que es la encargada de coger el aire en el fuelle cuando se abre y expulsarlo por el tubo cuando se cierra. También se empleaba para sulfatar, teniendo un depósito para echar el sulfato y al abrirlo aspirarlo y cuando se cerraba salía por el tubo en dirección a la planta a sulfatar.

TENACILLAS, BADILA Y ATIZADOR



Herramientas fundamentales para mantener el fuego en las chimeneas que había en las casas. Herramientas para coger las brasas, arrimar la leña al centro del fuego y remover el fuego para mantenerlo encendido. Todas ellas metálicas, generalmente de hierro y con mil diseños distintos dependiendo del fabricante. En los antiguos hogares eran comunes y necesarias. Aunque en las casas rurales donde hay chimeneas de leña aun se utilizan y son necesarios. De color negro por el humo y por el color del metal.

LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

VELÓN Y CANDELABRO

Antiguos instrumentos para alumbrar y convertir la oscuridad en claridad.

El velón se utilizaba con aceite o grasa animal con tiras de trapo que al arder daban luz. Tenían un depósito central donde se depositaba la grasa o aceite y por cada boca se metía la tira de trapo que al estar empapada en la aceite producía una llama. El candelabro soportaba la vela que al encenderla también daba luz.

Estos dos eran movibles pudiéndose mover a voluntad.

El velón hoy es decorativo. El candelabro se sigue utilizando en templos religiosos para sujetar a las velas y alumbrar a sus santos.

Solían ser de latón dorado o de cobre.



CANDIL

Dos candiles diferentes el primero mas antiguo y el segundo mas moderno. Los dos basados en el mismo principio un depósito de aceite o grasa y una tira de trapo. La que se prendía y salía la llama para iluminar.

El trapo se mantenía fuera de la aceite para que fuera ardiendo.

La tira de trapo se retorció para que durase mas y que ardiese mas lentamente. Al estar impregnado en aceite lo que se quemaba era el aceite no el trapo.

Solía producir un poco de humo negro que se pegaba en las paredes y muebles dándoles un tono negro.



CANDIL DE ACEITA Y DE CARBURO

Candil de aceite y de carburo todos con la misma misión el iluminar la oscuridad hoy en desuso.

El del aceite se hacía una mecha de trapo que impregnada en aceite o grasa se prendía produciendo una llama.

El del carburo utilizado en las minas paso a los hogares.

La piedra de carburo al humedecerse con el agua produce gas acetileno con lo que se prendía y daba una llama homogénea. Este llevaba dos depósitos el de arriba se llenaba de agua y en el de abajo se ponía la piedra de carburo. El depósito de arriba tenía un dispositivo que abría un agujero en la base del depósito para que callase el agua en cima del carburo y producir gas y este era conducido por un tubo a la parte de arriba del candil el cual se encendía produciendo una llama regular.

Era económico ya que el carburo es muy barato.



LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

PLANCHA



La plancha para quitar las arrugas de la ropa. Las primeras planchas existente. Se ponían en una superficie caliente hasta que cogían cierta temperatura en su base para luego planchar. La base gorda que tenían guardaba el calor durante varios minutos. Solía haber dos o mas ya que mientras una planchaba la otra se estaba calentando y cuando se terminaba de enfriar se cambiaba por la caliente. Hoy en día sirven de decoración ya no se utilizan, se cambiaron por las eléctricas que contiene en su interior una resistencia eléctrica que calienta su base. Eran de hierro fundido. La base la tenían muy pulida y fina.

PLANCHA DE CARBÓN



Plancha de carbón, Se basaba en un deposito donde se depositaba las brasas de carbón ardiendo para que calentasen la base de la plancha y así poder planchar. Esta plancha es la intermedia entre la primitiva plancha de hierro y la eléctrica.

HERRAMIENTAS DEL MATARIFE



El matarife era el encargado de sacrificar a los animales y despreciarlos. Para lo que tenía varios y distintos tipos de cuchillos para hacer el trabajo. Cada cuchillo era para un trabajo determinado, adaptado a el.

CHOCOLATERA

Recipiente para hacer el chocolate.
Eran metálicos y de cobre.

Su tapadera dispone de un agujero a través del cual se hace pasar el mango del molinillo a fin de poderlo agitar circularmente. Se le hace dar vueltas entre las manos sin destapar la chocolatera para deshacer el chocolate y con el calor hacerlo líquido.



ALMIREZ

Es un mortero de metal, pequeño y portátil, que sirve para machacar o moler en él. Consta de dos piezas un recipiente cilíndrico y una mano con la que se machaca. Los dos metálicos de bronce. El recipiente por afuera solía ir decorado con figuras.



INFIERNILLO

Infiernillo de alcohol portátil.
Infiernillo es un utensilio pequeño y portátil para cocinar y calentar alimentos al aire libre. La parte de inferior es un depósito en el cual se llenaba de alcohol para luego en la parte superior en el interior había un quemador por donde se prendía y ardía el alcohol del depósito calentando los recipientes de arriba de él. Principalmente empleado para calentar los alimentos aunque también se podía cocinar con ellos. Alrededor del quemador tenía unos soportes para apoyar los recipientes y que ponían por arriba del fuego para calentarlos. Dispone de un mango de madera para cogerlo y llevarlo de un sitio a otro. Principalmente empleado en el campo. Hoy ha evolucionado y se ha sustituido el depósito del alcohol por un depósito de gas butano. Herramienta utilizada por los boticarios, siendo un quemador de alcohol.



LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

EXPRIMIDOR



Es un instrumento o herramienta inventado y diseñado para poder extraer el jugo de los cítricos. Consta de dos parte una fija y otra móvil.

La parte fija es un deposito donde se deposita la mitad del cítrico.

La parte móvil tiene un eje en un extremo que se fija a la parte fija y esta hace que sea móvil, terminando con un mango que sirve para presionar un embolo que aprisiona el cítrico y de esta manera hace salir el jugo.

CUECE LECHE



Un recipiente destinado a hervir o cocer la leche. Tenia una tapa que se ponía en la parte de arriba de forma cónica con cinco agujeros, uno en la parte central y los otros cuatro en los extremos.

Esta tapa servia para que no se derramase la leche al hervir.

Era de porcelana.

También conocido por hervidor.

CUENCOS

Cuencos de madera y metálico.

Utilizados para comer en ellos.

El de madera perteneciente a los albores de la historia de la cocina por su facilidad de fabricación y materia prima, como recipiente para contener líquidos y sólidos.

El metálico también antiguo pero con un toque de sofisticación en su elaboración, ya que al ser metálico no estaba al alcance de todos tanto la fabricación como el uso.

El metálico mas duradero que el de madera.

Este ademas servia para poner encima del fuego y calentar o cocinar los alimentos en el.

En el día de hoy meros elementos decorativos ya que no se utilizan para sus fines.



LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

CAJA METÁLICA

Caja metálica normalmente de costura. Era donde se guardaban las agujas de coser e hilos para reparar las prendas de vestir. También otras veces se empleaban para guardar recuerdos, fotos, cartas o cosas personales.



ABRELATAS

Servía para abrir las latas de conservas, principalmente de sardinas. La tapa del recipiente tenía una lengüeta que se encajaba en una ranura que tenía el abrelatas y se iba enrollando, dando vueltas sobre sí mismo y se despegaba la tapa del recipiente. La llave solía acompañar a la lata para poder abrirla. Venía en la misma caja.



ABRELATAS

Abrelatas manual para abrir botes de conservas. Con una cuchilla en forma de triángulo por un lado afilado que se pinchaba en el borde del bote a abrir y con un movimiento de la mano hacia abajo se cortaba la lata abriéndola. También servía para abrir los tapones de los refrescos de cristal, con las muescas que tenía en los lados. El cometido de la segunda era similar para abrir latas y todas clases botes de conservas. Este era accionado por una palomilla que hacía girar por el borde del bote a abrir. Con una pequeña cuchilla o borde afilado que iba cortando la lata.



CALENTADOR DE CAMAS



Calentador de camas.

Era una piedra pulida y redonda que se calentaba en el fuego y cuando cogía cierta temperatura se pasaba por encima de la sabana de la cama calentando esta.

Muchos de ellos eran un canto de río que con la acción del agua se volvían redondos y lisos.

CALENTADOR Y BOLSA DE AGUA



Un calentador de sábanas en el cual en un depósito redondo se echaban las ascuas encendidas de carbón vegetal.

Constaba de un depósito redondo y un mango.

Una vez llenado el depósito con las ascuas se pasaba por encima de las sábanas calentándola y calentando la cama.

La bolsa del agua caliente era también para calentar la cama o aplicar calor en cualquier parte del cuerpo.

Era un depósito de goma donde se llenaba con agua caliente.

LAVADERO



Lavadero para lavar la ropa a mano.

Consta de dos piezas la tabla de lavar y un cajón.

La tabla era donde se lavaba la ropa, se ponía inclinada y tenía unos listones horizontales para resregar la ropa y enjabonarla, una vez mojada esta. El cajón de madera tenía una tabla en el suelo, otra en el frontal y los laterales.

Era para apoyar las rodillas en el y poder acceder mejor a la tabla de lavar para manejar la ropa a lavar.

El tener en el frontal y laterales unas tablas era para proteger las piernas del agua.

LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

RASTRIECHO Y ARGADILLO

El rastriecho era para cardar las fibras del lino una vez quitada la corteza de la planta y la linaza.

De él se sacaban las fibras que con los fusos se retorció para hacer el hilo del lino.

Era una tabla de madera que en un extremo tenía en forma de círculo unos pinchos de alambre para cardar el lino.

En el otro extremo tenía un agujero donde se sujetaba con el pie, e impedía que no se moviese.

Una vez sacado el hilo se hacían madejas con el argadillo.

Este era una herramienta de madera con una aspa de cuatro brazos. Que giraba sujeto a un mástil por un eje fijo donde las aspas giraban, también de madera. En las terminaciones de cada brazo tenía para apoyar el hilo y al dar vueltas se hacía la madeja de hilo.



CARDAS, RUECA Y HUSOS

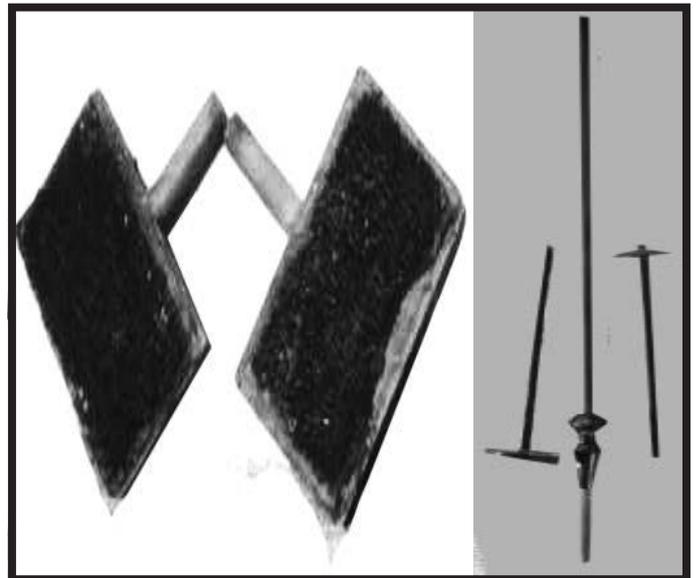
Herramientas para la elaboración del hilo de lana. Eran un rectángulo de madera lleno de púas de acero con un mango. Eran una par.

En medio se ponía la lana y se rastraba la una con la otra para afinar la lana. Lo que se denominaba cardar la lana. Lo que se conseguía era una lamina fina y esponjosa de lana para luego con los husos y la rueca hacer el hilo.

Los husos eran de madera terminando en un punta que hacía girar. Especie de peonza.

Al girar se iba retorciendo el hilo de esta forma se pasaba de la lamina suave de lana de las cardas a hacer el hilo.

La rueca era para sujetar la laminas de lana una vez cardada. Y de estas se iba torciendo ayudado del huso para sacar el hilo.



PALANGANERO

El palanganero se encontraba en los dormitorios y servía para el aseo personal. Se complementaba, además de la jofaina o palangana, con una jarra de loza o de metal para llevar el agua.

Era un mueble de madera o hierro de unos 85 centímetros de altura y por lo general con tres patas, donde se colocaba la palangana en lo alto encajada en un círculo metálico,

Debajo de la palancana se ponía la jarra ya que tenía una repisa debajo de la palangana para poner la jarra.

Con el paso del tiempo se le añadieron varios complementos con un espejo o toalleros para las toallas en los laterales.

El metal se sustituyó por una vistosa cerámica con dibujos de colores.

Hoy obras muy decorativas.



LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

BACINILLA



Una bacinilla, es un recipiente en forma de cuenco empleado para recoger los excrementos y la orina. Antiguamente fabricados en cerámica, loza, hierro y diversas aleaciones. Lo habitual es que dispongan de un asa.

Suele situarse debajo de la cama o en la mesilla para poder utilizarse de noche sin necesidad de acudir al cuarto de baño o cuando no hay uno disponible.

También es conocida por los nombres de orinal, bacinica, bacín bajo o pelela.

MAQUINA DE COSER



La antigua maquina de coser.

Maquina metálica que su maquinaria estaba debajo encerrada en un cajón de madera debajo de ella. La maquinaria era accionada por una manivela transmitiendo el movimiento por engranajes al mecanismo de la maquina.

PELLEJO



Pellejo es uno de los recipientes más antiguos utilizados por el ser humano.

Su utilización iba desde contenedor de agua, aceite y vino.

Recipiente hecho de cuero, generalmente de cabra, que, cosido y pegado por todas partes menos por la correspondiente al cuello del animal, que era por donde se llenaba o se vaciaba el liquido.

La parte del pelo lo que quedaba en el interior.

Se recubría el interior con pez para hacerlo mas impermeable.

LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

RADIO, TRANSFORMADOR Y TRANSISTOR

La radio, es un dispositivo electrónico que permite la recuperación de las señales vocales o de cualquier otro tipo, transmitidas por un emisor de radio mediante ondas electromagnéticas.

Se basaba en valvulas de vacío, inventadas por Edison.

Las valvulas fueron sustituidas por transistores, mas pequeños y eficientes.

Solían llevar un transformador para transformar la corriente eléctrica y adaptarla al voltaje de las valvulas para que estas funcionen.

Una vez inventado los transistores y adaptados a la radio, se hicieron los transistores que eran a la radios pequeños y móviles.

Estos se alimentaban por la energía de pilas.

La radio abrió los hogares al mundo exterior, recibiendo noticias del ámbito nacional e internacional y enterándose las personas de la realidad exterior.



GRAMÓFONO

El gramófono fue el primer sistema de grabación y reproducción de sonido que utilizó un disco plano. Era para reproducir sonidos previamente grabados. Inventado en el año 1890 y funciono hasta mediados de la década de 1950.

Tenia 4 partes principales, plato giratorio que era donde se ponía el disco con el sonido. Las pastillas que son las que traducen las vibraciones en sonido. La aguja sirve como punto de conexión único entre el propio disco y el gramófono. Y el brazo que era el que sostiene la pastilla y la aguja en su lugar mientras se gira el disco por debajo.

Sirvió para dar a conocer a los cantantes con su música y voces.

También conocida por gramola.



CÁMARA FOTOGRÁFICA

La cámara fotográfica o cámara de fotos es un dispositivo utilizado para capturar imágenes o fotografías. Es un mecanismo antiguo para proyectar imágenes, en el que una habitación entera desempeñaba las mismas operaciones que una cámara fotográfica actual por dentro, con la diferencia que en aquella época no había posibilidad de guardar la imagen a menos que esta se trazara manualmente. Todas ellas funcionaban por medio de un carrete o negativo donde se plasmaba la imagen para luego en el laboratorio, en una habitación oscura revelaban el carrete y obtener las fotos deseadas.

Hoy en día ya son digitales y no utilizan carrete sino una memoria donde se almacenan las imágenes.

Cámara de marca Lubitel.



LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

MALETAS



La maleta es un complemento habitual de viaje, con forma de caja y una o varias asas o asideros, usado para transportar ropa y otros enseres.

En la antigüedad eran con un esqueleto de madera recubierto de tela.

El agarradero era de cuero fijado a la maleta por unas argollas rectangulares metálicas.

Llevaban dos cerraduras en los extremos metálicas. En la parte de atrás llevaban una bisagra que accionaban la tapa para abrir y cerrar la maleta.

ESPETERA



Tabla con ganchos en que se cuelgan utensilios de cocina y determinados alimentos.

Era el lugar donde se colgaban los utensilios de cocina.

De madera con varios ganchos metálicos.

COCINA DE CARBÓN



La cocina de carbón se basaba en la quema de leña y carbón para proporcionar calor tanto para cocinar como para calentar la casa. Contaba de un depósito donde se quemaba la leña y el carbón y se hace el fuego, tapado por unas arandelas. Un tiro que rodea al horno y que servía de salida del humo por la chimenea. En esta chimenea había un cortafuegos y una puerta. El corta fuegos era para dar tiro al fuego, Y la puerta servía para limpiar la chimenea. Debajo del depósito donde se hacía el fuego otro depósito donde caían las cenizas con una puerta para acceder a ellas. En medio estaba el horno. Rectangular donde se asaban los alimentos con una puerta grande. En el extremo derecho de la cocina había un depósito rectangular que servía para calentar el agua. En la parte de abajo de este depósito tenía un grifo para sacar el agua caliente. Toda ella de hierro fundido.

LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

LEGRA DE CARPINTERO

Una legra es una herramienta manual para el tallado y el acabado.

Se utiliza para quitar pequeñas cantidades de material y relieves en superficies complicadas de tallar, allí donde generalmente se pueden causar resquebrajamientos.

Hay una amplia variedad de formas y tamaños.

Herramienta de madreñeros para vaciar la madreña por dentro.



BERBIQUI

El berbiquí es una antigua herramienta manual usada en carpintería y ebanistería para hacer agujeros en maderas.

Se trata de una herramienta con forma de círculo sujeta con una mano en la parte superior mientras que con la otra mano se transmite el movimiento rotativo. El otro extremo de la herramienta suele llevar una broca u otro utensilio para taladrar.

El segundo es accionado por una manivela que a través de unos engranajes el movimiento era transmitido a la broca, facilitando así la labor.

Esta herramienta es la precursora de los modernos taladros, inventados al sustituir el movimiento del manubrio por un motor.



ZUELA

La zuela es una herramienta para trabajar la madera.

Se trata de un tipo de hacha de mango corto y con la hoja dispuesta perpendicular a dicho mango. Sirve para desbastar, labrar, alisar, ahuecar, amoldar formas torneadas y esculpir tallas de madera.



LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

GARLOPA



La garlopa es una herramienta manual usada en carpintería, que sirve para cepillar y hacer rebajes, para rectificar listones o tirantes de madera, y para igualar el fondo de un rebajo donde no alcanza el cepillo, labrándolo paralelamente a la cara superior de la pieza.

Está compuesto por una caja de madera bastante larga para que se pueda agarrar cada extremo con una mano, que contiene un hierro estrecho y una cuña que le sirve de ajuste.

También existía el cepillo que era similar a la garlopa pero mas pequeño

CUCHILLAS DESBASTADORAS



Cuchilla de hierro con dos empuñaduras laterales que sirve para igualar las superficies de madera.

Empleado para hacer costillas para cestas de madera de avellano.

La segunda es para recortar el cuero y hacer determinadas formas.

SERRUCHO Y SIERRA



Un serrucho es una herramienta manual utilizada para practicar cortes, sobre todo en madera.

La hoja se va estrechando desde el mango hacia el final de la herramienta.

Básicamente se divide en mango y arma.

La sierra se compone de un bastidor, en el que se tiende una hoja dentada, que se tensa con una cuerda regulada por una clavija.

LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

PANDERO Y PANDERETA

El pandero cuadrado es un instrumento de percusión. Se hace con piel de cabrito o de cabra vieja, curtida en un baño de sal y cenizas, lavada y conservada en agua con sal. Posteriormente, se cose sobre un bastidor cuadrado de madera, de unos 35 centímetros cada lado, en cuyo interior se disponen varias cuerdas de tripa tensadas de lado a lado, que actúan a modo de bordón.

La pandereta es un instrumento musical de mano con tono indeterminado perteneciente al grupo de los tambores de marco. Este instrumento está formado por uno o dos aros superpuestos, de un centímetro o menos de espesor, provistos de ferreñas de latón, hierro o acero templado, y cuyo vano está cubierto por uno de sus cantos con piel muy lisa y estirada.

Instrumento muy popular en la antigüedad, por sus sencillez, y asequible al mundo rural.



CASTAÑUELAS

Las castañuelas son un instrumento musical de percusión, formado por dos piezas de madera unidas por un cordón.

De forma tradicional, la castañuela se sujeta al pulgar con el cordón que une sus dos mitades, que quedan suspendidas entre la palma de la mano y los dedos. Para hacerla sonar, ambas mitades se entrechocan con el movimiento de los dedos y un giro de muñeca.



CANDADO

Mecanismo para asegurar que puertas, tapas, cajones y otras cosas quedan cerradas, que es independiente de aquello que cierra.

Está compuesto por una caja metálica con una cerradura u otro mecanismo que permite abrir un gancho que sobresale de la caja, el cual se puede hacer pasar por una anilla o una cadena y se ajusta a la caja mediante presión.



LLAVE



Instrumento, comúnmente metálico, que, introducido en una cerradura, permite activar el mecanismo que la abre y la cierra.

ALDABILLA



Pieza de metal en forma de gancho colocada en el marco de una puerta o ventana que se hace encajar en una armella o hembrilla situada en la hoja de la puerta o ventana y sirve para mantenerla cerrada.

Son tres piezas una fija clavada en la madera. Otra móvil y la mas larga, que estaba sujeta a la anterior por un agujero que la dejaba móvil.

Esta se sujetaba en la parte contraria en una argolla o hembrilla clavada en la madera del cerco.

De esta forma sujetaba la puerta o ventana impidiendo que se abriese.

TARABICA



Pieza de madera giratoria que sirve para cerrar puertas o ventanas.

Puesta cerca del borde y en su posición horizontal sobresale del marco para encajar en una parte fija fuera de la puerta o ventana.

Gira por un agujero en el centro de la pieza donde hay un clavo o elemento fijo de metal que hace que gire.

LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

MASERA

Artesa con tapa para amasar el pan y guardarlo, salar el cerdo o guardar cacharros de cocina.

De madera.

Con una base rectangular levantada del suelo unos centímetros por cuatro patas. Teniendo dos compartimentos que se accedían a ellos a través de dos puertas.

Y encima de los anteriores compartimientos otro principal de una pieza, con tapa.

En el compartimento de arriba era el principal donde se hacía el amasado y se guardaban las hogazas una vez cocidas en el horno.

También se utiliza para salar las distintas piezas de carne procedentes de la matanza.

En todas las casas había una, puesta en la cocina.



ARCA DE MADERA

Arca de madera es un deposito de madera para guardar en ellas la cosecha de cereales

Disponía de una tapa para preservar el contenido de los roedores.

En la parte trasera y arriba tenia una bisagras que hacia que la tapa girase y ajustase al deposito.

Solían tener en las esquinas un refuerzo de metal, escuadras, para unir las tablas y hacer mas consistente el deposito.

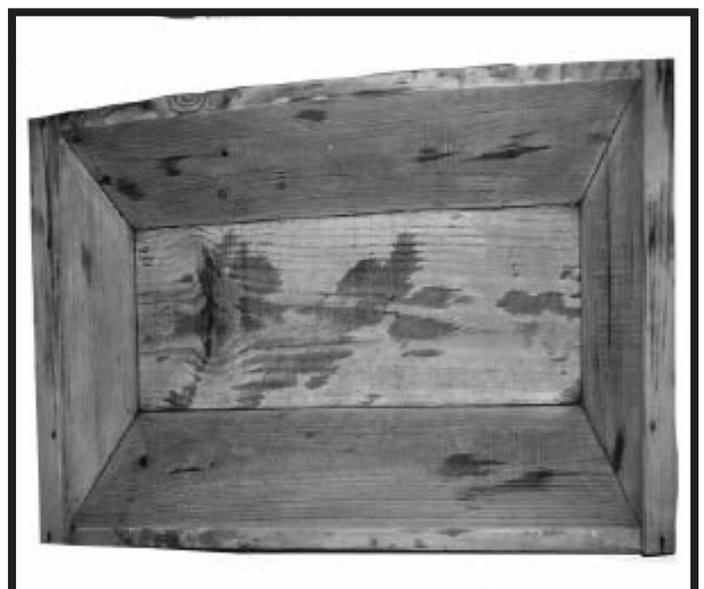
Solían tener una tablas que dividían el deposito en varias zonas. Estas servían para depositar diferentes tipos de cereales y que no se mezclaran. Esta eran móviles, pudiéndolas quitar o poner.



ARTESA

Artesa es un recipiente cuadrilongo con forma de tronco de pirámide invertida, con rebordes opcionales.

El modelo de madera se ha utilizado durante siglos para hacer trabajos de la matanza, como los distintos adobos.



LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

FORCÓN Y RASTRO



El forcón y el rastros eran dos herramientas fundamentales para el trabajo de recogida de la hierba. El forcón u horquilla con la parte de los dientes de hierro y un mango gordo de madera. Los dientes eran para pinchar la hierba y juntarla. El rastros todo de madera especie de peine con un mango largo. Se empleaba para rastrellar la superficie de los prados y atropar la hierba mas pequeña que se quedaba después de atroparla con el forcón.

GABITO



Herramienta para mesar la hierba del pajar. La hierba se guardaba en el pajar y por carecer de espacio esta se solía apretar estando muy compactada. En el invierno para dársela de comer a las vacas había que sacarla o mesarla del pilón. Con esta herramienta se introducía entre la hierba y luego al tirar de el sacaba la hierbas por el gancho que tenia en la punta. Tenia dos partes el gancho de hierro y el mango de madera. El gancho como se puede ver en la imagen terminaba en un pincho afilado y en la otra parte era redondo para encajar el mago de madera. También llamado mesón de que mesaba la hierba.

HOZ



Apero de labranza que sirve para segar. Está compuesto de una hoja estrecha y curva, con filo o con dientes muy agudos y cortantes por la parte cóncava, unida a un mango corto de madera y se maneja con una sola mano. Se empleaba para segar los cereales una vez maduros y luego llevarlos a la eran para trillarlos.

LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

PALA DE ENFORNAR

Herramienta de madera de una sola pieza que se utilizaba para meter y sacar las hogazas de pan del horno.

Tiene un mango largo redondo y termina en un rectángulo redondeado por las esquinas del tamaño mayor de una hogaza para que esta cogiese encima de ella.

El mango tiene que ser largo para llegar a todas las partes del horno para distribuir por toda su superficie las hogazas desde fuera de él.

También utilizada para manejar el grano en la era principalmente.



MARTILLO, YUNQUE Y CACHAPO

Cuando la guadaña se afila muchas veces, el corte se va quedando romo y hay que ponerlo más delgado, esto se hace con los fierros de cabruñar. Hay una parte que se clava en la tierra, se llama yunque, en la cual se coloca la guadaña, la otra parte es el martillo, con él que se golpea la guadaña por el filo para que el corte quede más delgado y después poder afilar.

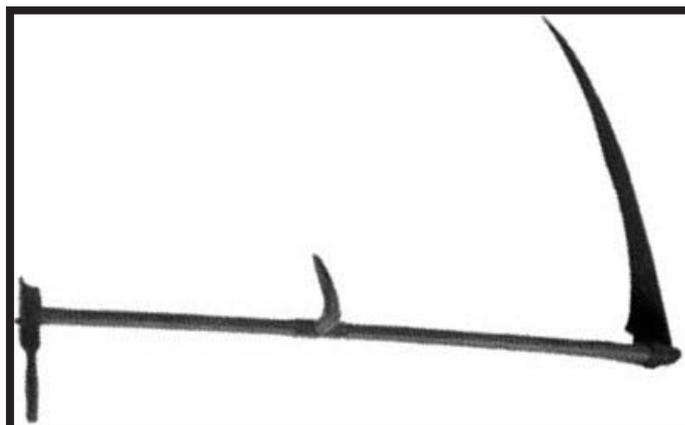
El cachapo es un recipiente normalmente de cuerno o de madera empleado para llevar el segador la piedra de afilar la guadaña con agua. Llevaba un enganche para ponerlo en el cinturón del segador. Estas tres herramientas eran esenciales para el segador y que su guadaña, herramienta principal estuviese de forma óptima para desarrollar su trabajo.



GUADAÑA

Es una herramienta compuesta de una cuchilla curva insertada en un palo normalmente rígido, usada para segar hierba, cereales o forraje para el ganado.

Teniendo dos empuñaduras, una para cada mano. También es el símbolo de la muerte.



LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

MAQUILA



Cantidad de grano, harina o aceite que corresponde al molinero por la molienda.
Este era un recipiente de madera con el que se medía la parte que correspondía al molinero por moler el grano o de harina.

ROMANA



La romana es un instrumento que sirve para pesar, compuesto por una palanca de brazos muy desiguales, con el fiel sobre el punto de apoyo.
El cuerpo que se ha de pesar se coloca en el extremo del brazo menor, y se equilibra con un pilón o peso constante que se hace correr sobre el brazo mayor, donde se halla retrasada la escala.
Su utilización corresponden a los tiempos de la Roma antigua.
Toda ella metálica.

CUARTAL



Medida para el cereal.
Recipiente de madera, a veces con refuerzos en los bordes de chapa, utilizado para medida del grano. Una vez lleno hasta arriba, con un rasero se pasaba por los bordes que tiraba el sobrante quedando la medida exacta.
El peso para cada cereal es diferente siendo para el trigo de 11`5 kg. para el centeno de 10 kg. y para la cebada de 8 kg.

LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

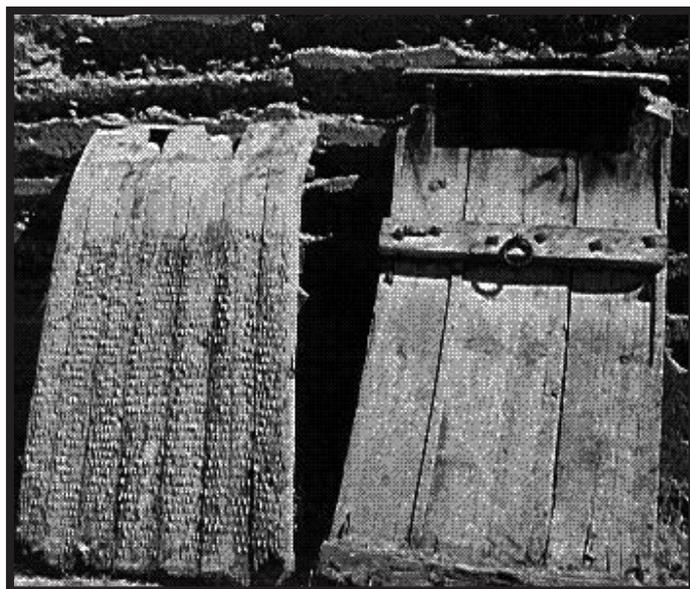
TRILLO

Un trillo es una apero o antigua herramienta agrícola que se destinaba a separar el trigo de la paja, es decir, a trillar. Es un tablero grueso, hecho con varias tablas, de forma rectangular o trapecial, con la parte frontal algo más estrecha y curvada hacia arriba (como un trineo) y cuyo vientre está guarnecido de esquirlas cortantes de piedra (lascas), o de sierras metálicas (cuchillas).

Se colocaba encima de la paja con el grano y se daba vueltas por encima de ella tirado por la pareja de las vacas.

Con las piedras que llevaba incrustadas en la base era con lo hacia que se separase el grano de la paja.

Normalmente iba uno encima de el que era el que dirigía el recorrido de la pareja de las vacas.



MANAL Y BIELDO

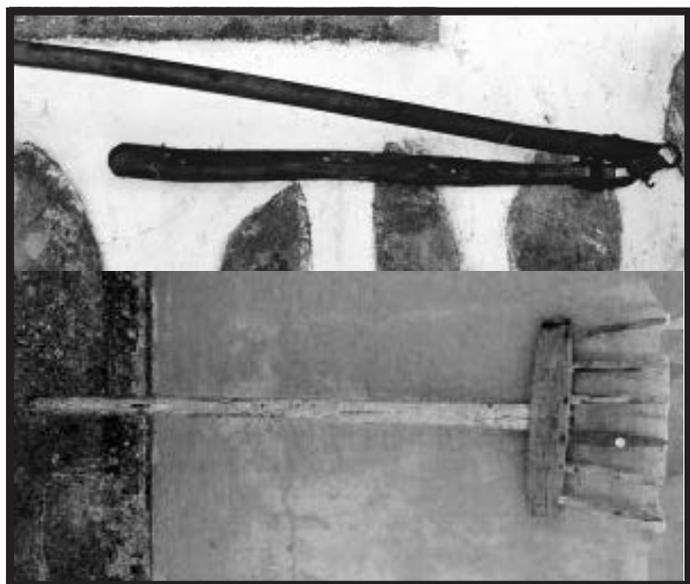
Herramienta de utilizada para trillar a mano los cereales.

Contiene dos piezas de madera unidas por unas correas de cuero. Una pieza larga y mas gruesa que era con la que se golpeaba el cereal y otra mas fina para agarrarla con las dos manos.

El bieldo es un apero de labranza compuesto por un mango largo de madera con un palo centrado en perpendicular en uno de sus extremos del que salen tres o cuatro puntas paralelas en forma de dientes.

Se emplea para aventar y mover la paja o el cereal cortado.

Los dos empleados y necesarios en la eras para realizar la trilla.



CRIBA

La criba es un utensilio que se emplea para limpiar el grano de los cereales de la paja, el polvo y otros sólidos no deseados con que se haya mezclado.

De forma circular y una base bien de cuero o de metálica con agujeros por donde salen los granos y quedando arriba la paja.

Con un borde de madera por el extremo.

También llamado ceranda.



CARRO



El carro era de lo que mas se empleaba ya que era el medio con que se hacia el transporte que tenían, tanto para acercar otras herramientas al lugar de trabajo como para transportar las cosechas a casa. El carro era de madera casi por completo el metal de hierro apenas se empleaba en la construcción del carro. Las distintas piezas solían ir encajadas. El metal empleado era para las yantas de las ruedas, el eje, el buje, los tornillos para la sujeción del eje, pletinas, tuercas, arandelas, las corras, puntas para clavar las tablas del piso del carro y unos clavos para sujetar las cambas.

El carro se dividía en dos piezas la vara y el rodal. Las cievas eran los laterales de la caja. Estas solían tener unos 40 cm. de altas.

Para transportar la hierba se empleaban las perniechas. Especie de valla que se ponía encima del carro para que tuviese mas capacidad de carga.

TRILLADORA



Una trilladora es una máquina agrícola que separa el grano de trigo y otros cereales de la paja.

Impulsada con un motor y un polea que unía el motor a la trilladora y hacia que diese vueltas un cilindro en su interior, todo lo ancho de la maquina. El cual al pasar las espigas entre el cilindro y la chapa, desgranaba los granos y los hacia caer por el frente de la maquina y la paja era expulsada por su trasera sin los granos.

De esta forma se separaba el grano de la paja. Quedando junto el grano la poisa o cáscara que envuelve los granos de los cereales.

Esta maquina tenia ruedas para desplazarla.

AVENTADORA



La aventadora era una máquina que cribaba y aventaba los granos de trigo, cebada y otros similares, limpiándolos de restos de paja, granzas y otras impurezas por medio de corrientes de aire y vibración.

Maquina de tracción manual, accionada por una manivela.

Una vez echado el grano con la poisa en una tolva en su parte de arriba con el movimiento transmitido a unas cribas que tenían un movimiento y con el aire producido por unas aspas se separaba, consiguiendo que el grano quedase limpio de impurezas.

Tenia ruedas para poder desplazarlas.

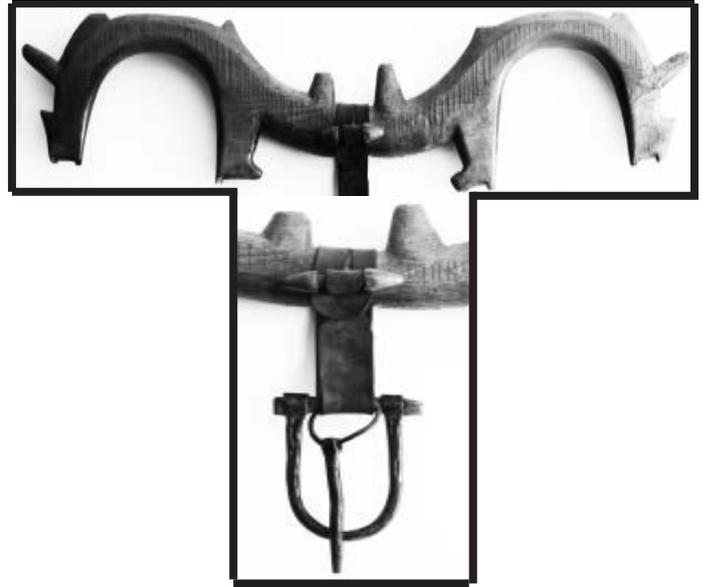
LOS UTENSILIOS DE LA ABUELA

YUGO

Instrumento de madera al cual, formando yunta, se unen por la cabeza de los bueyes, y en el que va sujeta la lanza o pértigo del carro, el timón del arado, etc.

Tiene dos medios círculos o camellas donde se ajustaba a las cabezas de los animales y por medio de unas correas se les ajustaba a la cabeza quedando las sujetas al yugo los dos animales.

Y a la mitad del yugo por medio de correas se ataba el pértigo del carro, el timón del arado, etc, pudiendo arrástralos con la fuerza de los animales. Esta correa se llamaba mediano.



GRADA

La grada es una herramienta que se utiliza en agricultura para tapan los surcos, allanar la tierra y deshacer los terrones o cascotes de tierra que quedan en la superficie tras el arado, de forma que la tierra quede suelta. Además se usa para cubrir las semillas tras la siembra dejándolas a poca profundidad.

De madera, de forma triangular y consta de varios dientes o púas montadas sobre una base, con un tirador en la parte delantera que puede ser enganchado a las parejas de vacas.



ARADO DE MADERA Y DE VERTEDERA

El arado es una herramienta de labranza utilizada en la agricultura para abrir surcos en la tierra y remover el suelo antes de sembrar.

El primero de madera procedente de los romanos. Todo el de madera no siendo la reja que era de hierro. Con lo que se abría el surco.

Empleado para hacer el surco para sembrar.

El segundo de vertedera, mas sofisticado que el anterior todo metálico no siendo el timón o parte que lo unía con el yugo de la pareja.

Este por medio de un eje es podía cambiar la vertedera de derecha a la izquierda.

El arado de vertedera hacia el surco mas hondo que el de madera. Con la movilidad de la vertedera ponía la tierra siempre hacia el mismo lugar.

Empleado para remover la tierra o prepararla antes de sembrar.

