

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

---

**CURSO ELEMENTAL**  
DE  
**ESTUDIOS AGRO-PECUARIOS**  
POR CORRESPONDENCIA

---

FASCICULO No. 90.



**INDUSTRIAS RURALES**

---

LECCION XXVI

---

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

1935

PRIMERA EDICION

---

Imp. «La Opinión, C. por A.»

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES  
AGROPECUARIAS Y FORESTALES  
CARRERA DE AGRICULTURA Y GANADERIA  
CARRERA DE ZOOTECNIA

CUADERNO ELEMENTAL  
DE  
ESTUDIOS AGROPECUARIOS  
PARA CORRESPONDENCIA  
N.º 30



INDUSTRIAS RURALES  
CARRERA DE AGRICULTURA Y GANADERIA

REDACCION  
CARRERA DE AGRICULTURA Y GANADERIA



## LECCION XXVI

### INDUSTRIALIZACION DEL CERDO

(Continuación)

#### *PRODUCTOS CONSERVADOS*

#### PREPARACION DE JAMONES

El jamón está formado por la carne del cerdo correspondiente a los músculos de la cadera y muslo, sometida a preparaciones variadas, según las costumbres y tradiciones locales, para asegurar su conservación.

##### *Jamones españoles.*

Después de 24 horas de reposo de sacrificado el animal se recortan los jamones para darles forma y se friccionan fuertemente con sal. Para el efecto los jamones se colocan en una mesa y se espolvorean ligeramente en toda su superficie con sal de nitro finamente molida, cubriendo por completo toda la superficie. Entonces se colocan dentro de un barril unos encima de otros, donde se dejan durante tres días; se vuelve a repetir la operación empleando solamente sal común.

Este procedimiento se sigue por espacio de un mes, pasado el cual se limpian los jamones y se espolvorean y frotan con pimienta negra molida. Luego se cuelgan en lugar donde reciban la acción del aire seco y lejos de la acción del calor.

##### *Jamón corriente.*

Para el recorte del jamón se procede como en el caso anterior. Frotando la superficie del jamón con sal finamente

molida y preparada como la indicada en el procedimiento de salazón en seco de las carnes, se deja en suspenso hasta que se seque, operación que tarda más o menos doce horas. A continuación se sumerge en una salmuera compuesta en la forma siguiente:

- 21 libras de sal
- 5 $\frac{1}{4}$  de azúcar parda
- 2 onzas de salitre (sal de nitro)
- 5 galones de agua.

Deben calcularse 4 días para curar cada libra de jamón. Por ejemplo un jamón de 15 libras necesitará 60 días.

La salmuera se hace el día antes de aquel en que se le usa, de modo que esté fría. Se echan en agua todos los ingredientes y se les hierve hasta que se mezclan o deshacen completamente.

Sumergidos en esta salmuera los jamones, durante el tiempo establecido, se sacan para lavarlos, remojándolos en agua por espacio de media hora. Luego se dejan orear durante 24 horas y se llevan a la casa del ahumado, donde se cuelgan separados unos de otros. En la casa o local para el ahumado permanecerán los jamones hasta que adquieran un color caoba claro. El ahumado debe ser lentamente a fin de que la carne se caliente gradualmente, evitando que la casa se caliente demasiado.

Puede mantenerse el fuego continuamente hasta que el ahumado sea completo, conservando la temperatura tan uniformemente como sea posible en 490 c. (120 grados Fahrenheit.) Tan pronto como los jamones estén ahumados se abren las puertas y ventiladores para que se enfríen aquellos.

#### *Jamón Smithfield.*

Su preparación es como sigue:

Colocados los jamones en una mesa, se espolvorean en

toda su superficie con sal de nitro bien molida, hasta que se recubran por completo de dicha sal, tratando de no emplear más de cuatro o seis onzas de salitre por cada cien libras de jamones frescos. Inmediatamente se espolvorea con sal común finamente molida, cubriendo toda la superficie. Entonces se ponen los jamones en un recipiente o barril de madera, unos encima de otros, donde se dejan durante tres días. Luego se deshace el montón y se vuelven a espolvorear con sal fina, dejándolos por tres días.

Se prepara una salmuera como la anteriormente descrita para el jamón corriente y se sumergen en ella los jamones, donde permanecen a razón de un día por cada libra; es decir un jamón de diez libras deberá permanecer sumergido diez días.

Luego se lavan con agua templada hasta dejarlos completamente limpios y después de secarlos parcialmente, frótese con pimienta negra bien molida toda la superficie de aquellos después de lo cual se cuelgan en el depósito de ahumar carnes para darles el ahumado conveniente. Esta operación debe ser hecha gradualmente y lentamente durante 30 o 40 días.

Después de curados y ahumados los jamones, para preservarlos contra las sabandijas deben envolverse en sacos de tela fuerte. Estos jamones ganan en sazón con el transcurso del tiempo, y están en perfecto estado un año después de preparados.

#### *Jamón de Westphalia.*

Salazón en seco. Colócanse en toneles, recubriéndolos bien de sal, y en ellos permanecen de cuarenta a cincuenta días. Se ponen en maceración en aguardiente, bayas de enebro aplastadas, y se los sumerge en el líquido así preparado, donde permanecen seis u ocho horas. Al extraerlos se lavan

con agua tibia, se deja que se sequen y se procede al ahumado.

### *Jamón de York.*

La preparación de estos jamones es especialísima. Después de bien recortados y limpios, se salan en seco dos días con la mezcla siguiente:

- 52 libras de sal
- 5 $\frac{1}{4}$  libras de sal de nitro
- 21 libras de azúcar
- 2 onzas de cochinilla.

Después se sumergen en una salmuera de la siguiente composición:

- 62 botellas de agua
- 16 $\frac{1}{2}$  libras sal común
- 25 libras azúcar parda
- 2 $\frac{1}{2}$  sal de nitro.

Una vez los jamones en esta salmuera, se provoca la ebullición unos diez o doce minutos, incorporando el aderezo que consiste en: nuez moscada, clavos, hojas de laurel etc. Pasado ese tiempo, se retiran de la lumbre y se dejan enfriar en la misma salmuera, donde permanecerán varios días. Se calculan 2 días por cada kilogramo de peso del jamón. Luego se cuelgan en lugar ventilado y seco.

### *Jamón envuelto o embuchado de lomo.*

La carne para el embuchado de lomo se encuentra en la parte superior de las espaldas del cerdo (el lomo del costillar). Esta se saca con cuidado y se arregla formando un filete, que se sala usando por cada libra de lomo una libra de sal majada (no molida). Para esto la carne debe depositarse en una fuente honda. La sal formará por sí misma su salmuera dejándola así por 48 horas, si el jamón es de 3 o 4 libras. y durante 24 horas si el jamón es de 2 libras o menos. Durante

este tiempo se voltea cuatro o cinco veces en su misma sal, procurando dejarlo en lugar fresco.

Vencido el tiempo establecido, se lava con vino tinto o vinagre, se seca con un lienzo de algodón blanco y luego se coloca en una membrana del peritóneo del cerdo preparada con ese fin, o del intestino ciego de vaca.

Si se emplea el intestino se procede tomando dos lomos cada vez, se secan con un paño muy limpio y se ponen en contacto, cuidando que el extremo delgado de un lomo coincida con el grueso del otro. Antes de embutirlo en el intestino preparado de antemano, se colocan entre los dos lomos, 1 onza de pimentón rojo español,  $\frac{1}{2}$  onza de pimienta entera,  $\frac{1}{2}$  onza de clavos dulces enteros, y media onza de pimienta molida.

De este modo se embuten en el intestino, atando muy bien los extremos. Se encordelan, es decir, se circundan varias veces con un cordel y se pinchan con un alfiler en muchos sitios, sobre todo en la parte inferior, para que desprendan poco a poco la salmuera que tengan, durante su curación.

Cuando se emplea el peritoneo, éste se ha de extender sobre una mesa. Antes de envolverlo en la membrana se coloca en ella el aderezo citado cuando se emplea el intestino ciego de vaca. Luego se envuelve bien, amarrándolo como si fuera un anillo. Cuando se floje se volverá a apretar de nuevo, repitiendo esta operación tres o cuatro veces.

Se cuelga en el cuarto de ahumar durante una semana, tanto en este procedimiento como el anterior, llevándole después a un lugar ventilado y fresco, donde se dejan por espacio de dos meses. Esto se come como un salchichón.

#### *Jamón sin hueso.*

Se limpia de los huesos y de los coágulos de sangre la pierna (el muslo) del cerdo, que poco más o menos pese 10

libras. Se deja escurrir por 6 u 8 horas, o mejor enjuagarlos con un lienzo de algodón, sin haber lavado la carne en el agua, la cual es perjudicial y echa a perder la carne. Después de haberse preparado bien, se sazona de la siguiente manera por cada libra de jamón:

- 2½ onzas de sal molida
- 2 gramos de sal de nitro
- 4 gramos de pimienta en granos
- 4 gramos de clavos dulces.

Todos estos ingredientes se mezclan bien hasta formar una masa homogénea.

Se deja la masa del jamón en una palangana o bateita por espacio de cuatro días, volteándose dos veces por día en la misma salmuera que ha formado. Finalizando este término, se recoge el jamón, se lava entonces con agua de salmuera, levemente salada, se enjuaga bien con un lienzo y se extiende la masa para ponerle un poquito de pimentón rojo español. Se envuelve luego en un lienzo de algodón amarrándolo con cáñamo, como si fuera un andullo. Al cabo de 3 o 4 días, se deberá examinar soltándole las envolturas para ver cómo marcha la separación. Si su proceso es satisfactorio, se envuelve nuevamente, apretándolo bien. Basta hacer esta operación tres veces. Se coloca luego en la cocina para que se ahume. A los 15 días se debe recoger de la cocina, para llevarlo a un lugar fresco, colgado del cordón

El humo que se le aplica debe ser fresco, o sea humo alejado de los fogones. Las envolturas de los jamones se van aflojando, debido a que se resecan en la curación. En ese caso siempre se deberá apretar bien, hasta que el jamón haya terminado el proceso de curación.

Téngase cuidado de no colocarlo bajo la acción calurosa del techo, cubierto de zinc.

A los 35 o 40 días estará bueno para su consumo.

## ❧ CUESTIONARIO ❧

- 1.—De qué parte del cerdo están formados los jamones? Cómo se aplica la sal a los jamones españoles? Explique detalladamente su preparación.
- 2.—Fórmula de la salmuera para el jamón corriente. Días de curación por cada libra. Qué tiempo necesita un jamón de 30 libras para curarse? Ahumado de los jamones.
- 3.—Diferencias entre la elaboración del jamón español y el Smithfield. Cómo se prepara este último?
- 4.—Explique el salado del jamón de York. Sus diferencias con el Westphalia. Su elaboración.
- 5.—Qué es embuchado de lomo? Para su fabricación, sirve cualquier carne fina? Preparación del filete para embuchados. Cómo se manipula la carne fina? En qué se suele envolver ésta? Describa el procedimiento general de la preparación del Embuchado de lomo envuelto en membrana de cerdo e intestino de vaca.
- 6.—El jamón sin hueso será más valioso que el jamón español? Cómo se prepara la carne para elaborarlo? Influencia del agua en la carne. Fórmula para sazónarla.
- 7.—Qué entiende Ud. por “humo fresco”? Cómo se le aplica al jamón sin hueso? Explique el proceso general de su confección.
- 8.—Cómo se proporciona salida a la salmuera que queda en ciertos embutidos? Importancia de la sal de nitro en una fábrica de embutidos.
- 9.—Qué tiempo dura la fabricación del jamón sin hueso? Del jamón corriente? Del embutido de lomo?
- 10.—Para cuál de estos artículos ve Ud. mejores perspectivas comerciales en este país? Por qué?



## **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.

