

aromáticas, aceites esenciales y miera, hemos podido conocer el proceso de elaboración de este producto y los lugares antiguos donde se elaboraba, diversos parajes con abundancia de enebros. El horno interior se rellena desde arriba con trozos de cepas de enebro. Una vez cargado se cierra herméticamente la apertura superior. Envolviendo este horno (de ladrillo en las mereras más antiguas y de hierro en las más modernas) existe una cámara que se carga de leña y enciende (Figura 5).

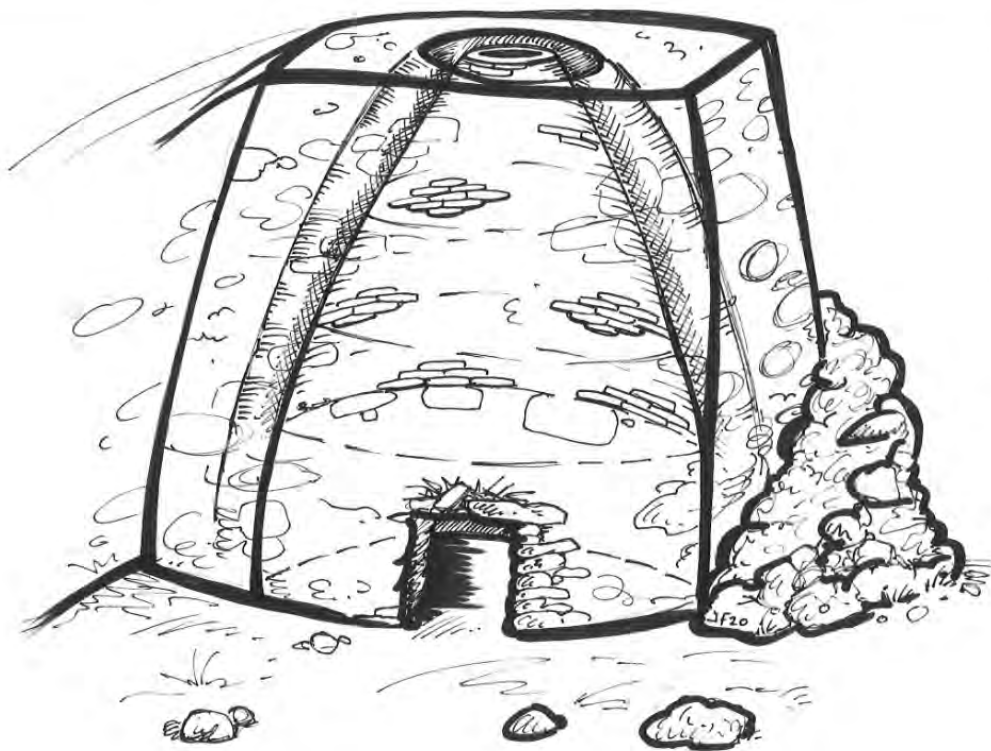


Figura 5. Esquema de una merera antigua, de piedra, conservada en Ossa de Montiel. Consta de un horno interno de unos 150 cm. de diámetro y 3 m. de altura, con la base de mampostería (en el dibujo la pieza central). En la base presenta una boca de descarga. A unos 120 cm. de su base se comienza a cerrar por aproximación de hiladas con ladrillos dispuestos a cuchillo hasta la boca de carga. Entre este horno y el muro de piedra que lo recubre hay una cámara de combustión de unos 50 cm. de anchura abierta en la parte superior de la merera. Aunque la planta del horno interior es circular, la estructura de mampostería que recubre el horno es de planta cuadrada de unos 4 m. de lado. En una esquina de la merera está la rampa de carga por donde se subía tanto la madera de enebro como la leña para la destilación (Dibujo: José Fajardo).