

la guardia ella apuntaba para hacer la primera descarga.

Cuando de improviso apareció un Sr. de aspecto muy grave: montaba un hermoso caballo con chapaduras de oro su montura y todo el herraje y le dijo "Alto" porque están por matar a este pobre? cual es la causa? Entonces uno de los jueces presentes contestó: porque y le leyó la sentencia.

Entonces con gesto grave alzó su vara dicho señor y le dijo están por hacer una muerte injusta. Leván tres amigos y siganme todos lo siguieron con dirección al cementerio. El Sr. le dijo "voy a la tumba en donde descansaba el muerto" y así fue. Llegaron a la tumba donde fue enterrado Pedro, que así se llamaba en vida el muerto y el que fue el Sr. Pego el Sr. con su vara en la sepultura donde descansaba los restos del finado y le preguntó: Pedro, quin fue el autor de tu muerte? Entonces el difunto contestó desde el fondo de la tumba fue

Juan el de el número 6 unos de mi compañeros
El Sr. este dió una lección a todos el pueblo de
que en este mundo juzgan cosas injustamente
A este hombre lo iban a matar siendo inocente
si yo no intervenia en esto pero de hoy en
adelante, les servirá de lección" El Rey estaba allí
Ahora le pido terminantemente que se le
devuelva a este hombre todo lo que le han
hecho perder, todo lo que fue de él." Y les
puro un plazo.

Ya usted le dijo al presidiario este
servicio le hecho por ti, porque cierto día
se acuerda me prendió una vela del lado
inverso esa santito tan viejo que halló en
he sido yo.

Se despidió de todos y reventó y se fue
al infierno, había sido el diablo

Am

Una, dos, tres, cuatro
 una vieja mató un gato,
 con la punta del zapato,
 y en la calle veinticuatro
 el zapato se rompió
 y la vieja se em - bro - mó

A la una sale la luna,
 a las dos, suena el reloj,
 a las tres vino Andres
 a las cuatro sale el gato
 a las cinco sega el trigo
 a las seis vino el rey
 a las siete el burro te apriete
 a las ocho me dan vizeochos
 a las nueve ni se mueve
 a las once Don Emilio Ponce
 a las doce le dan coces
 y las trece terminaremos
 que te parece?

FOJA NO

REGISTRADA

[16 bis]



**CAJA NACIONAL
DE
AHORRO POSTAL**

DIRECCIÓN TELEGRÁFICA
"AHORROPOST"
BUENOS AIRES

Practicar el ahorro postal no solo importa contribuir a la grandeza de la Nación, sino que es la mejor forma de labrar la propia independencia económica.

LA CAJA NACIONAL DE AHORRO POSTAL

opera por su Casa Central:

CALLAO Y B. MITRE

y por 935 oficinas de Correos habilitadas en toda la República.

Los depósitos son inembargables, están bajo la garantía de la Nación, y gozan del 4^o/o de interés anual acumulativo.

Las mujeres casadas y los menores pueden operar por sí solos.

Para abrir o acrecentar una cuenta basta \$ 1, en efectivo, o un boletín integrado con estampillas rojas de ahorro postal de 1/2, 1 y 2 cts. que obsequia el comercio y se venden en las oficinas de Correos.

INSTITUCIÓN ARGENTINA DE CIEGOS

LEY N.º 9339

PREVENCIÓN DE LA CEGUERA EN LOS RECIÉN NACIDOS

La conjuntivitis de los recién nacidos produce la tercera parte de los ciegos, esta enfermedad, se **CONTAGIA** en el acto de nacer.

ES MUY FACIL DE EVITAR, por consiguiente la **PARTE-RA** y la **CUIDADORA** son responsables de la ceguera de 33 sobre cada 100 ciegos.

Procédase del modo siguiente:

- 1.º Con las manos muy bien limpias, lávele los ojos **INMEDIATAMENTE** de nacido: primero los párpados, abra éstos después y déjele caer adentro unos chorritos de agua hervida tibia, séquelos en seguida.
- 2.º No use para esta limpieza otra cosa que **ALGODON HIDROFILO ESTERILIZADO** que cambiará todas las veces que haya tocado con él al niño.
- 3.º Repítase la operación durante una semana.
- 4.º Si dentro de la semana de nacido el niño, o más tarde se le hincha uno o los dos párpados, se ponen colorados, o tienen una secreción cualquiera, **ACUDA INMEDIATAMENTE AL MEDICO**, puede ser la terrible enfermedad **QUE DEJA CIEGO EN HORAS**.

CUMPLAN LOS PADRES CON ESTE REQUISITO Y EVITARÁN A SU HIJO LA MAYOR DESGRACIA QUE PUEDE OCURRIRLE

20

[16 bis]
UNA RAYA

A.P. 2



CONSEJO NACIONAL
DE
EDUCACION

A Pastores
Ana M. Castillo
Cra. 36 Los Baños de Guadalupe
Tolima

Zucumbé



FOJA NO

REGISTRADA

3
A
17
Cuaderno

De
Folklóres Argentino

Continuación del 1.^o
Revista Nacional No. 36
Los Quiémes Feia de
Tucumán
Amor y Bastillo

Supersticiones 18

Del gallo

Cuando golpea las alas y canta el gallo en la puerta de la casa es una señal de visita.

La pava

Cuando, en la pava se pega una brasa también es una señal de visita, pero esto tiene su contenido según en la parte que la brasa se haya pegado.

Si este se ha pegado al lado del pieo la visita será una persona de buen corazón; y si en el asiento, la persona será una calumniadora. Ahora si la brasa que se ha pegado es apagosa la visita será un viejo; y si es viva será un joven el visitante.

El picaflores

Si el picaflores vuela alrededor de alguna persona, ésta tendrá buenas noticias.

El párpado

Cuando baila el párpado del ojo

derecho alegría cuando el izquierdo
tristeza.

==== El oído ====

Cuando en el oído se siente un
chillido se dice que alguna persona
está pensando en ese momento; y
para saber quien puede ser, se pide
que se le diga un número cualquiera
y entonces se busca en el abecedario
la letra que da con el número dado
y se piensa que persona se conoce
con ese nombre, entonces dicha
persona es quien se acuerda en esos
momentos.

==== El caballo ====

Cuando se ve un caballo blanco es
indicio de alegría cercana.

==== El pie ====

Cuando al caminar se ha doblado el
pie derecho es suerte, cuando el izquierdo
es al contrario.

==== Del ojo ====

Cuando se ve un ojo es señal
que se encontrará alguna persona

conocida o de la familia.
y para esto hay que tocarse ~~la rodilla~~ la rodilla
y decir, tras de un dragon un amigo,
tras de el amigo, la prenda que
adora mi corazón.

— De los objetos —
Cuándo de las manos se cae cualquier
objeto se dice que la primer letra del
nombre del objeto caído es la de la
persona que está acordándose.

— El labio —
Cuándo una persona está comiendo
y se muerde el labio es una señal
que en ese momento está con hambre
un miembro de la familia.

— De la oreja —
Cuándo se siente arder la oreja
derecha es señal que alguien está
hablando para bien, cuándo la
izquierda es para mal.

— Del vestido —
Cuándo al ponerse el vestido está
al revés es señal de regalo

— Del codo —

Cuando se ha sufrido un golpe en el codo, sorpresa.

— De la mosca —

Cuando una mosca da vueltas a una persona es señal de muerte de algun pariente.

— De las mariposas —

Cuando en el techo de la casa se encuentra varias mariposas negras es señal de luto.

— De los frutos —

Cuando una planta carga en un año muchos frutos es señal de fatal agüero para el dueño de casa.

— Los peces —

Cuando un año es abundante en peces es señal de que será un año pestoso.

— De los perros —

Cuando los perros lloran de noche.

es una señal de que han visto
algún espíritu.

20

— El ventero —

Cuando un ventero canta en el
patio de la casa es señal de
buenas noticias.

— Un tuerto —

Ver un tuerto es yeta.

— De un negro africano —

Ver un negro africano es buena suerte

— Del marinero —

Ver un marinero es grandes noticias
y para esto hay que tocar la
corbata del marinero.

— Jorobado —

Ver un jorobado es suerte y para
esto hay que morderse el dedo
menique inmediatamente de verlo

— Mujer coja —

Ver una mujer coja, desgracia

— El gato —

Cuando el gato se lava la cara visita

3
A
— La escoba —

Cuando cae la escoba, visita.
Ahora, cuando la visita no se va
liquero hay que poner la espiga
para arriba.

— Los objetos —

Cuando cae cualquier objeto, visita

— Cristales —

Cuando de noche se quiebra
cristales es señal de muerte.

— Las estrellas —

Cuando se ve correr una estrella
se pide en esos momentos tres
coras de lo que uno más desea
conseguir.

— El hornero —

Cuando el hornero se asusta,
tapia

— Del perro —

Cuando un perro se revuelca en tierra
y se pone patas para arriba es señal
que va a morir alguna persona.

— De la araña —

Cuando en la ropa nos anda una

3
A
araña colorada es señal de rabias

De las hilachas 21

Cuando en la ropa nos encontramos alguna hilacha es señal que nos vamos a casar con viudo.

Del zorro

Cuando una persona lo ve primero al zorro, suerte pero si el zorro ve primero a la persona desgracia.

Recetas

Indigestión

Cuando un niño sufre de indigestión hay un remedio muy eficaz para esto: poner al niño en una banza de un buey: es decir que para esto hay que partir la panza de un buey recién carneado y poner al niño medio del estiercol caliente que tome ese vapor que despiden el estiercol y abrigarlo bien.

Y en cuanto haya estado varios minutos en esa curación hay que darle un té del estiercol y sacarlo.

— Pateo —

Cuando un niño sufre de pateo se lo cura de la siguiente manera cortase la pata a un sapo y en seguida se lo suelta.

Haciendo andar por las partes que estan enfermas en el niño, la pata cortada. Si el sapo muere el niño sanará y si el sapo vive el niño no sanará.

— Gallinas con moquillo —

Para esta enfermedad se cura de la siguiente manera: se atraviesa una pluma de la misma gallina enferma a la altura de la cabeza pero esta tiene que ir entre el hueso y carne: este debe permanecer atravesada en la cabeza hasta que la gallina sane del moquillo.

— Mordedura de perro —

Cuando un perro ha mordido a una persona inmediatamente se corta el pelo del mismo perro que ha mordido: este pelo se

quemada de manera que se ~~vaya~~
un polvo y este se aplica en la
herida que ha causado el animal

Picadura de araña

Cuando la araña ha picado
se aplica en la parte que esta causó
la picadura una hoja de tabaco
para que se disipe la picazon.
Ahora cuando la araña ha picado
en la boca se calienta una caña
hueco y se la aplica en la picadura
lo más caliente que se pueda
sufrir.

Mal aire

Cuando a una persona le
ha dado un mal aire y ha quedado
defectuosa, inmediatamente se la
sahuma, quemando azúcar y yerba
y haciendo que el paciente tome
el humo que despiden dichas materias,
tapándose bien, de manera que
el humo que despiden inunde enteró
el cuerpo del enfermo.

Orzuelo

El remedio para curar el orzuelo, es levantarse bien temprano y en ayuna hacerle tres saludos al mortero:

Diciendo de la siguiente manera "Buenos dias señor mortero vengo a que me saque este orzuelo" Repetir tres veces este saludo.

Curación de los testes

Se toma un grano de maiz y se refriega en el teste, despues se lo ata al grano del maiz en la punta de un pañuelo y se lo tira para que cualquier otra persona lo encuentre y si alguien lo ha levantado sana la persona, y quien levanto el pañuelo le valdra teste.

Dolor de muela

Cuando una persona sufre de dolor de muela. debe usar en el dedo del lado que suele dolerle la muela un anillo de la cola de la iguana.

Dolor de garganta

Se aplica en la garganta un papel

de artraca con sebo con sal todas
las noches hasta mejorar. 23
Tambien se hace gargaras con
salmuera.

— Sabañones —

Cuando una persona
sufre de esto hay que poner los
pies en legia o bien en un recipiente
que contenga orines, un largo rato
sumergidos en dicho contenido

— Hinchazon de los pies —

Cuando los pies se hinchan
se sumerge en agua de salmuera
tibia.

— Hemorragia de sangre por nariz —

Se toma un poco de
estiercol de cerdo, se lo quema, y
ese humo que despide tiene el
enfermo que aspirar todo lo que
pueda y al poco rato la hemorragia
suspende.

— Para las quemaduras —

Cuando una persona ha sufrido

una quemadura el remedio específico es hacer una pomada, con la yema de la clara del huevo y agua de cal, batar esto de manera que quede hecha un unguento, y esto aplicar tres veces al día en la quemadura.

— Indigestión de los animales — vacunos

Cuando un animal vacuno se ha indigestado hay que sacarlo a un campo y hacerle trotar algunas cuadras hasta que produzca el efecto deseado y entonces el animal está salvo del peligro.

— Moquillo en los animales — caballar

Cuando un animal caballar está enfermo con moquillo basta hacerle oler humo de apís.

— Animal despechado —

Cuando un animal se despecha hay que atar en la pata de dicho animal una tira colorada.

pero despues de hacerle la curacion
correspondiente.

24.

Cuando un niño ha sufrido un golpe

Cuando un niño sufre un golpe
y queda sin conocimiento se
camina varios pasos y se empieza
a gritar al niño del nombre que
se pega en el suelo con una varilla
repetiendo esto por tres veces.

Ahi por epr. si el niño llamase
Pedro se dice: Pedro, Pedro, Pedro y
se pega el suelo con la varilla
cada vez que se lo nombra
porque dice que el espíritu del
niño se ha alejado y con los
gritos que la madre lo llama
volverá nuevamente al cuerpo

Paperas

Cuando una persona sufre
de paperas hay un remedio
muy eficaz. Todos los dias bien
temprano darle picciones con la
saliva amarga y continuar varios dias

Coto

Para curar del coto el remedio eficaz es: cuando muere un niño hacerle andar en el mismo coto la mano del niño en cruz.

Pecas.

Para curar las pecas se pone todas las noches en el sereno un pedazo de bramante nuevo y limpiarse la cara al otro día; según esta curación varios días hasta obtener el resultado deseado.

Ajallones

Para curar los ajallones se hace de la siguiente manera: se le tira de las orejas tres veces y en ayunas.

Deseo

Cuando una señora está en cinta y desea inmediatamente debe tomar un té de cidra y los deseos se aplanan.

Diferentes dulces

Dulce de limón cidra

Para esto se toma el limón se le saca

la cáscara pero muy finita, después se lava bien pedazo por pedazo ²⁵ sacándole bien la semilla que estos contengan, después se pone agua caliente en una vasija y se suelta adentro los pedazos de limón para que estos despidan el agrío que contiene y se lo deja hasta el día siguiente después al otro día se lo saca nuevamente de la vasija que han permanecido toda la noche y se los lava por repetidas veces hasta que hayan despedido todo el agrío que estos contengan y se prosigue a hacer el dulce.

Poniendo en una paila, agua y cargando en dicho recipiente los pedazos de limón y dejarlos hervir una hora, después se lo saca de la paila y se cambia agua haciendo la almíba.

Después de hecha la almíba se vuelve a introducir nuevamente los pedazos de limón en la almíba y se deja que esto hasta que esto de punto suficiente, y después de todo esto el dulce está hecho.

Dulce de durazno

Para hacer el dulce de durazno se hace de la siguiente manera se toma la cantidad de duraznos que se quiera hacer el dulce y despues se los pone a hervir un cuarto de hora, en seguida se lo saca y se cambia el agua prosiguiendo a hacer el almibar y despues se lo suelta nuevamente en el almibar hecho y se lo deja hervir hasta que el almibar penetre bien en los duraznos y di' el punto.

Dulce de cascara de sandia

Este dulce es muy sencillo se toma una cascara de sandia y se corta en varios pedazos, despues se saca la cascara muy finito por encima, se lo pone a hervir en una paila lo menos un cuarto de hora en seguida que ha hervido lo suficiente se lo saca y se cambia el agua pero hecha el almibar y se suelta nuevamente los pedazos de sandia en el almibar hecha y se deja que el dulce di' el punto suficiente y despues está hecho el dulce.

Dulce de leche

Para hacer el dulce de leche se ²⁶ gastará tanta azúcar como sea la mitad de la leche que se tenga disponible para hacer el dulce. Así por ej. si se tiene que hacer un dulce con dos litros de leche se usará 1 kilo de azúcar y para proseguir a hacer el dulce se hace lo siguiente: se pone la leche a hervir, después se le hecha el azúcar necesaria, y se deja hervir hasta el punto necesario que este debe estar.

Dulce de mora

Se toma cierta cantidad de mora y se las lava después de prepararlas bien se las pone a hervir, y en seguida se le hecha el azúcar y se lo deja hasta que el almibar esté espesa y que haya dado el punto suficiente.

Dulce de membrillo

Para hacer el dulce de membrillo se lo pela primero, después se pelado se lo pone a hervir hasta que queda cocido un poco, y después se lo vuelve a sacar y se prosigue a rallar los pedazos que han

3

hervido, y despues de haber rallado todo los pedazos entonces se hace el almibar en una jaita y cuando se acabo de rallar todo lo listo para el dulce se echa este en el almibar hecho y se lo deja hervir hasta dar el punto necesario tambien se le echa unos pedacitos de clavos de olor para que este de lindo sabor.

Dulce de batata

Para hacer el dulce de batata se pela las batatas y despues se pone en agua tibia lo más caliente para que estas despidan todo lo que fuerdan despedir y en seguida se las saca, se lava nuevamente y en seguida se hace el almibar y se larga en el las batatas dispuestas para el dulce, y entonces se deja hervir el dulce hasta que este de el punto necesario y ademas se le echa una cáscara de naranja para que le salga el sabor y este un lindo gusto.

Manera de cocinar

Loiro.

Esta comida se cocina con el maiz pisado y para pisar el maiz hay que tener un

3
mortero; el mortero se hace de un tronco de un árbol de una altura regular y se hace un agujero en el medio, y la mano para pisar tiene que ser de un palo delgado de manera que entre bien en el agujero hecho en el mortero y cuando se tiene todo estos utensilios se puede pisar el maíz. El loco como se le llama esta comida, es hecho del maíz pisado.

Para cocinar el loco se hace de la manera siguiente: se pone en una olla con agua, el maíz destinado a cocinarlo y un poco de ajonjolí (uvelen, algunas personas echan también, pero esto es al gusto de cada uno). Ahora cuando ha hervido algún largo rato y el maíz está un poco cocido se echa la carne, ajollo, cebolla y sal se lo deja hervir.

Hasta que se haya cocido todo y esté listo para retirarlo, se prosigue a hacer una grasa freida que se hace esto de la siguiente manera: se echa en una olla por separado grasa, cebolla, pimentón y cuando se va a servir el loco se le echa esto por encima.

===== Mazamorra o aji =====

Esta comida tambien se la prepara con el maiz picado.

Pero no se le echa ni cebolla, ni repollo ni sal ni carne, sino tan solo con maiz y legia: la legia se hace, poniendo uniza en una taza y echandole agua; se deja que esto se aclarezca y esa agua se clarita que se ha levantado para arriba esa es la legia para echarle a la mazamorra; despues se corta un palo de higuera que servira de madero y al mismo tiempo espesara la mazamorra.

===== Polenta de maiz o =====
sanco

La polenta o sanco se hace del maiz picado; pero para esto hay que preparar el maiz unos dias ante. Para poderlo reducir a harina y esa harina que se extrae es con la que hay que hacer la polenta o el sanco como se dice vulgarmente. Para esto se pone en una olla, papas, pimienton, cebolla y sal y despues que esto se haya fuido un poco se prosigue a poner la harina

3
A
destinada al sarro y se empieza a mezclar hasta que se crezca y se lo retira.

Bocaditos de batata

Para hacer bocadoitos de batata se hace hervir una cantidad de batatas pelada y despues de hervidas se las saca y se pone en una fuente y se desarma bien a las batatas.

Despues se les anade harina, huevo azucar y clavo de olor.

Despues se prosigue a freir los bocadoitos levantando en una cuchara la cantidad que se debe que sea cada bocadoito

Bocadoito de aneo

Los bocadoitos de aneo se hace asi lo mismo que los bocadoitos de batata: para esto se toma un aneo y se lo corta en varios pedazos; se lo pela sacandole la cascara; despues se lo pone a hervir hasta que queda cocido, y cuando esta bien cocido se lo saca y se lo empieza a desarmar en una fuente y se le anade harina huevo azucar y clavo de olor y se bate bien con todo esto, cuando esta bien batido, se empieza a freir los bocadoitos en la sartén con grasa.

que este caliente.

Bocaditos de arroz

Para hacer bocaditos de arroz se hace de la siguiente manera se pone a hervir el arroz que se desea para la cantidad de bocaditos que se quiera obtener, despues que el arroz se ha cocido se lo saca y se dasarna bien en una fuente y se le añadira leche, huevo, harina.

Todo esto se bate bien hasta que todo haya quedado una sola pasta; y entonces se empieza a freir los bocaditos.

Ninos envueltos

Para hacer los niños envueltos se hace de la manera siguiente: se hace una pasta de carne pisada pero un picadito bien pequeño y se prosigue a freirla añadiendo en dicha fritura ajonjolito, ajo, comino, pimienta cebolla y sal. Con todo se hace dicha pasta. Despues que esto está preparado se prosigue a envolver todo esto tomando una hoja de repollo y se lo ata con un hilo, y seguidamente que están atados se los frie en una sartén.

poniendo grasa de cerdo o aceite

Zapallitos rellenos 29

Para preparar los zapallitos rellenos también es un método muy sencillo al que hay que seguir: para esto se prepara que los zapallitos sean tiernos y pequeños. Se toma un zapallito se le corta en forma de una redondela en la parte del tronquito para que después esta misma sirva de tapita al zapallito. Cuando se ha cortado dicha tapita se prosigue a sacar la semilla que está contenga para que quede libre ese espacio para rellenar con dicha pasta que se hace tan solo espre samente y entonces se rellena el zapallito con la pasta que se preparó, y después que se ha introducido lo necesario para cada zapallito se lo tapa con la tapita que se sacó, y se lo prende con un palillo.

Después se fríe el zapallito.

La pasta que para esto se utiliza se hace lo mismo que para los niños envuelto pero se añade a esta huevo y pasas de uva.

Empanadas

Para hacer empanada, se hace primeramente la masa amasando un poco de harina añadiendo grasa de cerdo hasta que dicha masa quede bien amasada.

Después que la masa está preparada, se hace la pasta para llenar la empanada: picando carne de vaca, o de gallina, o de pavo, o de cerdo hay muchos lugares que tienen su manera de hacer la pasta para las empanadas. Hay regiones que hacen empanada de carne de pavo otras de gallina otras de cerdo y hasta de vizacha.

La pasta se prepara de la siguiente manera: picase la carne que se tiene disponible para la cantidad que se desea hacer. Después de picada la carne, se pica también

cebolla, pimienta perejil, papa hervida
pimentos, pimienta, comino y sal
Se pone grasa de cerdo a freír y
todo lo que se ha picado se le
echa en la grasa que debe estar
caliente, se deja hervir unos
cuantos minutos y se retira del
fuego, después se saca dicha pasta
en una fuente para que se enfríe
y ahora se prosigue a preparar las
partes de masa para cada empa-
nada. Después se llena cada
macita que debe estar bien aplada
y preparada para llenar y entonces
en medio de las macitas que
se ha destinado para la empanada
se pone la pasta que se preparó
especialmente para esta.

Después se le añade huevo hervido
y picado y papa de uva.

Se cierra la empanada y se
prosigue a repulgar la empanada
por la orilla que hay que dejar
a esta y así se hace con las de
más que hay que hacer: después
de esto se quita la empanada

en una sartén poniendo grasa a freír, o si no se las pone al orno.

Morcilla

La morcilla se hace de la sangre de los animales.

Para prepararla se tendrá primero que levantar sangre en una vasija después que se tiene la sangre preparada, se le añade a esta cebolla bien picada, sal zapallito rallado, y clavo de olor. Después se procura a llenar la tripa que se tendrá preparado para llenar, con todo la sangre y lo demás que se le añade después de llenarla se deja un espacio regular en la morcilla para que esta al hervir no revienta.

Alena la morcilla se la ata en cada extremo y se la pone en una olla a hervir hasta que se cueza.

Charqui

El charqui se extrae de la carne para esto se prefiere que la carne

sea blanda y que no tenga
venas.

31

Después se la corta de manera
que quede en forma laminada
se la extiende en una soga
y en donde pueda recibir el
sol para que se seque y para
conseguir se le pone unos palitos
de manera que este quede
abierto y pueda tomar bien el
aire libre, y el sol pueda penetrar.
Cuando esto está seco, se lo
utiliza en algunas comidas
y da un sabor muy apetecido.
Se puede hacer un lindo loco
con charqui, queso, sopa con
charqui y zapallitos.

También suelen asarlo tan
solo para comerlo así nada más,
o bien se muele el charqui
asado con chicharros de grasa
de cerdo o de vaca y después
se frie esto y es una de las
comidas más preferidas que se
hace del charqui en estas regiones.