

REPUBLICA DOMINICANA
SECRETARIA DE ESTADO DE TRABAJO.
AGRICULTURA, INDUSTRIA
Y COMERCIO

CURSO ELEMENTAL
DE
ESTUDIOS AGRO-PECUARIOS
POR CORRESPONDENCIA

FASCICULO No. 88.



INDUSTRIAS RURALES

LECCION XXIV

Solicítese a la:
Sección de Publicaciones y
Difusión de Enseñanza Agrícola.

1935

PRIMERA EDICION

Imp. «La Opinión, C. por A.»

SECRETARÍA DE ECONOMÍA
INSTITUTO DE ESTADÍSTICA DE TRABAJO
AGRICULTURA, INDUSTRIA
Y COMERCIO

CURSO ELEMENTAL

ESTADÍSTICA AGRICOLA Y RURAL
POR CORRESPONDENCIA

TRABAJO NO. 52



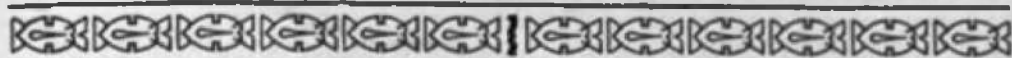
INDUSTRIAS RURALES

1950

SECRETARÍA DE ECONOMÍA
INSTITUTO DE ESTADÍSTICA DE TRABAJO
AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO

ESTADÍSTICA

TRABAJO NO. 52



LECCION XXIV

INDUSTRIALIZACION DEL CERDO

(Continuación)

PRODUCTOS FRESCOS

“Chop suey” de cerdo:

Se toma una libra de carne de cerdo, se limpia y se muele. También se muelen los siguientes ingredientes: dos ajíes verdes, cuatro zanahorias, cuatro onzas de cebolla, una libra de vainitas tiernas y media libra de tomates. Se tendrán a mano dos cucharadas de manteca, una taza de boruga, media libra de arvejas tiernas, dos tazas de agua y cuatro cucharadas de harina de trigo. Sal a gusto de la persona. Se derrite la manteca y se fríe la carne en ella hasta que dore. Se le agregan las dos tazas de agua, se tapa y se deja cocer por 15 minutos. Al cabo de los 15 minutos se agregan los vegetales que se han molido o picado, menos los tomates, y se cuece todo por 20 o 30 minutos más, hasta que la carne esté bien blanda. Entonces se le añaden las arvejas, los tomates, la boruga y la sal a gusto. Se vuelve a cocer todo hasta que esté sumamente caliente. En los platos de servicio individual se sirve un poco de arroz criollo Fortuna en el centro del plato y luego alrededor se sirve el “Chop Suey” de cerdo. Finalmente se cubre cada servicio con un puñado de semillas de cajuil asadas, molidas y sazonadas con sal. Este es un plato de origen chino, pero ya muy “bautizado” entre los cristianos.

Pastelón de cerdo:

Se prepara una masa como para pastel corriente. Se extiende dentro de una sartén de hornear de dos

pulgadas de profundidad. Se toma media libra de petit-salé y una libra de carne de cerdo. El petit-salé se corta en cubitos de un cuarto de pulgada y la carne se muele. Se cuecen ambas cosas hasta que estén blandas. Se escurren y se toma una tercera parte y se cubre el fondo de la sartén con ella. Luego se pelan y cortan en rodajas finas cinco o seis papas y se cubre bien la carne formando una segunda capa. Se repite esto otras dos veces utilizando las dos terceras partes de carne restantes y otras tantas papas cada vez. Sal a gusto. Si se desea se agregan algunas pasas y almendras a la carne. Al llenarse la sartén se agrega media taza de agua y se cubre con una hojuela de la misma masa del pastel, haciéndole algunas incisiones en el centro para que escape el vapor. Se hornea por una hora a fuego lento. Este pastelón es muy rico.

Costillas rellenas al horno :

Se selecciona una banda de costillas y se divide en dos partes iguales, de tal suerte que la una se pueda colocar y coser sobre la otra. Se limpian y sazonan con sal y pimienta, aplicándoles el sazón frotando como en un masaje. Se confecciona un relleno a base de moronas de pan tostado, arvejas, aceitunas, alcaparras, huevos, carne, jamón, petit-salé, sal, aceite de oliva, vinagre de manzana, pimienta, pimentón, cebolla, ajo y agua de media a tres cuartas de una taza. Todo esto en proporción a las libras que pesen las costillas que se vayan a rellenar. Se muele todo muy bien y se une haciendo una masa uniforme. Se cuece el relleno hasta que dore. Se coloca una de las piezas de costillas y se le cubre con el relleno. Encima se coloca la otra y luego se cosen cuidadosamente alrededor. Una vez terminado esto se espolvorean con harina de trigo, se colocan en una sartén destapada y se hornean a fuego lento por una hora o más hasta que esté bien cocida la carne. Se atiende mientras está en el horno. Sírvanse en una fuente grande adornadas con berros.

Filete de cerdo al horno :

Se extrae un filete entero de cerdo y se corta en dos o tres piezas, en proporción a la sartén en que se vaya a hornear.

Se condimenta con sal y pimienta nada más; pero si se desea se pueden agregar otros condimentos. Algunos pedacitos de petit-salé y jamón bien introducidos mejorarán el sabor exquisito. Se coloca en la sartén y hornea a fuego lento por dos horas. Se atiende de vez en cuando mientras esté al horno.

Chuletas de cerdo al horno:

Se toma un número dado de chuletas de cerdo que quepan en una sartén y se doran rápidamente en manteca bien caliente. Se colocan en la sartén, cubriendo cada chuleta con una cucharada de arroz Fortuna, crudo. Sobre el arroz se coloca una rodaja bien gruesa de hermosa cebolla. Se espolvorean con sal y pimienta a gusto y luego se hace una crema de salsa de tomates bien condimentada y se vierte en la sartén hasta que todo quede completamente cubierto por la crema de tomates. Si desea puede sustituir la crema de tomates con sopa de tomates. Se tapa la sartén y hornea por hora y cuarto a fuego lento.

Costillas de cerdo con repollo:

Se selecciona un repollo hermoso y se lava bien por fuera. Se cepilla en láminas muy delgadas y se sazona con sal. Se coloca en una cacerola y tapa. A los seis días habrá fermentado y se habrá curado en su propio vinagre. A los seis días se saca de la cacerola y se pesa. Se toma igual cantidad en peso de costillas de cerdo frescas o embarriladas que son más deliciosas y se cuecen por una hora y cuarto en la menos agua posible, a fin de que cuando estén bien cocidas no haya exceso de caldo. Luego se le agrega el repollo curado y se cuecen juntos por tres cuartos de hora, agregándole manteca, cebolla, etc. a gusto del consumidor. Este plato es de origen alemán y es uno de sus favoritos.

Chuletas de cerdo a la cacerola:

Se toma la cantidad de chuletas deseadas y se les quita un poco el gordo si tienen en exceso. Luego se envuelven en

un condimento de moronas de pan tostado, sal, pimienta, ajo, cebolla, cilantrico español, etc. Se fríe un poquito de petit salé y en su manteca se doran las chuletas. Luego se colocan en una cacerola y se cubren con mucha cebolla y ajíes verdes picaditos. Se hace una crema de salsa de tomates, se cubren bien y se hornean a fuego lento por dos horas.

Hígado de cerdo al horno:

Se selecciona un hígado de cerdo sano, de dos o tres libras y se corta en lonjas de media pulgada de espesor. Se coloca en una cacerola y se cubre con agua hirviendo. Se deja tapado por cinco minutos. Luego será fácil desprenderle toda la membrana y los conductos internos. Se sazona con sal y pimienta y luego se espolvorea con harina o con moronas de pan tostado. Se toma media libra de tocineta y se corta en lonjas delgadas. Se coloca una camada de lonjas de tocineta y una de lonjas de hígado y así sucesivamente hasta terminar, debiendo terminarse con una camada de tocineta. Se tapa la cacerola y hornea por dos horas hasta que esté completamente delicioso al paladar

Lonja de cerdo en salsa:

Se toma una lonja gruesa de pernil y se condimenta con sal, pimienta y ajo. Se dora de ambos lados en manteca bien caliente. Se tapa y cuece a fuego lento por media hora. Luego se coloca la carne en una sartén y se rodea de tomates de ensalada cortados por mitad y sofritos en manteca de jamón o petit-salé. Se hace un puré de papas y se colocan rosetas de este puré entre los tomates. Se coloca esta sartén en el horno hasta que las rosetas de puré se doren. Se hace una salsa a base de harina, mantequilla, leche, vinagre y cebolla y se cuece por diez minutos. Luego se agrega a esta salsa, mostaza, azúcar y sal a gusto. Se vierte esta salsa sobre la lonja de cerdo horneado y se adorna con anillos de ajíes verdes y maduros, rodajas de zanahorias y de rábanos. Sirvase caliente.

Chuletas de cerdo rellenas:

Se seleccionan chuletas gruesas como de una y media a dos pulgadas, con su pedazo de costilla. Se sazonan con sal, pimienta y ajo. Con un corta-plumas se hace una pequeña incisión en el filete de la chuleta y se corta bien adentro, a fin de que se haya hecho un "bolsillo". Se prepara un relleno rico y se fríe en mantequilla hasta que dore. Luego se rellenan todas las chuletas y con un palillo de diente se unen las incisiones. Se derrama medio vaso de vino blanco o cidra sobre ellas y se hornean por espacio de una hora. Se quitan los palillos de diente y se sirven.

Ensalada de carne de cerdo:

Se disuelve un paquete de gelatina en polvo de la que corrientemente se usa para postre en un poco de agua fría. Se prepara un condimento a base de salsa de tomate en abundancia, cebolla, una hoja de laurel o de malagueta, sal, salsa de carne, clavos de especia, y un poquito de nuez-moscada. Se cuece este condimento en la gelatina diluída por espacio de 15 minutos, y luego se cierne en un paño de muselina fino. Se muele una libra de carne de cerdo, usando una placa gruesa, y se guisa bien. Esta se agrega al jugo del condimento, acompañada de aceitunas rellenas, picadas en rodajas, y zanahorias picaditas en cubitos muy pequeños, como adorno. Se mezcla todo muy bien y se sirve en moldecitos para servicio individual. Estos se guardan en la nevera hasta que todos estén bien congelados. Luego, sobre una fuente cubierta de berros se va colocando el contenido de cada uno de los moldecitos, se salpican con una buena salsa mayonesa y se presentan en la mesa. Despertarán el apetito.

Pastelillos de salchichas frescas:

Se toma una cantidad de la masa preparada para las salchichas de cerdo frescas, que indicamos en la lección anterior,

y se cuece en una sartén, friéndola como por diez minutos a fuego lento, moviéndola continuamente para que se cueza bien, sin dorar. Se le escurre la manteca. Ahora se mezcla esta carne con arroz Fortuna cocido, un poco de jamón criollo molido y un poco de salsa inglesa o encurtido, y finalmente se le agregan uno o dos huevos bien batidos, algunas aceitunas y alcaparras. Se prepara la masa de harina para pastelillos y se extiende bien delgada, cortándose en cuadros de cinco pulgadas cuadradas. Se llena el centro con una o más cucharadas del relleno de salchichas frescas que se ha preparado y luego, humedeciendo la orilla se dobla formando un triángulo. Se unen las orillas con un tenedor y se pinchan arriba para escape del vapor. Se hornean por 15 o 20 minutos en horno caliente.

Salchichas a la parrilla:

Se toman algunas salchichas curadas ya y se asan a la parrilla, humedeciéndolas con aceite de olivo. Se tuestan varias rebanadas de pan de sandwich, se untan de mantequilla y se sirven colocando dos salchichas sobre cada rebanada de pan.

Salchichas para la cena:

Se cuenta el número de comensales y se preparan tantos envases pequeños para hornear. Se toma una cantidad de la masa para salchichas frescas y se llena cada moldecito individual hasta las $\frac{3}{4}$ partes. Con una cuchara se le hace una cavidad en un lado haciendo presión hacia el centro, y en esa cavidad se vierte un huevo fresco. Se espolvorea liberalmente con queso guayaño y pimentón. Se hornea por 20 minutos. Se sirve en el mismo moldecito.

∞ CUESTIONARIO ∞

- 1.—Fórmula del “Chop Suey” de cerdo y procedimiento de su elaboración. Origen de este plato.
- 2.—Cuál es más difícil de preparar: el “Chop Suey” de cerdo o el Pastei6n de cerdo? Por qué?
- 3.—Costillas rellenas al horno. Su preparaci6n.
- 4.—Qué es el filete de cerdo? Elaboraci6n de las chuletas de cerdo al horno. Su tiempo de cocc6n.
- 5.—C6mo y cu6ndo es m6s f6cil desprender las membranas de un h6gado de cerdo para proceder a su horneado. Ingredientes que se emplean en este rico plato.
- 6.—Elaboraci6n de la Ensalada de Cerdo. Su uso y lugar en una mesa elegante.
- 7.—Los pastelillos de salchichas frescas.
- 8.—Tiempo de cocc6n de los pastelillos de salchichas frescas.
- 9.—Salchichas rellenas con huevos. C6mo se elaboran?
- 10.—De estos platos, cu6l cree Ud. que tiene mejor aplicaci6n pr6ctica en el pa6s? Por qué?

MEMORANDUM

The following information was obtained from a review of the records of the Bureau of the Census, Department of Commerce, for the year 1954. It is noted that the total number of persons who were employed in the field of research and development in the non-Federal sector was 1,100,000. This represents an increase of 100,000 over the total number of persons employed in this field in 1953. The increase in the number of persons employed in this field is due to the fact that the number of persons employed in this field in the non-Federal sector has increased steadily since 1950. The number of persons employed in this field in the non-Federal sector in 1950 was 1,000,000. The number of persons employed in this field in the non-Federal sector in 1951 was 1,050,000. The number of persons employed in this field in the non-Federal sector in 1952 was 1,100,000. The number of persons employed in this field in the non-Federal sector in 1953 was 1,150,000. The number of persons employed in this field in the non-Federal sector in 1954 was 1,250,000.

INSTRUCCIONES A LOS ESTUDIANTES DEL CURSO AGRO-PECUARIO POR CORRESPONDENCIA

- 1.—Antes de contestar esta lección, estúdiela bien, dando varios repasos.
- 2.—Al contestar, escriba a máquina o con pluma en papel blanco, rayado o nó.
- 3.—Encabece la contestación a cada lección con su nombre completo, dirección, número de matrícula, número de la lección y el curso que está estudiando.
- 4.—No copie párrafos o frases de la lección ni de libros agrícolas. Conocemos con toda seguridad cuando una lección es copiada, y se expone a que le sea cancelada la matrícula.
- 5.—No haga alardes literarios: Eso le hace perder puntos. Utilice su lenguaje y sus ideas propias.
- 6.—La contestación al Cuestionario de cada lección debe ser remitida **DIRECTAMENTE** a la Sección de Publicaciones y Difusión de Enseñanza Agrícola, donde será calificada.
- 7.—Conteste las lecciones dentro de los diez días de haberlas recibido. Cuanto más rápidamente conteste, tanto más pronto recibirá su diploma y comenzará a recibir sus beneficios.
- 8.—Recuerde hacer lo más frecuentemente posible sus prácticas de campo en alguna finca o Huerto Escolar. No se otorgará diploma a quien no sea aprobado en los exámenes prácticos.
- 9.—Haga méritos, haciendo inscribir a sus familiares y amigos en los Cursos que proporciona esta Secretaría. A las mujeres es particularmente provechoso el Curso de Industrias; las que se enseñan son labores fáciles y domésticas y capacitan para obtener ganancias seguras industrializando productos que generalmente se desperdician.
- 10.—Consulte sus dudas a la Sección de Publicaciones y Difusión de Enseñanza Agrícola cuantas veces lo desee. Nuestra misión es atender constantemente a nuestros alumnos.