

Localidad - El Barrial
Escuela - Nacional N° 138
Nombre de la persona - Juana N de Vera
Edad 35 años
Nombre del Director - Dominga Ortiz de Molina
Edad 27 años

Modo de teñir lanas

Para teñir de color amarillo se hace hervir jarilla y en esa agua se ponen los hilos después de haberlos pasado por agua de alumbre.
También se teñe amarillo con cáscara de chañar y con manzanilla del campo.
Se teñe café con raíz de lata

Localidad - El Barrial
 Escuela - Nacional N.º 138
 Nombre de la persona - Juana Rde Vera
 Edad - 35 años
 Nombre del Director - Dominga Ortiz de Molina
 Edad - 27 años

Quesos y quesillos

En grandes saques de cuero, se echa la leche des-
 pués de colarla.

Después se le echa un pedazo de cuajar de a-
 nimal vacuno y se la mezcla bien.

Una vez que la leche está cuagulada, se le
 saca el suero y se la amasa con sal en bateas.

Esa masa se la pone en aros de madera
 y se la aprieta despacito para que salga el suero
 que podía haber quedado. Terminada esta
 operación, se pone el queso sobre una piedra
 lisa y se lo aprieta con otra hasta el día siquien-
 te que se lo saca del aro y ya está en condi-
 ciones de comerlo.

Para hacer los quesillos, se cuagula
 la leche en la forma ya indicada y se le sa-
 ca también el suero. De antemano se tiene una
 olla con agua en el fuego para que se vaya
 calentando pero sin dejarla hervir.

Se toma un pedazo de cuajada y se la echa
 en el agua caliente donde se la deja duran-
 te diez minutos - Se la saca y se la aprieta
 entre las manos para que se salga el suero.

Se la vuelve a echar en el agua y se
 la saca nuevamente - Esta operación se re-
 pite varias veces hasta que la masa no

hervir
 los des-
 de alumbre.
 áscara
 upe.

tiene suero -

Se la aplana en forma de una torta y se la pone al aire.

Para hacer la manteca se pone un poco de suero blanco en una vasija enlozada y se la tapa bien -

Después de ocho días se recoge en una fuente toda la grasa que se levanta por encima del suero. Se la bate bien, se la lava y se le echa sal,

Localidad - El Barrial
 Escuela - Nacional N° 138
 Nombre de la persona
 que dió las recetas - Juana N de Vera
 Edad - 35 años
 Nombre del Director - Dominga Ortiz de Molina
 Edad - 27 años

Para las recaladuras

Se hace una humita de hojas de algarrobo blanco y envuelta en un trapo húmedo, se la entierra en el fuego. - Una vez que está bien caliente, se la saca y se la abre espolvoreándola después con sal se la aplica en el dolor lo más caliente que se pueda.

Para las safaduras

Se sacan las fibras de un pedazo de madera de algarrobo blanco y se muelen hasta reducirlos a polvo. Este polvo se frie en grasa fino ó en aceite, se pone todo sobre un pedazo de trapo, se espolvorea con sal y comino y se aplica en el dolor.

Para la indigestión

Se hace hervir un poco de quebracho blanco y se le agrega sal de cocina y aguardiente y se toma.

Para evitar la transpiración en los pies

Se hace hervir un poco de jarilla y con esa agua se lava los pies.