

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

CURSO ELEMENTAL
DE
ESTUDIOS AGRO-PECUARIOS
POR CORRESPONDENCIA

FASCICULO No. 93.



INDUSTRIAS RURALES

LECCION XXIX

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

1935

PRIMERA EDICION

Imp. «La Opinión, C. por A.»

SE DEPARTAMENTO DE TRABAJO
ADICIONADA A LA INSTITUCION
DE MEDICINA

CURSO ELEMENTAL

ESTUDIOS ANATOMOPATOLOGICOS
POR COMISIONES DE TRABAJO

DE MEDICINA



INSTITUCION

DE MEDICINA



LECCION XXIX

INDUSTRIALIZACION DEL CERDO

(Continuación)

Productos Conservados

EMBUTIDOS

BUTIFARRAS, FOIE GRAS, SALAMES

Butifarra a la Catalana.

Se pica la carne como para la salchicha. Se sazona con sal ($\frac{1}{2}$ onza por cada libra) y tres gramos de pimentón rojo español, también por cada libra. Se le echa algún vino blanco o "whisky" (a discreción). Se rellenan los intestinos dejándolos medio flojos y se amarran como los salchichones. Luego se hierven en agua. Se sacan y colocan en una mesa y cuando están bien fríos se cuelgan como los chorizos en parte fresca y sin darles humo.

Foie Gras.

Este famoso embutido se compone de hígado de cerdo y tocino, sazonado con sal y pimienta molida. Una buena proporción de los materiales es como sigue:

- 1 libra de hígado de cerdo
- 1 libra de tocino blanco fresco.

Aproximadamente una onza de sal y pimienta molida al gusto en pequeña cantidad.

El hígado se lava y limpia cuidadosamente, picándolo o dividiéndolo en pedazos un poco gruesos, y el tocino crudo se muele finamente; se mezclan, y a esta mezcla se incorpora el condimento indicado; luego se embute en intestino que ha de introducirse en latas de cierre hermético para cocer bien durante media hora si es posible a presión de 125 grados, o como una hora por el método corriente.

Queso de hígado.

Hígado	10	kilogramos
Tocino	10	kilogramos
Pimienta	50	gramos
Ajfs picantes	40	gramos
Nuez moscada	1/2	nuez
Ajos	10	dientes.

Se pican lo más finamente posible, se embuten y se cuecen como las morcillas.

Queso de cerdo.

La carne de cabeza de cerdo y de vaca, quijada, lengua y cuero cocidos y cortados en cuadritos se condimentan en la siguiente forma: por cada 20 libras:

Ajos	25	dientes
Pimienta	1	onza
Salitre	5	gramos
Orégano	8	gramos
Ají picante	10	gramos
Nuez moscada la tercera parte de una		
Vinagre un tercio de botella.		

Se maja el ajo en un mortero y se mezclan con el vinagre los demás ingredientes. Se embuten en intestino grueso del cerdo, se cuecen, se envuelven en lona y se presan durante 12 horas.

SALAMES

Salame de primera:

Carne de cerdo	9	kilos
Tocino	1	kilo

Salame de segunda:

Carne de cerdo	3	kilos
Tocino	3	kilos
Carne de Vaca	4	kilos

Salame de tercera:

Carne de cerdo	2	kilos
Tocino	2	kilos
Carne de Vaca	6	kilos

A estas fórmulas se agregarán los ingredientes siguientes:

Sal fina	10	onzas
Pimienta molida	1/2	onza
Pimienta en grano	1/2	onza
Salitre	3	gramos
Ajos	10	gramos
Vino	1	litro.

Se pican la carne y el tocino, con cuchillo, en trocitos pequeños y se amasa todo con los ingredientes, durante media hora. Al día siguiente, antes de embutirlos, se amasa suavemente.

Se pueden envolver en papel de plomo o papel impermeable.

Observación:—

Si el tocino que se emplea es salado deberá disminuirse la cantidad de sal.

Gelatina. (Escabeche de cerdo).

Se cojen partes de las patas del cerdo, de la cabeza, y un poco de carne con o sin hueso. Se salcocha el todo con su sal, espumándolo continuamente hasta que la carne se desprenda de los huesos. Se apea del fogón, separando la carne del líquido y a medio enfriar, se aparta la carne de los huesos, botando estos últimos. Se pica en pedacitos la carne obtenida, colocando éstos en una pailita de aluminio y sazonándolos con el mismo caldo, donde se salcochó la carne, mezclados con vinagre a la proporción de tres por uno, o sea tres partes de carne por una parte de vinagre. Se le añaden dos o tres hojitas de laurel y sal molida, si les hace falta. Hay que cuidar que la carne quede completamente sumergida; se coloca el preparado nuevamente al fogón hasta que suba como si fuera leche, apeándolo inmediatamente de haber subido. Se deja enfriar llevándolo luego a la nevera para que cristalice. Después de cristalizado, podrá comerse, quitándole, desde luego, primeramente, la parte grasosa que se ha formado en la superficie.

NOTA.—Después de haberse enfriado el caldo, forma, por lo regular, una capa o lámina de grasa en la superficie. Antes de usar de este caldo para la mencionada proporción del tres por uno, deberá ser completamente desgrasado. Esto reviste grandísima importancia.

Algunos datos prácticos para la elaboración de embutidos.

Para embutir, la mejor carne es la de los cerdos castrados de jóvenes y sacrificados a los dos o tres años y la de bovinos que no sean viejos y que no estén muy estropeados por el trabajo.

El intestino debe prepararse con extremada limpieza, teniéndolo en remojo con seis horas de antelación a su uso.

La masa o pasta que se embute se colocará en la embudadora, sin que se interponga aire entre ella.

Tratándose de salchichón, el embutir en tripa estrecha lo deprecia. La tripa cular se atará por el extremo cular, dejando un lazo para colgar el embutido.

No conviene preparar el intestino demasiado largo. Los secaderos deberán tener ventanas a todos los puntos cardinales, a fin de regular la ventilación.

Se facilitará el acceso de aire seco, debiendo cerrarse las ventanas durante las nieblas y épocas de lluvia.



❧ CUESTIONARIO ❧

- 1.—Cómo se elabora la butifarra catalana? Explique el ahumado de las mismas.
- 2.—Qué es Foie Gras? Con qué se prepara y en qué proporciones? Explique la manera de embutirlo.
- 3.—Queso de hígado y queso de cerdo. Fórmulas y elaboración de los mismos.
- 4.—Qué son salames? Describa el proceso utilizado para elaborar dos clases de salames.
- 5.—Partes del cerdo empleadas en la elaboración de gelatina. Procedimientos a que son sometidas para obtener este producto.
- 6.—Qué cerdo preferiría Ud. para fabricar embutidos: uno de dos años o uno de seis?
- 7.—Importancia de la castración de los cerdos destinados para hacer embutidos.
Remojo del intestino.
- 8.—Qué sucedería si no se limpiara extremadamente el intestino para embutir? Precauciones que han de tenerse con la masa que se va a embutir al colocarla en la embutidora.
- 9.—Por qué no conviene embutir salchichón en tripas finas?
- 10.—Efectos del aire húmedo sobre el salchichón.
Qué embutidos podrían hacerse con mejores resultados en su región? 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.