

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

CURSO ELEMENTAL
DE
ESTUDIOS AGRO-PECUARIOS
POR CORRESPONDENCIA

FASCICULO No. 89.



INDUSTRIAS RURALES

LECCION XXV

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

1935

PRIMERA EDICION

Imp. «La Opinión, C. por A.»

UNITED ELEMENTAL

NATIONAL GOLF UNION
FOR GOLFERS

SECTION 12

THE NATIONAL GOLF UNION

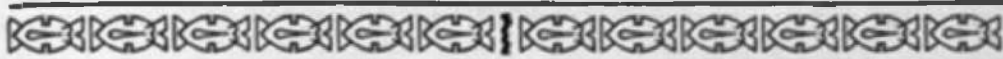
SECTION 12

SECTION 12

SECTION 12

SECTION 12

SECTION 12



LECCION XXV

INDUSTRIALIZACION DEL CERDO

(Continuación)

PRODUCTOS CONSERVADOS

LA SALAZON Y EL AHUMADO

Requisitos para las salazones:

La acción de la sal en las salazones es complejísima, y se manifiesta entre sus diversos detalles por la cantidad de agua que sustrae a la carne, su acción antiséptica y el endurecimiento de los tejidos.

Los requisitos para las salazones de carnes dependen: unos del medio y de la época en que la operación se haga; otros, de la misma carne que va a salarse, y los terceros se deben a la preparación y buena aplicación de la sal.

Medio y época más propios para las salazones:

Para las salazones se debe buscar una habitación fresca, aireada, bien limpia, y donde no haya ningún olor desagradable.

Saladeros: Los recipientes para conservar la carne de cerdo salada deben ser bien limpios, desprovistos de olores que pueden impregnar a las carnes. Frecuentemente se emplean los toneles o barricas de madera. Si estos son nuevos, se frotan

con fuerza sus paredes interiores y exteriores con un cepillo duro mojado en agua clara y por último se vierte dentro un cocimiento de plantas aromáticas; ramas de orégano, romero, tomillo etc. al gusto, dejándolo tres o cuatro horas para que el recipiente se impregne bien de todos estos aromas.

Cuando los saladeros son viejos, se lavan bien con agua clara para quitarles la sal que tienen adherida a las paredes y luego se limpian con agua caliente y soda en la forma que indicamos antes, haciendo uso de un cepillo de cerda dura.

Se prepara un kilo de cal viva a la cual se le agregan dos o tres litros de agua. Con esta mezcla se frota toda la pared interior de la barrica durante un buen rato; la cal es un buen desinfectante y un perfecto desodorizante. Se enjuaga varias veces con agua clara y se hace escurrir y secar a la sombra

Las barricas demasiado viejas, que hayan sido empleadas en salazones o no, deben desecharse por completo.

En cuanto al tiempo o época de hacer las salazones en los trópicos no hay motivos que conlleven a establecer reglas a este propósito, aunque siempre debe tenerse en cuenta que las salazones no deben hacerse en tiempos húmedos o lluviosos

Condiciones de la carne.

Cuando la carne procede de animales enfermos, fatigados, febriles o muy maltratados, se descompone con facilidad.

Es necesario que el sacrificio se haga estando en perfectas condiciones de salud el animal. Este, antes del sacrificio, se dejará en reposo durante 18 horas, y una vez sacrificado, sus carnes, en grandes piezas, deben colgarse dejándose escurrir por seis u ocho horas antes de hacer la salazón.

PREPARACION Y APLICACION DE LA SAL.

Cuando la sal se aplica en seco según veremos luego, es esencial que sea pura y bien molida.

Si se aplica salmuera o salazón húmeda, deben buscarse: pureza de la sal, pureza del agua que se utilice, grado de concentración adecuado y no utilizar salmuera vieja en otra ocasión.

Por lo que hemos dicho, podemos precisar que la aplicación de la sal puede hacerse en seco o salazón seca, y en salmuera o salazón húmeda. Hay otro método menos generalizado, que consiste en la inyección de la sal en el espesor de los tejidos, del que no trataremos en estas lecciones por falta de extensión.

Salazón en seco de las carnes.

Consiste en aplicar la sal, friccionando fuertemente, hasta que el agua de los tejidos rezume, licuando la sal y penetrando en los tejidos de esta manera. Para esta operación se debe aplicar la sal finamente molida, la que suele prepararse arreglando la siguiente composición a fin de darle un aspecto más presentable a las salazones.

Se mezclan finamente molidas:

- 12 libras sal común.
- 1 libra azúcar parda.
- 2 onzas sal de nitro.

Se ponen sobre la mesa todos los pedazos que se van a salar. Se limpian las partes sucias de sangre con un trapo limpio y seco, y se frota enérgicamente con la mano llena de sal cada pedazo; alrededor de los huesos, que son generalmente la causa de descomposición, se debe insistir especialmente.

Después de bien aplicada la sal a las carnes, en el fondo del saladero se coloca una ligera capa de ésta, donde se van apilando las hojas de tocino, unas sobre otras, interponiendo una capa de sal y cuidando de que los bordes queden bien salados. Por último, sobre estas pilas se ponen unas pesas para determinar la expulsión del aire interpuesto.

Conviene observar de tiempo en tiempo, cada tres o cuatro días, si alguna está incompletamente salada, y a los 25 o 30 días se cuelgan en lugar seco, fresco y bien aireado.

Salazón con salmuera.

El procedimiento de la salmuera consiste en preparar una solución acuosa de sal, a la que puede incorporarse también sal de nitro, azúcar y algunas plantas aromáticas. Para obtener una buena salmuera se hace hervir:

- 15 libras de agua
- 8¼ libras de sal
- 2 onzas de azúcar
- 1½ onzas de sal de nitro.

A esta mezcla se le agregan algunas plantas aromáticas según el gusto.

Los trozos de carnes se disponen en el saladero en la forma que indicamos anteriormente; se derrama la salmuera bien fría, de manera que toda la carne quede cubierta por ella. Como en el caso anterior, se coloca encima una planchuela cargada de pesas para que la carne no pueda sobrenadar. Cada cuatro o cinco días se levanta la planchuela para que la salmuera penetre bien y se infiltre entre las capas de carne. Luego se vuelve a colocar en su sitio. No debe utilizarse salmuera que haya contenido otras carnes, por ser algo tóxica y de menos poder conservador.

Ahumado.

El ahumado consiste en exponer las carnes saladas (jamones, tocino, salchichas, longaniza, etc.) durante un tiempo

más o menos largo a la acción del humo producido por la combustión de plantas odoríferas. El humo contiene principios antisépticos que penetran en la carne, la ablanda, la perfuma y prolonga su conservación. Para el ahumado se deben utilizar las ramas de tomillo, laurel, guayaba, aserrín de roble u otra especie de planta que produzca aroma en su combustión.

Se quema la madera procurando hacer mucho humo y ninguna llama, para lo cual en este último caso el fuego se ahoga con una pala o se rocía con algunas gotas de agua.

Antes del ahumado las salazones se exponen al aire seco durante ocho o diez días, al cabo de los cuales son colocadas en el cuarto de ahumar, donde se suspenden de un delgado cordel por medio de ganchos, cuidando que no se toquen y que reciban el humo en todas sus partes.

Esta operación tarda de tres a cuatro días a una temperatura de 30 grados centígrados. Es preferible ahumar lentamente para que el humo penetre bien en la carne. Luego se procede a envasarlas o envolverlas si no es para el consumo inmediato.

Preparación de carnes embarriladas.

Se cortan en pedazos de dos, tres y cuatro libras las carnes con sus respectivos huesos adheridos, con excepción de los huesos gruesos y medulosos; prefiriendo los huesos costillares. Después de haber preparado los pedazos de carne se colocan en unión del rabo, patas y orejas sobre una mesa, salándolos pedazo por pedazo con suficiente sal, poco más o menos, para botar la sanguaza, colocándolos luego uno encima de otro. Se dejan en ese estado durante 24 horas, tiempo necesario para purgarse de la sanguaza, botando ésta por efecto de la acción de la sal.

Al mismo tiempo se prepara una salmuera en la proporción siguiente:

- 1 galón de agua
- 3 libras de sal
- ½ libra de azúcar parda
- 1 onza de sal de nitro.

Se mezcla todo esto y se hierve por media hora, enfriándola luego antes de usarla. Se hacen tantos galones como sean necesarios de acuerdo con la cantidad de carne que se vaya a embarrilar.

Después de las 24 horas, se recogen los pedazos de carne, se lavan con un poco de salmuera ya preparada y se colocan en un barril en camadas. Si se quiere, en cada camada se le echan algunos granitos de pimienta y algunos granos de clavo dulce, para dar a la carne el gusto a jamón.

Una vez embarrilada la carne, se coloca encima de ella una tablita y se vierte la salmuera hasta cubrir por completo.

La carne no se deberá coger con las manos ni con punzones de metal, sino con un punzón de madera.

Para desalar la carne se cojen los pedazos que se necesitan, en la tarde, se lavan y dejan en agua fresca hasta el otro día en que se vuelve a lavar para cocinar. Esta carne puede comerse a la semana y se conserva durante 5 o 6 meses.

Petit salé y su salmuera.

Se corta el tocino en trozos de 8 a 15 pulgadas en cuadro, escogiendo siempre las partes más gordas y gruesas. Se salan los pedazos en sal majada hasta cubrirlos y se dejan uno o dos días reposando para embarrilarlos después.

Durante ese tiempo se prepara la salmuera con sólo sal, en la proporción de un galón de agua por tres libras de sal.

hirviendo esta mezcla por espacio de media hora. Luego se enfría y se coloca junto con los trozos del tocino, en un barril, sujetando los pedazos con un peso para que se sumerjan.

Se puede consumir seguido, pero dura largo tiempo sin dañarse.



❧ CUESTIONARIO ❧

- 1.—Explique la acción de la sal sobre las carnes. Su influencia en la cantidad de agua contenida en los tejidos. Por qué piensa Ud. que se usa la sal en la conservación de carnes con preferencia a otras sustancias?
- 2.—Por qué se evita el calor en la manipulación de carnes para conservar? Por qué los olores?
- 3.—Describa un saladero. Condiciones que deben reunir los recipientes. Cómo se lavan cuando están viejos? Salaría Ud. carnes mientras llueve? Por qué?
- 4.—Condiciones necesarias para aplicar la sal. Cómo debe ser la sal que se aplica en seco? Cómo la que se usa en salmuera?
- 5.—La salud del animal y la calidad de la carne. Qué sucede con las carnes de animales fatigados o enfermos? Explique la salazón en seco y la salazón húmeda.
- 6.—Dé una fórmula para salazón seca. Tiempo que dura un procedimiento que Ud. conoce para salar en seco.
- 7.—Dé la fórmula de una buena salmuera. Se puede salar en seco con salmuera?

Explique en sus propias palabras y detalladamente el proceso de salar con salmuera.

- 8.—Qué procedimiento de salar prefiere Ud.? Por qué?
- 9.—Qué es el ahumado? Qué productos ahumados conoce? Por qué el humo impide la descomposición de las carnes? Por qué se utilizan plantas aromáticas en este procedimiento? Cite algunas de ellas. Explique el proceso del ahumado detalladamente.
- 10.—Cómo se prepara la salmuera para embarrilar carnes? Describa el procedimiento de embarrilarlas. Cómo se desala la carne embarrilada? Preparación del Petit Salé. Importancia de estos conocimientos para las amas de casa y los agricultores dominicanos.



R

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.