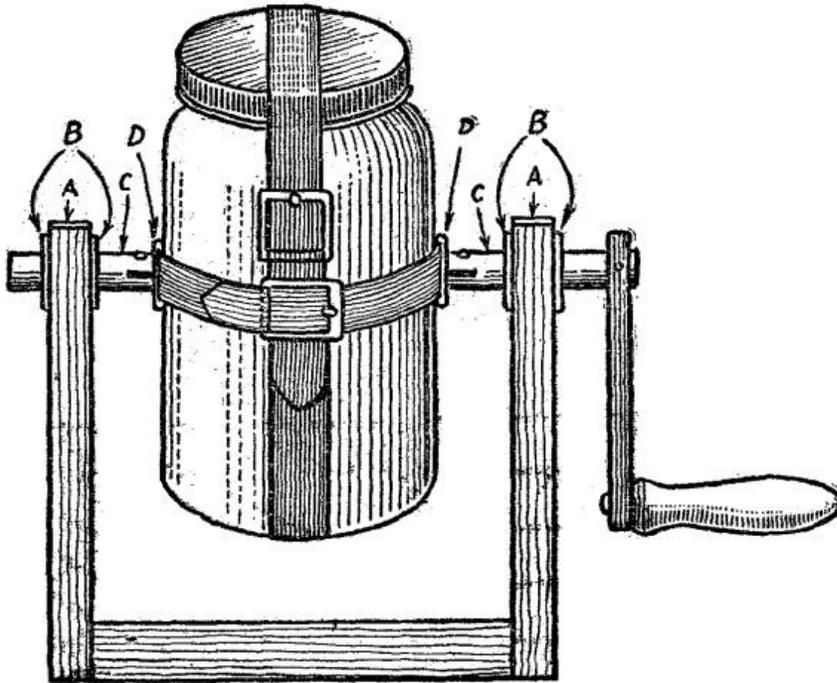


Como hacer una BATIDORA MANUAL CASERA



En casa solemos regalarnos con algún panecito de manteca, pero manteca de veras, que nosotros mismos elaboramos con la espesa crema de nuestras buenas vaquitas criollas.

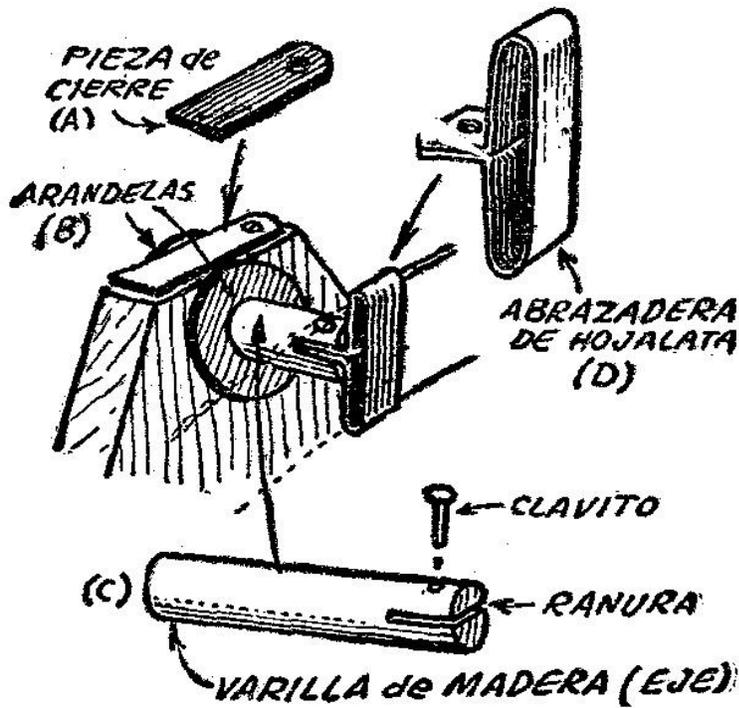
El antiguo método aún en práctica, de batir la crema con un tenedor es, por decir lo menos, laborioso y cansado, de manera que nosotros mismos nos fabricamos un aparatito que continuamente nos demuestra su practicidad.

Como no somos expertos en el uso de máquinas y herramientas de carpintería, expusimos nuestra idea a un carpintero del pueblo explicándole el propósito que perseguíamos, y le pedimos una solución a nuestro problema. El resultado sobrepasó con creces nuestras ilusiones.

El aparato resultante está compuesto por una base de 30 cms. por 30 cms., hecho con una pieza de roble usado, de 5 cms. de grueso, más o menos. Sobre dos lados opuestos, el carpintero ensambló dos soportes triangulares, sólidamente reforzados con tornillos. Estos soportes tienen la punta superior truncada, y en el centro de ella llevan unos rebajos chicos semicirculares. También son de roble, de unos 2 cms. de espesor.

El total forma un buen soporte para el recipiente en que colocamos la nata, que es un frasco de vidrio, de los de dulce, muy seguramente sujeto por una abrazadera que se adapta a cualquier recipiente similar, Es un pedazo de cincha de género fuerte, de 5 cms. de ancho, con una buena hebilla, que rodea el frasco, y a la que sé cosió otro pedazo del mismo material y 25 mm. de ancho, que rodea el frasco de tapa a fondo e impide que se destape o se suelte; en esta cincha, que es más larga que la otra, también hubo que coser otra hebilla, de manera que podemos usar frascos de cualquier tamaño.

Los ejes lo constituyen dos pedacitos de varilla redonda (C), y observando las figuras vemos que en las: puntas interiores llevan una incisión, donde se insertan dos piezas de metal en forma de abrazadera (D), por donde entra la tira de género que sujeta el frasco. Estas piezas se hacen con



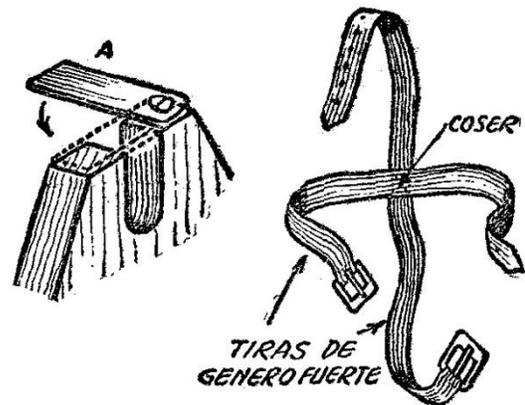
dos tiritas de hojalata perforadas en la punta, por donde pasa el clavito de retención. Para evitar que los ejes se salgan de su posición cuando está dando vueltas el frasco, colocó sobre los soportes, tapando las muescas, las picetas de metal (A) pivotadas en una punta, para permitir quitar o poner el conjunto. (Ver la figura.)

A una de las varillas le agregó una manija simple, como se ve en el croquis, y además agregó arandelas (B) a ambos lados de cada soporte, para disminuir el juego lateral cuando el aparatito está en funciones.

Bien lijado y barnizado, queda muy presentable y, lo que es más, hay

que ver lo bien que funciona.

Para probarlo, pusimos en el frasco un poco de crema, cerramos bien la tapa, que es a rosca, ajustamos las correas con sus hebillas, y pusimos todo en el soporte con mal disimulada excitación, comenzamos a dar vuelta a la manija y el frasquito inició su rotación. Al cabo de un rato de constante sacudimiento, estaba hecha la manteca, rica, cremosa, con un hermoso color... bueno, color manteca.



Ahora que hemos descubierto que se puede aprovechar cualquier cantidad de crema, por pequeña que sea, hacemos manteca casi a diario. Vamos juntando la nata de la leche hervida durante tres o cuatro días y hacemos la manteca con toda facilidad y en el momento en que la necesitamos.

Para frascos muy pequeños, la cincha tiene que pasar por ranuras que se hacen en las piezas redondas de los costados, pero esto no representa ninguna dificultad.