

9 o traballo nas tellerías

ELABORACIÓN DE TELLA CON MÁQUINA

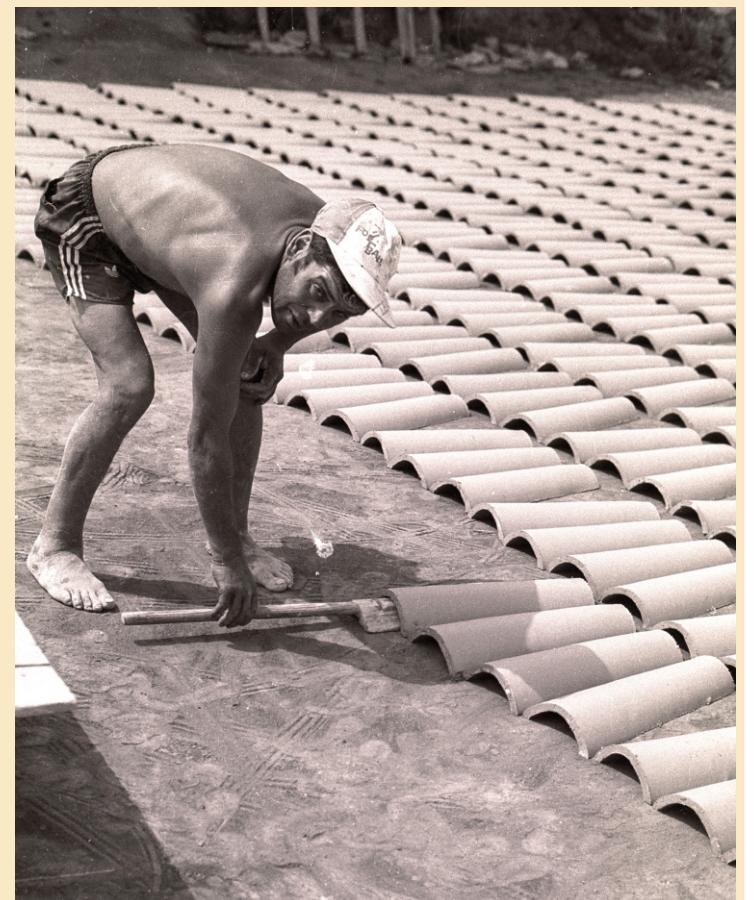
Despois de amasar o barro na pía introducícese no depósito da galleteira, desde onde é empurrado por un parafuso sen fin ata a boquilla por onde sae de forma contínua, avanza sobre un carro con rolos e vaise cortando pola parte de abaxo cun arame colocado á saída da boquilla, e de través cun dispositivo que se manexa manualmente.

A parte de arriba da masa (de forma curva) recóllese co formal e pásase pola rebarbadora para darlle a forma definitiva á tella. Os restos de cortar a barra (a parte de abaxo) e da rebarbadora vólvense a meter na galleteira.

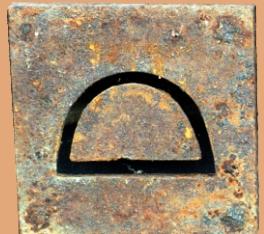
O resto do proceso é igual que para a tella feita á man: trasládase á eira (de unha en unha, ou nunha carretilla especial), téndense e déixanse secar.



Carretas de tella preparada para tender.



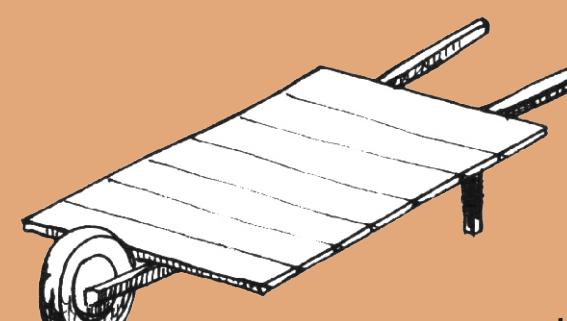
Tendendo tella de máquina na telleira de Dena.



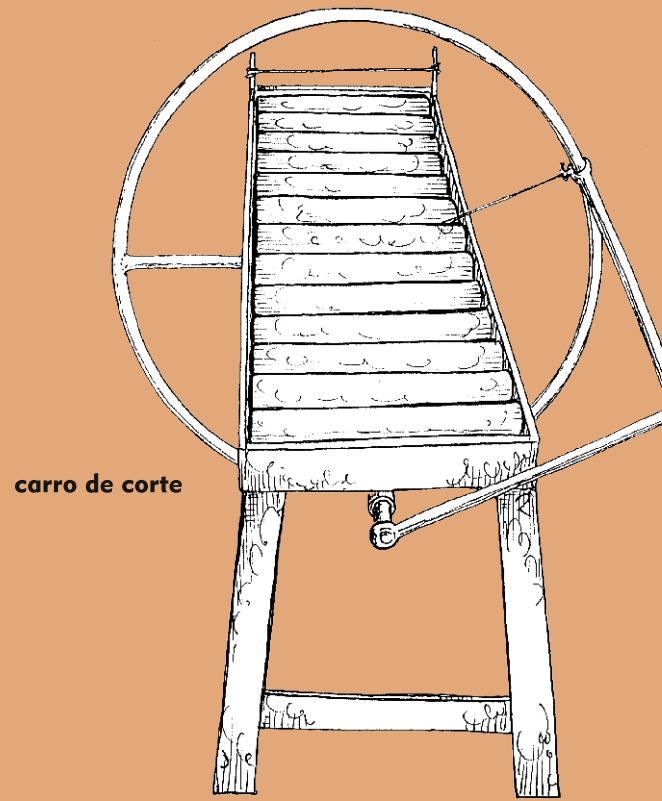
Boquilla para facer tella



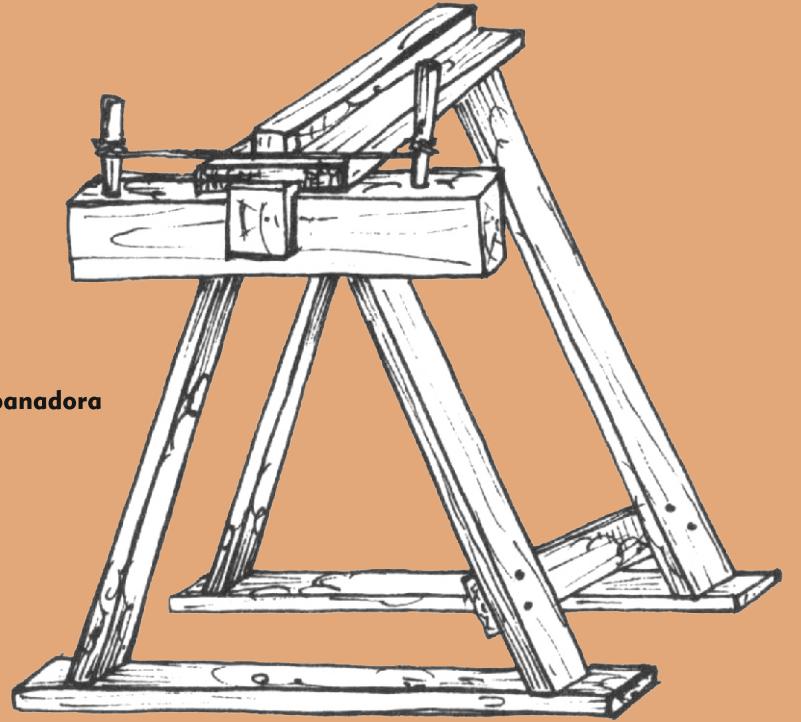
O formal da tella de máquina levaba o mango longo para poder manexalo mentres se desprazaba ao longo da canle da rebarbadora.



carretas da tella



carro de cort



rebarbadora ou rebanadora