## ÍNDICE

PRESENTACIÓN
1. ACRICULTURA9
LABORES         Labores en las tierras de secano       10         Arar, binar, sembrar, estercolar       10         La siega del cereal       12         La trilla       14         Labores propias del olivo       16         Labores propias de la vid       17         Labores en las tierras de regadío       19         Labores en los árboles frutales       21         Labores en los jardines       23
HERRAMIENTAS Y ÚTILES AGRÍCOLAS
Para arar y dar una labor
Para cavar26
Para segar las mieses
Para el acarreo de mieses y otros productos29
El carro
Arreos de las caballerías30
Para la trilla
La trilla
Para después de la trilla: separando el grano de la paja33  Para la molienda
Molinos, aceñas y tahonas
La almazara
Elementos de la almazara
El lagar o bodega
Lugares y objetos alrededor del vino
Medidas tradicionales: peso, longitud,
superficie y volumen
Evolución de los aperos de labranza40
Máquinas utilizadas en la siega y la trilla40
PRODUCTOS
La elaboración del pan43
El pan de antaño43
El horno44
Una receta de pan casero45
Variedades de pan46
Variedades de trigo46
La elaboración del aceite48
Transporte y almacenamiento de la oliva48
Extracción o elaboración del aceite48
Variedades de aceituna49
Variedades de aceite49

La elaboración del vino	50
El sistema tradicional	
El orujo y el aguardiente	
Productos por zona y época de siembra	
	F
LA AGRICULTURA ECOLÓGICA	2.0
Entre la tradición y el futuro	56
2. GANADERÍA	57
LAS ABEJAS	
Los individuos que componen la colmena	58
Partes de que se compone la colmena	
El trabajo de las abejas	
El trabajo del colmenero	
Asegurar la continuidad de la colonia	00
	61
o el enjambre	
Los movimientos de las abejas	
Gastronomía: la miel y sus derivados	63
LAS CABALLERÍAS	
Variedades de asno, mulo y caballo	64
Aspectos generales	68
LAS CABRAS	
Cabritos, chivos y demás	69
Las labores	
Aspectos generales	
Recetario	
El queso de cabra	72
EL CERDO	
El eje de la alimentación española	74
Las bondades del cerdo de antaño	74
Aspectos generales	75
Viejas tradiciones: la matanza	
El ritual de la matanza	
Recetario	
Necetario	
GALLOS, GALLINAS Y POLLOS	
Del corral a las modernas explotaciones	90
Recetario	82
OVEJAS Y CORDEROS	
La oveja, un animal «de secano»	83
La trashumancia, las cañadas reales	
y el Honrado Concejo de la Mesta	84
Definición y variedades	
Aspectos generales	
Recetario	
El queso de oveja	58

LA PALOMA	Instrumentos	121
Un animal perseguido90	Fases que comprende la elaboración de velas	122
La colombofilia90	•	
La colombicultura91	LOS HERRADORES	
Definición y variedades92	Acciones propias del oficio	123
Aspectos generales93	Piezas e instrumentos	
Recetario93		
	LOS HERREROS	
VACAS, TOROS Y NOVILLOS	La importancia de la fragua	124
Leche, fuerza de tiro y carne94	Herramientas	
Definición v variedades		20
Aspectos generales95	LOS RESINEROS	
Recetario	El antiguo oficio de las zonas de pinares	127
El gueso de vaca	Sistemas de resinación	
Zii queso de vaed	Acciones	
LA CAZA	El producto	
Modalidades 99	Instrumentos	
La cetrería: historia y adiestramiento	mstrumentos	(2)
Aves características	LOS TEJEROS	
Montería y volatería	Fases en el proceso de elaboración de tejas,	
	ladrillos y baldosasladrillos y baldosas	120
Aspectos generales		
Recetario	Instrumentos	
A A DESCA EN PÍOS VI AGOS	Los productos	132
LA PESCA EN RÍOS Y LAGOS	LOGERADITEDOS	
De recurso alimentario a mero deporte	LOS ZAPATEROS  Herramientas	122
Instrumentos, artes de pesca	Herramientas	133
Recetario		125
	OTROS VIEJOS OFICIOS	135
<b>3. OFICIOS</b> 105	4 1 4 6 4 6 4 W 6 11 6 6 7 1 T 6 6	1.00
	4. LA CASA Y SUS OBJETOS	169
LOS ALBAŇILES		
Artesanos casi perfectos	LA CASA RURAL TRADICIONAL	170
Herramientas	Dependencias de la casa	
Evolución en el tiempo de las máquinas	Materiales de construcción	171
y útiles de albañilería108		
	RECIPIENTES Y OBJETOS CASEROS	No. of the Position
LOS ALFAREROS	Vasijas: de todos los tamaños y formas	
Moldeando el barro con las manos110	Arcas y muebles: mobiliario rústico	
Fases en el proceso de elaboración110	Cestas: antes del plástico	
Herramientas	Cubos: transportar el agua	
	Complementos de cocina: antes de los electrodoméstico	s183
LOS CANTEROS	Limpieza: poco más que escoba y recogedor	185
Maestros del mazo y el cincel112	Higiene personal: agua al alcance	186
Herramientas112	El lavado de ropa: siempre a mano	187
	Iluminación: de la vela al quinqué	188
LOS CARPINTEROS	Calefacción: para caldear la estancia	189
Herramientas	El fuego del hogar: alrededor del fuego	190
Las maderas116	Pesas: sencillas y fiables	191
Otras herramientas y útiles de carpintero118	•	
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	ÍNDICE ALFABÉTICO	192
LOS CEREROS		
Fabricantes de velas	EL AUTOR	199