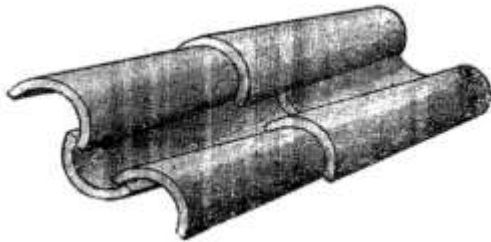


Como hacer TEJAS de BARRO

Por Luciano Torres Díaz

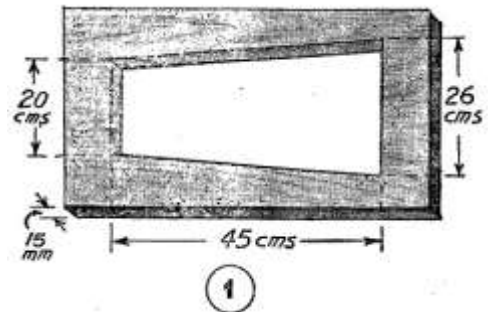


He aquí una interesante industria casera: se trata de la fabricación de tejas de barro cocinadas al horno; el procedimiento es completamente simple y barato.

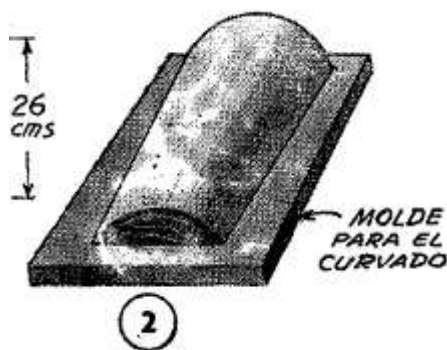
Prepárese un molde de madera de la siguiente medida exterior: largo 0,60, ancho 0,30 y espesor 15 mms. ; una tabla de 3/4" de espesor bien cepillada puede servir muy bien para tal objeto.

En el centro de la tabla hágase un calado trapezoidal exactamente en la forma indicada en la figura 1; este trapecio debe tener las siguientes medidas: base mayor 0,26, base menor 0,20, largo 0,45.

A continuación hágase un molde también de madera empleando dos tablas, una para la base del molde y la otra para el macho que forma la curvatura de la parte interna de la teja. El procedimiento del curvado es muy sencillo; se tomará una teja corriente cuyo desarrollo interno corresponderá a la medida antes indicada; en ambos extremos de la madera a curvar se efectuará la marca correspondiente con ayuda de un lápiz, luego con un formón y una raspa gruesa primero y fina después se redondea la superficie a la marea indicada con el lápiz.



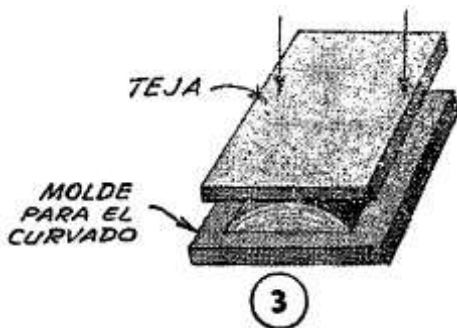
Preparación del barro



Hágase una fosa de las siguientes medidas: largo 1 m., ancho 0,70, profundidad 0,80. La tierra extraída de esta fosa se desmenuza con todo cuidado; un trabajo fácil es hacerla pasar a través de un tamiz apropiado y de manera que la misma quede completamente pulverizada. El fondo de la fosa debe ser pisonada de manera que ofrezca cierta resistencia e impermeabilidad; terminado esto se vuelca en la fosa unas cuantas paladas de tierra pulverizada, luego tres o cuatro baldes de agua, después otras tantas paladas de tierra y otros, tantos baldes de agua y así sucesivamente.

Cuando la fosa se encuentre más o menos llena se procede a revolver el barro con ayuda de una azada; este trabajo debe efectuarse con toda precaución de manera que el barro se compacte, íntimamente y presente un aspecto lechoso y consistente. Una vez obtenido esto, lo cual se logra después de un buen período de amasajado, se cubre con agua hasta que el líquido cubra totalmente la fosa, a continuación se cubre la misma con tablas o ramas apropiadas y se deja en estas condiciones por espacio de dos o tres días y según las condiciones climatéricas, todos los días se observa la fosa cuidando que el barro se mantenga en forma sumamente pastosa, si es posible se mantendrá en su superficie una leve capa de agua. Esto se hace con el solo objeto de decantar el barro de los posibles granos de arena que pueda contener, al término de lo cual el barro queda en condiciones para su moldeo respectivo, lo que se conoce por su forma pastosa.

Fabricación de la teja



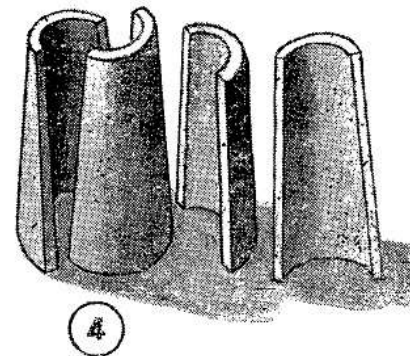
Tómese una porción de barro con ayuda de una cuchara de albañil, aplíquese en el molde, figura 1, el cual estará apoyado sobre una mesa plana y aplástese el barro de manera que su moldeo sea compacto. Efectuado esto se extrae el molde con ambas manos, dejando sobre la mesa el barro ya moldeado en forma trapezoidal. La pieza tratada en esta forma se deja orear por espacio de 15 a 20 minutos y según la temperatura ambiente, pero mientras tanto el operador continuará haciendo otras piezas.

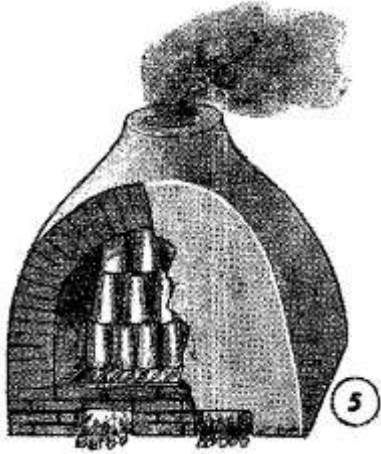
Curvado

Tómese la pieza oreada y colóquese sobre el molde en la forma indicada en la figura 3 (obsérvense las flechas). Tales flechas indican que el operador presionará levemente con las manos sobre el block de barro para hacer que la misma se adapte a la curvatura del molde. Si en este caso se notara alguna fisura, mójese levemente la pieza de barro, ello será suficiente para hacerla desaparecer; las tejas así tratadas se colocarán sobre una superficie plana en la forma indicada en la figura 4, en estas condiciones se dejarán secar exponiéndolas a] aire y al sol por espacio de uno o dos días al cabo de los cuales se procede al horneado respectivo.

El horneado se verifica dentro de un horno como el representado en la figura 5. Las tejas deben colocarse en el interior del mismo en la forma representada en la figura 4, vale decir el piso del horno debe poseer un rejado de hierro o mampostería de manera que las lenguas de fuego que se producen debajo de la misma pasen a través de las tejas apiladas en la forma indicada.

El horneado debe ser lento porque de lo contrario la contracción violenta del material a tratar hace que las mismas se quiebren con facilidad.





El término del horneado se conoce por el color rojo característico que toman las tejas al finalizar su cocción.

Videos ilustrativos:

- 1.- [Teja, ladrillo y baldosa](#)
- 2.- [Así se hace, teja de media caña](#)
- 3.- [FABRICA DE TEJAS FAMILIA LUNA 1](#)
- 4.- [FABRICA DE TEJAS FAMILIA LUNA 2](#)