

RECETARIO

DE

SALCHICHERIA FINA Y CONSERVAS DE CARNES

POR

OTTO AHLERT

MAESTRO SALCHICHERO

Traducción de la cuarta edición alemana, por
JUAN WEBER-DUBOIS



MADRID
ERNESTO GIMÉNEZ (S. A.)
Huertas, 14 y 16
1933

RÉCETARIO DE SALCHICHERIA FINA
Y CONSERVAS DE CARNES

PRIMERA PARTE

La carne como material para la fabricación de productos cárnicos y embutidos

Todo salchichero debe saber, ante todo, juzgar perfectamente la calidad y el estado de la carne que destina a la fabricación. Inmediatamente después de la matanza los músculos y otras partes del cadáver aparecen elásticos y blandos, y solamente después de pasadas unas horas se produce lo que llamamos la "rigidez muscular", fenómeno consecutivo a la coagulación de los compuestos de albúmina que se encuentran en la carne.

Es sabido que la carne aún caliente liga mucho mejor que la carne fría. Por esta razón es propia para la fabricación de toda clase de embutidos de cocción o escaldados y de aquellas otras clases cuya mezcla debe iniciarse con la adición de agua. Claro está que esto se refiere solamente a la carne magra, porque la grasa no admite ninguna cantidad. En virtud de esto, se debe mezclar la carne gorda en las clases de embutidos citados después de trabajar la carne magra con agua en el Cutter.

Carne de cerdo.—Para la fabricación de salchichas el material más importante es la carne de cerdo, que es muy diferente en calidad y características, según las clases de salchicha que se desean fabricar. Para que los embutidos de conserva alcancen buena resistencia y buen color, los cerdos deben tener al matarlos la edad apropiada. También es necesario cebarlos con piensos fuertes, como, por ejemplo, con cebada triturada y patatas, porque solamente de tales animales se obtiene una carne enjuta que contiene poca agua, de forma que los embutidos, durante su conservación, no sufran grandes pérdidas a consecuencia del secado. Cerdos jóvenes, y lo mismo más viejos, especialmente los alimentados con desperdicios de comidas, etc., producen una carne que contiene mucha agua y, por consiguiente, es impropia para la fabricación de esta clase de artículos. Los cerdos cuyas carnes se destinan a la fabricación de embutidos de conserva deben reposar muy bien antes de su matanza. De los cerdos muy cebados, lo mejor que se puede hacer es no emplear en la industria chacinera nada más que los jamones; en cuanto a la fabricación de jamones, sea para cocerlos o para conservar después de ahumados, lo más ventajoso es emplear carne de cerdos de mediano o de poco peso. Las piezas de chuleta se emplean mayormente para la fabricación de jamón de solomillo (burgués) o de lomo, ya que estas

carnes son muy apropiadas por causa de lo tiernas que son.

Además, se debe prohibir la matanza de cerdas durante época del celo. Con frecuencia tienen fiebre, y el resultado del empleo de tal carne daría por consecuencia un producto blando y al mismo tiempo despegado, ya que la carne del animal en este estado no liga. También se debe prohibir severamente el empleo de carne de cerdos que han sido alimentados, en parte, con harina de pescado siempre que se pretenda fabricar salchichas y chorizos crudos. Los cerdos muy jóvenes y lechones se destinan para preparar carne estofada o asada. En otro capítulo volveremos a hablar de otras clases de carne de cerdo.

Carne de vacuno.—La buena calidad de la carne de vaca exige como condiciones la edad y el cebo de las reses, y está, por consiguiente, sujeta a muy grandes diferencias. Se emplea la carne de novillos y novillas, sin excepción, para salchichas cocidas. Cuanto más fresca es la carne, tanto más y mejor liga forma. Es importante anotar este hecho: que el salar la carne antes de entrar en fabricación es siempre una falta grave. Con esta práctica se destruye la albúmina, que contribuye a que la carne ligue bien. Por esta razón, no me cansaré de aconsejar que abandonen de una vez para siempre este anticuado método de trabajo. Para la fabricación de salchichas ahumadas es muy apropiada la carne de bueyes viejos, de toros y de vacas carnosas, pero no la de mucha grasa, ya que todos estos animales tienen carne seca y oscura.

Carne de ternero.—La carne de buenos terneros y terneras resulta demasiado cara para la salchichería. Se aconseja su empleo en algunas recetas, para la fabricación de "rouladas", etc., embutidos muy finos.

Carne de cordero.—No se puede emplear la carne de cordero para la fabricación de embutidos; únicamente las vísceras son aprovechables.

Análisis de la carne.—Los componentes de todas las clases de carne son, término medio, los siguientes:

Agua, 73.75 por 100; albúmina, 16.22 por 100; sales, 1.1 1/2 por 100; grasa, 3.7 por 100; gelatina, 1.3 por 100.

No hay variaciones sensibles en las diferentes clases de carne con referencia a estas cifras, que tomamos por normales.

SEGUNDA PARTE

La fabricación de jamón y de otros salazones

La salazón.—La salazón puede hacerse en cubas, barriles u orzas, conforme las condiciones y la importancia de la industria. El resultado en tan diferentes recipientes es el mismo. Parece casi innecesario decir que todos los recipientes deben ser muy limpios antes y durante su uso. Si se trata de barriles nuevos, especialmente hechos para salazón, es indispensable lavarlos primeramente con lejía y después llenarlos con agua permanentemente durante unas veinticuatro horas por lo menos, porque la madera de roble contiene mucho tanino, para evitar que la carne pueda fácilmente tomar un sabor desagradable si no se adoptan estas precauciones. Para las cubas que han tenido antes alcohol el lavado hay que hacerlo con agua corriente lo menos durante ocho días, y donde no hay agua corriente está obligado a ser cambiada con frecuencia. Los jamones y el bacón (tocino inglés) nunca se volverían rojos en tales recipientes, y en caso de que el tiempo sea templado, pueden picar las carnes, porque una mezcla de alcohol y sal causa rápida putrefacción. No se aconseja el empleo de recipientes de cemento u hormigón, pues transmitiendo el típico olor de esto, causan daño y al principio se saturan de sal, estropeando así la salmuera.

El saladero, la cámara frigorífica o la cueva que se destinan a este fin deben estar bien ventilados, a baja temperatura y con bastante amplitud. Tienen que mantenerse los locales y utensilios muy limpios y secos, y jamás la temperatura puede pasar de 12 grados para arriba. Es indispensable, durante el verano, enfriar bien los jamones y tocinos antes de salarlos. Si así se hace y no se sobrepasa la temperatura indicada, el enfriar con hielo resulta innecesario. Durante el invierno la temperatura del saladero ha de mantenerse de 8 a 12 grados, si se desea guardar el tiempo justo para la salazón. Pero, asimismo, en esta época del año debemos aconsejar enfriar la carne antes de salarla. No es conveniente salar en locales de más baja temperatura, porque el frío dificulta la penetración de la sal en la carne e impide que ésta recobre su color rojo.

Preparación de la salmuera.—El procedimiento más seguro para preparar una salmuera de determinada saturación es el siguiente: Se pesan 50 kilos de sal, 0,5 kilos de azúcar de caña y 0,25 kilos de nitro, que se mezcla bien. Si se desea hacer salmuera del 15 por 100, se disuelve en cada litro de agua 150 gramos; para la de 20 por 100, se tomarán 200 gramos, y para la del 25 por 100, 250 gramos de esta mezcla. Si se dispone de buena agua de fuente o de manantial, no precisa hervir la salmuera, pero la cocción se hace indispensable si se utilizan aguas de lagos, lagunas o aguas estancadas.

Jamón del país con su hueso.—Para preparar jamón crudo para cortar a mano en lonchas, los jamones de

peso mediano son los mejores. Se corta el pernil por el codillo, dejando una punta oblicua de carne al jamón, y se desarticula el hueso fémur (el bolillo) de manera que no se corta su punta, sino se la rompe. Así evitase que se formen nidos de moscas. Se corta en su extremo inferior el jamón redondo, y de la cara superior, o sea del lado interior del jamón, la grasa que sobra y la corteza, de manera que esta superficie aparezca bien lisa y de buen aspecto. Después se frota al jamón con la sal preparada y mezclada y, por de pronto, se le pone *en seco* en la euba u orza de salar. Después de tres a cinco días se echa salmuera del 23 por 100 hasta que el líquido tapa la mercancía. Si los jamones pesan de 7,50 a 10 kilos, el tiempo que deben permanecer en la cubeta es de cinco a seis semanas. Para evitar que aparezcan manchas pardas al cortar el jamón, es necesario que se cambie cada semana una vez su posición y se le dé la vuelta en la salmuera, y se observa con el densímetro que la salmuera mantenga su grado de 23 por 100, cubriendo siempre la mercancía. Después de salados se bañan los jamones durante unas diez horas en agua fría, que se cambia a menudo, o mejor que corra, y se dejan colgados durante unos días al aire libre. Mediante el lavado se evita que en los jamones se formen capas de sal en la superficie y se produce, por consiguiente, un bello color rojizo en la masa carnosa. Si se desea ahumar los jamones de color claro, se les cuelga bastante bajos y al humo caliente; si se desea un color más oscuro, se les ahuma con humo menos caliente, colgándolos más alto.

Jamón de Westfalia.—Se cortan los jamones a modo de Westfalia, es decir, toda la masa del pernil mostrando la cabeza del fémur (el bolillo). Se les frota con la mezcla de sal anteriormente indicada y se les pone en seco en las cubas u orzas de salar, quedando así cerca de catorce días antes de darles una segunda fricción con sal mezclada. Después de esta doble salazón seca se les echa la salmuera del 23 por 100, se les da vueltas de semana en semana y a las tres semanas son retirados definitivamente de la salmuera; quedan después durante una noche en agua fría corriente para que arrastre el exceso de sal; se cepillan en seguida con templada y al día siguiente se les pone al humo caliente, con lo cual alcanzan un hermoso brillo de tono marrón.

Jamones arrollados, sin hueso o de flor.—Para fabricar esta clase de jamones se corta primeramente el pernil cerca de la articulación del codillo, se pone el bolillo libre y se corta el tocino del jamón directamente en torno del mismo hueso. Entonces se coloca el cuchillo en el extremo de la parte ancha del jamón, encima del hueso, y se da así un corte longitudinal. De esta manera se separa el músculo del hueso largo del

pernil. Deshuesados también estos jamones, se frotran con la mezcla de sal y se les echa salmuera del 23 por 100. Si se les vuelve una vez por semana, jamones de tres a cuatro kilos quedan maduros dentro de veintidós días. Después se les da un baño de cuatro horas en agua fría, se golpean y se prensan en una forma oblonga y se envuelven con bramante que no sea demasiado grueso. Después de dejarlos secar durante algunos días se pueden ahumar.

Jamencillo.—Al jamón separado del pernil se le quita el hueso largo y se le corta la grasa con la corteza, dando al pernil el tamaño de un jamencillo. En vista de que su carne es bastante más compacta que la del propio jamón, es necesario que estos pequeños jamones queden casi tanto tiempo en sal como los grandes, es decir, dieciocho a veinte días, y esto en salmuera del 22 por 100. Es indispensable darles más vueltas que a los grandes. Después de sacarlos de la salmuera se les deja tres a cuatro horas en agua fría, que se renovará muy a menudo, y luego se enrollan y atan con bramante. Si se quieren secar al humo, debe ser bastante caliente. No es recomendable fabricar estos jamones durante el invierno y guardarlos hasta tarde en el verano, pues la pérdida de peso es demasiado grande.

Jamón fino con hueso.—Se obtiene esta clase de jamones, muy buenos, de la siguiente manera: Se cortan los pernils de cerdos fuertes cuando la res está caliente, recién muerta, o a lo menos lo más fresco posible, y se les deja solamente el hueso largo. Se debe elegir cerdos que no han sufrido mucho por el transporte y que descansaron bien antes de la matanza. Se ponen los jamones sobre un pavimento de cemento para refrescar. Al día siguiente se esparce sal preparada sobre ellos o se les da una ligera fricción con la misma y se les deja reposar un día más antes de ponerlos en la cuba de salazón. Después de uno o varios días (según el tiempo que hace) se les cubre con salmuera de 22 grados. Taparlos ligeramente con tapa de madera dura y unas piedras. Si se toma la precaución de poner los jamones mayores y más gordos abajo, es apenas necesario volverlos una vez cargada la cuba de salar, pero no se pueden poner más jamones, ni menos cargar la cuba en varias veces, porque la salmuera se corrompería. Es necesario tener la suficiente cantidad de cubas u orzas a disposición y bastante cantidad de salmuera preparada para hacer la salazón de todos los jamones de una sola vez.

Después de cuatro a seis semanas se sacan los jamones de la salmuera, se les lava y se les deja algún tiempo en agua fresca; también se cuelgan en ocasiones directamente desde la salmuera al aire libre para secar. Dos o tres días después se les pone a ahumar, práctica a voluntad, con humo frío o caliente hasta que alcanzan el color apetecido. No se aconseja dejarlos mucho tiempo a secar antes de ahumarlos, porque entonces la corteza aparecería pronto pringosa (especialmente en el verano). En este caso no se produce un sabor fino de humo, aun cuando se ahume por mucho tiempo y adquiera un color oscuro; tienen siempre un sabor poco grato, a veces verdaderamente penetrante a humo, y olor desagradable, que les hace desmerecer.

Tocino de jamón.—Cuando se preparan jamones

grandes, en forma de maza, se puede producir este artículo porque sobra material. No aconsejamos preparar tocino de jamón de cerdos demasiado gordos, porque con frecuencia los compradores se imaginan que este artículo ha de ser parecido al jamón magro. Después de haber cortado el tocino de jamón en una forma lisa y bonita, se le trata igual como al jamón en una salmuera del 22 por 100. La permanencia depende del tamaño de las piezas; dura de diez y ocho a veintidós días. Después de lavarlos en agua fría durante tres horas y de secarlos en el aire libre, se recomienda ahumarlos en humo frío.

Jamón exquisito.—Para esta clase de jamones se emplea con preferencia el lacón, pero sin grasa ni corteza. Se quita de los lacones toda grasa y carne que aún puedan adherirse, de manera que queda un trozo de carne en forma ahuevada. Para estos pequeños jamones sirven exclusivamente cerdos jóvenes con carne de color clara. Se salan dos o tres días en seco; después, durante siete días, en salmuera del 18 al 20 por 100, siempre en salmuera recién hecha, pues es sabido que tales productos mantienen su color de rojo claro solamente con salmuera nueva y muy limpia. Es suficiente lavarlos durante dos a tres horas. Mediante el secado rápido en aire caliente se consigue que adquieran buen aspecto y muy buen sabor; también es bueno ahumarlos a bastante temperatura. Durante el verano, esta clase de jamones no se debe mantener más de cuatro semanas en almacenaje, pues de otra manera se secan demasiado, causando merma considerable en el peso.

Jamón de solomillo.—Para esta clase de jamón es necesario utilizar carne de solomillo, de lomo. Se deshuesa la carne cuidadosamente y se limpia, sin cortar músculo alguno. Después se separa la carne tendinosa a lo largo del espinazo. Se corta la grasa próximamente de un centímetro de espesor. Es prudente tener esta carne durante media a una hora en agua fría, y en verano, en agua con hielo. Se pone los trozos de carne así preparada en salmuera de 18 a 20 por 100, preparada en el acto. Se puede emplear esta salmuera rápidamente varias veces, pero en el momento de volverse un poco oscura se ha de tirar por defectuosa; de lo contrario, el jamón de solomillo, al ser cortado, brilla en todos los colores del arco iris. Con cinco a seis días de salazón son suficiente si la carne procede de cerdos medianos y no muy pesados. Después de salar se pone los trozos unos encima de otros y enrollados o metidos en tripa ciega de vaca. Después se les da un baño durante una hora en agua fría, se secan bien y se dejan en humo caliente hasta que adquieren un color amarillo limón.

Jamón de solomillo estilo París.—La misma calidad de carne como para el otro jamón de solomillo y el mismo trato o preparación durante la salazón. Se cortan después los trozos en tiras de 15 centímetros de largo y sin doblarlos se les cubren con una capa de tocino de dos centímetros de espesor. En seguida se les pone en tripa roscal seca de ternera. El tocino tiene que ser salado, y la carne empleada para este fin no se puede poner en agua antes de prepararla; después de embutir, es conveniente que este jamón pase unas horas en agua; se lava en caliente, se seca y se ahuma bastante caliente.

Jamón arrollado y carne ahumada en vejigas.—El tiempo de verano es peligroso para los productos cárnicos; son múltiples las causas que perjudican las carnes, y entre ellos la llamada moscarda, que causa a los carniceros y salchicheros pérdidas sensibles durante el verano. En primer lugar, se protege a los jamones contra las moscas poniéndoles en una funda de gasa, fácil de encontrar en el comercio. No se deben emplear fundas demasiado tupidas porque impedirían la evaporación de los jamones recién ahumados, dando lugar al desarrollo del mohos; ahora bien, una tela de amplias mallas resulta casi siempre insuficiente para evitar la penetración de moscas pequeñas, que prefieren estos sitios para poner sus huevos. La funda tampoco debe apretarse contra la carne, pues en esta forma impide, como hemos dicho, la evaporación, y además se ensucia con más facilidad. Para proteger el género contra las moscas, contra el rápido sequío y el agrietarse los jamones y carnes ahumadas, se les meten antes de arrollarlos con bramante en una vasija de vaca o de cerdo, y si una es demasiado pequeña o tiene agujeros, se emplean dos. Esta clase de jamón, así como carne ahumada, deben secarse muy bien antes de enfundarlos con la vejiga, y también la vejiga, después de ablandarla en agua caliente, debe volverse, secarla bien y revolverla, es decir, que se aconseja arrollar este artículo muy bien apretado. Es indispensable dar unos pinchazos con una aguja muy fina, para dar salida al aire y a la humedad. Después de haber secado bien el género se le ahuma. Los jamones-arrollados y carnes ahumadas tratados de esta manera tienen muchas ventajas. Primeramente no se sufren pérdidas por reventones; luego se tienen pocas pérdidas de peso, ni casi ninguna durante la venta en pequeñas raciones, pues no se forman corteza, ni bordes secos que exijan cortes constantes para dar un aspecto agradable. Estas ventajas compensan cumplidamente el trabajo que tiene su preparación y el gasto relativamente pequeño para la compra de vejigas y tripas.

Jamón de Praga.—Para preparar esta clase de jamones únicamente sirven las carnes de cerdos jóvenes y no demasiado gordos. Se corta el pernil por debajo del hueso de la cadera, y la punta en forma redonda. Si se saca el hueso durante la temporada calurosa, se enfría el jamón antes de salado, pero no hasta el punto de congelación. Después, en un local a la temperatura de 12 grados, se conserva durante tres a tres y media semanas en una salmuera del 18 por 100. Se tiene que ahumar con fuego claro y durante diez horas. El ahumadero tiene que ser alto para que el extremo inferior del jamón no corra peligro de tostarse. Después de ahumar y antes de la expedición de la mercancía se enfría bien.

Jamón cocido.—Para esta clase de jamones se emplean carnes de animales jóvenes y magros. Se corta la pierna por el corvejón, y después hasta la cabeza del fémur; se saca el hueso largo afuera y entonces se corta el jamón en forma apetecida. Después se le inyecta una salmuera al 10-12 por 100 y se termina poniéndolo durante ocho a diez días en salmuera de 18 por 100, según su tamaño. Se aconseja poner después estos jamones en una cocina ahumadora de bastante temperatura

y de hervirlos durante tres horas en agua de 85 grados de temperatura. En el verano se enfrían los jamones antes de salarlos; pero en invierno es mejor ponerlos un poco en agua templada, pues así absorben más fácilmente la salmuera.

Jamón de ternera cocido.—De un buen ternero cebado de cuatro a seis semanas se corta la pierna por la articulación, pero de manera que la cadera quede unida a la maza de la carne. Se quita el hueso puente y se le corta por abajo bien redondo. Un jamón de cuatro a cinco kilos se sumerge durante tres semanas en salmuera de 16 por 100. Se le lava en seguida y se cuelga para secar. Después se ahuma y, finalmente, se cuece durante 2,5 a 3 horas en agua de 80 centígrados de temperatura permanente.

Jamón en pasta de pan cocido al horno.—Se emplea para este fin el jamón al estilo de Praga o el destinado a cocer, el cual, naturalmente, debe estar algo ahumado. Se le deja en agua durante dos horas (tanto el uno como el otro), después se deja secar y se manda cubrirlo por el panadero con masa de pan que alcance dos a tres centímetros de espesor. La masa más propia para este fin es la que tiene una parte de centeno mezclada con algo de harina de cebada mondada. Se pone al jamón así guarnecido encima de una pequeña chapa de hierro y al horno. El tiempo empleado en cocer un jamón de unos tres kilos dura media a dos horas, y con un peso de cinco kilos dura muy bien dos horas.

Buen aspecto del jamón.—Es un hecho de experiencia de mucho tiempo que para los productos cárnicos tiene un valor muy importante, no sólo en la calidad, sino también en el aspecto exterior. Esta circunstancia no encuentra, desgraciadamente, en la fabricación de jamones, la atención que merece, y es mucho más de lamentar que se puede, con tratamiento adecuado y sin grandes esfuerzos, obtener jamones que tengan una excelente presentación y un aspecto apetitoso.

En primer lugar debemos advertir, una vez más, que toda la carne destinada a la fabricación de jamones y sus derivados, es decir, toda la carne para salazón debe proceder de reses que antes de la matanza han reposado por lo menos durante veinticuatro horas en el establo. La carne pringosa no se debe poner de ninguna manera en salmuera. Para los jamones destinados a ser comidos en crudo se debe escoger pernils de seis a ocho kilos de peso y procedentes de cerdos de carne seca y roja; en cambio, para fabricar jamones para cocer, sirven también los cerdos que tienen carnes de color más pálido. Es importante prestar la máxima atención al corte en forma adecuada y conveniente a las varias clases de jamones; los pedazos que resultan de los cortes se pueden emplear muy bien, y siempre más ventajosamente, antes de salar que después. Es conveniente que los pernils escogidos para la fabricación de jamones sean muy bien enfriados, para que la carne y la corteza no se deforme. La cuchilla que se emplea para esto debe de estar muy bien afilada para que se obtenga siempre un corte muy liso. Se corta los huesos con mucho cuidado, se deshuesa con máximo interés, de forma que queda lo menos posible de carne adherida a los huesos. Si se trata de jamones para enrollar, se corta primeramente la pieza

por el rabo, con corte liso por debajo de la corteza superior del jamón, pero se pondrá atención que no se corte con esto los músculos. Después de haber cortado con limpieza el tocino que recubre el jamón y puesto de costado, se corta la maza carnosa con corteza, empezando por la parte superior lateral y de arriba a abajo. Donde termina la redondez de la carne del músculo, se corta la carne que sobra con la corteza dando un corte transversal.

Empezando por la cara de la corteza, se corta a los dos lados la corteza hacia el codillo, lo cual se deja al músculo de la manera que la corteza del borde inferior tenga unos siete a diez centímetros de ancho y la parte baja unos dos centímetros de ancho. Después que se ha raspado y limpiado bien la corteza, el jamón está listo para meterlo en salmuera y prepararlo. Con una mezcla de sal de la más gruesa posible, de nitro y de azúcar de caña, como ya hemos indicado, se frota el jamón de todos lados muy cuidadosamente. En un recipiente muy limpio se esparce algo de la mezcla de sal y se colocan los jamones bastante juntos unos a otros y encima. Después de cada capa de jamones se esparce algo de la mezcla de sal. Si es posible se pone cada clase de jamón en un recipiente aparte. Los jamones así preparados se dejan reposar, y durante este tiempo se produce una salmuera natural, la cual es más preferida que la artificial. Al día siguiente se echa salmuera artificial hasta que la mercancía queda tapada. Para esta clase de jamones la salmuera será del 20 por 100; para tocino de jamón es suficiente de 18 por 100. Una vez llenos los recipientes se tapan con un trozo de madera muy limpia y encima se pone una piedra. Después de una semana se dará vuelta a los jamones, cambiando sus caras, las de arriba para abajo. Se comprueba el grado de la salmuera, y si ha quedado más baja de concentración, se añade sal hasta que tenga 20 grados, y para tocino 18 por 100. Los jamones para crudo, al cabo de catorce días están salados, y los destinados para enrollar, según el peso que tengan, tardan tres a cuatro semanas.

Después de sacarlos de la salmuera se enrollan (envolver y atar con bramante) tanto a los jamones sin huesos como todos los otros. Los lacones se envuelven del lado ancho con bramante que no sea demasiado grueso y en distancias iguales las vueltas hacia arriba. Después se corta el bramante tan largo como el jamón para que haya bastante y se pueda atravesar al jamón al lado de la carne, por medio de una aguja obtusa. Antes de pasar el bramante por el extremo opuesto, se corta aquéllo muy liso y limpio y se da una vuelta con la cuerda a cada vuelta transversal de la misma, hasta llegar así al extremo donde se la fija bien por nudos o por hacerla pasar dos veces a través de la carne. Al final se coloca un lazo atravesando la corteza en su parte superior y estrecha para poder colgar al jamón. De igual modo se procede con los jamones arrollados. Es menester cortar bien toda la grasa sobrante y sitios manchados de sangre y examinar si el jamón aparece libre de reparos con referencia al olor. Hecho este reconocimiento se ponen los jamones, uno por uno, de todos lados encima de la mesa, hasta que tome la forma

justa. Se empieza siempre a dar vueltas con el bramante al lado ancho, de abajo hacia arriba y de vuelta a vuelta en distancias iguales, como antes se indica, y se aprieta siempre por igual y bastante fuerte para que no se corte el jamón ni la cuerda pueda resbalar. Llegado al extremo estrecho se atraviesa con el bramante enhebrado en aguja y se da buena redondez al jamón. Se corta la corteza muy cerca del bramante, para que aquél, durante el ahumar, no se pueda encurvar, lo que produciría un aspecto feo. Por último, se da la vuelta en sentido longitudinal, y finalmente termina el bramante en el lazo para colgar el jamón. Ambas clases de jamón se dejan durante una noche en agua fría y después se ponen dos días al aire libre, se ahuman en humo frío durante cinco a seis días, quedando así de un color rojomarrón. El tocino de jamón, que sala en ocho a diez días, se le lava en agua templada, se seca en el aire libre y se le ahuma en humo poco caliente para que quede amarillo-oro. Para aumentar el aroma se esparce encima del serrín un puñado de bayas de enebro.

* * *

Tocino magro o de costillas.—Generalmente se aprovechan trozos medianos y delgados de vientre que se cortan desde punta del pecho, detrás de la cuarta costilla, y sigue por el otro extremo hasta el final de las costillas por las paredes del vientre; también se incluyen trozos de la papada. Primeramente se salan los trozos en seco, frotándolos bien con la mezcla de sal y poniéndolos unidos uno encima del otro. Pocos días después se los cubre con salmuera de 20 a 21 por 100, dejándolos, según el espesor que tengan, veinticinco a treinta días en la misma.

Después se les deja en agua durante tres a cinco horas y se ahuman con poco calor, por lo menor durante los primeros días; después, en humo algo más frío.

* * *

Tocino gordo.—Para esta clase solamente aprovechar el tocino de lomo de cerdos gordos y cuyo espesor tenga cuatro centímetros como minimum. Conviene observar que las hojas no se doblen; especialmente durante el invierno han de parecer siempre rígidas; en los puntos donde se pliegan quedan siempre huellas amarillas y de mal aspecto. Después de cortar las hojas, bien descarnadas, se las frota con sal preparada y se las deja en una cuba en seco; tres o cuatro días después se añade salmuera de 20 a 22 por 100 y se deja el tocino, por lo menos, durante cuatro semanas o hasta que se le necesita sumergido en la salmuera. El tocino gordo absorbe muy poca salmuera (solamente la necesaria) aunque permanezca durante mucho tiempo en la misma. Antes de ahumarlas conviene mojarlas durante algunas horas con salmuera más acuosa. Antes de ahumarlo con humo un poco caliente conviene dejarlo secar durante algunos días.

* * *

Carne seca a modo de Alemania del Sur.—Trozos pequeños de pechos de cerdo magros se sumergen du-

rante dieciséis a veinte días en salmuera de 22 grados, sin mojarlos después con agua fría, lavándolos solamente con agua un poco caliente; son las carnes más apropiadas para esta preparación. En sitios donde hay aire bueno y fuerte se secan a la intemperie; pero si el aire no es así, se vuelven al poco tiempo pringosos; en estas condiciones, es preferible colgarlos durante dos o tres horas en la cámara de ahumar, encima de un fuego claro, no para darlos color, sino para sercarlos en blanco. Una vez terminada esta operación, se cuelga la mercancía en un lugar bien ventilado y seco hasta que se ponga bastante dura.

* * *

Carne ahumada a la moda de Hamburgo.—Las condiciones esenciales para obtener una buena carne ahumada son: poca sal y color rojo al corte, sin el borde oscuro. Esta carne es bueno adquirirla de toros de pocos años o bien de vacas, y así se obtendrá, una vez ahumada, un producto bueno y perfecto. Lo más propio son toros bien cebados, de carne de color fuerte, o de vacas de mediana edad bien cebadas. Ante todo, se aconsejó no emplear carne de vacas viejas y flacas, pues esta carne es demasiado húmeda y pegajosa. Claro está que se debe sacrificar la res cuando esté bien descansada.

La carne de primera calidad para este fin es la de cadera. Se cortan de ésta las dos puntas, una la tapa y otra la babilla, y una vez bien limpias de todo el tejido conjuntivo y nervios, se dobla por la mitad el trozo de solomillo y estas puntas se unen al extremo de este trozo. Otras piezas, como el lomo y el brazuelo, pueden ser cortadas también para trozos a ahumar, pero son menos apropiadas para este fin que la anterior, porque el brazuelo es tendinoso y el lomo se deshace en capas. Muy importante es el buen grado de sal. Para salar se utiliza una mezcla de sal gorda con 1 por 100 de nitro y con 3 por 100 de azúcar de caña y se frota bien los trozos. Después de esto se pone la carne en una cuba vacía y muy limpia, en cuyo fondo se ha esparrado sal mezclada. Cada capa de carne se cubre, antes de poner otro trozo, con una capa tan ligera como uniformemente sea posible de la mezcla de sal, y sobre la última capa de carne se echa también sal. Así preparado, se tapa con un peso ligero, y al segundo día se llena la cuba hasta cubrir la mercancía con una buena salmuera ya usada del 17 a 18 por 100. Después de ocho días se dan vuelta a las piezas, poniendo las de abajo arriba, y pasados catorce días la carne está madura. Se disponen los trozos durante una semana encima de tablas de madera y se tapan con sacos vacíos de sal. Si se frotaen los trozos de carne y se sumergiesen inmediatamente en salmuera, presentarían, en la mayor parte de los casos, un borde oscuro, porque la salmuera, especialmente cuando está fuerte, ataca demasiado a la carne. Después de un reposo de una semana el contenido de sal se ha distribuido por igual, y, además, en esta forma la carne está teirna y blanda. Después se lavan los trozos con agua caliente, se les deja durante cinco o seis horas en agua fría, que se renueva a menudo, y se cuelgan en un local de temperatura templada, donde quedan durante dos días

para que escurran y puedan secarse. Después se arrolla la carne y se mete dentro de una vejiga, que se ata en seguida con bramante. Todos los trozos se arrollan antes de embutirlos. El ahumar se demora dos días y se hace por medio de serrín de roble o de haya, sobre lo que se esparce unos cuantos puñados de bayas de enebro para aumentar su sabor.

* * *

Tocino al pimentón.—Para su fabricación se elige tocino que no sea demasiado espeso y de cerdos de corteza fina. Se cortan las lonchas del lomo en tiras de cinco a siete centímetros de ancho por 20 de largo, las cuales se frotaen con sal preparada de la manera conocida. El tocino queda durante cerca de diez días en este estado en la cueva. Después se lava y se cuelga al aire libre para su secado, y en seguida se moja pimentón en agua y con esta pasta se unta la corteza del tocino.

* * *

Cadera ("nagelholz" en alemán).—La cadera de buey o de vaca joven, según se emplea para preparar carne ahumada, se corta toda la grasa, los tendones y nervios. Se cortan trozos de cerca de kilo y medio a dos kilos, los que se envuelven con una capa delgada de tocino. Después se les pone en una tripa cular de buey reblandecida, que se pincha por todos los lados, y se envuelve con bramante de la misma forma que el jamón al lomo. Después de mantenerlo por algunas horas en agua corriente se seca al aire libre; se ahuma el género de la misma manera que el lacón o jamón de lomo.

* * *

Pecho salado de vacuno.—Para esto se utiliza carne de pecho de buey medianamente gordo, cortados desde la punta del esternón hasta la décima costilla. Se deshuesa limpiamente, y se pone la carne así obtenida en salmuera del 20 por 100, donde permanece, durante el verano, unos ocho a diez días, y en invierno, catorce días, pasando después el tiempo necesario en agua fría. En todos los artículos salados que se cuecen antes de su venta, en que hay duda que el color rojo intenso haya alcanzado hasta el interior, se acostumbra a mezclar algo de salmuera en el agua, con la cual se han de hervir en la proporción de dos litros por cubo de agua. Así se puede conseguir el color rojo que se desea.

* * *

Pecho de ganso.—Se corta de un ganso muy cebado y bien grande, primeramente los muslos, lo más redondo que se puede, es decir, con toda la carne. Se deshuesa después la pechuga a ambos lados lo mejor posible, pero de manera que las partes queden unidas en frente; se quita la grasa que está en las puntas, cuidando que no se corte nada de la pechuga. Para salar, se ponen todas las pechugas que se desean fabricar, después de frotarlas con sal preparada en una cuba u orza. Se puede tratar este artículo en seco, es decir, con la salmuera natural que se forma con la sal con que se le

ha frotado; pero en este caso es indispensable volverlo y cambiarlo varias veces, esparciendo cada vez un poco de sal. Salan dentro de seis a ocho días. Si se han puesto las pechugas en salmuera líquida del 18 por 100, entonces están saladas al cabo de tres a cuatro días. Después de sacarlas se secan con un trapo limpio y se unen cosiendo con un hilo blanco muy fino, para ponerlos sin demora durante media hora en agua fría o se lavan con agua bastante caliente. Después de secarlas al aire libre se envuelven con gasa y se exponen al humo bastante caliente, pero, claro está, no tanto como para que pueda derretir la grasa.

* * *

Pierna de ganso.—Necesita el mismo tiempo e idéntico procedimiento que para la pechuga. Si se quiere ahumar este artículo se le deja media hora en el agua, después se le da la forma apetecida, frotándolo y envolviéndolo en gasa. Se debe cuidar mucho que el color de las piernitas de ganso sea amarillo oro, pero jamás oscuro. Si se desea que pechugas y piernitas mantengan por mucho tiempo el color cuando ya se ha empezado a cortarlas para el consumo, es necesario que les deje colgadas algún tiempo antes de empezar la venta por raciones.

* * *

Lenguas de vacuno saladas.—Las lenguas frescas se lavan muy bien con agua, dejándolas algún tiempo en remojo, para que queden libres de sangre y de mucosidad. Después pasan a la salmuera de 23 por 100, donde permanecen tres a cuatro semanas. Después de sacarlas de allí, se les dejan algunas horas en agua, se les seca y se les ahuma un poco. También se pueden tratar las lenguas mediante inyecciones de salmuera del 10 por 100; en este caso es suficiente dejarlas de ocho a diez días en una salmuera de 18 por 100.

Una preparación rápida de lengua de vacuno se consigue haciéndole unas sajaduras después de su limpieza. Se escalfa durante quince a veinte minutos y se les quita la piel. Lenguas así tratadas se inyectan con salmuera al 10 por 100, y después permanecen tres a cuatro días en salmuera de 23 grados. Así resultan suaves de sabor y sal y muy rojas. Al hervirlas se mezcla un poco de salmuera con el agua.

TERCERA PARTE

LA FABRICACIÓN DE SALCHICHAS CRUDAS

Generalidades.—Entendemos con el nombre de salchichas crudas aquellos productos embutidos fabricados de carne cruda y ahumados en estado crudo para el consumo en tal estado. A esta clase pertenecen la longaniza, cervelat, salchichón y otros parecidos. El aspecto de la carne que exigen estos embutidos es ya conocido; la manera de manejarla se supone en la competencia en cada carnicero y salchichero que ha adquirido durante el aprendizaje del oficio. Si no se puede evitar el empleo de carne de reses demasiado gordas, se debe quitar con gran cuidado la mayor parte de la grasa. De lo contra-

rio, con carnes muy grasientas, las salchichas o chorizos ahumados adquieren con toda seguridad en poco tiempo un sabor rancio e irritante; pero la grasa no perjudica al embutido al poco tiempo de fabricado. No se puede emplear jamás tocino salado para salchichón, porque en pocos días se pone amarillo y da mal sabor al embutido.

Claro está que en la fabricación de estos artículos ha de observarse absoluta limpieza en todo y para todo. Las placas y cuchillas de la máquina picadora, la cuchilla media luna del tajo y las cuchillas de la máquina Cuter han de estar siempre muy limpias y muy bien afiladas para que la carne no aparezca machacada ni desgarrada, sino bien cortada, pues solamente así resulta una parte lisa y resistente.

La mejor época para la fabricación de esta clase de embutidos es, siempre que la mercancía está destinada para el consumo durante el verano, desde principios de febrero a mediados de abril. En general, toda clase de salchicha cruda se puede fabricar en cualquier época del año.

* * *

Preparación y división de la salchicha a conservar.—El método empleado en la fabricación de las salchichas de conserva es igual en todas partes de Alemania: en el Norte, Sur, Este u Oeste. La diferencia consiste solamente si se emplea carne de cerdo o una mezcla de carne de cerdo con carne de vaca y si la carne ha de ser picada muy fina o gruesa. Si se pica la carne fina, es necesario de no cargar demasiado al tajo y revolverla constantemente y fuerte hacia el centro. Cuando se trabaja con un tajo y cuchillas de arranque mecánico, la cuchilla no debe hacer más que 46 a 50 movimientos por minuto. Es indispensable de raspar bien al tajo todas las noches y asimismo después de terminar cada carga (1).

Para salchicha de conservar se ha de utilizar solamente carne de ganado que haya reposado bien antes de la matanza. Es propia para estos artículos la carne de viejos toros y vacas, estando medianamente gordos, en cuanto la carne de vacas muy flacas no es propia para salchichas de conservar; en esta clase de reses la grasa de las extremidades aparece amarilla y mojada; la buena fabricación exige siempre grasa blanca, tiesa y dura. Además, esta clase de carne es, o húmeda o viscosa. La carne de cerdo se escoge de animales más viejos, es decir, que haya cumplido un año, y más que sea seca y oscura. El tocino ha de ser blanco y quebradizo, pero no viscoso.

Tanto de la carne de vaca como de la de cerdo, se debe quitar concienzudamente todos los tendones, nervios y la grasa blanda. Se deja una poca cantidad de grasa dura de la carne de vaca, pues ayuda a que la salchicha adquiera más de prisa resistencia al corte.

Pero si se trata de conservar la mercancía durante mucho tiempo; no se puede mezclar sebo de vaca con la primera materia, porque el producto pelagra de volverse rancio.

(1) El autor habla de picar la carne con la tajadera automática de múltiples cuchillas.

No se debe cortar la corteza del tocino demasiado fino, porque en este caso, en salchicha cuya carne se ha picado gruesa, dejaría sentir los trozos duros de la corteza de una manera desagradable. Tanto la carne limpia y mucho más aún el tocino, deben dejarse enfriar hasta que presente consistencia dura.

Después de haber pasado la carne de vaca por la placa de 8 mm., se la mezcla con tocino cortado fino y carne de cerdo y con especias para obligarla a pasar en seguida por la placa rectangular de 13 mm.

Nunca se debe dosificar las especias a capricho, sino con peso exacto, y por kilogramo de masa se agrega 34 gramos de sal; tres gramos de pimienta negra; dos gramos de azúcar de caña y solamente 1/3 gramos de nitrógeno. Las especias se mezclan íntimamente en una artesa—batea—antes de juntarlas en la masa. Para la composición de la masa se toma generalmente 1/3 de carne de vacas, 1/3 de carne de cerdo y 1/3 de tocino gordo. En verano se recomienda aumentar la cantidad de carne de vaca y de disminuir la parte de carne de cerdo. De esta manera la salchicha queda más durable.

Tenemos que hacer una observación final: que no es, en general, ni recomendable salar la carne de vaca ni la de cerdo antes de emplearlas, pues en este caso la liga de la carne se hace semejante a la goma elástica y a menudo desaparece el aroma.

* * *

Preparación de tripa.—No es posible de dar una regla general acerca del tiempo que han de permanecer las tripas en remojo, o tenerlas en agua que se cambia permanentemente, porque esto depende de la cantidad de sal que tienen. Si las tripas cularas son limpias en el interior, como, por ejemplo, las de Dinamarca, es suficiente soplarlas bien el interior después de lavarlas. El extremo estrecho inferior de la tripa no debe embutirse, porque al secar la mercancía queda demasiado delgado. Se ata el extremo grueso, se le deja una lazada para colgar y después se llena por el extremo inferior.

* * *

Manera de preparar y tratar la tripa roscal.—El lavado es el mismo como el de las anteriores que las cularas. Si la tripa es limpia se la sopla también. Para salchichas tipo Cervelate, y en verano no conviene utilizar tripa demasiado delgada, y se ata como generalmente se aconseja: lo más estrecho y corto posible para hacer economía de tripa y para evitar el mal aspecto que presentan trozos largos salientes de la misma.

Manera de preparar y tratar vejigas de ternera.—Las llamadas salchichas Cervelate y Salami de Göttingen, se llenan en vejigas de ternera. Es indispensable mojarlas por lo menos durante una hora en agua templada; después se hace un agujero en el cuello que no sea mayor que lo necesario para poder enchufarla sobre el pitón de la máquina embutidora. Si las vejigas no han sido bastante ablandadas, resulta que se despegan durante el sequío del embutido o mientras que se guardan en el almacén. Despegarse quiere decir que se separan del relleno. El proceso del embutir en esta clase de embutidos exige los mismos cuidados que los que se tienen

con la tripa roscal o la tripa cular. No se aconseja dejar la carne demasiado gorda para evitar el peligro que las vejigas puedan rasgarse en el interior.

* * *

Forma de embutir la salchicha.—Este trabajo exige la mayor atención. Con el picadillo de carne se forman grandes pelotas que no han de tener aire alguno y se meten apretadas en el recipiente de la embutidora. Si el picadillo de carne es fino y está muy blando y no propio para este fin, es mejor dejarlo durante una noche en sitio fresco y embutir el día siguiente. No resulta ningún daño para la salchicha, aunque se espere la carne (claro está, solamente durante el invierno) tres a cuatro días antes de embutirla. Si la masa para la salchicha Cervelate resulta fuerte, lo mejor es embutir en seguida, pues de otra manera la masa pierde liga.

Tampoco la masa para salchichón se puede conservar durante días antes de embutir, pues ésta se separa aun mucho más de prisa que la pasta de la salchicha Cervelate y el daño para la buena liga resulta todavía mayor. Si el fabricante se ve obligado alguna vez a trabajar carne blanda, empleará solamente la mitad de la sal indicada, embutiendo inmediatamente la pasta y frotando después muy fuerte la salchicha con sal para terminar la salazón. Después se pone por unos días unas al lado de las otras y encima las unas de las otras en una artesa, lavarlas después y colgarlas en un palo.

* * *

El secado de la salchicha destinada a conservar.—En este asunto tiene gran papel el clima y la región. Si la fábrica se encuentra en una región de aire puro y fresco es suficiente disponer de un local bien ventilado, con varias ventanas unas enfrente de las otras. Si la región está además a bastante altura sobre el nivel del mar, los embutidos se secan en cualquier época del año; en los inviernos rigurosos se conservan algunas semanas, es decir, se maduran para ahumarlos.

Los embutidos están curados en condiciones para ponerlos en el humo si están secos al exterior y si la pasta transparente color rojo a través de la tripa. En algunos sitios, como en los grandes centros, por ejemplo, Berlín, es muy difícil obtener durante los meses de invierno—noviembre a febrero—un producto, salchichón, que no sea pringoso y pegajoso. Por esto hemos dicho ya anteriormente que es de aconsejar fabricar esta clase de embutidos después del mes de enero, pues los fabricantes que se encuentran en regiones cuyo clima es adverso, les ayuda el aire de la primavera.

Para la construcción e instalación de secaderos de embutidos se debe tener muy en cuenta que éstos estén situados lo más alto posible y que no existan fincas de más elevada situación ni hacia el Oeste ni al Norte, que pueden impedir la circulación del viento procedente de estas dos direcciones; las orientaciones Este y Sur son menos convenientes, pues estos vientos traen siempre consigo aire seco. Todo secadero debe tener, por lo menos, huecos en los muros de dos orientaciones, provistos de ventanas para poder producir, sin gastos suplementarios, corrientes y contracorrientes de aire, se-

gún convenga. Raras veces se consigue con la ventilación artificial los efectos de las ventanas; es cierto que a falta de huecos murales, el ventilador aspira y echa el aire malo fuera, y asimismo introduce aire fresco, pero muy raras veces en cantidad suficiente, como ocurre con las ventanas.

* * *

El ahumado.—Tampoco esta parte de la fabricación es igual en todas las regiones, a lo menos no es posible ahumar y almacenar los embutidos inmediatamente hasta que están suficientemente secos. Esto solamente se puede hacer en regiones elevadas, de aire fresco y fuerte, donde este mismo aire impide al producto volverse pringoso. En otro caso y otras regiones se aplaza la operación del ahumado hasta fines de abril o mayo. Si los embutidos son expuestos a los cambios del tiempo y si se les ahumase antes del tiempo que hemos indicado, se produciría inevitablemente un reborde pardo, lo cual nunca se podría quitar por completo y solamente por muy poco tiempo. Si la salchicha tiene este borde pardo, el único medio para hacerlo desaparecer, siempre como hemos dicho, por poco tiempo, es el de exponer el embutido por dos días a una temperatura de 14 centígrados. Solamente se ahumará la salchicha destinada a conservar, cuando esté madura y si se ha puesto firme, y en este caso según las necesidades de la demanda, es decir, de la llegada de pedidos. Es muchísimo más fácil de dar salida o de emplear salchicha destinada a la conservación antes de ahumarla, ya que en este estado se conserva muy bien en 5 o 6 centígrados de frío sin sufrir perjuicio alguno; pero una vez ahumada requiere una temperatura de 8 a 10 centígrados de calor para evitar el reborde pardo. Por esta razón es recomendable, especialmente a las pequeñas y medianas fábricas, que trabajan principalmente para tiendas al detalle, conservar los embutidos preparados antes de ahumar en un desván sin calefacción o en una cámara de corriente de aire regular. No se puede recomendar, en manera alguna, la calefacción de tales locales por estufas, pues la distribución de la temperatura es siempre irregular y cerca de la estufa demasiado alta para una buena conservación. Si el desván se encuentra en el sitio más frío de la casa y tiene solamente muros exteriores, es de aconsejar poner una llama de gas en cada rincón, a un metro de altura sobre el suelo. Dichas llamas tienen que encerrarse en una campana de material refractario, que almacena las calorías y las distribuye con cierta regularidad. Estas llamas son muy suficiente cuando hace mucho frío, y cuando hace poco frío los embutidos no exigen ninguna calefacción, ya que, como dejamos dicho, estos artículos, antes de ahumados, resisten muy bien la temperatura de 5 a 6 grados bajo cero, a condición de que no hayan estado nunca colgados en un local con calefacción.

Por principio es menester evitar que el ahumado sea insuficiente, es decir, que si la salchicha, en lugar de ser ahumada por completo lo sea en su parte exterior; de esta forma no mantiene el estado fresco el color en el momento que se empieza a cortarla. Sucede a veces que la salchicha se enmohece en la cueva; en este caso debe

lavarse cuidadosamente con agua templada que tenga algo de sal disuelta. Es muy importante evitar la formación de una capa grasienta en la superficie exterior, que no deja secarse, porque en este caso la tripa resulta impenetrable e impermeable. El mismo fenómeno se presenta si la salchicha es secada demasiado deprisa. En ambos casos la pasta no suele transpirar lo suficiente y la maduración y conservación quedan en parte o totalmente detenidas. La salchicha aparece entonces blanda al interior y se vuelve hueca. Es perfectamente conocido el hecho de que en los huecos se forman nidos de fermentación microbiana, que alteran las cualidades del embutido.

Para ahumar en frío se pone el serrín en capa muy delgada y se cuida que no vaya ceniza vieja al humo, porque ésta, en parte, arde y desarrolla una temperatura que no puede registrar y que es inútil a los embutidos.

Salchicha-cervelat de carne pura de cerdo en tripa recta.

Material: 37,5 kilos de carne magra de cerdo; 12,5 kilos de tocino de lomo. Especies por kilo: 36 gramos de sal, 2 gramos de pimienta negra molida, 1 gramo de pimienta negra en granos, 1/2 gramo de nitro, 2 gramos de azúcar de caña.

Pásase la carne una sola vez por la placa de 2 mm. de agujeros, de la máquina picadora, y se llena la tripa cular, bien preparada y mojada en agua. Después se secan las salchichas en aire fresco, con una corriente moderada, durante tanto tiempo hasta que aparecen rojas al interior. Se debe cuidar mucho que no se vuelvan grasientas durante este tiempo, para no perder el buen sabor. Si hay señales de esto, se aumenta la corriente de aire o se calienta un poco el local del secadero para que el aire húmedo salga. Cuando las salchichas están maduras se les ahuma y se les cuelga en el almacén.

Salchichón de tres partes, terciado.

Material: 15 kilos de carne magra de vaca o de buey, de la cual se han quitado los tendones y nervios; 15 kilos de carne magra de cerdo; 15 kilos de tocino de lomo. Especies por kilo: 36 gramos de sal, 3 gramos de pimienta, 1/2 gramo de nitro, 2 gramos de azúcar de caña.

La carne de vaca pasa por la placa más fina de la máquina picadora; la carne de cerdo y el tocino por la de 2 mm. de diámetro de agujeros. Las tripas roscales, remojadas durante algunas horas, se pasan por agua caliente y frotan con la madera de aspar para así quitarlas toda la mocosidad. Si las tripas tienen en abundancia talco, es necesario volver a lavarlas en agua muy caliente, pues de lo contrario el salchichón, con la pasta detalco, toma un aspecto poco apetitoso. Se procede para el secar de la misma forma que para la salchicha-cervelat. En vista de que la tripa rosca seca más rápidamente que la tripa cular, y que aquélla también queda más fácilmente grasienta que ésta, se debe emplear más cuidado aun al secar el salchichón que la salchicha-

cervelat, pero al secar demasiado rápidamente produce pliegues fuera y ojos por dentro. En el momento que el salchichón esté maduro se le debe ahumar.

Chorizo-cervelat para fabricar durante el estío.

Material: 20 kilos de carne magra de cerdo, 4 kilos de tocino de lomo, muy seco, 1 kilo de carne de papada. Especies por kilo de carne: 36 gramos de sal gruesa, 3 gramos de pimienta, 1/2 gramo de nitro, 2 gramos de azúcar de caña.

Cervelat de verano.

Se aconseja hacer esta clase de chorizos de carne pura de cerdo, que pasa una sola vez por la placa de 2 mm., pues al pasar por una placa fina la salchicha no quedaría gorda. Se debe examinar bien la carne magra y quitarle toda la grasa intestinal. No se utiliza durante esta época del año tripa ancha. Una a dos semanas son suficientes para secar, y después se les ahuma durante una noche. Las salchichas fabricadas de esta manera mantienen constantemente el color y tardan mucho en presentar el reborde pardo.

Cervelat de invierno.

Para la fabricación de cervelat de primera clase necesita disponer, en primer término, de carne de vacuno (buey) y de cerdo de mucha consistencia, fuerte y de color rojo vivo. En invierno, con tiempo frío y helado, para obtener una buena y perfecta fabricación de cervelat, es muy conveniente preservar del frío y del hielo esta masa, pues de lo contrario jamás se obtendrá una clase superior. Como primera materia se emplea 1/5 carne fuerte de vacuno (buey) sin tendones ni nervios, 3/5 carne magra de cerdo y 1/5 tocino de lomo. Primeramente se pica sola la carne de vaca en el tajo o en la placa, de 1,5 mm., de agujeros, si se desea hacer economía de tiempo. Después se mezcla la carne de cerdo y el tocino de lomo, cortado este último en lonchas finas. También es ventajoso picar un poco de la carne de vacuno, ya picada con el tocino, y mezclar después la carne de cerdo, a la que se quita concienzudamente los tendones y nervios.

Especies: 36 gramos de sal por kilos de masa, tres ídem de pimienta molida, medio ídem de nitro y dos ídem de azúcar de caña. Se mezclan también poco a poco y se pica la masa al tajo, hasta que esté bastante fina. En el caso de haber pasado la carne por la máquina de picar se debe trabajar la masa un poco a mano, para alcanzar buena homogeneidad en la pasta, que tanto influye en la buena preparación. El embutir se hace en tripas de vacuno, pequeñas vejigas de ternera, o en peritoneo cosido. Después de embutidas se cuelgan las salchichas en palos en un local bien ventilado, donde quedan de tres a catorce días, según la época del año, para madurar, sazonar y volverse rojo en contenido. Se ahuma después hasta que la mercancía haya conseguido el color apetecido de ahumado. Para que la salchicha mantenga bien el color en el interior se la

deja colgada, después de ahumada, durante una o dos semanas en local de temperatura normal, antes de llevarla a la tienda de temperatura más fría.

Salami o salchichón de conserva.—Material. Carne: 15 kilos carne magra de vacuno (buey), 15 ídem carne magra de cerdo, 15 ídem tocino de lomo. Especies por kilo de carne: 36 gramos de sal, tres ídem de pimienta negra, medio ídem de nitro y dos ídem de azúcar de caña. Además, por cada 45 kilos, tres o cuatro dientes de ajo bien machacados.

Es muy necesario de limpiar bien de tendones toda la carne si se desea que el embutido se haga en poco tiempo. No se debe picar el tocino con la carne en la picadora de placas. Si no se dispone de máquina *Cutter*, es más preferible de cortarlo a mano en pequeños cubitos y de mezclar después también a mano. Pero la carne de vaca y carne de cerdo se hacen pasar por la placa de dos milímetros de diámetro de agujeros. Como tripa se pueden emplear trozos de ciego de cordero. Se secan las salchichas en un local adecuado con aire fresco, de corriente mediana, hasta que tomen un buen color rojo. Entonces están en condiciones para ser ahumadas durante cuarenta y ocho horas.

Salami o salchichón de verano — Material. Carnes: 15 kilos carne entreverada de vacuno (buey), 15 ídem carne magra de cerdo y 15 ídem tocino de lomo. Especies por kilo de masa: 36 gramos de sal gruesa, tres ídem de pimienta, medio ídem nitro y dos ídem azúcar de caña.

No se fabrica esta salchicha precisamente como artículo para conservar, pero siempre debe aparecer resistente al corte, y por eso se corta el tocino en pequeños cubitos y se pica a mano o con cuchilla de media luna, mezclado con dos clases de carne ya pasada por la placa de dos milímetros. Se embute en tripa roscal estrecha, se seca en aire fresco y siempre renovándole y se ahuma durante veinticuatro horas en humo frío.

Salchichón o salami italiano y húngaro.—Material. Carne: 30 kilos carne magra de cerdo y 15 ídem carne gorda de cerdo. Especies por kilo: 36 gramos de sal, tres ídem de pimienta negra, medio ídem de nitro y dos ídem de azúcar de caña. Según se desea dar más o menos condimento, se añaden tres o cuatro dientes de ajo bien majados, con un vaso de vino tinto, a la cantidad de masa arriba indicada.

La carne pasa por la placa de cuatro o cinco milímetros, y mientras que se mezcla, se agrega poco a poco el vino tinto. Se ha de embutir en tripa roscal muy ancha. Se secan los salchichones durante tres o cuatro semanas en aire fresco, teniendo buen cuidado a que no haya ninguno que quede grasiento. Después se ahuman ligeramente, se envuelven con bramante fino y se sumergen en una solución de harina y agua hecha en frío (la harina en estado crudo). La inmersión se hace varias veces, dejando después de cada sumersión secarse, hasta que la capa tome el espesor apetecido. Es necesario mover la solución cada vez antes de sumergir la mercancía.

Salchicha de jamón de Westfalia.—Material. Carnes: 10 kilos carne magra de vaca o buey, 20 ídem carne magra de cerdo y 15 ídem tocino de lomo. Especies por kilo de masa: 36 gramos de sal, tres ídem de pimienta negra, medio ídem de nitro y dos ídem de azúcar de caña.

La carne de vaca pasa por la placa de dos milímetros; la de cerdo, con el tocino, por la placa de cinco o seis milímetros. Se mezcla a mano y se embute en tripa roscal extra y ancha. Secar bien en aire durante tres a cuatro semanas, observando su marcha y ahumando durante cuarenta y ocho horas seguidas para que el producto tome un color amarillo-rojo.

He aquí una receta original para este artículo:

La masa es de carne pura de cerdo, sin mezcla de otra clase de carnes. Se quitan todos los tendones y nervios y la grasa. Lo mejor es escoger trozos como los que quedan al recortar los perniles para darles forma, así como de espaldillas y jamones de cerdos secos y fuertes. El tocino que se mezcla debe ser duro y fuerte, y la corteza tiene que ser cortada bastante gruesa. Si la carne de cerdo es muy magra se toma el 60 por 100 de carne y el 40 por 100 de tocino. Pero como a los trozos de pernil y pecho va adherido siempre una cantidad de tocino, se ha de tomar en consideración esta cantidad, añadiendo el 25 a 30 por 100 de tocino de lomo. Si no hay máquina *Cutter* se mezcla la carne, cortada en trozos pequeños, con las especias, compuestas de 34 gramos de sal, tres ídem de pimienta molida, dos ídem de azúcar de caña y 1/3 ídem de nitro, todo bien mezclado antes en una fuente. Se deja pasar todo por la placa de 20 milímetros. Es necesario trabajar a mano la masa y a empujones, y darle frecuentes vueltas para obtener la buena liga. Es recomendable de mezclar cada vez 30 kilos de masa con las especias, de picarla y de mezclar íntimamente con las anteriores masas. El embutir se hace en tripa roscal de 60 milímetros como mínimo, así como en tripa o vejigas de ternera y de carnero. Para lotes destinados a la conservación durante el verano, se emplea también tripa recta (cular) de buey. Después de embutir concienzudamente se debe secar en local fresco, pero sin corrientes de aire. Cuando está curada, es decir, si los trozos de tocino son visibles entre la masa bien roja, se ahúma la salchicha despacio, pero por completo. Dentro de ocho a diez días el producto está bien ahumado; ejemplares muy gordos necesitan hasta catorce días.

Salchicha seca, corruscante, de Thuringia.—Material. Carne: 30 kilos de carne magra de vaca o buey y 20 ídem de carne gorda de pecho de cerdo. Especies por kilo de masa: 34 gramos de sal, tres ídem de pimienta, medio ídem de nitro, dos ídem de azúcar de caña y uno ídem de granos cominos.

La carne pasa por la placa de dos milímetros y se embute en tripa de vaca. Después de secar durante dos a tres semanas, se ahúma durante dos horas. Si se hacen estas salchichas de carne de cerdo sólo, la composición ha de ser de 40 kilos de carne magra y de 10 kilos de carne gorda. Es evidente que también aumenta el precio.

Salchicha cruda a la polaca.—Material. Carnes: 10 kilos de carne de vaca o buey, 10 ídem de carne magra de cerdo y 10 ídem de tocino de lomo. Especies por kilo de carne: 36 gramos de sal, tres ídem de pimienta, medio ídem de nitro y dos ídem de azúcar de caña.

La carne de vacuno, conjuntamente con la carne de cerdo, pasa por la placa de dos milímetros de la máquina picadora, y el tocino se mezcla con la cuchilla, mientras que se pica todo. Mejor aún es cortar el tocino a mano en pequeños cubitos y de amasar todo a mano también, porque así queda la salchicha más dura de que cuando pasa por la máquina picadora. Se llenan con la masa tripas delgadas de cerdo, bien limpias; después se ahúman durante una noche; por último se ponen a secar al aire libre durante ocho días.

* * *

Salchicha puro cerdo de Westfalia (Mettwurst).—En el mismo país de Westfalia se hace este artículo en tres clases, a saber: *secado al aire*, en *clase superior* (ambos tipos sólo a base de carne de cerdo) y una *segunda calidad* con mezcla de carne de vacuno.

El tipo *secado al aire* se hace con la mejor calidad de carne de cerdo, de color oscuro, sin tendones ni nervios y mezclando tocino muy duro. Si no hay máquina *Cutter* la carne pasa por la placa de agujeros de la máquina picadora; después se condimenta con 32 gramos de sal, tres gramos de pimienta negra, un gramo de mostaza y 1/3 gramos de nitro por kilo de masa. Después de amasar bien se embute en tripas anchas de cerdo, y se deja secar y endurecer sin darles humo.

La mejor calidad de salchicha de Westfalia se hace de carne de cerdo de la espaldilla y recortes de pernil y de pechos. La carne toda pasa por la placa penúltima, y se la condimenta con 28 gramos de sal, tres gramos de pimienta y 2/3 gramos de nitro. Después de amasarla conjuntamente se embute en tripas estrechas de cerdo, se ata de forma que se hagan en salchichas de cerca de 250 gramos cada una y se hacen también trozos de 125 gramos cada una, sin atar, solamente dando una vuelta o dos a la tripa alrededor de su eje, después de cada trozo. Después de secar dos días la pasta adquiere un tono rojo; se la ahúma en humo poco caliente hasta que tome un color amarillo. Esta salchicha tiene mejor sabor cuando está caliente, y se emplea principalmente para cocerla con legumbres o sopa, puré de guisantes; pero también constituye un buen desayuno cuando se sirve escaldada durante diez a quince minutos.

La segunda calidad de salchicha de Westfalia, la que tiene una mezcla de carne de vaca, es gran artículo de mucho consumo. Para ella se emplea el 50 a 60 por 100 de carne de vacuno (reses semigordas y trozos de carne de tablajería) y el 40 ó 50 por 100 de carne de cerdo entreverada. La carne de vacuno pasa por la placa de la picadora en tamaños de agujeros de guisantes; se la pone en una artesa, junto con la carne gorda de cerdo, picada finamente, como 28 gramos de sal, tres gramos de pimienta, 2/3 gramos de nitro (en el invierno, un gramo de azúcar de caña) por kilo de masa.

Todo bien amasado, la masa pasa por la placa de la salchicha de Westfalia; se la amasa otra vez y se llenan tripas estrechas de cerdo, haciendo salchichas de cerca de 250 gramos de peso cada una. Después de dejarlas secar durante dos días, hasta que aparecen rojas, se les ahúma poco caliente. Esta salchicha sirve, como la de mejor calidad, para acompañar a las verduras, purés, etcétera.

Salchicha al modo de Westfalia.—Material. Carnes: 40 kilos de carne entreverada de cerdo y 10 ídem de carne ventresca. Especies por kilo de masa: 34 gramos de sal, tres ídem de pimienta negra, medio ídem de nitro y dos ídem de azúcar de caña.

Después de pasar la carne una vez por la placa de cuatro a cinco milímetros de la máquina de picar, embútese en cordilla ancha de cerdo. Se atan las salchichas en forma redonda, se les seca durante unos días y se les ahúma con humo algo templado.

Salchicha de cazador, de Hannover.—Material. Carnes: 15 kilos de carne entreverada de cerdo y cinco ídem de carne gorda de cerdo. Especies por kilo de masa: 34 gramos de sal, tres ídem de pimienta, medio ídem de nitro y dos ídem de azúcar.

Pasada la carne por la placa de tres a cuatro milímetros, se embute en tripa estrecha de cerdo y se tuerce, formando pares, en trozos largos, es decir, se tuerce la tripa después de una y se ata la próxima, y así hasta acabar formando parejas. Secar ligeramente durante algunos días y ahumar.

Salchicha pomeriana para té.—Material. Carnes: 25 kilos de carne magra de cerdo y 15 ídem de carne gorda de cerdo. Especies por kilo de masa: 34 gramos de sal, dos ídem de pimienta, medio ídem de nitro y dos ídem de azúcar de caña.

La carne pasa por la placa más fina de la máquina picadora; después de amasarla bien se embute en tripas roscal anchas y secas. Las tripas secas dan a la salchicha un aspecto muy hermoso y son mucho más delgadas que tripas saladas. También las salchichas se curan mucho más de prisa en roscales que maduras al humo. Después de secar la salchicha se cuelga durante una noche al humo a la distancia de 14 centígrados.

Salchicha de Braunschweig.—Material. Carne: 25 kilos de carne magra de cerdo y 15 ídem de carne ventresca. Especies por kilo de masa: 34 gramos de sal, tres ídem de pimienta negra, medio ídem de nitro y dos ídem de azúcar de caña.

Las dos clases de carne pasan juntas por la placa más fina de la picadora. Después de amasar y mezclar con las especias se embuten en tripa estrecha y seca de vacuno. En el verano pocas horas son suficientes para secarlas, a causa del calor atmosférico. Si las salchichas están demasiado secas, entonces no cogen bien humo. Pero en invierno, las salchichas necesitan varios días para secar. Se ahúma durante una noche a la temperatura de 14 centígrados.

Chorizo llamado "gendarme suizo" (moldeado).—Material. Carnes: 10 kilos de carne de vacuno, cinco ídem de carne magra de cerdo y cinco ídem de carne ventresca. Especies por kilo de masa: 34 gramos de sal, tres ídem de pimienta, medio ídem de nitro y dos ídem de azúcar de caña.

La carne de vacuno pasa por la placa más fina; la de cerdo por la de dos milímetros.

La masa se embute en tripas estrechas de cerdo; se embute sin apretar. Las salchichas se doblan, formando piezas de 150 gramos cada par, y se comprimen con pesos. Después de veinticuatro horas las salchichas conservan su forma, aunque estén colgadas, y así se ponen sobre palos para secar y ahumar.

Salchichina corruscante.—Material. Carnes: 10 kilos de carne magra de cerdo y cinco ídem de carne ventresca. Especies por kilo de masa: 34 gramos de sal, tres ídem de pimienta negra, medio ídem de nitro y dos ídem de azúcar de caña.

La carne mezclada pasa por la placa de dos milímetros de diámetro de agujeros, y se embute la masa en cordilla de cerdo perfectamente raspada. Se retuerce por pares de 125 gramos de peso por par. Después de secar durante dos o tres días se les ahúma ligeramente. Es de aconsejar de no hacer demasiadas existencias de este artículo.

* * *

Conserva en manteca.—Salchichas-cervelat y salchicha-salami se guardan en manteca, puestas muy apretadas unas contra las otras, para emplear lo menos posible de este material. Tiene que ser la manteca muy líquida y que no esté demasiado caliente. También se puede emplear para conservar una mezcla de sebo (siete partes) y aceite de cacahuets (tres partes).

Las dos sustancias se mezclan cuando están calientes, y las salchichas, jamones, etc., según dejamos indicado. Aunque más barato, esta mezcla no es tan buena como la primera, es decir, la manteca pura. Es indispensable mezclar el aceite al sebo para evitar que se endurezca

CUARTA PARTE

La fabricación de salchichas cocidas

¿Qué debe observarse en la fabricación de salchichas y chorizos para escaldar?

El mejor método para la fabricación de salchichas cocidas, según la larga experiencia, consiste en el empleo de carne caliente. La elección de la carne es sumamente importante. Se recomienda a todos los salchiche-

ros, aunque tengan un negocio pequeño, de proveerse de carne de toro o buey de poca edad y de no emplear jamás para la fabricación de estas salchichas pescuezos, piernas u otros trozos de carne que no hayan podido vender en la tabla. La carne de vacas viejas no es propia para esta fabricación, ni tan poco cuando las reses

están a medias cranes. Primeramente, tal carne es más cara en la compra que la de toro o buey; además absorbe menos agua, y, finalmente, los productos obtenidos por su color y su aspecto son menos presentables y apetecibles.

Para trabajar la carne en caliente se la deshuesa inmediatamente después de matar; se la quita la mayoría de los tendones y la grasa; se la corta en pequeños trozos y se la añade, por kilo de carne, 28 gramos de sal, medio gramo de nitró y, durante el invierno, dos gramos de azúcar de caña. Después pasa la carne por la placa mayor de la picadora. La mezcla se amasa y se extiende muy apretada en una artesa o batea de madera, con un espesor de 15 a 20 centímetros. Si se deja más grueso no se enfría bien ni bastante de prisa. Durante el verano, la carne así preparada aparece al día siguiente con un color rojo intenso; durante el otoño e invierno tarda dos a tres días. En ningún caso debe pensarse en la fabricación antes de que la masa tenga un buen color rojo. Pero tampoco debe tardarse más de cuatro días; de otra forma el sabor y la liga empieza a resentirse. Si hay más carne en existencia que lo necesario para la fabricación inmediata es preferible dejarla colgada en cuartos, o se le hecha una poca de sal, después de cortarla en grandes trozos. Es muy importante que las cuchillas de la máquina *Cutter*, las placas y las cuchillas de la máquina picadora estén muy cortantes. En el *Cutter* debe observarse que las correas estén bastante tensas para arrancar bien; para que al echar agua pueda hacerse despacio, sin interrupción en la marcha de la máquina, desde el momento en que la carne está bastante seca, no conviene se pare, para evitar la buena presentación de la pasta.

El trabajo con el *Cutter* ha de efectuarse, durante el tiempo caliente, con agua lo más fría posible, y durante el invierno, con agua ligeramente templada. En cuanto la carne de vacuno está bastante trabajada con el *Cutter*, se añade la carne gorda de cerdo y al mismo tiempo se para de echar agua. Es sumamente importante observar esto, pues echando más agua se estropea la masa de carne. No se puede recomendar un trabajo intenso de la carne con el *Cutter* especial en el caso de que la venta del producto se haga durante varios días. En este caso, cuando la masa está demasiado trabajada en el *Cutter*, el embutido se afloja fácilmente, porque es inevitable que se evapore parte del agua añadida.

Durante la época fría del año ha de tenerse especial cuidado en la fabricación de salchichas y otros embutidos cocidos, ya que se trata de salchichas de jamón, salchicha de cazador, mortadella y otros tipos. Si no se toman durante el tiempo frío las debidas precauciones, puede muy fácilmente suceder, aunque fabricado con el mejor material, que el embutido tome un aspecto pardo o adquiera solamente un tono rojo a medias. Claro está que la mercancía con estos defectos es de difícil venta. Por esta razón se cuidará bien, antes de todo, que la masa tenga una temperatura normal y que sea roja en todas sus partes. Es importante que la carne pase por la máquina de picar estando aún caliente, es decir, inmediatamente de la matanza. Si esto, por cualquier razón, no es imposible se preservarán del frío los

trozos que se vayan a emplear en la fabricación de embutidos. Puede aprovecharse la cámara frigorífica, la cual, durante el tiempo muy frío, es propia para conservar la carne y salchichas. También la cueva o sótano es propio, pero este destino, en este caso, debe servir exclusivamente para almacenar carne y no para guardar toda clase de herramientas o productos alimenticios que puedan transmitir un olor específico. Dos a tres días antes de la fabricación se hacen pasar los trozos de carne por la máquina de picar, y se añade algo menos de sal y de nitró que lo indicado; pero en compensación, un poco de buena salmuera de jamón para mezclar con la pasta. Cuando la carne está fría recomendamos de calentar la salmuera un poco y de mezclarla fuertemente con la carne. De esta forma la carne aumenta algo de temperatura. La pasta así preparada queda durante dos a tres días en el sótano o cueva para que se vuelva roja. Durante el trabajo en el *Cutter* se emplea el agua un poco templada y se la deja dar unas revoluciones más en dicha máquina que cuando está fresca, porque así la masa adquiere un poco más de calor, condición favorable para volverse más roja.

También durante el embutido se tienen que tomar precauciones en el tiempo frío.

La salchicha o embutido no pueden quedar por la noche en el taller, ya que en este local generalmente se enfría demasiado, y al perder la pasta, su temperatura pierde también su color rojo. Lo mejor es conservar la salchicha o el embutido recién preparado colgado durante la noche en un local caliente, como, por ejemplo, en una cocina o cámara secadora caliente, y cuando esto no sea posible, es conveniente ahumarlo directamente. También aconsejamos no precipitarse durante el ahumado, que debe hacerse despacio, para que el género se caliente poco a poco. Un calentamiento inmediato tendría como consecuencia que la carne madurase antes de tener tiempo para conseguir el color rojo, y así se produciría el tan temido borde pardo. Si el género está colgado durante la noche en un ambiente frío, la carne empieza a enrojecer al exterior y queda pardo en el interior, y durante la cocción se produce en el centro este color pardo tan desagradable. En resumen, tenemos que decir que salchichas y embutidos no deben llegar al humo estando demasiado fríos y que se deben calentar lentamente. De esta manera queda la mercancía caliente poco a poco, el proceso del enrojecer sigue sin interrupción hasta el fondo, es decir, de dentro para afuera, y la consecuencia es un resultado satisfactorio, un género uniforme de coloración y aspecto, y aun durante la época de mayor frío muestra siempre un corte rojo por igual.

Mortadella (jamón relleno).—Material. Carnes: Cinco kilos de carne blanca de toro o buey joven, cinco ídem de carne magra de cerdo y 2,5 de tocino escaldado en cubitos. Especies por kilo de masa: 30 gramos de sal, tres ídem de pimienta, medio ídem de nitró y dos ídem de azúcar de caña.

La carne pasa por la placa de dos milímetros de la máquina de picar y después se la trabaja cuidadosamente en el *Cutter*. La temperatura de la carne en el *Cut-*

ter no debe jamás pasar de 35 grados para no perjudicar la liga y el buen color. Después de embutir en tripa gruesa de vaca se ponen los embutidos sobre una llama de gas o de leña para *sudar*, y sin más demora, se hechan a la caldera, donde están durante hora y media o dos horas en agua de 85 grados. Después de cocidas se bañan en agua fría y se ponen debajo de mantas, donde se enfrían lentamente. Por este trato se evita que los embutidos se pongan grasientos y que conserven mejor el color por dentro y por fuera.

Salchicha al emperador.—Material. Carnes: 12,5 kilos de carne entreverada de cerdo, cinco ídem de carne ventresca y cinco ídem de carne magra de vacuno. Especies por kilo de masa: 30 gramos de sal, tres ídem de pimienta, medio ídem de nitro y dos ídem de azúcar de caña. 30 gramos de granos de mostaza para el total del peso de carne.

La carne de vacuno pasa por la placa de dos milímetros de la máquina de picar, y se la trabaja después en el *Cutter*. Las carnes de cerdo mézclanse íntimamente con todas las especias y se embuten en trozos de ciego de carnero. Después de pasar el embutido por fuego para secarlo, pasa a la caldera, donde cuece durante una hora a hora y media en agua de 85 grados de temperatura. También estos embutidos se bañarán en agua fría y se les deja enfriar arropados suavemente.

Salchicha para cerveza a modo bávaro. — Material. Carnes: Cinco kilos de carne de vacuno trabajada al *Cutter* y cinco ídem de carne entreverada de cerdo pasada por la placa de un centímetro. Especies por kilo de masa: 30 gramos de sal, tres ídem de pimienta, uno ídem de nuez moscada, medio ídem de nitro y dos ídem de azúcar de caña.

Antes de embutir en vejigas de ternera se amasa todo bien. Después de pasar por el fuego se cuecen durante cerca de hora y media en agua de 90 grados; se bañan en agua fría, y dejarlos enfriar entre mantas.

Salchichitas de Viena.—Material. Carnes: 30 kilos de carne de choto, 10 ídem de carne magra de cerdo y 10 ídem de tocino de lomo. Especies por kilo de masa: 30 gramos de sal, tres ídem de pimienta, medio ídem de nitro y dos ídem de azúcar de caña.

Para esta clase de salchicha se emplea solamente carne de becerros o chotos capados, que sea muy fresca, aún caliente de la matanza, si es posible. Después de pasar la carne por la placa más fina de la máquina de picar se amasa con las especias y se guarda el producto frío hasta el día siguiente. Las carnes de choto y de cerdo se trabajan juntas y hasta el fin; durante un par de revoluciones se añade el tocino. Carne salada en seco no es apropiada para la fabricación de embutidos cocidos, porque en ella se destruye la albúmina, que hace que la masa ligue bien. Después de amasar bien la masa se la embute en cordilla de cordero, cuidando que sean de Alemania y no de China, ya que éstas tienen una membrana muy dura. Se doblan los chorizos en pares, de manera que cinco pares pesen cerca de 500 gramos.

Se les pasa inmediatamente por el fuego, para secar, sea por fuego de gas o de leña; se escaldan, bañan en agua fría y se les pone colgados en un palo, para orear.

En Baviera se emplea para las *salchichitas de Viena* carne picada de vacuno y mezclada con tocino que ha pasado por la placa fina de la máquina de picar. Se trabaja la masa a mano, mezclándola con la pimienta y nuez moscada y embutiéndola en cordilla medio ancha de cordero. Se les tuerce en pares, se ahúman con humo claro y se cuecen.

Chorizos al modo Yauen.—Se emplea la misma masa, pero se añade a cada kilo un gramo de granos de mocinos y se embute en tripas estrechas de cerdo y se tuerce por par de 125 gramos. Todo el resto de la fabricación se hace de la misma forma que para las *salchichitas de Viena*.

Salchicha "Bock".—Material. Carnes: 30 kilos de carne de choto, 10 ídem de carne magra de cerdo y 10 ídem de tocino de lomo. Especies por kilo de masa: 30 gramos de sal, tres ídem de pimienta, medio ídem de nitro y dos ídem de azúcar de caña. Cinco dientes de ajo para toda la cantidad de la mezcla.

Carne de choto y de cerdo pasan juntas por la placa de dos milímetros de la máquina de picar, y se trabajan después en el *Cutter*. El tocino de lomo pasa por la placa de tres milímetros, y después de trabajarlo también en el *Cutter*, se mezcla todo bien a mano. Es indispensable que puedan distinguirse pequeños trozos de tocino en la masa. Se embute la masa en cordilla ancha de cordero o en tripas delgadas de cerdo; se tuerce en pares a 100 gramos cada uno. Se ahúma sobre fuego de gas o leña; después de escaldadas, se bañan en agua fría y se cuelgan en los palos.

Salchichas de Francfort.—Material. Carnes: 15 kilos de carne magra de cerdo y 10 ídem de tocino firme de lomo o carne ventresca de cerdo. Especies por kilo de masa: 30 gramos de sal, tres ídem de pimienta, dos ídem de azúcar de caña y uno ídem de flor de moscada.

Toda la carne y tocino pasa por la placa más fina y se trabaja después con las especias en el *Cutter*. Es necesario cuidar de no añadir demasiado agua, porque la carne gorda admite muy poca. Se embute en cordilla mediana de cordero y se tuerce por pares de 100 gramos. Después de secar durante varias horas se les cuelga en humo de escaso calor, para evitar que cojan mucho sabor a humo. Puede durar el ahumado ocho o diez horas, hasta producir un color amarillo-claro.

Salchicha cocida de carne, de Renania.—Generalmente se emplea la carne de toros magros, pero carnosos, de dos a tres años. En grandes fábricas es costumbre de deshuesar las canales inmediatamente después de la matanza; la carne se pica finamente en el *Cutter* cuando aun está caliente. Los pequeños industriales que trabajan poco acostumbran a sacar trozos de la parte delantera de la paletilla con el pescuezo, y la pican, donde no hay *Cutter*, por la máquina picadora de múl-

tiples cuchillos: la tajadera automática. El empleo del *Cutter* es preferible en todos los casos, porque la carne queda muy cortada con las cuchillas afiladas y no sufre el peligro de ser machacada, quedando así en mejores condiciones de absorber gran cantidad de agua, y más tarde resulta una buena mercancía, jugosa y bien repleta. El agua ha de ser fría, y por esta razón se añaden en verano trocitos de hielo. Con el agua se mezcla una parte de salmuera, y todo junto se incorpora poco a poco mientras que la máquina pica la carne. Donde no es posible de otra forma se mezcla a mano el líquido y la masa de carne. Terminada así la pasta (*Brät*, dicen en alemán) se la extiende sobre grandes bateas con unos 10 centímetros de espesor y se deja—en invierno durante tres días y en verano durante dos días—reposar y enrojecer.

Después de este proceso se trabaja la masa de nuevo en el *Cutter* o a mano, añadiendo algo de agua fría, hasta que ha quedado otra vez blanda y flexible, y entonces se la añade cerca del 20 por 100 del peso total de carne picada, muy fina, de una muy reciente matanza, carne de pescuezo, de pecho, etc., que sea dura, y al mismo tiempo se añaden las especias (pimienta, nuez moscada) y se amasa todo muy bien, pero esta vez sin añadir ni gota de agua. Finalmente, y después de probar, se junta la sal que aun pudiera hacer falta, pero trabajando bien la masa, que ahora está definitivamente lista. Se espera hasta que se incorpore bien la sal, porque de esta manera la pasta adquiere más liga y el producto final queda mejor. Bien entendido, se trata de una cantidad suplementaria de sal y no de la que indicamos en la receta. Casi siempre se embute en tripas roscal de vaca tipo ancho, formando piezas de 30 a 40 centímetros de largo (cada salchicha ha de pesar de uno a un cuarto de kilo). Después de embutir y atar se les cuelga en palos y se llevan al ahumadero, donde adquieren, al fin de una hora, un buen color de humo y buen sabor si el fuego es de leña y la temperatura la misma de un horno de cocer. Después se ponen las salchichas en palos y se meten en una caldera con agua muy caliente, donde quedan durante quince a veinte minutos. Entonces se les sumergen por un momento en agua un poco templada y, por último, se cuelgan, siempre con los mismos palos, dentro de cajas y barriles vacíos donde no estén expuestos a corrientes de aire.

Para estar bien seguro de que no haya corriente de aire aconsejamos tapar los dichos recipientes con paños. Así este tipo de salchicha toma buen sabor, buen color y no aparece jamás ni rugoso ni abolsado en la superficie. Pasada media hora se les transporta a un local donde no hay corrientes de aire y donde tenga la temperatura templada. Aquí se enfrían lentamente.

Salchicha de jamón.—Se mezcla con carne de novillo o de choto bien picada en la máquina *Cutter*, con el 30-35 por 100 de carne de cerdo (carrillada, papada y tocino de lomo). Como especias, sal a gusto, tres gramos de pimienta negra y un gramo de flor de macis. Esta masa se embute en ancha tripa delgada o gorda y se calienta al fuego de haya o gas, con mezcla de

aserrín. La cocción dura de 20 a 30 minutos, según el tamaño (grosor) de los embutidos, y el agua se sostiene a la temperatura de 78 grados. Durante la época de frío es recomendable colgar el género por la noche en un local templado o, si esto no es posible, ponerlo al fuego inmediatamente después de que escurra. Si se dejan los embutidos en un sitio muy frío (por ejemplo en el obrador) hasta terminar su fabricación, entonces se ahúman con dificultad y no consiguen tomar el color apetecido. Después de sacar las salchichas de la caldera se cuelgan para enfriar, y una vez frías se meten por un solo momento en agua hirviendo, para que la tripa se alise.

Salchichas de tirador, de Stuttgart.—Material: Carne: Cinco kilos de carne de choto, cinco ídem de carne magra de cerdo y cinco ídem de carne de ventresca. Especias por kilo de masa: 30 gramos de sal, tres ídem de pimienta, medio ídem de nitro, dos ídem de azúcar de caña y uno ídem de nuez de moscada. Para toda la masa, 0,500 kilos de cebolla picada.

Junta toda la carne, pasa por la máquina de picar con la plancha de dos milímetros; después se amasa bien con las especias y con un poco de agua. Se embute en tripa roscal, sin llenar fuerte. Los trozos miden un metro de largo. Después se atan piezas de 15 centímetros de largo. Se les pasa sobre fuego de leña o gas y se cuecen a 85 grados de temperatura durante 20 a 25 minutos.

Salchichas para asar, de Turingia.—Material: Carnes: Cinco kilos de carne magra de vaca, 10 ídem de carne magra de cerdo y 2,5 ídem de tocino de lomo o ventresca grasosa. Especias por kilo de masa: 24 gramos de sal, tres ídem de pimienta, medio ídem de jengibre machacado y uno ídem de granos de comino.

Después de pasar toda la carne por la máquina de picar através de la placa de dos milímetros se amasa con un poco de agua y se mezclan las especias. Se embute en cordilla mediana. No se ata, sino se retuerce en trozos próximamente de 100 gramos de peso.

Se calienta el embutido bastante sobre fuego sin llama, pero no se escalda. Para evitar que piquen, se conservan en aire frío.

Salchicha blanca para asar.

Se emplea: carne magra firme, de espaldilla, 2/3, grasa 1/3. También puede mezclarse algo de carne de choto trabajada en el *cutter*, pero sin emplear nitro ni azúcar. Esta masa no debe salarse ni tomar color rosa. Las salchichas tienen que hacerse al día, a medida que se venden.

La preparación sigue la siguiente marcha:

Se corta la carne de cerdo en trozos que no sean demasiado grandes, a los que se añade sal (30 gramos por kilo) antes de pasarla por la placa fina de al máquina picadora. Después de esto se trabaja la carne en el *cutter*, añadiendo lentamente agua fría, hasta que esté bien blanca, pero se debe evitar a todo trance que la masa quede lo que se llama espumosa. Especias por kilo: dos gramos de pimienta

molida, un poco de aceite de limón o cáscara seca, rallada, de limón. (El gusto a limón no debe nunca sobresalir.) La salchicha ha de ser suelta y jugosa, pero de corte liso y resistente. Se embute en tripa delgada de cordero. Es importante aconsejar que no se emplee tripa de cerdo, porque al asar esta clase de salchicha la masa sale de esta tripa si no se atan los extremos con bramante. Llena la tripa, se retuercen en pares de 100 y 125 gramos cada uno.

Salchicha bávara hinchada. (Salchicha de vellón.)

Para este embutido se emplea carne machacada de ternera o de vacuno mayor. Tocino en cantidad de un tercio de la masa; hacer pasar todo por la placa fina de la picadora. En lugar de agua se amasa con leche pura y solamente muy poca agua.

En ocasiones se emplea, para 10 kilos de carne picada, 10 litros de leche desnatada, o sea la doble cantidad que de leche entera. Además, se añaden huevos crudos a la masa y se amasa, o mejor dicho, se mueve muy bien antes de añadir pimienta blanca, por cinco kilos 15 gramos, y un poco de flor de maicis. Esta masa se embute, en cantidades de 50 gramos, en una tripa estrecha de vaca, a mano, y sacando la masa de la artesa. También se puede embutir con un embudo de tela, que se llena (como en las confiterías), y cuya parte estrecha sirve entonces de pitón. Las salchichas entran directamente en la caldera para hervirlas cuidadosamente.

Salchicha de ajo, para cocer.

Material: 10 kilos de carne entreverada de vaca, 10 idem de carne entreverada de cerdo; especias por kilo: 30 gramos de sal, 3 de pimienta, 1/2 de nitro, 1 de azúcar de caña y unos cuantos dientes de ajo para toda la masa.

La carne pasa por la máquina picadora con la placa de 2 mm., y mezclada a mano con un poco de agua, se le añaden las especias, y en especial el ajo, bien machacado. También se la puede trabajar en la máquina *cutter* mientras que se mezcla el agua, pero este trabajo tiene que hacerse con muchísimo cuidado, a consecuencia de que la carne entreverada tiene muy poca liga. Después de embutir en tripa roscal de vaca, se dejan secar las salchichas durante algunas horas, ahumándolas después sobre fuego sin llama (sobre brasa).

Salchicha de ajo, natural de Silesia.

Esta clase de salchichas se fabrican en Silesia en dos calidades:

Primera calidad: 11 kilos de carne de toro, que ha sido machacada dos días antes; pasa la máquina de picar por la placa fina y se la trabaja después en el *cutter*, con agua hasta el 50 por 100, y muy suavemente; terminada la operación, esta masa del *cutter* después se trabaja en el *cutter* 7,5 kilos de carne de cerdo entreverada, de espaldilla, que ha sido salada con 30 gramos por kilo y antes pasada por la picadora en la chapa del tamaño de guisantes, y se mez-

cla al mismo tiempo con las especias, compuestas de 30 gramos de pimienta blanca, 10 gramos de flor de maicis y dos dientes de ajo. Después se añade en el *cutter* la carne de toro y deja-mezclarse todo durante unas revoluciones. Si es necesario se junta un poco más agua y se deja andar en el *cutter* hasta que la masa tome una buena consistencia seca. Un salchichero experto, tocando la masa, conoce si es bastante trabajada. De lo contrario, es prudente escaldar una muestra. Se considera bien trabajada cuando muestre las mismas características que una salchicha de Viena. Las salchichas de ajo se embuten en firme en tripas de vaca que no sean demasiado finas; se atan en forma de anillos y se ahuman en humo rápido con brasa, cerca de cuarenta minutos, hasta que quede un color amarillo claro. Después se hierven en la caldera durante veinte minutos, pasando por agua fría, y seorean colgadas en los palos.

Segunda calidad: para hacer 25 kilos de salchicha de ajo se trabajan en el *cutter* 12,5 kilos de carne de toro, antes pasada por la máquina de picar. Después se pone en el *cutter* 6 kilos de carne de papada u otros desperdicios, con grasa dura, que ha pasado también por la máquina picadora, y se mezclan con 180 gramos de sal, 10 gramos de pimienta blanca, 20 gramos de cilantro y dos dientes de ajo bien rallado. Se embute la masa en tripa de cerdo de mediana anchura o en tripa de vaca, se atan en anillos y se tratan como las de primera calidad.

Salchicha dura de Hamburgo.

Material: 10 kilos de carne de vaca, 5 idem de carne magra de cerdo, 5 idem de carne gorda de pecho de cerdo; especias por kilo de masa: 30 gramos de sal, 3 de pimienta, 1/2 de nitro y 2 de azúcar de caña.

La carne pasa por la máquina de picar con la placa de 2 mm. y se trabaja en el *cutter* con poca agua. Se embute en tripa estrecha de cerdo, formando trozos de unos 60 centímetros de largo, los que se atan en 8 centímetros de largo, uno detrás del otro. Sobre fuego claro, con bastante humo, se cuelgan las salchichas para su ahumado hasta adquirir un color rojo marrón (castaño) y se cuecen después durante cinco-ocho minutos en agua a 80 grados. Finalmente se las cuelgan al aire.

Sardelki de Varsovia.

Material: 2,5 kilos de carne de vaca, 7,5 idem de carne de cerdo; especias por kilo de masa: 30 gramos de sal, 3 de pimienta, 1/2 de nitro, 1 de azúcar de caña.

La carne de vaca pasa por la máquina de picar con la placa de 2 mm. y se trabaja después en el *cutter* con agua. La carne de cerdo pasa por la placa de 4 mm. Después de bien amasar la pasta, se la embute en pequeñas tripas de vaca, en trozos largos, y éstos se atan en choricitos de 8 a 10 centímetros cada uno. Se ahuman ligeramente y se cuecen durante ocho a diez minutos en agua a 80 grados.

Salchichas de riñones, para asar.

Material: 2,5 kilos de riñones frescos de cerdo, 2,5 ídem de carne de cerdo entreverada; especias por kilo de masa: 24 gramos de sal, 2 de pimienta, un vaso de vino tinto y 0,500 kilogramos de cebolla picada para toda la masa.

Los riñones y la carne pasan por la máquina de picar con la placa de 2 mm.; se mezcla con las especias y con la cebolla y se amasa bien, sin añadir agua, y se embute muy suelto en tripas anchas de cerdo, bien limpias. No se ahuman estas salchichas, pero antes se las escalda en agua muy caliente.

Salchicha para estofar.

Material: 5,6 kilos de carne magra de cerdo, 2,5 kilos de pecho magro de cerdo; especias por kilo: 24 gramos de sal, 2 de pimienta, 1 de cominos.

La carne toda pasa por la máquina de picar con la placa de 2 mm. y se añade un poco de agua. Embutir suelto en pequeñas tripas de cerdo, bien limpias de toda mucosidad.

Salchicha para asar.

Material: 4 kilos de carne magra de cerdo, 1 ídem de tocino de lomo; especias por kilo de masa: 24 gramos de sal, 2 de pimienta, 1/2 de jengibre.

La carne pasa por la máquina de picar con la placa más fina, y se mezcla con muy poco de agua, amasándola con las especias. Se la embute en tripas de cordero y se retuerce de tal manera que de medio kilo resulten cuatro a seis pares.

Otra receta para la fabricación de esta misma clase de salchichas, es al siguiente:

Material: cinco partes de carne de ternera blanca y firme, tres de carne entreverada, dura, de cerdo, dos de tocino firme, de lomo; especias por kilo de masa: dos partes de mosca, dos de jengibre; por cinco kilos de la masa, un poco de jugo de limón; sal, al gusto.

Con carne de ternera tan fresca como sea posible (se aconseja espaldilla o toda la parte delantera), se deshuesa la carne y se quitan los tendones y nervios. Después de cortarla en pequeños trozos, propios para la máquina de picar, se la extiende en capa muy delgada sobre fuentes y se la pone encima del hielo o en la cámara frigorífica, donde queda durante diez a veinte horas. En el invierno, lo más propio para este fin es una cueva con aire puro y bien templado. Se preparan de la misma forma las espaldillas de cerdo. Se separa la grasa de la carne y se pone cada parte en bandejas aparte para enfriar, y todo esto sin añadir sal, porque el artículo para asar ha de resultar tierno y blando de carne.

Al día siguiente se pasa cada clase de carne separadamente por la máquina de picar; la carne de ter-

nera se trabaja con la placa más fina; la carne de cerdo y el tocino con otra más ancha, en granos gordos, para no volverse grasienta. Ahora se trabaja primeramente la carne de ternera con agua muy fría; en verano conviene añadirle trocitos de hielo. Se deja esta mezcla reposar durante poco tiempo, y mientras tanto se trabaja la carne magra de cerdo de la misma manera, y así también se puede trabajar el tocino, pero con menos agua y solamente en el caso de contar con tocino muy firme y duro. Se amasa la carne de ternera con leche de vaca hasta que la masa esté muy suave, condición indispensable para la salchicha pequeña y fina destinada a asar. Por último, se mezcla conjuntamente la carne magra de cerdo con las especias, y en éstas se puede reemplazar el limón por perejil. En este momento se añade el tocino y se amasa todo. Se embute, pero no muy fuerte, en tripas cordilla de cordero. Se miden de forma que cinco a siete salchichas puedan tener el peso de medio kilo. Con esto el embutido está listo para la venta. Este artículo no se puede conservar más tiempo que un día.

Debe aconsejarse a los compradores escaldar estas salchichas un poco antes de asarlas. Así se evita que revienten.

Salchicha en tripa gorda de cerdo, a modo de Silesia.

Se toma una espaldilla de cerdo viejo, con carne oscura (cerca de 2/3 magro y 1/3 gordo). Una hora antes de la fabricación se sala con 28 gramos de sal por kilo de carne, pero sin añadir nitro. Se toman seis a ocho lenguas de cerdo bien saladas en salmuera, que se envuelven para que se mantengan derechas, y se las hierva, pero no del todo, para que no queden blandas. Si no hay lenguas de cerdo, se pueden emplear lenguas de ternera. Después que las lenguas están bien peladas y frías, se las corta lo más regular posible, en cubitos de cerca de un centímetro por cada lado. Se prepara un puñado de pistachos pelados. La carne de cerdo pasa por la máquina de picar con la placa más fina; después se trabaja en el *cutter* con un poco de agua, que se echa despacio y poco a poco, porque al masa ha de quedar tan blanca como nieve y bastante dura. Si la falta sal se añade ahora y se juntan además las especias, que son, por kilo de carne: 30 gramos de sal (ya anteriormente puesta), tres gramos de pimienta blanca, un gramo de flor de macis. En la artesa se amasa finalmente todo con los cubitos de lengua y los pistachos. Se embute, sin que haya aire, en tripa recta de cerdo, muy firme. Las salchichas se ponen sin demora a hervir durante una hora a una hora veinticinco minutos, según espesor, y en agua de 70 grados Reaumur, o sean 88 grados de Celsius. Sacadas de la caldera, se meten por poco tiempo en agua muy fría y se las cuelga sobre los palos de ahumar, en sitio fresco. La salchicha debe presentar al corte sensación agradable y lisa.

QUINTA PARTE

La fabricación de embutidos cocidas

1.º SALCHICHAS DE HIGADO

Reglas generales sobre la cocción en caldera.

Es necesario hervir toda clase de salchichas de hígado inmediatamente después de embutidas; si se guardan sin cocer les perjudica. Las tripas que están siempre algo mojadas dejan algo de esta humedad al relleno que se ablanda; la liga de la masa disminuye de cuarto de hora en cuarto de hora; asimismo el sabor queda cada momento más soso, y durante la época calurosa del año la acritud y la putrefacción se hacen por estas causas más rápidamente y en mayor escala. Si la caldera es bastante grande se pueden hervir varias clases similares a la vez. En este caso se ata cada clase con un hilo o bramante de diferente color para evitar cambios y confusiones. Además, es necesario clasificar cada calidad en dos tamaños, según el diámetro que midan. Esta separación ha de hacerse inmediatamente después de embutir y atar, poniendo cada uno de los diámetros, grueso y delgado, en su artesa separada.

Es necesario que el agua esté en plena ebullición cuando se pone el género a cocer, y esto para que las salchichas de mayor diámetro alcancen el mismo grado de dureza que las más delgadas. Siempre se acostumbra a echar en el agua hirviendo primero las salchichas de hígado gruesas, especialmente la clase que está hecha de carne y de hígado completamente crudos. Después de unos veinte a treinta minutos, durante los cuales la temperatura del agua se ha de mantener siempre a 88 grados, se echan las salchichas de hígado de menos diámetro, con cuidado, y si son muchas, poco a poco, una por una, a pequeños intervalos, para que el agua no baje demasiado de temperatura. Es indispensable tener permanente en uso un termómetro de caldera. El fuego ha de mantenerse de tal forma que la temperatura sea siempre de 88 grados. Como las clases finas preparadas con material en crudo son embutidas exclusivamente en tripa gruesa y mediana, así resulta que ambos diámetros terminan al mismo tiempo (en cuarenta a cincuenta minutos una vez echadas todas en el agua) de cocerse. De esta manera no exige mucho cuidado distinguir los diferentes diámetros; se puede empezar a sacar las salchichas cuando las primeras, las gruesas, han permanecido de sesenta a ochenta minutos en el agua. Claro está que es necesario tener algo de experiencia para evitar faltas graves. Con una fabricación experta y empleando buena tripa, aun es necesario que permanezca siempre una persona al lado de la caldera observando el género, moviéndolo suavemente y regulando el fuego, y asimismo la temperatura para reducir al minimum, de esta manera, pérdidas de jugo y los reventones de salchichas y de obtener embutidos cocidos muy iguales

cualquiera que sea su volumen. Si éste no se hace, o si el hombre, que ha de cuidar de la cocción, tiene que ocuparse al mismo tiempo de otros asuntos, como a menudo sucede, por fuerza, en las pequeñas fábricas, las salchichas, mientras están en la caldera, tienen una parte de la tripa fuera del agua; por esta parte seca la salchicha revienta. La grasa entonces salta por todas partes. Es una opinión muy errónea creer que se puede evitar el trabajo de mantener las salchichas cubiertas siempre por agua y de mantenerlas sumergidas utilizando una parrilla de listones de madera que sirva de tapa. Muchas experiencias demostraron que tal medida resulta casi siempre sin efecto y carece de valor práctico, porque esta parrilla aprieta el género y la cocción se hace de un modo irregular: gran parte de las salchichas chocan contra la madera y otras partes tocan entre sí; de esta forma se cuecen muy comprimidas, lo que no es lo mismo que hervir en agua, dándoles toques ligeros de un momento. Además, la presión por parte de la parrilla impide que las salchichas puedan aumentar de volumen, consecuencia del calentamiento, y que revienten. Solamente en algunos momentos puede ponerse tal parrilla de listones de madera, por ejemplo: para limpiar, atizar el fuego o cosa análoga.

Para mover y sacar las salchichas se emplea casi siempre una gran rasera de madera dura, y para pinchar bolsas de aire, que se pueden formar en la tripa mientras que el género cuece, se emplea una aguja fina de coser, metida su cabeza en un tapón de corcho. Aconsejamos pinchar lo menor posible las tripas y solamente al poco tiempo después de echar la salchicha en el agua, pues entonces aún se cierran fácilmente los agujeros. Si se tiene que picar más tarde debe hacerse después de terminar la cocción de las salchichas, cuando se las saca del agua caliente para darles el baño de agua fría. Así no se tiene ninguna o casi ninguna pérdida de grasa. Una vez cocida la clase fina, hecha de material crudo, se cuecen los embutidos de clase corriente, preparados en parte de material cocido, y, finalmente, las salchichas de hígado hechas exclusivamente de carne cocida e hígado escaldado. Para esta última clase el agua puede alcanzar la temperatura de 85 grados. Cuando la temperatura del agua suba demasiado, se añaden unos cacillos de agua fría y se agita perfectamente para dar una temperatura uniforme.

Esta manera de rebajar la temperatura del agua no causa ningún daño al género; por lo contrario, provoca una cocción más regular, sin pérdida grande de grasa. Durante la segunda mitad del tiempo de hervir, la temperatura puede bajar hasta dos grados sin dañar al buen resultado, así se disminuye el peligro de que una u la otra salchicha revienten.

Después de cocer, todas las clases de salchicha de hígado se enfriarán en agua fría.

La acidez o fermentación ácida tan temida durante el verano.

En la época fría del año la fabricación de salchicha de hígado es relativamente fácil; por el contrario, durante el estío, ocasiona al salchichero grandes quebrantos de cabeza. La acidez de la salchicha de hígado causa, en efecto, durante el tiempo caluroso, pérdidas considerables de material, dinero y tiempo. Se atribuye semejante falta al aire pesado y sofocante durante las tormentas. Es seguro que el bochorno de tormenta favorece la descomposición y la fermentación ácida de la masa de salchichas de hígado; pero la culpa principal la tiene casi siempre el fabricante, que no ha tenido bastante atención y cuidado en la elección y preparación de la primera materia y en los diferentes trabajos que exigen la fabricación de estos embutidos. A continuación damos la reseña exacta de la fabricación de una clase de buena y barata salchicha de hígado, de excelente sabor, susceptible de fabricarse en la época de verano. El secreto principal estriba en el empleo de todos los ingredientes, como carne, hígado y tripa muy bien limpios y muy frescos; en especial, estas condiciones serán exigidas con todo rigor a las tripas de cerdo. Tiene decisiva importancia mantener fresco el hígado que entra en la composición de estas salchichas; hay que evitar que los sesos puedan estropearse, tomando adecuadas precauciones durante la noche. Las cabezas de terneras y de cerdos se abren generalmente por la noche o por la tarde del día anterior que han de emplearse sus trozos en la fabricación de salchichas escaldadas. Quitados los sesos, se ponen las cabezas en agua. Se salan los sesos en el momento de sacarlos de la cabeza y se guardan durante la noche en la cámara frigorífica.

Los mismos cuidados exige el hígado; pero éste solamente se sala en el caso que la salchicha haya de tener color rosa en su corte. En este caso se corta el hígado en pequeños trozos y se le añade 30 gramos de sal y un gramo de pimienta por kilo, y todo mezclado se conserva en la cámara frigorífica.

Cabezas, estómagos, ubres y otros órganos se ponen en remojo la noche anterior a la fabricación de los embutidos; a las ubres se acostumbra dar unos cuantos cortes. Lo mismo se hace con las asaduras de cerdo y ternera, con el mesenterio y el redaño. Es necesario renovar a menudo el agua. Al día siguiente se lavan bien los despojos en agua fresca y se les pone a cocer. Para evitar que el contenido de la caldera se asure, se colocan las cosas de tal forma que las cabezas queden al fondo y las partes más carnosas o la carne encima. Los despojos de terneras, cerdos y novillos se echan más tarde para que todo quede cocido al mismo tiempo. Antes de sacar la carne de la caldera conviene quitar la grasa: se ponen las cabezas sobre la mesa y los trozos de carne en una artesa de amasar. Se limpia y dehuesa en seco, sin añadir agua alguna. Aunque éste sea más cómodo, hay que limpiar en seco, es preferible hacerlo así porque el agua fría queda adherida a la carne e influye desventajosamente la consistencia ulterior del embutido por quitar a la carne la liga. Mientras que se limpia la carne, las cabezas y otras partes, y se clasifica la carne, se pone el entresijo y el redaño en la caldera;

para cocer estos despojos, se dan antes unos cortes profundos.

Durante el verano, lo mejor es preparar el hígado previa escaldadura: se corta el hígado en rajadas, se les pone en un barril y se les echa caldo muy caliente de la caldera, y moviendo todo tantas veces hasta que el hígado esté en sazón, pero no seco. Se añade después cebolla en cantidad de cerca del 3 por 100 del total de la masa; las cebollas serán cortadas en discos y reogadas en manteca. No se puede aconsejar el empleo de cebolla cruda durante el estío, porque en esta época se agrian fácilmente, en especial cuando son viejas y tienen brotes. Hígado, carne, tocino, es decir, la pasta total, se amasa con la sal y las cebollas todo junto y se pasa por la máquina de picar con la placa más fina. Después se la trabaja en el cutter, añadiendo, en lugar de agua, caldo de la caldera, hasta que la pasta aparezca bien homogénea. Como especias se utiliza la sal al gusto, y por cada kilo de masa: 2 gramos de pimienta, 2 gramos de *piment* y 2 gramos de jengibre. A la masa, al salir del cutter, se junta el 5 por 100 de cubitos de tocino, y después se embute en tripa delgada de mediana anchura. Es importantísimo el trabajar intensamente y de continuo para no dar tiempo a fermentaciones alterantes y proceder a la cocción de las salchichas sin demora alguna. El agua en la caldera tiene que estar casi en ebullición en el momento en que se echan los géneros, porque su temperatura baja en este momento, y no conviene de ninguna manera; puede bajar a menor de 85 grados, y a esta temperatura se han de cocer las salchichas, procurando moverlas continuamente durante treinta y cinco a cuarenta minutos. Después de sacar la mercancía de la caldera se la enfría debajo de un chorro de agua fría; después se deja gotear y secar; por último, se ahuma ligeramente durante un par de horas. Siguiendo cuidadosamente esta técnica y consejos no hay temor que la salchicha de hígado pueda agriarse aun en el tiempo más caluroso.

Reglas para la fabricación de salchichas cocidas durante la época de verano.

El invierno concede al salchichero condiciones especiales para su industria, especialmente para la fabricación de salchicha cocida, y por esto bien merece una particular atención. Varias son las medidas de precaución que el salchichero debe tomar. En parte las hemos ya especificado en el párrafo anterior; por lo tanto, aquí daremos un resumen de los puntos especiales a observar por el salchichero durante el tiempo de grandes heladas.

Para alcanzar durante la época de heladas y en todo tiempo frío salchichas de hígado suaves y bien extensibles, conviene observar (especialmente en calidades baratas y cuando se emplean despojos) las siguientes reglas: Todos los despojos, estómagos, panzas, ubres y similares deben emplearse en estado fresco y completamente libre de sebo. Aconsejamos retirar bien toda la grasa que flota en el caldo antes de sacar los despojos de la caldera. Todo el material tiene que estar muy caliente al empezar la fabricación. Para evitar que el material se enfríe demasiado se calienta el cutter an-

tes con agua hervida. El agua que se mezcla en el cutter con la pasta tiene que estar igualmente caliente. La masa, al salir del cutter, ha de pasar directamente a la máquina embutidora. Esta máquina, durante el funcionamiento, no puede de manera alguna estar expuesta a corrientes de aire frío. Al salir la salchicha cocida de la caldera se la enfría en agua que no sea demasiado fría y moviéndola continuamente. Se cuelga el género para su goteo y se pone a secar en la cocina del taller, en una atmósfera templada. Si las salchichas están expuestas durante este tiempo a una corriente de aire frío se vuelven terrosas y duras y no se dejan cortar bien. La grasa que se emplea en calidades baratas debe recogerse del redaño de cerdo o de cabezas de cerdo cocidas o, mejor, de unos cubos de tocino. Las salchichas, después de escurridas, se ahúman durante una noche en humo caliente.

Es muy fácil que las calidades superiores obtengan en el invierno un reborde pardo, mientras que conserven el interior rojo. El comprador, en este caso, sospecha que le venden una salchicha mal cocida. Si se quiere evitar esto y obtener un género con color uniforme, se escaldan bien la carne gorda de cerdo (2/3) y el hígado de cerdo, cortado en lonchas (1/3); cocer la salchicha a 85 gramos durante treinta y cinco a cuarenta minutos y enfriarla en agua poco fría, removiéndola permanentemente. Después se cuelga para que escurrirra la salchicha, y se ahúma ligeramente durante algunas horas. Si se desea que la mercancía tenga un color rosa al corte, se corta el hígado dos días antes de la fabricación en trocitos y se les salan con 24 gramos de sal y un gramo de nitro por kilo, y todo se pone en la cueva, cuya temperatura no sea demasiado baja.

La carne de cerdo, la carrillada, papada y estómago, fauces y carne de desmages se cuece moderadamente; pero el hígado se deja crudo y se hace pasar por la placa fina de la máquina picadora; después se trabaja algo en el cutter; bien picado, se mezcla con la carne de cerdo, que ha sido también picada después de cocida. Se mezcla todo con las especias y se le da unas vueltas en el cutter, hasta que se ha formado una pasta homogénea. Esta salchicha se cuece durante cuarenta y cinco a cincuenta minutos, a la temperatura de 85 grados; se la enfría en agua no muy fría, bien escurrida; se ahúma finalmente en humo caliente. No se puede pasar esta salchicha de hígado directamente de la cámara de ahumar al mostrador de la venta, porque entonces la salchicha, que es de color rosa, tomaría un borde pardo y feo. Dentro del mismo humo debe enfriarse la salchicha y dejarla después almacenada en un local templado.

Para la fabricación de morcillas de toda clase, de morcilla de lengua, morcilla compuesta, morcilla güeña y otros embutidos que llevan sangre, vale todo lo dicho al principio, es decir, que todos los materiales que forman la pasta deben estar muy calientes al empezar la fabricación. Se escaldan al tocino y la corteza pasa dos veces por la máquina picadora, y la sangre, que ha sido salada dos a tres días antes con 30 gramos de sal y un gramo de nitro por litro de sangre, se debe calentar

bastante. Después de pasar la corteza cocida dos veces por la máquina de picar se la mezcla con el tocino, cortado en cubitos, y se echa la sangre muy caliente, mientras se remueve todo energicamente, hasta que se ha transformado en una masa homogénea.

Salchicha fina de hígado, al modo de Berlín.

Material: 10 kilos de hígado fresco y claro, crudo, de cerdo; 10 ídem de pecho y carne de cabeza de cerdo. Especias por kilo de masa: 30 gramos de sal, 3 ídem de pimienta y 1 ídem de cardamomo. Medio kilo de cebolla para toda la masa.

Si se desea que la salchicha sea de color rosa en el interior se hace pasar el hígado el día antes de la fabricación por la máquina picadora con la placa de dos milímetros, y se mezcla bien con la sal y medio gramo de nitro y dos gramos de azúcar de caña por kilo, guardando la mezcla en sitio fresco. Hígado, ventresca y carne de cabeza de cerdo, junto con cebolla, ha de pasar por la máquina de picar con la placa de dos milímetros, y se trabajan después en el cutter, observando que el cutter no se calienta demasiado. Se embute en tripa cular de cerdo, sin apretar demasiado la pasta, para que las tripas no revienten durante la cocción de las salchichas. Se meten las salchichas en la caldera de agua hirviendo, donde permanecen a 85 grados durante cerca de una hora. De esta manera las salchichas, al sacarlas de la caldera, son muy resistentes al corte. Se enfrían sólo durante diez minutos en agua fría. Es importante de evitar que se aplasten o presen las salchichas en estado semicaliente, para que la masa no se separe rompiendo su homogeneidad.

Salchicha exquisita de hígado (estilo Altenburg)

Material: 10 kilos de carne entreverada cruda de pecho de cerdo, 5 ídem de carne cocida de ternera, 5 ídem de hígado escladado de cerdo cortado en cubitos y 2,5 ídem de tocino de lomo escaldado y cortado en cubitos. Especias por kilo de masa: 30 gramos de sal, 2 ídem de pimienta, 1 ídem de mejorana y 0,500 ídem de cebolla para toda la masa.

Se pasa la carne cruda de pecho con la cebolla por la placa de 2 milímetros; el hígado y la carne de ternera, por la placa más fina de la máquina de picar. Después se amasa todo con las especias y se añaden al final los cubitos de tocino. Se embute esta masa en tripa ciega de cerdo. La cocción dura treinta a cuarenta minutos, a 80 grados. Después de sacar la salchicha de la caldera se la enfría por muy poco tiempo en agua fría.

Salchicha de hígado (estilo Munich).

Esta clase se consume en Munich durante los meses de invierno. Para su fabricación se emplea hígado, cabeza, redaño, bazo y corteza de cerdo. Se hierve todo ello hasta que esté muy blando; después se pica en la máquina, mezclando todo; se añade algo de caldo, mientras se amasa, y posteriormente, se embute en tripa cordilla de cerdo, para formar salchichas de 200 gramos cada una.

Salchicha de hígado con trufa.

Material: 5 kilos de carne cocida de ternera, 5 ídem de grasa de redañón (grasa de vientre), 5 ídem de hígado escaldado de cerdo y 0,400 ídem de trufa de Périgord (Francia). Especies por kilo de masa: 30 gramos de sal y 3 ídem de pimienta.

Se pasa la masa de carne por la placa más fina de la máquina de picar, se cortan las trufas en tamaño de un guisante y se mezcla todo muy bien. Se embute en tripa ciega de cerdo y dividida en salchichas de 200 gramos cada pieza. La cocción dura de treinta a cuarenta y cinco minutos, a 80 grados; se ha de enfriar en agua fría durante muy pocos minutos.

Salchicha de hígado de anchoas.

Se emplean para esta clase de salchichas las mismas primeras materias que para la receta anterior; pero en lugar de trufas se añaden a 15 kilos de pasta 750 gramos de anchoas. Se pasan las anchoas, sin lavarlas y sin quitar las espinas, por la placa más fina de la máquina de picar; aconsejamos no lavarlas, porque, lavadas, pierden su sabor característico. Además de los tres gramos de pimienta se añade sal, según gusto; la norma corriente es de 30 gramos por kilo de masa. Todo el resto de la fabricación es igual a la de las salchichas de hígado con trufas.

Salchicha de hígado de ganso y trufas.

Material: 5 kilos de carne cocida de pecho de cerdo, 2,5 ídem de hígado escaldado de cerdo, 5 ídem de hígado de ganso cebado y 350 gramos de trufas de Périgord. Especies por kilo de masa: 30 gramos de sal, 1 ídem de nuez moscada, 1 ídem de pimienta y 1/2 ídem de clavillo.

La carne cocida y el hígado de cerdo escaldado pasan por la placa más fina de la máquina de picar. Se corta el hígado de ganso en cubitos de medio a dos centímetros, se mezclan con algo de sal y de nitro y se dejan posar durante toda una noche, para que estén bien salados cuando se mezclan con la masa. Se cortan las trufas en tamaño de un guisante. Se amasa todo muy bien y se embute en tripa ciega, para obtener salchichas lisas hermosas de buena presentación. Según el diámetro que tengan estas salchichas, la duración del tiempo de cocción varía entre tres cuartos a una hora, siempre a la temperatura de 80 grados. Se enfrían por poco tiempo en agua fría y se las cuelga en palos para escurrir y orear.

Salchicha de hígado, a la Campesina.

Material: 25 kilos de carne de pecho de cerdo, algo cocida; 15 ídem de hígado de cerdo, crudo o ligeramente escaldado. Especies por kilo de masa: 30 gramos de sal, 2 ídem de pimienta, 1 ídem de hierba buena y 1 ídem de orégano u. otra hierba aromática. Un kilo de cebolla algo estofada para toda la masa.

La carne de cerdo se pica con la placa de cuatro milímetros; los 7 1/2 kilos del hígado, con la placa más fina, y el resto, por la de tres a cuatro milímetros. Se puede, si se quiere, añadir a esta masa de 5 a 7,5 kilos de callos de vaca, escaldados y algo cocidos, que deben pasar dos veces por la máquina de picar con la placa más fina. Esta mezcla se hace para conseguir una masa más barata. El orégano y las otras plantas deben ser cortadas gruesas y no finas, porque, estando muy molidas, tiñen de oscuro la pasta. Después de amasar bien se embute en tripa ciega de cerdo, de diámetro mediano. Estas salchichas se hierven durante una hora a hora y media en agua a la temperatura de 80 grados. Se enfrían en agua fría y se las ahúma en humo templado, a la temperatura de 12 a 14 centígrados, durante una o dos horas.

Salchicha de hígado (estilo Halle).

Material: 10 kilos de carne de pecho de cerdo medio cocida, 5 ídem de grasa de tripa (entresijo), 10 ídem de hígado escaldado, 5 ídem de callos blancos y 5 a 7,5 ídem de tocino escaldado y cortado en pequeños cubitos. Especies por kilo de masa: 30 gramos de sal, 2 ídem de pimienta, 1/2 ídem de pimentón, 1/2 ídem de tomillo y 1,5 kilos de cebolla reogada para toda la masa.

La carne, con el hígado, con los mondongos y callos, pasa por la placa más fina en la máquina de picar. Después se amasa y se mezcla el tocino y las especias. De ninguna manera deben agregarse otras ni más cantidad de especias, porque estas salchichas han de tener un aspecto blanco y deben tener un sabor suave al comer. Se embuten en roscales de cerdo, se cuecen durante tres cuartos de hora a la temperatura de 80 centígrados de agua y se enfrían un poco en agua fría.

Salchicha de hígado de ternera.

Material: 5 kilos de hígado crudo de ternera, 5 ídem de hígado crudo de cerdo y 10 ídem de carne entreverada de pecho de cerdo. Especies por kilo de masa: 30 gramos de sal, 3 ídem de pimienta, 1/2 ídem de cardamomo y 250 ídem de cebolla cruda para toda la masa.

Referente al aspecto de la salchicha de hígado, es decir, con relación al color rosa, tenemos que observar las mismas reglas descritas para la salchicha fina de hígado de la de Berlín. Las cebollas deben ser picadas pasando por la placa más fina de la máquina picadora. La carne de pecho se emplea, o en estado crudo o cocido, según se desea o según la costumbre del público. También este material pasa por la placa de dos milímetros. Después se trabaja toda la masa en el cutter, mientras que se la mezcla con las especias, y se embute, pero no demasiado fuerte, en tripa cular de cerdo. Se cuece en seguida durante una hora a hora y media en agua a 80 grados de temperatura; se las enfría en agua durante unos diez minutos y se las cuelga en palos de forma que no se toquen unas con otras.

Salchichas de hígado al estilo de Brunsvique.

Material: 15 kilos de cerdo escaldado y 25 ídem de carne de cerdo medio hervida. Especies por kilo de masa: 30 gramos de sal y $\frac{1}{2}$ ídem de clavillo molido.

El hígado y la carne pasan por la máquina de picar en la placa de dos milímetros, y se trabaja después la masa al cutter, mezclando la sal y los clavos molidos. No se recomienda el empleo de otras especias, debido a que el hígado y la carne ya tienen buen aroma de por sí. Se embute en tripa roscal de vaca, y las salchichas se hierven en agua durante tres cuartos de hora a la temperatura de 80 centígrados, para enfriarlas después en agua fría. Se cuelgan posteriormente en palos; no hay inconveniente de ahumarlas un poco si así se desea.

Queso de hígado.

Material: 2,5 kilos de carne entreverada de pecho de cerdo y 2,5 ídem de hígado muy claro de cerdo. Especies por kilo de masa: 30 gramos de sal, 3 ídem de pimienta, $\frac{1}{2}$ ídem de cardomomo y 2 cebollas para toda la masa.

Se pican la carne, el hígado y las cebollas por la placa más fina y se trabaja todo con las especias en el cutter. Se llenan con la masa moldes de hoja de lata de uno a dos kilos de cabida. Antes se ponen en los moldes hojas de tocino. Para obtener mejor aspecto se les salpasa ligeramente, y a veces se pone en el eje de cada uno trozos de lengua de cerdo cocida blandamente. Todo bien dispuesto, se ponen a hervir los moldes durante una hora o hora y media, a la temperatura de 80 grados; los moldes de dos kilos hervirán de dos y media a tres horas. Después se enfrían bien estos moldes en agua fría. Es práctico meter en agua muy caliente el molde durante un minuto; el metal se dilata y así puede extraer con facilidad su contenido. Después se envuelve el queso en papel de estaño (plata).

Salchicha de hígado (estilo de Hessen).

Material: 10 kilos de cabeza de cerdo, 10 ídem de carne de pecho, 5 ídem de grasa de tripa (redaño) y 10 ídem de hígado. Especies por kilo de masa: 30 gramos de sal, 1 ídem de piment, 1 ídem de mejorana y 2,5 kilos de cebollas para toda la masa.

Las cabezas de cerdo se cuecen, debiendo de quedar muy blandas; la carne de pecho se escalda. Para que todo ligue mejor, se emplea el hígado en estado crudo, picándolo a través de la placa más fina; en cuanto a la carne, ha de pasar por la placa de tres a cuatro milímetros. La cebolla, después de reogada, pasa por la placa fina y, finalmente, se amasa todo ello muy bien, añadiendo las especias. Se embute en tripa ciega de cerdo. Después se hierve, de cuarenta a cincuenta minutos, en agua a 80 grados, enfriándolas durante poco tiempo, y, finalmente, se las ahúma ligeramente.

Salchicha de hígado (estilo Francfort).

Material: 5 kilos de carne de pecho de cerdo, 5 ídem de hígado crudo de cerdo, 2,5 ídem de carne cocida

de pecho de cerdo y 2 cebollas grandes para toda la masa. Especies por kilo de masa: 30 gramos de sal, 2 ídem de pimienta y $\frac{1}{2}$ ídem de clavillo molido.

Se pica la carne cruda con el hígado y con las cebollas, pasándolas a través de la máquina con la placa más fina. Se corta la carne cocida en finos cubitos. Se amasa bien todo con las especias y se embute en tripa roscal recién limpia. Si se emplease tripa salada, ésta quedaría, a consecuencia del ahumado y secado, con un color oscuro. Se cuecen las salchichas durante tres cuartos de hora en agua a 80 grados de temperatura, y se las enfría por poco tiempo en agua fría.

Salchicha estrecha Brunsvique.

Material: 5 kilos de pecho de cerdo y 5 ídem de espaldilla magra de cerdo. Especies por kilo de masa: 30 gramos de sal y 3 ídem de pimienta.

Ambas clases de carne se hierven hasta que estén bastante blandas, y se les pica con la placa de dos milímetros. Después de amasarlas con la sal y pimienta, se las embute en tripa cordilla ancha y se las cuece durante veinticinco a treinta minutos en agua a la temperatura de 80 grados. Es necesario enfriarlas por poco tiempo, dándolas frecuentes vueltas. Si no se las da vueltas se deposita en un solo lado toda la grasa.

Salchicha fresca de hígado y pan. Para comer en caliente

Material: 1 kilo de hígado de vaca o cerdo, 2 ídem de grasa de tripa (redaño), 1 ídem de pulmón de cerdo, 1 ídem de corteza de tocino, cocida blanda, y 1.250 gramos de pan seco (de preferencia, panecillos llamados *alcachofas*). Especies por kilo de masa: 24 gramos de sal, 2 ídem de pimienta, $\frac{1}{2}$ ídem de piment, $\frac{1}{2}$ ídem de mejorana, $\frac{1}{2}$ ídem de cominos en grano y 500 ídem de cebollas crudas para toda la masa.

Se escalda el hígado, y toda la demás carne se cuece. Se remoja el pan en el caldo que contiene la caldera para hervir las salchichas. Todo mezclado, se pasa después con las cebollas crudas por la máquina de picar en la placa de dos milímetros. Se amasa o, mejor dicho, se remueve la masa con las especias, agregando un poco de caldo. Se embuten las salchichas en tripas estrechas de cerdo muy limpias. Para dar mejor aspecto a estas salchichas, se atan con cinta.

Salchicha de pulmón (estilo Altmark).

Material: 4 pulmones de ternera o de cerdo y 2,5 kilos de carne de pecho de cerdo. Especies por kilo de masa: 20 gramos de sal, 1 ídem de pimienta y $\frac{1}{2}$ ídem de mejorana.

Después de cortar las tráqueas, se pasan los cuatro pulmones, juntamente con la carne de pecho, todo en crudo, por la máquina de picar en la placa de dos milímetros, y se mezcla con las especias. Se embute la masa en tripa roscal de cerdo. Después de ahumar un poco las salchichas, se las deja en agua durante tres cuartos de hora en la caldera, a una temperatura de 80 grados. El mejor sabor de esta salchicha es cuando está caliente.

2.º EMBUTIDOS DE SANGRE: MORCILLAS

La causa de reblandecerse los embutidos de sangre durante el verano.

Uno de los fracasos más importantes y que a menudo se presentan durante la fabricación de estos artículos es la facilidad de reblandecerse a los pocos días. Cuanto llevamos dicho para todas las clases de embutidos, evidentemente puede aplicarse también para los embutidos de sangre. La primera condición para obtener buenos resultados en la fabricación de embutidos es la de tomar precauciones desde el momento de la matanza.

Para conseguir un embutido de sangre duro y resistente, se exige que la salida de la sangre del cadáver haya sido normal y que la sangre se haya movido en la debida forma y tratado conforme las experiencias y prácticas corrientes. El remover la sangre se hace de manera que "las venas", la fibrina, aparezca como una masa esponjosa ligera y de color rojo claro y que contenga trozos coagulados entre ellas. Estos trozos coagulados se forman por falta de agitación, y en muchos casos queda en la red, por donde ha de pasar la sangre líquida, restando de esta manera a la sangre gran parte del contenido en grasa y haciéndola pobre en grasa y rica en agua, mientras que removida la sangre a su recogida de la degolladura, se evitan formar estos coágulos y resulta la sangre líquida gorda y de mucho cuerpo. No conviene cerrar el recipiente de sangre inmediatamente después de lleno, pues entonces su contenido se picaría (acidez) al poco tiempo. En cuanto llegue la sangre a la salchichería, la primera cosa que se debe hacer es colar la sangre y añadirle algo de sal y de nitro. Es conveniente conservar la sangre en un barril de madera, colocándolo en una cueva o cámara fría. Se recomienda meter un palo en el barril para tenerle a mano siempre que se quiera mover la sangre, operación necesaria varias veces.

También es importante, para el buen resultado en la fabricación de productos que contienen sangre, que el tocino empleado tenga consistencia adecuada. Cuando haya necesidad de escaldar el tocino se debe cuidar que no quede demasiado tiempo en la caldera para que no se vuelva rancio o mantecoso. Cuando se empleen cortezas los cuidados han de ser más especiales. Hay necesidad de quitarle toda la grasa y limpiarla bien hasta que se la pueda atravesar con el dedo. Todavía caliente, y mezclada con algunas cebollas, se hace pasar dos veces por la máquina de picar con la placa más fina. Con los dos pases por la máquina aumenta la fuerza de ligar de la corteza. Después de esto se mezcla bien la corteza con el tocino escaldado y bien escurrido. Poco a poco se puede añadir la sangre, procurando que vaya bien removida. De esta manera se obtiene una masa consistente que, a consecuencia de esta consistencia, evite que los embutidos se formen.

Después de embutir se echan las salchichas a una caldera con agua bien caliente, donde cuecen por poco tiempo, mientras que se remueven sin cesar. Cuando los embutidos están algo cocidos se rebaja la tempera-

tura del agua de la misma caldera, añadiendo agua fría hasta que el termómetro indique 85 grados. De esta manera se evita que los embutidos revienten. A esta temperatura se termina la cocción. Las morcillas embutidas en tripa estrecha, intestino delgado de vacuno, tardan en cocer de treinta y cinco a cuarenta minutos. Las embutidas en tripa roscal o gorda, de cuarenta y cinco a sesenta minutos. Salchicha de lengua en vejigas de cerdo o ciego de vaca necesita, según tamaño (mejor dicho, diámetro), de dos a dos y media horas.

Después de sacar las morcillas de la caldera, se remojan con agua fría y se cuelgan para enfriar. Las morcillas de lengua, y también los morcones muy grandes, se ponen encima de la mesa para que se enfrién. Al día siguiente, cuando ya están oreados los embutidos, se ahuman ligeramente; con estas sencillas reglas se consiguen morcillas con resistencia y dureza aun en tiempo caluroso.

Morcilla de lengua.

Material de carne: 25 kilos de carrillo de cerdo y de tocino de lomo (mezclado; 2,5 de corteza, como "Kram" (liga); 5 de hígado crudo, como liga; 7,5 de lengua de cerdo, y 6 a 8 litros de sangre.

Espicias por kilo de pasta: 30 gramos de sal, medio ídem de piment (clavillo recolectado verde) y medio ídem de mejorana.

La carne de carrillada y el tocino de lomo se reahogan ligeramente; la corteza hasta que esté bastante blanda; las lenguas se cuecen un poco. No es necesario que la lengua entre en todo su tamaño en el total del embutido; se la corta su inserción del garguero y se divide lo que queda en sentido longitudinal en dos trozos iguales, los cuales se disponen lo mejor posible entre el bodrio de sangre. Un defecto grande es enrollar la lengua, pues así quedaría muy fina; es conveniente que se hinche durante la cocción.

La carne de carrillada y el tocino se cortan en cubos, mientras que la corteza cocida con el hígado crudo pasan por la máquina picadora con la placa más fina. El hígado hace que la pasta ligue bien y da al embutido un sabor fino. Después se mezcla la pasta con la sangre y con las especias, y, por último, se embute, de preferencia en ciego de un cerdo. Se llena la mitad inferior, bien aplastada, de pasta y se enchufan, bien distribuidas, las dos medias lenguas.

Se echan las morcillas a la caldera de agua hirviendo, en la cual han permanecer una y media a dos horas a la temperatura de 85 grados. Si al pincharse la tripa no sale sangre alguna, se saca de la caldera por estar bastante cocida. Una vez se riegan con agua fría y se meten en una prensa para darles forma plana y ancha. Al día siguiente se ahuman en humo frío.

Morcilla de lengua a modo de Silesia.

Según la cantidad de embutidos que se desean fabricar, se cuecen varias lenguas saladas; antes de cocerlas se atan juntas cinco o seis piezas con bramante

para que queden derechas. Se toma tocino crudo muy duro del morrillo, que se corta en cubitos de cinco milímetros. Cuanto más igual se corte el tocino más bonito aspecto presenta el embutido. La corteza, después de cocida y aún muy caliente, se pasa por la picadora con la placa más fina, se añade algo de sal y se mezcla con la sangre de cerdo sazonada, la cual se calienta antes de amasar. El tocino, cortado en cubitos, se escalda y se deja escurrir muy bien antes de mezclarlo con la pasta. Es conveniente observar que la pasta no quede demasiado magra o seca y que se desmenucen lo menos posible los cubitos de tocino. Las especias preferidas son: pimienta negra, piment, clavillos, mejorana y, si falta, aun algo de sal. Se llena en vejiga de cerdo hasta la mitad, se colocan dos o tres lenguas (cuatro a seis medias lenguas) y se cose con aguja y hilo fuerte y fino. Se mueve unas cuantas veces el embutido para que las lenguas queden en buen sitio céntrico; por último, se echan en la caldera con agua hirviendo, donde quedan durante dos a dos y media horas, y mientras tanto se vuelven varias veces. Después se lavan en agua fría, y al final se sumergen varias veces en sangre, con lo cual adquieren durante el ahumado un color muy negro. Se ponen las morcillas encima de una mesa limpia, cuidando bien que las lenguas no se encuentren la una encima de la otra, cuidando de que no se aprieten mucho. Se ahuman en humo frío.

Morcilla roja con filete.

Material: Carne, 25 kilos de vientre y carrillada de cerdo, 5 ídem de corteza cocida, 7,5 ídem de hígado crudo, 10 ídem de filetes (solomillo) y 8 a 10 litros de sangre.

Especias por kilos de pasta: 30 gramos de sal, uno ídem de piment y uno ídem de mejorana.

Los 25 kilos de carne y grasa se cuecen un poco y se cortan en cubos de un centímetro. En cambio la corteza debe cocerse bastante y hacerla pasar con el hígado crudo a través de la placa más fina de la máquina picadora. Se sala el solomillo durante unos días en salmuera de 16 grados y se le cuece durante cerca de media hora. Los grandes filetes han de ser cortados por el medio; los pequeños se ponen en una sola pieza. Se amasa bien la pasta con sangre y las especias y se la embute en vejigas de cerdo, en las cuales se embuten trozos de solomillo. La cocción dura de una y media a dos horas a la temperatura de 85 grados. Señal de que está bastante cocida es que no sale sangre si se le pincha a la tripa. La morcilla roja se ahuma con humo frío, pero no se prensa, como a la morcilla de lengua; siempre conserva la forma cilíndrica.

Morcilla roja a estilo de Turingia (llamada casera).

Material: Carne, 12,5 kilos de vientre de cerdo, 12,5 ídem de tocino de espinazo, 5 ídem de corteza, 7,5 de hígado de cerdo y 8 a 10 litros de sangre.

Especias por kilo de pasta: 30 gramos de sal, uno ídem de piment y uno ídem de mejorana.

La carne de vientre y el tocino se cuecen bien y se cortan en cubitos de un centímetro. La corteza cocida aparecerá blanda; mezclada con el hígado crudo se hace pasar por la placa de dos milímetros de la picadora. Después de amasar toda bien con las especias, se embute en tripas ciegas de cerdo y se cuecen durante una a una y media horas en agua de 85 grados. La prueba de que la cochura es suficiente será la misma que hemos dicho para la clase anterior.

Todas las clases de embutidos con sangre deben cocer a la temperatura indicada de 85 grados para conseguir que su contenido aparezca firme y claro. Al día siguiente se ahuma con humo frío.

Morcilla de corteza a estilo de Alemania del Sur (Schwartenmagen).

Material: Carne, 15 kilos de cabeza de cerdo, 5 ídem de corteza grasa de cerdo, 5 ídem de riñones de cerdo y 6 litros de sangre.

Especias por kilo de masa: 30 gramos de sal, dos ídem de pimienta y uno ídem de piment.

La carne de cabeza y la corteza se cuecen bien hasta que aparezcan blandas y se cortan en cubos mayores. Dos riñones se cortan en cuatro trozos cada uno y se mezclan crudos con la carne. Después de amasar bien con la sangre y las especias, se puede embutir, según los gustos, en estómagos de cerdo, vejigas o roscales. Se cuecen los embutidos durante una a dos horas a 85 grados. Después de enfriarlos se presnan y se les da humo.

Morcilla prensada (morcón prensado).

Material: Carne, 10 kilos de cabeza de cerdo, 5 ídem de carrillada, 2,5 ídem de riñones, 2,5 ídem de corteza, 5 ídem de pulmones y 8 litros de sangre.

Especias por un kilo: 30 gramos de sal, uno ídem de pimienta y uno ídem de mejorana.

Se cuecen la carne hasta que esté bien blanda y se escaldan los riñones. Se cortan las tres cosas en cubitos. Se cuece corteza y pulmón hasta su blandura y se les hace pasar por la picadora por placa fina. Se mezcla todo con la sangre y con las especias y se embute en ciegos de vacuno estrechos; cocer durante una y media a dos horas a 83 grados, presnar un poco y ahumar el día siguiente.

En Baviera se hace esta clase de morcón prensado en rojo de la siguiente manera: las desolladuras de la cabeza de cerdo, así como tocino cocido, corteza o pata de vaca bien cocida, se mezclan con sangre fresca, con pimienta negra, piment y algo de mejorana y se embute en estómago de cerdo o ciegos anchos de vacuno. La cocción dura hasta dos horas, según el tamaño.

Morcilla prensada a estilo de Silesia.

Se cuece carne de cabeza y papada toda muy limpia (a ser posible, inmediatamente después de matar); se añade un poco de carne magra de espaldilla y, a no ser posible, unos corazones de cerdo. Además, se cuecen unos kilos de corteza fresca, sin que llegue a estar demasiado blanda. La sangre fresca empleada en estas morcillas debe estar bien movida y algo salada con sal común y nitro para que el corte del embutido presente un aspecto fresco. Se corta la carne de cabeza, de desolladura y de espaldilla en cubos del tamaño de dos centímetros. Parte de la corteza, cuando todavía está caliente, se pasa por la máquina picadora con la placa fina; así picado, se mueve con sal y sangre de cerdo. Después se hace pasar por la misma máquina y la placa fina una cantidad de hígado de vaca o cerdo con un par de cebollas, y todo se mezcla también con la sangre ya mezclada con parte de la corteza. La carne cortada se escalda en la caldera para que la grasa adherida se disuelva en el agua. Por kilo de pasta se aromatiza con cuatro gramos de pimienta negra, un gramo de pimienta, 2,5 gramos de cabezas de clavo molido, 2,5 gramos de mejorana y la sal necesaria para el buen gusto, y se mezcla todo con la carne y con la corteza. Es necesario que de esta pasta sobresalga un sabor fuerte a especias, porque el gusto a las especias penetra en los cubitos de carne durante la cocción, y cuando no se especia fuerte el embutido tiene un sabor un poco soso y demasiada poca especie, y esto desagradará al comprador.

Se embute en pasta muy apretada, utilizando tripas de cerdo a tripas roscales y frescas de vacuno; hecho el embutido, se echan a la caldera de agua hirviendo, donde cuecen durante una a dos horas a 80 grados, según el tamaño que tengan.

Si al pinchar el embutido sale grasa clara, la cocción está lista. Se le remoja en agua fría y se prensa ligeramente. Después se le seca al aire libre y se le ahuma un poco en humo frío. Cuando se añade algo de hígado y cebollas el embutido adquiere un sabor fino gratísimo.

Morcilla para asar.

Una clase de morcilla barata, que se vende mucho, es la que se hace para asar. Se fabrica de la siguiente manera: como pasta básica se emplea también el tocino cortado en cubitos, sangre que has ido salada durante unos días y, como medio de liga, corteza cocida y picada finamente. En la preparación de estos materiales se aconseja, en el invierno, que se efectúe todo en estado caliente, es decir, el tocino tiene que ser escaldado muy caliente y la corteza se mezcla cuando esté igualmente muy caliente, añadiendo unas cebollas preparadas de antemano, pasadas por la máquina picadora con la placa más fina. Se extienden todas las especias sobre el tocino muy caliente; el condimento está compuesto de la sal que falta (tomando en consideración la sal echada a la sangre), tres gramos de pimienta, dos gramos de pimient y un gramo de mejorana por

kilo de masa. Después de condimentar, en esta fórmula se hace mucho al gusto: se mezcla la corteza con el tocino y se echa encima, poco a poco, la sangre bien caliente hasta que se forme una pasta fuerte. A esta morcilla, a diferencia de las morcillas que se come en fríos, conviene añadir algo de carne magra. Además de carne se añade también parte de pulmones, vientre y ubres, todo bien picado con la placa de 12 o 14 milímetros. La cantidad de estas vísceras se gradúa a gusto del fabricante; no conviene abusar en gran cantidad. Se embute esta pasta en ancha tripa de cordilla y se cuece durante media hora a 82-85 grados. Después de enfriada se ahuma durante unas horas. Es costumbre general de cortar estas morcillas en rodajas, que se frien antes de comerlas y se sirven frías o calientes. También se puede comer esta morcilla muy bien en frío sin freirla; en este caso se sala la sangre unos tres o cuatro días antes de fabricar el embutido con 30 gramos de sal y medio grado de nitro por litro. Es indispensable remover cada día varias veces esta sangre, y de esta forma las partículas de carne que hay en la pasta toman un color rosa muy agradable, más intenso si se deja reposar la pasta durante media hora antes de embutir en la tripa.

Morcilla al estilo de Sajonia.

Material: Carne, 25 kilos de tocino de lomo, 5 ídem de corteza, 5 ídem de pulmones y 8 a 10 litros de sangre.

Especias por kilo: 30 gramos de sal, uno ídem de pimienta y uno ídem de mejorana.

Se escalda buen tocino de lomo y se corta en cubitos. Se cuece la corteza y pulmón, hasta que aparezcan blandos, y todo se pasa por la picadora con la placa de dos milímetros. Después se mezcla bien con las especias y la sangre y embute en tripas anchas de vacuno y se atan, dándoles forma alargada o redonda, según el gusto. La cocción, dura, de 30 a 45 minutos a 80° C.

Salchicha para cortar a estilo de Silesia

Material: Carne, 10 kilos de vientre de cerdo, 3 a 4 litros de sangre de cerdo y 5 kilos de sémola y avena.

Especias por kilo: 30 gramos de sal, 2 ídem de pimienta, uno ídem de pimient y uno ídem de tomillo.

Se corta el vientre de cerdo bien escaldado en cubitos. Se escalda bien la sémola con caldo grasoso de la caldera, para que se infle bien. Se amasa perfectamente la carne, la sémola, la sangre y las especias, y se embute en tripas ciegas de cerdo. Se cuecen los embutidos, durante hora y media a dos horas, a 85 grados; se les deja enfriar y se les ahuma poco.

Salchicha de sémola a modo de Silesia para comer caliente.

Material: Carne, un kilo de tocino de lomo, uno ídem de corteza con algo de tocino, algunos pulmones de cerdo, un litro de sangre de cerdo y 2 kilos de sémola de avena y trigo sarraceno.

Espicias por kilo: 30 gramos de sal, 2 ídem de pimienta, uno ídem de piment y uno ídem de tomillo.

Cortar el tocino bien escaldado en cubitos. Cocer bien los pulmones y la corteza y hacerlos pasar por la picadora con la placa de dos milímetros. Escaldar la sémola con caldo de mucha grasa de la caldera. Después se amasa bien con la sangre y las especias; embutir en tripa gorda de cerdo cortada, bien limpia y frotada con sal, pero sin raspar. Se aconseja no llenar demasiado las tripas, pues esta clase de embutido revienta fácilmente. La cocción dura de 10 a 15 minutos a 80 grados.

Salchicha para escaldar a estilo Silesia.

Al principiar la época más fresca del año se empieza en Silesia inferior y central la fabricación de la famosa salchicha de cocer; en la alta Silesia, la salchicha de cebada perlada, y en Lausitz, la de sémola. Aunque la fabricación es muy sencilla, tiene sus particularidades. Gran papel tiene en ella el pan bien cocido. Los otros componentes están formados por vísceras, particularmente el entresijo; además se añaden corteza, tendones gordos y cosas similares. Se tritura el pan duro, forma ralladura muy fina. Se fabrican dos clases de salchicha: una blanca y otra negra. Con frecuencia se comete la falta de remojar el pan seco y duro con caldo muy caliente de la caldera. De esta forma el pan se transforma en una pasta y la salchicha queda como "engrudo". Esto es un grave error. El agua de la caldera debe tener la temperatura humana. Con ésta se amasa el pan durante tanto tiempo, hasta que se le pueda remover, cuando se trata de hacer salchichas blancas. En caso de querer preparar salchicha con sangre (salchicha negra) se echa sobre el pan tanta sangre hasta que aquél esté bien empapado, y luego se añade el caldo, que puede todavía hacer falta para dar buena consistencia a la pasta. Como pasta de carne se emplea cerca de dos kilos de pan con un redaño, o la misma cantidad de otros desperdicios. Claro está que para la salchicha negra, la que tiene mezcla de sangre, se emplean las partes sangrientas oscuras después de bien cocidas.

Para la salchicha clara se pasa, según la cantidad total de mezcla, por la picadora en placa fina un trozo de hígado de vaca con un par de cebollas, y se mezcla esto con el pan rallado y mojado. Toda la carne, excepto la grasa, del redaño se pasa por la placa más fina de la serie gruesa de la picadora.

Se emplea la cantidad de especias a gusto y compuesta por sal, pimienta negra, piment y mejorana. Se embute en tripa delgada de cerdo o en buenas tripas estrechas de vaca y se ata en trozos de cerca de 125 gramos cada uno. Antes de embutir hágase una prueba de cada color para convencerse si tienen bastante grasa y buen sabor. Aunque es condición que la grasa salga algo de la pasta, el corte tiene que ser firme y resistente. El sabor tiene que ser algo picante. Durante un cuarto de hora se cuecen estas salchichas en caldera.

Representan un plato rápido, bueno y barato para

la comida de medio día. Se comen calientes o fritas con patatas y "choucrouste" (col ácida).

Morcilla de bola al estilo de Westfalia.

Para la fabricación de esta clase de morcilla se toman granos triturados de centeno o sémola de centeno y se la mezcla con sangre, hasta que forma una papilla fuerte. A esta papilla se añade por kilo: 28 gramos de sal, 2 ídem de pimienta y uno y medio ídem de piment. En la práctica se mezcla generalmente a la sangre, unos días antes de embutir, 30 gramos de sal y con medio gramo de nitro por litro; es necesario tomar esto en consideración para conseguir buenos embutidos. Además se mezcla con esta masa el 10 por 100 de tocino en cubitos y algo de grasa de carnero. Se mueve muy bien la pasta, se la mete en bolsas de lino y se cuece. El relleno de las bolsas ha de ser bastante suelto, para que éstas no revienten. También se puede embutir en ciegos de vaca o de cerdo. Antes de la venta del género se le quita las bolsas, las cuales, si están en buen estado, pueden, después de lavarlas muy bien, servir otra vez y otras varias veces más. La cocción dura de dos a dos horas y media en 85 grados. Estos embutidos no se pueden probar pinchando con la aguja; ha de confiarse el fabricante en su propio sentido y experiencia. En general, la cocción será suficiente cuando la bolsa aparezca bien llena. Para el consumo se corta en rodajas, que se asan antes de comerlas.

Un producto similar es el pan-salchicha.

Pasta básica y especias las mismas como para la salchicha de bolsa; solamente carece de grasa de carnero, y en su lugar se añade, siempre amasado, tanta sémola de centeno hasta que la pasta aparezca bien dura. Después se forman pelotas de tamaño dedos puños, las cuales se cuecen sin envoltura alguna. Se come este género de la misma manera que el anterior embutido.

Panhas de Westfalia.

Para esta especialidad del Oeste de Alemania se emplea sémola de trigo sarraceno, caldo de callos de vaca, cabezas, huesos largos y del sacro; también contiene sangre y tocino cortado en cubitos. La cocción primordial para conseguir buena "panhas" es un buen caldo; por esta razón se deben cocer los callos en poca agua, y se añade a ésta algo de sal y cebollas.

Se hace pasar el caldo por un colador fino, para que no quede ninguna esquirla de hueso. Se mezcla el caldo con sangre, hasta que la mezcla aparezca bien roja; después se añade por litro de caldo 2 gramos de pimienta, 4 ídem de piment, 2 ídem de mejorana y la sal que falta, tomando en consideración la sal que ya tiene el caldo.

Es mejor que dos personas se ocupen de la fabricación: la una para mover constantemente y la otra para añadir sémola de trigo sarraceno. Durante todo este tiempo el líquido debe hervir en firme. Se continúa mezclando sémola y caldo hasta que la pasta está dura. Antes de llegar a este momento se añade el 15 al 20 por 100 de cubitos de tocino y se prueba si está

bien de sal. En el momento en que la pasta alcanza su buena consistencia se retira del fuego, pues es muy fácil que este producto se quemé. Se deposita en seguida en artesas u otros recipientes llanos, que se remojan con agua fría, y en los que se extiende la pasta. Se deja enfriar. Una vez frío el "panhas" está listo para la venta. Se le corta en lonchas de un dedo de espesor, que se frien por ambos lados antes de comerlas.

Morcillas frescas con pan rallado.

Material: Carne, 2,5 kilos de tocino de lomo, 2,5

idem de corteza gorda, 2 idem de pulmones de cerdo, 3 litros de sangre y 2,5 kilos de pan viejo.

Espicias por kilo: 30 gramos de sal, uno idem de pimienta, uno idem de piment y uno idem de mejorana.

Se escalda el tocino y se le corta en cubitos. Se cuecen bien blandos los pulmones y cortezas y se les hace pasar por la máquina picadora con la placa de dos a tres milímetros. Se remoja el pan con caldo de mucha grasa de la caldera, pero sin dejarlo demasiado mojado. Se amasa todo bien con la sangre y con las especias y se embute en tripas de cerdo. La cocción, de 15 a 20 minutos a 80 centígrados.

SEXTA PARTE

La fabricación de gelatina seca y salchicha de gelatina

Salchicha de gelatina en tripa.

Material: carne, 5 kilos de carrillada de cerdo, 25 idem cabeza de cerdo y de ternera con hueso, 5 idem corteza, 2,5 idem carne magra de becerro y cerdo.

Espicias por kilo: 30 gramos de sal, 30 idem de pimienta, 5 idem de cebolla, para toda la pasta.

La carrillada con la corteza se cuece un poco mientras se hierven las cabezas, hasta que están muy blandas. Después de deshuesar, se corta carne y carrillo en cubitos, mientras que la corteza pasa por la picadora en la placa de dos milímetros; también la carne de cerdo y de ternera cruda se hacen pasar por la misma placa. Ahora se mezcla todo y se amasa bien, añadiendo para mejorar la pasta un poco de caldo de la caldera. Se embute en ciegos de vaca, vejigas de cerdo o estómagos de cerdo. Se cuece durante cerca de una hora y media, a 80 grados. Si al pinchar el embutido sale un chorro de caldo claro, cuando se enfríe el contenido al cortarlo será también claro; entonces se saca de la caldera, se enfría y se prensa.

Gelatina en moldes.

Material: carne, 10 kilos de cabezas de cerdo y ternera, 5 idem de carrillo, 5 idem de corazones de cerdo y ternera, 2,5 idem de corteza, 2,5 idem de pata de ternera.

Espicias por kilo: 30 gramos de sal, 3 idem de pimienta.

Se hierve muy poco los corazones para que queden tiernos y blandos, ya que reemplazan las lenguas. La demás carne se cuece bien. Se deshuesa y se corta carne y corazones en cubitos. La corteza y la carne de las patas de ternera se hace pasar por la máquina de picar por la placa fina. La carne se mezcla con tal cantidad de caldo de la caldera, que antes de empezar el caldo cubra la carne; éste es el momento de mezclar las especias. Es necesario amasar todo bien. Se hierve toda otra vez a 100 grados durante quince a veinte minutos.

De esta forma queda la pasta y todo el género esterilizado y se conserva mejor. No es necesario de emplear gelatina blanca, y mucho menos la roja; su empleo en salchichería está prohibido, porque su coloración es un producto derivado del alquitrán.

Pasadas cerca de las doce horas, la gelatina está seca. También se pueden añadir a la gelatina pepinos al vinagre; pero éstos, naturalmente, no pueden hervir con la pasta.

Cabeza de cerdo en gelatina.

Material: 25,5 kilos de morro de cerdo salado, 11,0 idem carrillos idem salado a seco, 5,5 idem tocino, 3,250 idem vinagre de 7 grados.

Los morros se cuecen durante cerca de dos horas, hasta el punto de ebullición en vapor de agua (no al bañomaría), y se les saca del caldo producido con un colador metálico que escurra el líquido. Después de quitar la grasa de la superficie del caldo, se deja concentrarse durante una hora para alcanzar la consistencia apetecida. La carrillada se pone en agua muy caliente y deben hervir durante cerca de una hora y media. Para obtener una gelatina clara y atrayente, se filtra el caldo tres veces.

Morros y carrillos se trabajan bien a mano o a la máquina. Se pone la carne picada en un recipiente, se añade vinagre y el jugo de la carne, y se remueve bien con palas de madera. Toda la mezcla se pone en una artesa y durante unas horas en la cámara frigorífica, a + 4 grados, donde se quita varias veces la grasa que se forma. Los recipientes llenos permanecen próximamente veinticuatro horas en la cámara frigorífica, donde se enfrían por completo. Cuando se haya formado una pasta bien homogénea, se sacan los bloques de gelatina de los envases para empaquetarlos en papel pergamino. Se puede dar también a este género sabor de cebolla, y en este caso se añade durante la fabricación 450 gramos de cebolla pelaba por cada 45 kilos de carne. En la época calurosa del año, el jugo

de carne concentrado en gelatina peligra de quedarse líquido. Se puede proteger contra este riesgo con el empleo de gelatina de primerísima clase, que se mezcla una parte con seis partes de agua.

Gelatina al Aspik.

Material: carne, 1 kilo de resto de jamón a hervir, 0,5 ídem de corazón de cerdo fresco, sin sal, dos a tres lenguas saladas o frescas de ternera, 0,5 kilos de corteza, tres a cuatro patas escaldadas de ternera.

Espicias por kilo: 30 gramos de sal, 3 ídem de pimienta.

Se cuecen ligeramente los corazones, para evitar que se vuelvan duros. Las lenguas, patas de ternera y la corteza se cuecen bien blandas. Los trozos de jamón, corazones y lenguas se cortan en cubitos del tamaño de un centímetro. La corteza y las patas no entran en la gelatina de aspik.

En vista de que el aspik debe hacerse del caldo, es menester dejarlo reposar muy bien. Después de esto, se pone el caldo una vez más solo sobre el fuego, aumentando la temperatura poco a poco hasta casi el punto de ebullición, y después se añade por cada cinco litros de caldo, medio litro de sangre fresca. Esta sangre debe incorporarse muy despacio y escurriendo a lo largo de la pared de la caldera. La sangre coagulada aparece pronto sobre la superficie y se retira. Se hace pasar el caldo varias veces por un paño o una servilleta y se echa, después que se ha enfriado algo, sobre la carne, que ha sido convenientemente amasada con las especias.

Estómago de cerdo, al estilo de Maguncia.

Material: carne; 15 kilos de cabezas de cerdo, 5 ídem de carrillos de cerdo, 2,5 ídem de carne entreverada de vaca, 2,5 ídem de carne de cerdo.

Espicias por kilo: 30 gramos de sal, 2 ídem de pimienta, uno ídem de nuez moscada.

La carne de vaca y de cerdo ha de pasar el día antes de la fabricación por la picadora con la placa de dos milímetros, y se frota con salmuera limpia de jamón, para darle color. Después de cocer al cabeza y carrillo de cerdo muy blanda se corta esta carne en tiritas, cuyas tiras se mezclan con la carne cortada y con las especias; el conjunto se amasa bien y se embute en roscales que están demasiado anchos ni demasiado largos. La cocción dura de una a media hora, a 80 grados.

Al principio bajan los embutidos al fondo de la caldera para volver, próximamente a los quince minutos después, a la superficie, donde conviene darles varias veces vueltas. Pasados tres cuartos de hora se pincha uno de los embutidos, y si el caldo sale bien claro, se sacan de la caldera, se les rocía con agua fresca y se les pone encima de la mesa, donde quedan hasta que están completamente fríos.

Chuletas de gelatina al Aspik.

Material: carne; una pieza de chuletas, cinco patas de ternera.

Espicias por kilo: sal, algunas cebollas, unas hojas de laurel, unos granos de condimento.

La pieza del costillar, las patas de ternera y las especias se cuecen con poca agua, muy blandas, resultando así al mismo tiempo un buen aspik. Se aclara el caldo, dejándolo un poco sobre el fuego, añadiendo una clara de huevo bien batida y todo se deja cocer un poco más tiempo. La clara de huevo se puede sustituir con sangre; absorbe las materias del caldo. Este pasa en seguida por un colador de pelo muy fino y se le deja enfriar un poco. Mientras tanto se ponen los moldes de cristal en la mesa y en cada uno una loncha de lengua de cerdo cocida, algunos discos de pepino, y asimismo otro tanto de zanahoria. Se cortan las chuletas cuando están algo frías en trozos, que se ponen en los moldes de cristal. Finalmente se llenan los moldes con el aspik y se dejan enfriar.

Codillos en Aspik.

Material: carne; 10 kilos de codillos, seis patas escaldadas de ternera.

Ninguna especia.

Los codillos deshuesados se ponen durante tres a cuatro días en salmuera nueva y fresca de 18 grados y se cuecen junto con las patatas de ternera, hasta que todo esté bien blando. Las patas de ternera dan el aspik.

Se sacan los codillos y las patas del caldo y se aclara éste con clara de huevo, dejando calentar bien el caldo y añadiendo las claras de cuatro a cinco huevos a punto de nieve. Después de poco tiempo se quitan las claras y se pasa el caldo por colador de pelo muy fino. Se pone cada pieza de carne en un molde, el cual se llena después con aspik.

Restos de tripas y de vísceras.

En muchísimas fábricas de embutidos y en carnicerías, durante el verano cuentan con grandes dificultades por no poder emplear, sin demora alguna, la totalidad de las vísceras, y en especial los morcones de cerdo. Uraa evitar la pérdida de estas materias y para conservarlas hasta la época del otoño, tienen el carnicero y el salchichero que inventar un método adecuado de conservación. El papel más importante se lo confía a la sal. En cuanto a la salazón, conviene en principio señalar esta norma: sólo deben someterse a la salazón las piezas grandes: estómados, panzas, ubres, etc., En cambio, todas las piezas de pequeño volumen, así por ejemplo trozos que resultan en la matanza y los restos de la venta de carne en la carnicería, deben emplearse sin demora, porque no admite larga conservación.

Todos los trozos destinados a la salazón deben estar muy limpios, absolutamente libres de grasa y bien fríos. Al sacarlos de la cámara frigorífica se deben salar sin demora alguna.

No conviene dejar colgadas tales piezas durante cuatro o cinco días antes de echarlas sal. Es importante

hacer profundos cortes en las ubres y enjuagarlas bien durante varias horas en agua corriente, único medio para evitar la fermentación de la leche, que siempre contiene entre su trama; esta fermentación tendría como consecuencia el agriar todos los productos hechos con este material. Pieza por pieza se tiene que volcar en la sal y dejarla colgada durante la noche o extendida encima de una mesa inclinada para escurrir. El día después se depositan todas en cubas o en orzas. Al ponerlas en estos recipientes es indispensable extender mucha sal encima de cada capa. Barriles, cubas y orzas se tapan con trozos de madera, sobre los cuales se pone una piedra que apriete.

La salmuera natural que se ha formado, se completa por una de 20 a 25 grados recién hecha y muy fría, que debe de cubrir todo el género. Si hay demasiado hígado, se debe adquirir barriles más pequeños, en los cuales se ponen los hígados con la misma preparación y cuidado ya dicho. Pero en este caso es conveniente añadir a la sal $\frac{1}{2}$ por 100 de nitro. También en estos depósitos deben taparse cada capa de hígados con sal, y después de llenar se cieran estos cierre para que pasados dos días se añada la salmuera barriles herméticamente, pero taladrando la tapa de ra que falte, y, en fin, cerrar el agujero con un corcho.

Todos los barriles permanecerán en la cámara frigorífica, y es muy importante que cada barril esté bien lleno de salmuera. Para alcanzar una salazón a fondo se vuelcan los barriles de tiempo en tiempo, de manera que cambien la cabeza y fondo. De esta forma, la salmuera, que en el fondo es más fuerte produce su efecto también a la parte superior del género.

Así fácilmente se consigue conservar muy bien los hígados sin perder su fuerza de ligar y secarse, como

sucede con los salados en recipientes abiertos. Para la conservación de tripas se emplea igualmente el procedimiento de salarlas. Tripa roscal se conserva en sal durante todo el verano para la fabricación de embutidos de conserva; los tipos que en las pequeñas fábricas sólo se preparan durante el invierno. Con la conservación se quiere evitar que el material aparezca amarillo y rancio, lo que causaría más tarde serios daños a la pasta que se embute en estas tripas. Se deben enfriar en agua fría las tripas, las ciegas y los culares después de volverlos, como todas las demás clases de tripa. Después, se quita la grasa y se coloca la tripa encima de una tabla inclinada para escurrir. Un día después se pone la tripa en sal, y con la cantidad que se adhiere a ella se meten en un barril. Es de observar que la salmuera cubra bien todo el género. Después de tapar se pone una piedra como peso. Con este trato, las tripas mantienen su aspecto color rosa y constituyen durante el invierno un buen material para la fabricación de embutidos de conserva.

También los culares de cerdo tienen poca salida durante el verano, porque entre sus pliegues se vuelven grasientas, y la salchicha fabricada con ellas tienen difícil venta durante el verano. Por esta razón se quita a esta clase de tripas toda la grasa para conservarlas de la forma ya descrita.

La cordilla y el roscal de vacuno se salan como las otras tripas, se dejan durante la noche encima de la mesa y se hacen al día siguiente mazos de 10 a 20 metros. Se echa otra vez sal encima y se les cuelga para escurrir. Después se dejan secar un poco y se pone muy apretadas en una orza, se añade la salmuera hasta que están bien cubiertas; por último se tapan de la forma ya dicha anteriormente.

SEPTIMA PARTE

Ruladas y galantinas

Ruladas de ternera.

Para este artículo se toma un trozo posterior del pecho con un poco de falda, formando todo una sola pieza. Se mete en salmuera de 18 a 20 grados durante dos a tres días, según el tamaño. Después se cuece la carne hasta que esté bien blanda. Una vez cocida, se la quitan los huesos de costillas y las ternillas, se enrolla la carne en un rollo largo y bien formado y se envuelve en un paño de lino. Se retuercen los dos extremos del paño, fuerte, para que la carne aparezca como comprimida en un molde. Es evidente que todo esto ha de hacerse mientras que la carne está caliente. La rulada se pone después en la prensa para que tome la forma deseada y para que se enfríe.

Rulada de vaca.

Se toma carne de una vaca joven o buey, de la parte

del pecho, y se quitan los costillares. La carne queda durante seis a ocho días en salmuera de 18 a 20 grados. Después se cuece la carne bien blanda, sin enrollarla; después de cocida, se forma con ella un rollo apretado, el cual se trata de la misma manera que la rulada de ternera.

Rulada de cerdo.

Se puede hacer este artículo con carne de morcillo o de pecho. Se deshuesa primeramente y se sala después durante ocho días en salmuera de 20 grados. Se embute en cular de vaca y se remoja durante dos horas. Para comer este género en crudo se acostumbra ahumar hasta el tono amarillo dorado; para cocerlo, se ahuma ligeramente.

Para rulada de ventresca, se toma la ventresca lo más magra posible del cerdo, se le quitá la corteza,

dejando la carne formando un solo trozo. Si es necesario se corta algo de la grasa antes de salar la carne en salmuera de 20 grados durante tres a cuatro días.

Después se forma un rollo firme que se embute en un cular y se ahuma durante unas horas. Después se cuece la rulada en agua a temperatura moderada durante una a una y media horas; se enfría en agua fría, sin pensarla después.

Rulada de ternera con lenguas.

De un pecho hermoso, gordo y blando de ternera se quitan todos los huesos y ternillas con mucho cuidado, para no dar cortes inútiles en la carne; en seguida pasa a la salazón, durante dos a cuatro días en salmuera de 18 grados. Al mismo tiempo se cuecen, partidas por mitad, lenguas saladas de ternera, se pelan y se enrollan en el centro de la carne. Para darle la forma se envuelve en un paño de lino cuyos extremos se retuercen y atan, todo bien sujeto, se cuece durante una y media a dos horas. Se enfría en agua fría durante unos cinco minutos y se prensa ligeramente.

Rulada de ternera rellena.

Para esto se pone encima de la mesa una hoja delgada de tocino, que tenga el largo de la carne destinada a hacer la rulada que debe tener también la misma anchura. Se pone sobre el tocino el relleno, de 3 a 5 milímetros de espesor, y encima de esto lonchas de carne de ternera (pierna), y después trozos de jamón de lomo de 1 a 2 centímetros de espesor. Para el centro, que es la última capa que se pone, se emplea también relleno mezclado con molleja y cubitos de lengua. Con el tocino y el picadillo que hay encima, se hace un rollo que se deja enfriar hasta que queda dura y que se embute después en tripas culares de vaca, apretándola, finalmente, con bramante fuerte. La cocción dura dos horas. Se quita el bramante solamente después que el género está muy frío y se envuelve en hoja de papel de estaño.

Rulada de lengua rellena.

Para este artículo se emplea, en primer lugar, una hoja delgada de tocino, se cubre con relleno de dos a tres centímetros de espesor y se ponen cuatro lenguas cocidas y bien peladas de cerdo. Estas lenguas se ponen de tal forma que la parte gruesa de la una toque con la punta de la otra, así sucesivamente. Se llenan los huecos con relleno para que no haya ninguna bolsa de aire. Por último se dobla el tocino con el relleno, envolviendo en el interior las lenguas y se embuten en una tripa y se trata el artículo de la misma forma que anteriormente hemos dicho.

Rulada de hígado de pato.

Sobre una hoja de tocino de 3 centímetros de espesor se pone un relleno compuesto de hígado de pato,

salado, durante una noche en buena salmuera, cortado en lonchas de 1 1/2 cms. de espesor y se llenan los huecos con relleno. En seguida se forma un rollo; se pone tanto relleno e hígado de pato, que los extremos de tocino queden unidos. Se embute y se termina la fabricación de la misma manera como la de los anteriores artículos.

También la duración de la cocción es la misma, a una temperatura un poco más baja.

Fabricación de relleno para ruladas.

Para relleno de rulada se toma: 5 kilos de carne magra de cerdo sin tendones ni nervios, 2,5 ídem de ternera en las mismas condiciones, 3 ídem de tocino de lomo o carne de vientre, 350 gramos de sal, 25 gramos pimienta molida, 1 gramo de nitro, 5 gramos de azúcar de caña en polvo. Las tres primera partes, o sea carne y tocino, se pican mezclándose al mismo tiempo la sal y las especias, y todo esto unas doce horas antes de fabricar la rulada. Después de reposar el relleno se preparan las demás partes. Cada rulada o galantina está envuelta en una hoja de tocino de 30 centímetros de ancho y 50 de largo, y de unos 2 milímetros de espesor. Si el fabricante tiene un cepillo de tocino es muy fácil el cortar y moldear este producto; en otro caso, se servirá de una cuchilla muy larga de jamón, que se calienta en agua hirviendo de la caldera, para después con ella cortar el tocino a mano.

Ruladas de vaca y de cerdo a modo de Corned Beef y Corned Porc.

Para esta clase de artículos se pueden emplear vientres gordos de cerdo. Evidentemente tiene que quitarse el tejido conjuntivo y la grasa que tienen en su trama. Se sala esta carne así preparada durante cuatro a cinco días y se la cuece hasta que esté bien blanda. Después de esto se forma con la carne un rollo firme, se envuelve todo en un paño de lino para ponerlo en seguida debajo de la prensa, donde queda hasta que el género está completamente frío y ha tomado la forma típica de este artículo. Se reemplaza el paño por papel de estaño, en el cual queda envuelto mientras que se corta en raciones. Las ruladas de cerdo pueden ser fabricadas de carne ventresca buena y magra, pero la mejor es la carne de agujas y pescuezos.

Tanto la una como la otra carne queda en salazón seca durante ocho a diez días. Se quita la corteza de los vientres, se les cuece y se les enrolla igual que una rulada de vaca, se pone este rollo en un paño de lino y se prensa. Se embute en tripa cular de vaca, se ponen cuatro tablas de madera, una a cada lado, que se atan y envuelven con bramante fuerte, para conseguir que de esta forma la rulada quede derecha. Esta queda durante dos a dos y media horas en agua de 80 grados, para de esta manera evitar mucha merma y que se vuelva demasiado seca. Las tablas de madera no se quitan hasta que el género esté completamente frío. Se aconseja preparar ruladas de ternera únicamente cuando se disponen de pechos de terneras grandes y gordas.

La carne de terneras magras se seca a los pocos días, y aparece sin ningún sabor.

Fabricación de galantinas rellenas de aves.

Para esta clase de artículos se emplea la misma composición de relleno que para las ruladas; todas las galantinas quedan envueltas en lonchas de tocino.

Las aves caseras, a excepción de palomas, se escaldan después de matarlas. A las aves de caza, como perdicés, faisanes, etc., se quita las plumas y la piel.

El resto de la preparación es la misma que se hace por costumbre en la cocina casera, es decir, que la molleja, corazón e hígado, se dejan en la misma ave. Se pone el ave en una loncha de tocino, se unta con bastante mantequilla y se fríe hasta que la carne se separa fácilmente del hueso. Es necesario cuidar que el ave no adquiera color castaño; ha de quedar amarillo dorado. Después de enfriada, se deshuesa el ave.

Galantina de aves jóvenes.

En vista de que aves jóvenes necesitan poco tiempo para asar, no exigen ningún trato especial, se deshuesa la carne y se cortan los trozos grandes en lonchas de cerca de un centímetro de grueso. A esta carne se añade el doble de la cantidad de relleno y se coloca todo encima de una loncha fina de tocino, de forma que entre el relleno y la carne de gallina haya dos tiras de pepinos curtidos y dos alfonsigos cortados. También se distribuyen unas cuantas tiras de tocino de un centímetro cuadrado de perfil. Como especias se emplean sal, pimienta y especias para pasteles (ver el artículo "Pasteles y empanadas"), pero sin trufas. Es necesario colocar bien el tocino, doblar bien el tocino al exterior y de embutir con cuidado, para que nada cambie de sitio. Para un embutido de diez a doce centímetros de diámetro, envuelto en un paño el tiempo que ha de permanecer en la caldera, en agua a temperatura regular, no pasa de dos horas. Después de sacar el género de la caldera se le enfría durante un poco tiempo.

Galantina de faisán.

Se limpian cuidadosamente dos faisanes y se les deshuesan, después de asados.

El relleno se hace de la siguiente composición: 50 gramos de carne magra de cerdo; 357 ídem de carne de ternera; 50 ídem de hígado fresco de pato; 750 ídem de hígado bien escaldado de cerdo.

La carne asada de los faisanes con el hígado y las demás clases de carne pasan por la máquina de picar con la placa fina.

Para el relleno se toma 25 gramos de trufa seca, que se escalda antes; 200 gramos de hongos cultivados (Champignons), y algunas lenguas de ternera cocidas y cortadas en cubitos de un centímetro. A todo esto se añade 500 gramos de tocino crudo y algunos pequeños pepinos curtidos, ambas cosas cortadas en cubitos de medio centímetro. Por último se baten tres

huevos, que se deslíen en un litro de nata dulce y 50 gramos de harina de trigo fina. Los trozos de carne dura de faisán se cortan en cubitos de 1 a 2 centímetros.

Se mezcla bien todo el material que hemos citado, añadiendo sal, pimienta molida y especias de empanada en cantidades que por cada 5 kilos de pasta se toma 150 gramos de sal, 10 gramos de pimienta y 3 gramos de especias de empanadas. Se envuelve todo bien en una loncha de tocino, se embute en un ciego de vaca, que se ata bien firme en ambos extremos. Después se envuelve en un paño de hilo y éste con bramante fuerte; así preparado se pone a cocer. El tiempo de la cocción varía según tamaño; dos a tres horas a temperatura bastante fuerte. La galantina se enfriará en agua fría; por último se temple en agua muy caliente durante unos minutos para calentar la envoltura, que así-seca más fácilmente. Para que tenga una buena presentación, a la galantina se le da un color amarillo con azafrán, o un color rojo con carmín.

Galantina de perdiz.

La galantina de perdiz de ortega y de chocha, así como de todas las demás clases de aves de caza, se hace de la misma manera que la galantina de faisán, con la única diferencia que se emplea relleno para rulada en lugar del relleno para galantina de faisán.

Galantina de ganso o de pato.

Se limpian y se asan las aves de la manera conocida y se les deja casi enfriar por completo antes de cortar su carne en cubitos. Para cada 2 kilos de relleno de rulada se toma 1 kilo de estos cubitos. Se añade, además, a cada kilo de relleno 100 gramos de hígado crudo de pato y 100 gramos de hígado estofado y majado fino, y 125 gramos de tocino crudo.

La carne menuda de pato y de ganso se pica muy fina con el hígado y el tocino mezclado y bien amasado con el relleno. El resto de la técnica de la fabricación es igual a la fabricación de galantina de faisán. Por cada ganso o por cada dos patos se emplean tres huevos batidos y especias, exactamente como la galantina de faisán.

Galantina de pavo.

Si el pavo está asado y medio frío se deshuesa y se corta la carne firme en cubitos. La carne menuda, conjuntamente con 500 gramos de hígado de cerdo fresco y muy claro, 500 gramos de carne de ternera, 500 gramos de carne de vientre de cerdo y el hígado del pavo estofado en manteca con cebolla, todo junto pasan por la máquina de picar con la placa más fina. A esta pasta se añade la misma cantidad de relleno. Como especias se utilizan la sal, pimienta, condimento de empanada, además de quince a veinte piezas de alfonsigos, así como unos trozos de trufas y dos a tres huevos. La fabricación acaba como en el caso de las demás galantinas.

OCTAVA PARTE

Piezas de decoración para escaparates y exposiciones

Gallina pintada o de Guinea.

Para hacer una hermosa y vistosa decoración se procede de la siguiente manera: Se toman varias panzas de carnero o panzas de pequeñas terneras, y se les llena con una pasta de salchicha roja. Después de cocidos estos embutidos, se les prensa un poco. El extremo delgado de la panza tiene que quedar un poco curvado. Se deja ahumar bien este embutido para que no aparezca gransiento al exterior. En el invierno se trazan dibujos encima de estos embutidos y en el verano se hacen estos adornos con azúcar.

La grasa se colorea un poco por medio de unas gotas de cochinilla roja, para formar el hocico y las patas se emplea el amarillo de azafrán, y decimos patas, porque como tal sirven dos trocitos de madera que se clavan de una lado de la panza. Así preparada la panza, se tapa de arriba a abajo con una capa regular de manteca amarilla. El salchichero que no pueda hacer estos trabajos, se los manda hacer a un confitero.

Frutas de pasta de salchicha.

El relleno empleado en la fabricación de salchicha de hígado al estilo de Berlín es el más apropiado para simular fruta, porque esta pasta queda muy firme mientras está en la caldera de cocer.

Manzanas de pasta de salchicha.

Para fabricar este artículo se utilizan ciegos de cordero secos y soplados.

Se les lava y se les vuelve. Conviene no llenar demasiado estas tripas para evitar que revienten. La duración de la cocción es la misma de las salchichas de hígado. Una vez cocido el embutido, se ponen los embutidos durante unos minutos en agua fría y se les tiñe en seguida con solución de amarillo azafrán. Después de esto se imita la fruta, y para dar un aspecto lo más natural posible, se ponen dos mejillas rosa; esta operación ha de hacerse mientras que el género está caliente. Cuando está bien frío, se coloca en el sitio de la atadura del ciego unas cuantas cabezas de clavillo, que representan los restos de la flor del manzano. De la atadura se anudan a un pie largo de manzano o a un tronco de cualquier rama de árbol, al que se le quitan las hojas. Para la pintura se emplea azafrán y carmín disueltos en alcohol.

Pera de pasta de salchicha.

También en este caso se emplean ciegos de carnero, que se rellenan en trozos de 7 a 9 centímetros de largo, sin apretar demasiado. Al sacarlos de la caldera se les cuelgan aún calientes, para que su contenido se

concentre en la parte baja. Ayudando con la mano se le da la forma de una pera. Se pintan de la misma manera y con los mismos materiales que la manzana, con la diferencia que se da primero un fondo verde de espinacas.

Pepinos de pasta de salchicha.

Para la fabricación de estos pepinos se utilizan también ciegos de cordero y se les embuten de 12 a 15 centímetros de largo. El tratamiento durante la cocción es el mismo que para los artículos anteriormente descritos. En el decorado se utiliza pintura de color básico amarillo y después, con un trocito de esponja, se unta una solución oscura de verde de espinacas, frotando siempre en sentido longitudinal. Si se quiere dar a estos pepinos de salchicha un aspecto arrugado característico a muchos pepinos, se dejan enfriarlos al aire libre, sin meterlos después de su cocción.

Cabeza de cerdo rellena.

A un cerdo pequeño y con pequeñas orejas se corta la cabeza; el corte debe llegar hasta la última cruz, llevando el tocino y la corteza, y sólo se dejan las vértebras del cuello unidas al tronco; debe dejarse la lengua. Se deshuesa cuidadosamente la cabeza hasta la gata, y se sierra el hueso.

Después de preparar de esta forma la cabeza, se mete durante veinticuatro horas en salmuera. Para llenar la cabeza con el relleno preparado para este fin, se toma la precaución de remojarla en agua caliente. Como relleno se emplea generalmente una pasta de mosaico. Es lo mejor utilizar esta pasta en salchichas ya fabricadas, frías, cortándolas en figuras convenientes, y para envolverlas se utilizan lonchas de tocino. La más apropiada para esto es la morcilla. También se puede utilizar como relleno cualquier clase de galantina. Un relleno más apropiado para esta preparación, a causa de su resistencia, es el llamado "estómago de Maguncia". Para facilitar el trabajo del relleno se mete la cabeza con el morro para abajo en un puchero o cubo pequeño y se pone primeramente al fondo una loncha de corteza, para cerrar los agujeros de la nariz. Se llena la mitad de la cabeza con galantina y después se ponen las figuras.

Ultimado el relleno se cose la cabeza en tres partes de manera que estas tres partes se crucen. Para alcanzar un ahumar rápido se frota la cabeza llena y cocida con sangre, y se la pone encima de varios palos en el ahumadero, poniendo brasa caliente por debajo, hasta que la sangre esté seca. Antes de cocer la cabeza se la envuelve en un paño; la cocción demora tres a tres horas y media en agua casi a punto de ebullición. Después se la enfría durante pocos minutos en agua

fría. Una vez fría se quita el paño, se enderezan las orejas en posición natural, atravesándolas con palitos de madera. Finalmente se adornan con dibujos hechos con manteca, trabajo que se puede encomendar a un confitero. Terminado esto se corta un trozo de la cabeza para que aparezca visible el relleno. Para poder conservar este artículo durante mucho tiempo es necesario tapanlo con papel transparente de pergamino, de manera que quede bien apretado alrededor de la cabeza.

Gallina rellena a modo de Italia

Este artículo es un embutido de 15 a 20 centímetros de diámetro envuelto de redaño de ternera o de cerdo y de hoja de papel de estaño. El relleno está compuesto de pechugas y piernas de gallina, y en general de los grandes trozos de carne de aves de corral. También se emplean otras materias para este relleno, como son pecho de ternera blanca y gorda, que ha estado durante un día en salmuera clara (cocido y deshuesado), codillo de cerdo salado y cocido, lenguas de cerdo o de ternera. Se corta toda la carne en cubitos de 2 a 5 centímetros.

Para que ligue se junta carne de cerdo o ternera picada muy fina y cruda; se ha tomado la precaución antes de picarla, de frotarla con salmuera. Durante que se mezcla todo muy bien, se añade algo de trufas o alfondigos. Hay dos maneras de moldear este artículo: una, poniéndolos en moldes de hoja de lata, guarnecidos al interior con lonchas finas de tocino; otra, arrollarlos en redaños de ternera o de cerdo de la siguiente forma: se pone encima de la mesa un trozo de paño de lino muy fuerte, y el redaño encima. Luego se pone la pasta que se envuelve en el redaño y el paño, ambos bien apretados; se ata todo con bramante muy fuerte. Este artículo se fabrica con el diámetro de 19 a 20 centímetros y se le cuece durante dos y media a tres horas en agua que esté casi hirviendo. Después de sacarlo de la caldera, se sumerge durante una hora en agua fría. No se acostumbra prensar este género. Se quita el paño cuando el género esté bien frío, y por último se envuelve en una hoja de papel de estaño.

Lenguas de vaca teñidas, para decoración.

Se prepara este artículo de la siguiente manera: Una hermosa lengua de vaca sola, se cuece y se pela. Después se toma una vejiga de ternera bien aguada, que sirva de envoltura a la lengua; todo se escalda. Se cuelga hasta que esté bien seca. Para teñirla roja se le pone en jugo de "quermes". Para darle tono amarillo se tiñe con azafrán.

Asado de filete de vaca.

Se sirve este artículo siempre a la inglesa, es decir, aún sangriento. Se prepara este asado de la siguiente forma: se limpia un gran filete de toda la grasa y desperdicios, quitando cuidadosamente la envoltura fibrosa, y se mecha con tiras de tocino de buena clase. Se pone el filete en un asador con algo de manteca pura

de vaca y se mete en el horno, bien caliente. Antes se ha extendido sobre la carne sal y pimienta; se juntan unos discos de zanahoria, cebolla y unos granos de pimienta. El asado dura de unos veinticinco a treinta minutos, y durante este tiempo es necesario regar a veces con el propio jugo y con algo de caldo. Después de retirar el asado, se prepara la salsa de esta forma: se dejar aclarar la grasa y se le retira; se le añade una cucharada de "españolita" y una parte de caldo, y se deja la salsa hervir hasta que tenga la consistencia apetecida; se añade la sal que le falta y se le pasa por el colador. Según deseo y gusto, se aumenta el buen sabor, añadiendo algo de nata o un poco de vino de madera o de Jerez.

Asado Roastberf a modo de Inglaterra.

Se le trata de la misma manera que el asado de vaca, pero se deja a la carne una ligera capa de grasa y se deshuesa muy cuidadosamente; tarda de treinta y cinco a cuarenta y cinco minutos en asarse; el condimento que para el asado de filete. Cuando el asado está listo se le deja enfriar un poco y se le pone en una fuente oblonga blanca, guarneciéndolo con perejil bien escogido.

Pecho de ternera relleno para servir en lonchas frías.

Se deshuesa un hermoso pecho de ternera, quitando bien la ternilla. Después se le corta en el centro, donde está el tejido celular, y se llena el hueco con carne de ternera y grasa de ternera bien picada. Se cortan las mollejas en cubitos, las cuales se mezclan con la pasta. Se amasa esta pasta con un poco de agua y se le condimenta con sal, pimienta y un poco de gengibre pulverizado; también se puede añadir un poco de trufa picada.

Se cose por donde se ha cortado y se mete el preparado en el horno. Este artículo representa una delicadeza fina para comer en frío.

Jugo o salsas para carnes asadas.

Para comer con las lonchas de asado sobre pan con manteca.—Se preparan los asados de la manera conocida; si tiene algo de corteza de cerdo limpia y blanda, se le junta al asado antes de meterlo en el horno. Si no se dispone de este material, se añade al jugo natural de asado unas hojas de gelatina, y para hacerla un poco más oscura se le da de color con azúcar quemada; por último, se deja el jugo en una fuente para que se enfríe. Después de frío se le quita la grasa que remonta a la superficie y también el sedimento, que se deposita en el fondo de la fuente.

Tarta de gelatina de filete de cerdo.

Según tamaño de la fuente o molde para formar la corona, se toman uno o varios filetes de cerdo, que se dejan durante una sola noche en salmuera clara, preparada en el acto. Después se cuecen los filetes duran-

te veinte minutos, procurando que el agua esté hirviendo cuando se echa la carne. Una vez bien fría la carne, se la corta en lonchas de medio centímetro de espesor; se cubre el fondo de la fuente o del molde con un poco de gelatina clara. Se cortan figuras, estrellas, etc., de rodajas de pepinos y zanahorias, algunas de trufas y de huevos cocidos y se las pone con buen gusto encima de la gelatina, sin exagerar la cantidad de adornos.

Así preparado el molde, se meten las lonchas de filete verticalmente a igual distancia unas de otras, separadas por una pequeña hoja de perejil, y se llenan todos los huecos hasta el borde con gelatina y se deja todo enfriar bien. Cuando está bien frío, se vuelca la fuente o el molde encima de un plato llano y grande y se adorna, envuelta con jalea blanca y roja. Esta tarta es muy sabrosa y una hermosa pieza de decoración.

Morcilla de mosaico sin dibujo determinado.

Para fabricar una morcilla de aspecto muy apetitoso se toma: 2 $\frac{1}{2}$ kilos de ventresca de cerdo, fresca y magra; 2 $\frac{1}{2}$ kilos de carne de espaldilla de cerdo, magra y salada; 2 $\frac{1}{2}$ kilos de carne fresca de ternera; 2 $\frac{1}{2}$ kilos de lenguas de cerdo, poco saladas, y 2 $\frac{1}{2}$ kilos de riñones de cerdo, frescos; con excepción de los riñones, se escaldan todo bien y se corta en cubitos de 1 $\frac{1}{2}$ a 2 centímetros, y se añaden los riñones crudos y cortados. En lugar de corteza cocida se toman tres a cuatro kilos de carne de cerdo cruda y picada, mezclada con sangre de cerdo fresca, y se amasa todo bien con sal, pimienta y algunas cabezas de clavo molidas.

Se embute esta pasta en tripas culares de cerdo y se le trata como a las demás morcillas.

Embutidos de mosaico sin dibujos.

La fabricación de estos embutidos, muy vistosos y de hermoso aspecto, es más sencillo de lo que a primera vista parece. Para eso se compran los moldes o se les manda hacer según dibujo. Es evidente que el molde tiene que corresponder en su largo a la longitud del embutido que se desea hacer. Se llena el molde con cualquier pasta de salchichas y se le cuece. Para poder sacar la pasta del molde después de enfriar, es necesario ponerlo por un momento en agua muy caliente. Después de sacar el producto del molde se pone el eje de un molde cuadrado o redondo y se llena toda la parte que queda hueca con otra pasta de salchicha más oscura o más clara que la primera que está en el interior. Se cierra el molde y se le cuece, según tamaño, dos a dos y media horas. Al sacar el producto del molde se envuelve en hoja de papel de estaño. Se puede también, si el molde es redondo, embutir el género en un roscal ancho; pero entonces es necesario meterlo durante algunos minutos en agua muy caliente para que la tripa se adhiera al género. Estos mismos dibujos pueden emplearse en la fabricación de cabeza de cerdo rellena.

Piezas de decoración para Navidad.

Las fiestas, y en especial las pascuas de Navidad, imponen a todos los comerciantes y también a los salchicheros una actividad especial y un cuidado de ofrecer a los compradores abundantes surtidos de todas las especialidades y muchos artículos de fina y vistosa presentación para satisfacer a todos los caprichos gustos y bolsillos.

Los artículos de buena venta, y al mismo tiempo muy propios para adornar los escaparates, son: las diferentes clases y modelos de jamón, salchichón, Cervelas, Cabeza de Jabalí, de cerdo, y para surtidos en cestos finos, pasteles de hígado, carnes ahumadas, embutidos de hígado con trufas, con anchoas, gelatinas y galantinas. Para preparar estos géneros damos en este capítulo unos cuantos consejos e instrucciones útiles para los salchicheros.

Jamón de lobo para regalo y decoración.

Se saca de cerdos pesados las tiras completas del espinazo y se quita del lomo toda la carne suelta y la grasa. Se frota la pieza limpia con una mezcla de 25 kilos de sal, 0,125 kilos de nitro y 0,500 de azúcar de caña y se le deja reposar durante unas horas.

Después se pone la carne en buena salmuera de jamón de 17 grados, donde queda durante tres días; después de sacada, se lava con agua templada, y durante unas horas se cuelga para escurrir y secar; después se corta la tira en el centro (del lado del tocino), casi en dos trozos, que se doblan el uno encima del otro, de tal manera que al lado del tocino forme la capa exterior. La pieza así doblada se mete en un ciego de vaca o en tripa artificial de bastante anchura y se rolla la pieza por igual.

Para los llamados jamones de lomo de París, que son especialmente aprovechados para regalos y piezas decorativas, se corta la tira en trozos de 10 a 12 centímetros de largo cada una. Se envuelven estas piezas con lonchas finas de tocino y se envuelven otra vez en redaños, que se ponen primeramente a remojar en agua caliente, extendiéndolas encima de la mesa, donde se les quita los últimos restos de la grasa. Así pega el redaño a la mesa, lo que hace posible de envolver la carne con el tocino envuelta muy firmemente. Se obtiene un efecto muy bonito si se corta en la parte baja del tocino una figura, la cual transparente a través del redaño. Estos pequeños jamones de lomo se atan con bramante de color, se les seca durante dos días y se les ahuma hasta darles un tono amarillo dorado.

Embutido de hígado con anchoas o con trufas.

Estos artículos tienen ambos la misma pasta: 6 kilos de carne de cerdo dura y grasa; 1 $\frac{1}{2}$ ídem de carne magra trabajada en el cutter, y 2 $\frac{1}{2}$ ídem de hígado lo más rubio posible.

La carne dura de cerdo pasa por la penúltima placa de la máquina de picar y el hígado por la más fina. Se amasa bien el hígado con el tocino y con la carne trabajada en el cutter, se añaden las especias, que son,

por kilo de pasta, 20 gramos de sal, 2 gramos de pimienta, un poco de nuez moscada y un poco de cardamomo. Esta pasta, para que ligue bien, conviene darle unas vueltas en el cutter, y para refinar su sabor se añade algo de trufa o unas anchoas. Se corta la trufa en cubitos y se le añade a la pasta con la misma agua en que ha sido conservada. Las anchoas pasan sin lavarlas y sin quitarles las espinas por la máquina de picar con su placa más fina.

También se puede emplear, en lugar de anchoas, filetes de arenques, pero tomando en consideración que ambos artículos tengan buena cantidad de sal. Se embuten estos géneros en roscales, en culares o en ciegos de cerdo. La cocción se hace en agua de 80 centígrados, durante una hora si están embutidos en culares; durante hora y cuarto, cuando son roscales, y durante dos a dos horas y media, cuando son ciegos.

Sacado de la caldera, se remoja el embutido en agua templada, se cuelgan los más ligeros y los más pesados se ponen encima de la mesa para que se enfrien, y finalmente se les ahuma ligeramente.

Ruladas pequeñas de cerdo y de ternera.

Para estos embutidos se emplea carne de pecho de cerdo, entreverada, que se corta en tres trozos y se dejan durante dos días en una buena salmuera de jamón.

Después se les lava en agua caliente y se les deja escurrir. Se deshuesan cuidadosamente los pechos de ternera enteros, siempre que no sean de animales demasiado pesados, y a trozos cuando son grandes. La carne se deja durante dos días en buena salmuera de jamón, después se cuece y se lava en agua caliente, dejándolos colgados para escurrir. Como relleno se emplea morros, lenguas y filetes salados de cerdo.

Para cocer las lenguas y los filetes se atan encima de una tabla estrecha, y los morros se cuecen con sus huesos, precaución para evitar que puedan contraerse durante la cocción. Para empezar la fabricación se pasa un puñado de corteza cocida durante dos o tres veces por la placa más fina de la máquina de picar, hasta que se transforma en una papilla, y con ella se frota la carne de pecho de ternera, las lenguas y filetes de cerdo que han sido secados con anterioridad de la salmuera. Esta operación tiene por objeto dar liga a la masa. Las carnes así preparadas reciben una capa de un dedo de grueso de pasta de salchichas de jamón o de mortadella, sobre la cual, para aumentar el sabor y el buen aspecto, se pone unos cuantos alfonsigos pelados. Se pone encima de esto el relleno y se enrolla todo.

Para embutir este género se emplean ciegos de vaca o tripas artificiales que se cosen. Si la pasta de salchicha ha sido trabajada en el cutter el día anterior, adquiere un color rojo agradable y en este caso se puede cocer inmediatamente la rulada; de otra forma es necesario dejarla enrojecer durante un día.

Pernil relleno y cabeza de cerdo rellena.

Las piezas delanteras—brazuelos—de los cerdos se cortan hasta la pezuña, mientras que los pernils se

cortan de tal forma que las pezuñas queden unidas con la extremidad.

No se puede admitir que se lastime la cabeza del cerdo durante su matanza ni se pueden cortar los ojos o las orejas ni hacer incisión alguna en el morro; la cabeza ha de aparecer íntegra; para este caso se corta bastante larga. La piel de la cabeza y del pernil ha de permanecer durante dos a tres días en salmuera, y se cosen después hasta que queda un pequeño orificio por el cual se llena con la pasta de mortadella o de buen picadillo de jamón. Para rellenar la cabeza de cerdo es también apropiada la pasta que sirve para la fabricación de cabeza prensada (cabeza de jabalí). Después de rellenar se cose el orificio y se ahuma ligeramente; por último, se envuelve todo en un paño y se cuece cuidadosamente en agua de 78 a 80 centígrados; las cabezas, según tamaño, durante tres o cuatro horas; los pernils, durante hora y media.

Mientras las cabezas están envueltas en el paño se dejan enfriar, pero no completamente, teniendo cuidado de no arrancar las orejas con el paño. Después se da a éstas la buena posición, hundiéndose en ellas palillos que se pueden quitar cuando el género está bien frío. Se ponen como ojos bolas de cristal, se abre el hocico y se pone simulando la lengua un trozo de carne ahumada. Para evitar que se caiga se pone un pequeño limón en la boca.

Embutidos de tipo Zeppelin.

Una pieza de decoración de gran efecto para el adorno de los escaparates durante la Navidad, que tiene la ventaja de corresponder a la actualidad, es un embutido a que se da la forma de un globo tipo zeppelin.

La tripa más apropiada para este fin es el recto del cerdo, relleno de pasta de embutido de hígado, ya que esta tripa se tiene casi siempre a disposición en largo y diámetros apetecidos. Lo más conveniente es escoger tales piezas, cuyo diámetro vaya en disminución. En el color, el embutido de hígado imita al original.

Para la preparación de estos embutidos se eligen trozos de tripa de longitud apetecida, y una vez rellenos se atan con hilo fino, apretando de tal forma que cuando se les quite después de algún tiempo queden para siempre marcadas las impresiones que imiten las juntas del cuerpo del globo zeppelin. Se cortan trozos de cartulina que semejan las diferentes piezas del aparato, como son timones para altura, para plano, etc., cuyas formas son bien conocidas de todos. Asimismo se cortan del mismo material las cabinas y otras partes exteriores que se fijan al cuerpo del embutido con hilo gris, y en forma que queden a proporcionada distancia del globo.

Se puede emplear como relleno, en lugar de pasta de salchicha de hígado, manteca o sebo embutidos en ciegos de vaca o también pasta de mortadella o de jamón de lomo, y para estas últimas clases, ya que les falta el color natural, se envuelve el embutido en grasa o en papel de estaño o aluminio.

NOVENA PARTE

ENSALADAS

Ensalada italiana.

Para hacer cinco kilos de esta ensalada se toman de uno y medio a dos kilos de carne; son preferidas las puntas y puntitas de jamón crudo y cocido, así como puntas de lengua. Se corta en tiras de dos a tres centímetros de largo y muy estrechas, así mismo tres pepinos en vinagre, tres pepinos en pimienta y medio kilo de buenas manzanas.

Se toma, además, una cebolla, algo de sal, diez gramos de pimienta molida, un poco de azúcar y algo de alcaparras. Las yemas de diez huevos se trabajan con el jugo de un limón, después con un poco de vinagre, y, finalmente, con 125 gramos de aceite de oliva, todo bien batido. Esta salsa se pone encima del fuego, dejándola cocer hasta que quede fija, tan fija que se desligue por sí misma del recipiente. Luego se trabaja otra vez esta salsa y se mezcla todo el material y amasa bien. Si el color no resulta conforme se deseó se mejora con algo de azafrán.

Ensalada rusa.

Para este producto se toma carne asada de ternera, de cerdo y salchicha cervelat muy dura. Se corta la carne en pequeños trozos finos, y la salchicha en pequeñas tiras; se pica una cebolla en cubitos finos y se mueve esta última con alcaparras, vinagre y aceite de oliva, con un poco de pimienta y sal, y se mezcla todo muy bien con la carne.

Ensalada de arenques

Se toman buenos arenques lavados y sus huevas; se les quita la piel y las espinas y se les corta en pequeños cubitos; se cortan unas buenas manzanas maduras, varios pepinos en sal y cebollas. Luego se mueve esta masa con un poco de nata o buena leche y se añade vinagre, aceite y pimienta.

Si se quiere hacer esta ensalada más barata se mezclan cubitos de patata cocida caliente y que no sean harinosas.

Ensalada de carne.

Esta ensalada se hace de restos de carne asada y cocida, que se cortan en finas tiritas. Para preparar cinco kilos de carne se toma, además, cinco arenques gordos, desalados, y 125 gramos de cebolla, cortada y picada con los arenques.

Además se añaden cinco pepinos en vinagre, igualmente picados muy finos, unas cucharadas de mostaza, sal y pimienta según gusto, se echa aceite y vinagre de berza. Se tapa todo con mayonesa.

Ensalada de morro de vacuno.

El mejor aprovechamiento de los morros de ganado vacuno es el empleo en la fabricación de ensaladas de morro de buey, cuya fabricación es fácil y lleva muy poco tiempo. No sólo con motivo de los días festivos se consumen ensaladas frías de todas clases sino en cualquier momento el público las pide en los cafés, cervecerías y comercios de especialidades, ya que no las encuentran en carnicerías y salchicherías, donde deben ser artículo corriente siempre a disposición del público.

Inmediatamente después de la matanza, se cortan los morros sin demora. Después de bien limpios y escaldados, se dejan en remojo durante varias horas en agua fría y si es posible en agua corriente, por último se les deja durante catorce días en una buena salmuera de jamón usada de 16 grados. Después de esto se le pone en una orza con poca agua y con dos o tres cebollas, un poco de pimienta y unos cuantos granos de clavillos. Es prudente el poner estas últimas especias dentro de saquitos de gasa cerrados. Se cuece todo bien, se sacan los restos de la cebolla y los saquitos de especias, se quita la ternilla y se echan los morros con un poco de caldo de los mismos en un molde para que se enfríen y congelen.

Al día después se saca la pasta del molde, se corta en trozos de tres centímetros cuadrados por dos milímetros de espesor. Luego se toma un puchero de barro se pone una capa de estos trozos, se condimentan, según gusto, con la mejor calidad de vinagre, con aceite de oliva, con cebollas y con sal, que puede faltar. Así se va poniendo, capa por capa, morros y condimento, hasta que el pote esté lleno, y la última capa se cubre bien con cebolla y especias; es menester ser muy prudente con la cantidad de vinagre que se añade, pues cualquiera de los consumidores puede aumentar su cantidad. El recipiente tiene que quedar cerrado con papel pergamino muy fuerte durante varios días. Donde abunde la carne de cabeza de vaca aderezada y cocida se puede emplearla para mezcla con la de la ensalada. Es muy recomendable utilizar para el servicio de este artículo platos de papel prensados con el interior de pergamino.

Fabricación de mayonesa.

Se trabajan 16 yemas de huevo durante diez minutos en la máquina amasadora con un poco de sal para que junte, en seguida se añade un litro y medio de aceite durante treinta minutos, es decir, muy lentamente. Si la papilla está bien ligada, se le añade la sal que le falte y así mismo un poco de pimienta blanca, pimentón, un poco de azúcar, algo de mostaza y algo de vinagre "extragon".

A esta mayonesa se le puede añadir también 125 gramos de mantequilla fina, pero ésta debe trabajarse des-

de el principio con las yemas. Cuando la mayonesa no liga bien, se amasan otras cinco yemas con algo de sal, y se las añade lentamente, moviendo sin cesar.

Es indispensable hacer observar que la ley de represión de fraudes alimenticios prohíbe terminantemente el empleo de harina en la fabricación de mayonesa.

DECIMA PARTE

FABRICACION DE PASTELES Y EMPANADAS

Observaciones generales referentes a la fabricación de pasteles de hígado de ganso.

Una de las aves de corral más apreciadas es el ganso. El ama de la casa sabe estimar todas las buenas cualidades de este ave y sacar gran provecho de ella, asado o estofado, relleno de manzanas, castañas o choucroutte, se aprovecha la sangre y los menudillos, la pechuga y los muslos ahumados y salados, acompañados de lombarda o de choucroutte. En noviembre, el ganso joven tiene seis meses y se conoce muy bien por su gorja blanca y pico blanco. Este ganso tierno es el que suministra únicamente el excelente y sabroso asado de ganso, muy apreciado cuando se condimenta con mejorana, "beifuss" y envuelto en su piel granulosa. Pero nada encanta más a los gastrónomos que el hígado de ganso. Constituye la quintaesencia del ganso y la más exquisita delicadeza que Francia presenta.

El mejor producto de hígado de ganso es el pastel, magnífica creación de la cocina francesa del siglo XVIII. Su inventor es Close (también escrito Cláuse), pasó de la Normandía en el año 1762 como jefe de cocina del mariscal de Contades a Estrasburgo, allí aprendió a conocer todas las excelencias de los hígados de animales cebados, y en 1765, después de muchos estudios y experiencias, empezó a servirlos a los comensales del mariscal. Después de la gran revolución, Clause dejó su empleo para abrir en la calle Maisen una tienda, la primera en el mundo, de pasteles de hígado de ganso, de cuyo artículo se apoderó del mercado mundial. Después de Clausen se estableció en la misma ciudad, en la calle de la Catedral, un bordelés, llamado Doyen, que mejoró el artículo, añadiendo al relleno carne de ternera. Su hermano fué el tercer fabricante de este artículo, y actualmente sólo hay en la ciudad de Estrasburgo más de treinta fábricas de pasteles de hígado de ganso.

Para su fabricación se toma medio kilo de carne de cerdo magra, sin tendones y sin nervios, de un animal muy tierno y joven, 250 gramos de tocino de lomo. Los dos artículos pasan juntos por la máquina de picar carne en su placa más fina y se condimenta con especias de pasteles (véase párrafo siguiente). Se toman unas chalotas y hojas de perejil, las cuales se estofan con trozos pequeños de hígado de ganso, los llamados desperdicios de hígados grandes. La pasta que resulta se pica muy fina y se mezcla con la carne de cerdo. Con esta mezcla se unta una terrina de hígado donde se prepara el pastel, en el centro se pone el de ganso bien limpio, sobre el cual se extiende las "especias de pastel", y en el que se han puesto en el interior trocitos de trufa.

Se llena el cuenco, se le pone la tapa y se mete en el horno hasta que adquiere un hermoso color castaño, lo que se consigue después de estar de treinta a cuarenta y cinco minutos, según el tamaño. Terminado el asado se deja enfriar, se limpia el cuenco y se echa una capa de grasa, mantequilla o manteca sobre el pastel. Cuando termine de enfriarse se pone una hoja de papel pergamino encima y se vuelve la tapa. Así se conserva hasta su consumo o venta.

Pastel de hígado de ganso en terrina a estilo de Estrasburgo.

Se compone de trozos de hígado de ganso trufado y con relleno fino y bien condimentado.

El añadido más fino que este pastel recibe es la trufa, llamado hiperbólicamente el "brillante de la cocina". La mejor calidad es la trufa noble, es del Périgord; pues ninguna otra tiene tan fino aroma y exquisito sabor para hacer los encantos de un gastrónomo. Tan importante es la elección de la trufa que generalmente los fabricantes van al sitio de adquisición para elegirla personalmente; sólo después de muchos años de práctica y por mano habilidosa se pueden conocer bien y se saben escoger.

Las especias para el pastel de hígado de ganso son las siguientes:

200 gramos de tomillo, 200 ídem de hojas de laurel, 100 ídem de clavillos, 50 ídem de cardamomo, 50 ídem de flor de macis, 50 ídem Cilantro y 50 ídem de pimienta.

Todo bien molido y mezclado, y de la mezcla se toma 125 gramos por cada kilo de sal, y de esta nueva mezcla se emplea de 30 a 32 gramos por cada kilo de pasta de pastel.

Se apartan los mejores hígados, desechando los de inferior calidad, los de manchitas amarillas; en las zonas donde estaba la bilis se les pone rayitas de trufas peladas y cuidadosamente cepilladas. Con los hígados de clase inferior se hace el relleno, mezclándolos con especias, carne, tocino o grasa.

Se fabrican dos clases de pasteles de hígado de ganso, a saber: Pasteles de terrina y pasteles de corteza (a la croute). Los primeros son más fáciles de fabricar y son los más conocidos. Se dispone en la terrina una capa de finas lonchas de tocino, encima de este relleno se ponen rodajas y trozos de hígado trufado, y así sucesivamente hasta llenar la terrina. Se tapa con una capa de relleno, bien aplastada para que no dejen huecos ni bolsas de aire y se pone, por último, una loncha

de tocino y se tapa; así preparado se mete al horno a temperatura suave durante media hora. Después de enfriarse, se echa manteca de cerdo encima se pone la tapa otra vez y se cierra la junta con hoja de papel de estaño. Se conservan los recipientes en la cámara refrigeradora hasta su expedición o consumo del pastel. Es necesario preservarlos del calor durante el transporte y a su llegada al destino se les debe meter nuevamente en el frío. Con estas precauciones se puede conservar una terrina sin abrir durante dos o tres meses, y un pastel, ya empezado, durante cuatro o cinco días.

Hay terrinas de muy diferentes tamaños, y cada fábrica tiene sus tamaños y formas especiales, algunas con colores y dibujos vistosos. Durante el verano y para la exportación se emplean recipientes de porcelana o barro vidriado.

Pastel de hígado de ganso con pasta de pan.

La composición del relleno es la misma que para los pasteles en terrina. Claro está que durante la época de gran consumo se tiene siempre existencias del artículo, en el resto del año la fabricación se hace solamente cuando haya pedido para que estén más tiernos y más finos. La fabricación retrasa solo un día, pero es de aconsejar de entregar los pedidos bastante temprano. Para los pasteles (las empanadas) de corteza, la fabricación es muy delicada y en estos casos el frío y hasta el hielo es de una absoluta necesidad, porque solamente con el frío consiguen alcanzar todo su sabor cualquiera que sea el tipo de pastel y los diferentes rellenos; "parfait" u otros. Especialmente los pasteles con jaleas de vino de Madeira tienen que conservarse constantemente en frío.

De todos modos, la conservación de esta clase es de muy poca duración; una vez empezados a cortar resisten de dos a tres días, y estando enteros, sin jalea, de cuatro a cinco días.

La composición de pasta de pan es importante. Para su fabricación se toma harina de trigo que se amasa con agua, sal y unos buenos huevos, pero sin hacer la masa demasiado blanda. Como grasa se emplea manteca. Se guarnece el molde con esta pasta y se le llena con relleno de pastel. Antes de empezar se unta el molde por dentro con un poco de grasa.

La composición de la pasta es la misma que para los demás pasteles de esta clase. No se pone tapa sobre el molde que es de hoja de lata, si no se decora la capa inferior de la pasta de pan. Después de cocer en el horno y de enfriar se sirve la empanada en frío.

Pasteles de hígado de gallina y de caza.

Esta clase se hace de la misma manera que las dos anteriores, solamente se sazonan los pasteles de aves menos que las de caza, y estos últimos permanecen más tiempo en el horno.

Fabricación de gelatina para pasteles de hígado y caldos de gelatina.

El mejor material son las patas de ternera y de cerdos y también las cabezas.

Se cuecen estas con zanahorias, perejil, cebollas y algunos granos de especias. El caldo se pasa por un colador fino y se deja enfriar. Para estar seguro que el gelé queda firme se le puede añadir unas hojas de gelatina. Se quita la grasa del caldo frío y se le pone otra vez al fuego. Después se añade, según gusto, vinagre o jugo de limón y la cantidad necesaria de sal.

Por cada litro de caldo se toma una clara de huevo para clarificar y se deja hervir todo una sola vez, moviéndolo constantemente. Por último se pasa el caldo por un paño de lino y se le dá el color que se desea.

Hígado de ganso en gelatina.

Se lava el hígado de ganso en agua templada. Este hígado tiene que presentar un aspecto bien blanco. Se extienden sobre el hígado especias de pastel y se le estofa con mantequilla hasta que no esté sangriento el corte.

En el mismo recipiente se asa una trufa pequeña, la cual, después de fría, se corta en trocitos que se embuten en el hígado. Se pone en un molde una parte de gelatina fría y se vierte en él el hígado asado y ya frío la gelatina líquida, hasta que se quede cubierta con una capa de medio centímetro de espesor como mínimo.

Hígado de ganso en cubitos de gelatina.

Se pone el hígado cortado en cubos de un centímetro en gelatina, después de tratarlo como indica la anterior receta.

Con este artículo se pueden llenar pequeños moldes.

Moldes de cristal para gelatina y aspiq

De estos se pueden escojer muy variadas formas, de las cuales las más preferidas son de torta y de roscón. Si se quiere quitar la gelatina de los mismos es bueno poner el molde lleno con su fondo en agua muy caliente por un poco de tiempo. Volcando el molde encima de un plato su contenido sale fácilmente en una sola pieza.

Manteca de lengua o pasta.

Se toma aproximadamente medio kilo de lengua bien cocida, sal prensada y pelada (da lo mismo que sea de vaca o de ternera), y se pasa por la máquina de picar con su placa más fina. Después se toma 125 gramos de manteca fresca que se amasa bien con la lengua picada. Este producto extendido sobre pan es muy conveniente para personas que sufren de inapetencia, también constituye un bocado de gran regalo para los gastrónomos. De la misma manera se puede hacer pasta con carne magra de jamón cocido y también de carne de ternera poco salpessada y cocida, bien picada y mezclada con manteca, de la cual resulta un sabor muy fino. Para dar un sabor fuerte a esta pasta se le añade aproximadamente dos gramos de pimienta blanca molida.

UNDECIMA PARTE

LA FABRICACION DE CONSERVAS

NOTAS GENERALES

La fabricación de conservas de carne y embutidos exige la mayor limpieza y cuidado.

El fabricante tiene que observar en primer lugar la calidad de la hoja de lata; los envases contruidos con la hoja de lata demasiado débil rara vez resisten la presión que se produce durante la esterilización; da origen a bombajes molestos, que deterioran las conservas. Una buena precaución es la de lavar las nuevas latas en agua muy caliente y un poco de sosa, y luego enjuagar en agua fría corriente.

Además conviene que algunas conservas se enfríen muy rápidamente, en cuanto otras lo más despacio posible. Después de enfriarlas, se les limpia exteriormente, lo mejor con aserrín, y se ponen en un sitio fresco y bien aireado. Todos los alimentos en latas deben ser preparados en salsa y listos para ser comidos sin ulterior preparación.

Es de aconsejar al poner una fábrica de conservas en marcha encargar la dirección a un técnico de experiencia, porque las nuevas máquinas, calderas, cocedores, autoclaves, tienen que ser perfectamente examinados y experimentados, ya que raras veces desde el primer momento marchan según los deseos del fabricante.

Es importantísimo evitar que las latas preparadas se oxiden, y se deben emplear todos los medios de precaución. Primeramente se limpian en seco, previa esterilización. Después, cuando se almacenan, hay que tener cuidado de evitar cambios de temperatura durante la época fría del año. Cuando está helando es indispensable poner la calefacción en marcha, pero sin producir mucho calor.

La ciencia aun no ha encontrado ningún medio para prevenir la fermentación ácida de las conservas fabricadas.

Se recomienda examinar unas cuantas latas antes de hacer la expedición de un lote, para evitar reclamaciones, que en estos casos suelen ocasionar gastos y disgustos.

Unicamente la investigación química y bacteriológica puede en algunos casos determinar las causas de la fermentación de las conservas.

En la mayoría de los casos las latas con tapa o fondo abombado indican más o menos el deterioro de su contenido.

Conservas en latas con género crudo o cocido

En la fabricación de conservas de carne se pueden seguir dos métodos muy diferentes, a saber: envasar la carne cocida o cruda en las latas. La conserva de carne sin cocer se denomina conserva en crudo.

El método de trabajar con carne cruda tiene las siguientes ventajas:

1.^a El valor alimenticio de esta conserva es superior al valor de la conserva producida con carne cocida.

2.^a El sabor de la conserva es mucho más sabroso en el método crudo.

3.^a La fabricación es, en parte, más sencilla. Pero tenemos necesidad de advertir que este método también presenta determinados inconvenientes. En muy difícil alcanzar en la fabricación en grandes cantidades homogeneidad en las distribución de la sal y las especias. La pérdida por la cocción (después de la esterilización) alcanza a veces hasta 20 y hasta 40 por 100, de manera que el peso neto puesto en la lata no es efectivo al terminar la fabricación, y éste es muy difícil de determinar; pero si se trata de carne cocida, la determinación del peso neto después de la esterilización es más fácil de calcular. Referente a este punto tenemos que anotar la preparación de la carne picada en estado crudo; en relación con su picado, es difícil de conseguir. La técnica es fácil: manipulando carne cruda, se corta la carne en trozos, se le añaden las especias, se llenan las latas y se esterilizan a presión. En este caso, la esterilización ha de efectuarse a una temperatura muy alta, o sea de 123 a 127 grados, y ha de durar sesenta minutos y además diez minutos para bajar la temperatura en el caso de tratarse de latas de un kilo de peso. La conservación de carne cocida se hace de manera que los trozos de carne queden limpios de tendones, nervios y grasa; se ponen, después de cortados en trozos pequeños iguales, en la caldera de escaldar, donde queda cubierta con un caldo hecho de huesos. La carne permanece en este caldo durante una a dos horas, hasta estar convencido que el proceso de cocción ha producido su efecto en todas las partes por igual.

El caldo de huesos se hace de la siguiente manera: se ponen huesos en bastante cantidad de agua fría con el 2 por 100 de sal, dejándolo hervir durante unas pocas horas. Este caldo tiene que filtrarse antes de su empleo. Cuando la carne está fría, después de escaldada se le corta en trocitos pequeños y se llenan las latas. Como relleno líquido se emplea caldo de carne sazónada. Después de cerrar las latas se efectúa la esterilización. ¡Cuidado del cierre perfecto de las latas! La esterilización para latas de un kilo, con este método de fabricación dura de cincuenta o sesenta minutos a la temperatura de 121 grados, y además ocho minutos para subir y otros ocho para bajar la temperatura. Con esta técnica se consigue dar aspecto hermoso al contenido de la lata si se sazona rápidamente la carne destinada a la fabricación.

Especialmente en carne de cordero se observa un color pardo cuando no ha sido sazónada convenientemente y con antelación. Si se trata de conservas de salchichas se pone la pasta en latas y se esteriliza de la manera indicada para carne escaldada. Las salchichas

en tripa se esterilizan solamente en un baño de agua, porque a temperaturas más altas revientan las tripas.

En las latas de un kilo de estos artículos la esterilización durante cincuenta a sesenta minutos en el baño de agua es suficiente, porque la esterilización del producto se ha alcanzado ya por el ahumado.

El buen cierre de las latas de conservas

Un factor muy importante en la fabricación de las latas de conserva es el cierre de las latas. Los bombajes bacteriológicos se producen a consecuencia de una infracción causada por mal cierre de la lata.

Pero no es solamente el cierre defectuoso de las latas el que puede producir el defecto que la lata sea hermética; también pueden ser causa las dislocaciones de los anillos interiores de goma, producidas por un enfriamiento rápido de las latas después de la esterilización; es decir, por diferencias bruscas de la temperatura. Es aconsejable enfriar las latas poco a poco, porque de esta manera no se producen los peligros citados.

La primera condición para cerrar bien las latas es el ajustar exactamente la máquina cerradora. El sistema del cierre de cilindros es el más practicado. Se distingue el cilindro de plegar o ajustar y el cilindro de presión. El primero tiene que ser colocado de la manera que su borde superior se ponga encima de la cabeza de cierre lo más a una distancia del espesor de la hoja de lata. También tiene que estar a una distancia adecuada del borde de la cabeza del cierre, porque esta distancia es condición esencial para el plegado exacto. El pliegue tiene que ser bien redondo, sin agudeza alguna. El pliegue no debe rozar la junta de la lata, porque por esto se cortaría la hoja, produciéndose una falta grande en el cierre.

No deben producirse puntas en el replegado; a veces se producen cuando la chapa es algo más fuerte. Si el pliegue es demasiado pequeño, el cierre, desde luego, no puede ser perfecto. Es necesario adquirir maña y conocer la buena posición cerrando unas cuantas latas de experiencia.

El segundo rollo o cilindro tiene que apretar el pliegue de la lata contra el cuerpo de la misma. El cilindro prensador se ha de colocar en forma que el pliegue del cilindro a doblar se apriete fuerte al cuerpo de la lata y que no haya hueco alguno entre los dos.

El oído acostumbrado del cerrador conoce la buena posición que produce el buen trabajo del cilindro de prensar; el ruido es ronco y no hueco. Por otra parte, este cilindro no debe estar tan cerca que magulle el anillo de goma y salga de entre las chapas o que la lata se detenga en su marcha circular. Se debe cambiar este cilindro a menudo, pues se desgasta con el mucho uso.

Los cilindros usados hacen una presión hueca del pliegue, produciendo un cierre en falso. Para que se produzca un cierre perfecto, la cabeza de cierre tiene que satisfacer las siguientes condiciones: ha de tener exactamente el tamaño correspondiente de la tapa, es decir el borde de la cabeza de cierre no debe so-

brepasar nada de la tapa, para no correr el pliegue de la lata y que quede empujada por arriba. La firmeza de la cabeza de cierre tiene que ser en el eje de rosca, porque aristas cortantes pueden causar un corte limpio de la hoja de lata. La tensión, es decir, la distancia entre la cabeza de cierre y el platillo de cierre tiene que estar bien ajustada. De esto depende la altura justa de la lata y la juntas del borde de la lata y el borde de la tapa. Una junta ligera indica, desde luego, que la lata no cerraba herméticamente. La lata con su tapa tiene que estar de tal manera en la tensión de la máquina, que ésta, al parar la máquina, no se puede mover.

Para ajustar la presión de la lata, el punto más alto de la tensión de la máquina está indicado como obligación: mantener siempre bien lubricados los ejes de los cilindros, para estar seguro que éstos trabajen bien. Es también importante que las correas se mantengan a su tensión normal. La poca tensión impiden el trabajo regular de los cilindros y de la cabeza de cierre, lo que acarrea como consecuencia un cierre defectuoso. Los tornillos de fijación y posición han de examinarse antes de que la máquina empiece a trabajar, para ver si no están flojos. Un cambio automático e imprevisto de la posición de elementos de la máquina puede traer faltas inesperadas como consecuencia. Después de cambiar la posición de los elementos de la máquina no se pone en marcha la transmisión hasta haber dado unas revoluciones a mano para ver que no se ponga en flja por una falsa posición de cualquier pieza.

Ventajas de jamones en latas

La carne para la fabricación de jamones en lata se distingue generalmente de la de los jamones de hueso (pernils), en que no es necesario que tenga tanta firmeza ni color tan oscuro. Se puede también emplear jamones claros y algo húmedos. La salazón natural es preferible para esta clase de jamones; para esta práctica, la fabricación lleva más tiempo que empleando el método de inyectar. Las ventajas de la salazón natural está en que la carne adquiere un aroma más fino y mayor conservación del color cuando se corta en lonchas para la venta. La manera en la que se cortan estos jamones depende de que, si se desea, se pueden hacer al mismo tiempo jamones magros y tocino de jamón. En este caso, se debe emplear solamente los jamones arrollados y de puntas para la fabricación en latas. Pero si hay poca demanda para jamones magros (Nusschinken) y para el tocino de jamón, como sucede durante el invierno, se emplea mejor los jamones completos para la fabricación de jamones en conserva. Para fabricarlos se quita primeramente el pubis (el puente), se corta el fémur y se saca el hueso tubular o tibia. Hay que tener mucho cuidado que las masas musculares del jamón no queden destrozadas; se corta el tocino suelto y blando y el borde de tocino.

Los jamones así preparados se frotan ligeramente con una mezcla de sal fina, 1 por 100 de nitro y un 4 por 100 de azúcar; es decir, que se empolvan con dicho material por dentro y por fuera. Después se

meten dentro de una cuba, tapando cada capa, como de costumbre, con un poco de esta mezcla de sal y cubriéndolo todo con una parrilla ligera de listones. Dos días después se añade la salmuera que falte, que puede ser de la usada ya pero debe ser buena y con una densidad de 16 a 17 por 100.

Después de ocho a diez días se cambia la posición y sitio de los jamones para que el efecto de la salmuera sea en todas partes igual. Tres semanas después, se saca el género de la salmuera, se le pone durante una a dos semanas encima de madera para "pasar". Si están bastante "pasados" (quemados), se lavan con agua caliente y deja en remojo durante seis a ocho horas y se cuelgan para que escurran. Una vez los jamones bastante secos, se les enrolla firme y se ahuman en humo bastante caliente hasta que lleguen a tomar tono amarillo. Si se desea prensar los jamones en latas o moldes, no es necesario enrollarlos bien, pues en este caso se les pone con algo de presión en la lata. Para jamones enrollados se emplean moldes altos y se llenan los huecos que queden con una solución de agua con el 3 por 100 de sal. Después de cerrar herméticamente en lata o moldes, se les mete en la caldera de agua en ebullición y se les deja hervir durante diez minutos para en seguida bajar la temperatura del agua a 32 grados. A esa temperatura permanecen en el agua los jamones: los de 4 a 5 kilogramos durante tres cuartos de hora; los más pesados, durante tres horas y media a cuatro horas. Después de sacarlos en la caldera, se enfrían las latas por poco tiempo en agua fría y se les pone sobre el suelo de piedra o de baldosas; es necesario que haya una pequeña distancia entre cada una de las latas. Un día después se frotan las latas con aserrín hasta que estén secas y se las guarda en sitio aireado hasta expedición.

Esta fabricación necesita, como ya hemos dicho, máquinas para cerrar latas. La adquisición de una de estas máquinas dá rendimiento también en fábricas medianas y pequeñas, pues su posesión permite de equilibrar la oferta y la demanda. Así, por ejemplo, durante la época de mayor fabricación de salchicha de conserva y matando en mayor escala, hay una gran cantidad de jamones que no son pedidos porque durante el invierno la demanda para fiambres es menor que durante el verano.

También salchichas en lata, que se pueden fabricar fácilmente si se tiene una máquina de cerrar latas, son una ayuda grande en toda fábrica. En especial para el suministro a restaurantes y fondas y durante las fiestas, para el comprador es más cómodo el recibir una parte de las salchichas en latas, ya que de esta forma hay menos peligro de destrucción y de pérdidas.

La fabricación de salchichas en conserva

En esta clase de fabricación la falta más pequeña tiene a veces funestas consecuencias y en la mayor parte de los casos no hay remedio para el producto fabricado. El gran cuidado ha de empezar con la observación nunca exagerada de la limpieza de los utensilios y accesorios. Las mesás no pueden tener uniones

ni grietas donde queden o puedan quedar restos de carne, los caules después de poco tiempo ya forman nidos de putrefacción, destruyendo la pasta de salchichas. Lo mismo se aconseja para todos los recipientes, artesas, etc. No menos importante es la elección, la composición y el trato del material que compone la masa. La composición de costumbre es 60 a 65 por 100 de carne de toro, 35 a 40 por 100 de tocino (carrillos, papada y tocino de espaldas y demás puntas blandas). Lo mejor es deshuesar la carne de toro cuando aun está caliente inmediatamente después de la matanza y quitados los mayores tendones, nervios y grasa, y se le frota con una mezcla de 30 gramos de sal y medio gramo de nitro por kilo de carne. Después se le hace pasar por la máquina de picar con la placa más abierta de la serie y se amasa bien en artesa de madera, donde queda fuertemente apretada.

Durante el verano se guardan estas artesas en la cámara fría; durante la época fría del año se les pone en un lugar un poco templado. La capa de carne no debe tener más altura que 15 centímetros de espesor en las artesas para permitir una rápida y perfecta maduración. No se puede recomendar, de ninguna manera una permanencia de la carne en el frío más prolongada, pues de otra forma la carne pierde su fuerza de ligar y su buen sabor.

También la carne de cerdo se corta en trozos pequeños el día antes de la fabricación, salándolo con 20 gramos de sal por kilo. Si el tiempo está caluroso, se debe de poner esta carne en la cámara fría, para evitar que se vuelva rancia después de pasar la máquina de picar. El volverse "grasosa" la carne, es perjudicial para la fabricación de salchicha de a escaldar.

Así preparada, pasa la carne de toro por la placa más fina y la carne de cerdo por la segunda placa de la máquina picadora. Es importantísimo el cuidar que todas las cuchillas corten bien y que todas tengan buen juego de tijera con la placa, pues la carne ni puede ni debe calentarse durante su paso por la picadora. Las cuchillas del cutter deben tocar casi el plato de la máquina, de forma que la carne quede, al mismo tiempo que asada, cortada. Cualquier negligencia referente a estos asuntos tiene como consecuencia una pasta de salchicha defectuosa.

No se debe de trabajar la carne de toro demasiado en el cutter, y se debe de cuidar que cuando haga calor, el agua que se añada sea muy fría. Cuando el trabajo de la carne de toro en el cutter está terminado, se añade la carne de cerdo, pero sin echar más agua, y aunque la pasta perezca muy dura, no se puede añadir más agua una vez que la carne de cerdo esté mezclada con la de toro. Especies por kilo de pasta de carne:

Sal necesaria, según sabor.

Dos gramos de pimienta, un gramo de paprica, un gramo de flor de macis.

Embutir pasadas unas horas en tripa de cordero.

Después de torcidos los embutidos (no atados), se les deja escurrir durante una a dos horas y se calienta en humo. También puede hacerse esto sobre gas, ase-

rrín o leña gruesa de haya. Durante los primeros diez minutos el ahumar ha de efectuarse lentamente; después, más rápido, y el tiempo total no ha de pasar de treinta minutos, para evitar que la tripa quede dura.

También la tripa se vuelve dura si la pasta es demasiado magra o trabajada demás en el cutter. También puede ser la causa la salida insuficiente del humo del ahumadero. Si el humo no puede salir y queda estancada sobre el embutido y así aparece la superficie pegajosa. Pero también es malo sacar los embutidos demasiado deprisa al humo.

Ahumar insuficientemente el género acarrea como consecuencia el inflarse las latas y la destrucción de su contenido. Si se abren poco después de la fabricación latas de aspecto sospechoso, se ve que la salmuera se ha vuelto lechosa y que los chorizos, en los sitios que tocaron a los palos o donde se han tocado entre ellos, están en descomposición, es decir en los sitios que no han sido suficientemente ahumados. Al salir del humadero, se lava el género en agua muy caliente y se le pone encima de una mesa para enfriar y escurrir.

Una vez bien fríos se les ponen en latas que antes han sido lavadas con agua de sosa y después con agua clara. Se llena el hueco de las latas con salmuera al 3 por 100 hervida el día anterior. Para la exportación, la salmuera ha de ser de 4 por 100.

No se debe llenar las latas demasiado, pues esto dificulta su buena esterilización. Es recomendable el abrir y sacar muestras de las latas cerradas; para ver si las latas están bien cerradas, se les ponen en agua muy caliente. Toda lata que le salgan burbujas de aire tiene que ser cambiada. Solamente después de hacer esta prueba concienzudamente se ponen las latas en una caldera para su esterilización.

El tiempo de la esterilización empieza solamente después que el agua entra en ebullición. Con 80 grados, el tiempo es:

Cinco pares de embutidos, lata de 150 × 80 milímetros, 30 minutos.

Veinte ídem, ídem, lata de 150 × 114 milímetros, 40 minutos.

Veinte ídem, ídem, lata de 150 × 160 milímetros, 50 minutos.

Veinte ídem, ídem, lata de 300 × 160 milímetros, 55 minutos.

Después de salir las latas de la caldera, se les enfría y se les deja escurrir; al día siguiente se secan y limpian con aserrín. Conviene almacenar las latas en un local fresco.

Tiempo que han de cocer toda clase de embutidos.

Las latas con conservas de salchicha han de cocer, según el peso:

De 0,250 a 0,500 kilos, treinta minutos a 125 grados.

De 1 kilo, cuarenta minutos a 125 grados. (En latas herméticamente cerradas).

Conviene no enfriar las conservas de salchichas con mucha rapidez porque las partes grasas se depositan

en un lado de la lata. En las conservas de carne el enfriamiento rápido no es tan perjudicial.

La carne en latas se esteriliza suficientemente a 130 grados durante cincuenta minutos. Las salchichas pequeñas no sirven para esta clase de preparaciones.

Caldo claro en latas.

Se hacen hervir 5 litros de caldo frío y pasado por el tamiz con un kilo de carne de buey picada, con clara de huevo batida y hiervas de sopa.

La clara de huevo sirve para clarificar el caldo. Todo junto cuece suavemente durante tres cuartos de hora y se añade un poco de sal. Después se pasa el caldo por un paño y se llenan las latas con el género aun caliente, las cuáles se cierran sin demora y se esterilizan, según tamaño, de cincuenta a sesenta minutos a 130 grados.

Caldo requemado.

Es un caldo de huesos al que se puede añadir también caldo de carne. Mientras cuece se quita bien la espuma y se condimenta con una cabeza de apio, hojas de apio, puerro, hojas de perejil, zanahorias, cebollas y sal.

La cebolla y las zanahorias han de estar muy ligeramente tostadas para que el caldo tome color. Para preparar caldo blanco no se tuestan.

Sopa de aves.

Con cinco gallinas bien preparadas y limpias, se ponen a cocer en caldo con sopa de hierba. Se desuellan las gallinas, después de sacarlas del caldo, y se las deshuesa.

Se corta la pechuga en tiras y puesta en las latas hasta llenar la lata. Se pica en frío la carne floja y se hace pasar por la máquina pasador. Huesos y piel siguen hirviendo con el caldo. Se derrite manteguilla o en grasa de caldo, se añade harina de arroz, sin dejarla tomar color, se mezcla con el caldo de gallina desgrasado y se deja hervir la sopa. Se añade el puré de la carne de gallina a la sopa con la cual se cuece. Se quita la grasa que se forma poco a poco. Se echa sal y un poco de nuez moscada, pasa todo por un colador de pelo y se llenan las latas que ya tienen las tiras de pechuga. La esterilización es la misma como para el artículo anteriormente indicado. No se debe añadir ni bolillas de carne ni de aves. Se puede añadir, para aumentar el buen sabor, nata dulce.

Gallina con arroz.

Se limpian gallinas jóvenes y se cuecen hasta la mitad en poca agua. Para obtener un caldo fuerte se puede añadir, mientras cuecen, huevos y tendones. Con buen arroz se cuecen aparte en caldo hasta media cuchara. Se ponen las gallinas cocidas, después de quitarles la piel, en latas; en cada una de 1 kilo, media gallina; de a medio kilo, un cuarto de gallina. Se añade la cantidad necesaria de arroz en cada lata y se

la llena bastante con caldo que ha pasado por un pasador. Esterilización dura:

Latas de 1 kilo, de sesenta a setenta minutos a 130 grados.

Latas de medio kilo, de cincuenta a cincuenta y cinco minutos a 130 grados.

Las gallinas viejas se han de esterilizar durante más tiempo para que queden blandas al comer.

Ganso a modo de Flandes.

Solamente se aprovechan los gansos jóvenes para esta conserva. Después de limpiarlos bien se medio asan cuidando que queden con un color muy claro. Se escaldan unas cuantas cabezas de lombarda, se les estoña un poco en caldo graso y se añade algo de pimienta y nuez moscada. También se puede agregar unos pedazos de salchichas frescas de 5 centímetros de largo. El jugo o salsa que se forma al asar los gansos se pone también en las latas después de haber quitado la grasa. Se esteriliza:

Latas de un kilo, durante ochenta minutos a 130 grados.

Latas de medio kilo, durante cincuenta a sesenta minutos a 130 grados.

Pastel de gallina en latas.

Dos gallinas, matadas y peladas, se ponen en remojo durante algunas horas. Después se cuecen bien, con preferencia en un puchero bien tapado. Se deshuesan cuando están frías. Se cortan los trozos grandes de carne en pequeños cubitos, mientras que la carne floja pasa por la máquina de picar (no hay indicación referente a la placa, pero debe ser muy fina. N. del T.) con 0,750 kilos de hígado de cerdo, 0,250 kilos de hígado de ganso y una cebolla pequeña. Se toma 1,5 a 2 kilos de carne de pecho de cerdo cocida y se la pasa junto con lo ya pasado, por la máquina de picar. Se corta la trufa en pequeños trocitos y se mezcla todo muy bien añadiendo dos huevos, una cucharada de harina de trigo, 10 gramos de sal, 1 gramo de pimienta y un poco de especias para empanadas. Todo se amasa bien. Para envasar, las latas de 5 centímetros de altura y de 6 a 8 centímetros de diámetro son las más apropiadas. Se esteriliza durante treinta minutos con la caldera abierta.

Sopa de carne de ternera.

Exactamente como sopa de gallina, pero con carne de ternera.

Sopa de tomate y arroz.

Se tuesta ligeramente algo de harina en mantequilla a grasa de caldo; se llena con caldo, se deja la sopa hervir y se añade puré de tomates o si es posible tomates frescos. Es necesario quitar la grasa de la sopa. Cuando los tomates están bien cocidos la sopa se la pasa por colador de madera y se pone en las latas.

Como especias se emplea sal, pimienta blanca y un poco de nuez moscada. Mientras tanto se ha escaldado

el arroz y se le cuece en el caldo. Se pone la cantidad determinada de arroz en cada lata, se cierra y se esteriliza durante cincuenta a sesenta minutos en 130 grados.

Si se ha añadido a esta sopa cubitos de carne de ternera ha de prolongarse el tiempo de esterilización.

Jugo puro de carne en latas.

La manera más ventajosa de fabricar esta clase de caldo es de prensar en latas de 5 kilos la carne de buey magra, y picada sin añadir ni agua ni especias. Se hierven estas latas durante tres a cuatro horas al baño maría, se enfría un poco, se abren las latas y se pasa el jugo obtenido por un tamiz. Luego se llenan las latas con este jugo, tal como está, sin añadir ni sal ni especias, se cierra y se esteriliza cerca de cincuenta a sesenta minutos a 118 grados. Se puede emplear las latas de 5 kilos, soldando encima del orificio hecho en la tapa plegada una tapa pequeña. El jugo de carne es un tónico muy fortificante para enfermos.

Varias conservas de asado.

Para estos artículos se debe emplear carne de vaca, de buey, de cerdo, de ternera y de cordero, todo de animales no demasiado jóvenes, pero que sean robustos y fuertes. Es recomendable dejar la carne destinada a esta fabricación, bastante tiempo colgada en la cámara frigorífica, para que quede tierna y blanda. Se corta esta carne en trozos iguales que se asan en la sartén, la cual ha sido calentada antes con algo de grasa y un poco de color de azúcar, lo que da un hermoso aspecto a la carne, que debe ser asada lo más rápidamente posible y por igual por todas partes.

Cuando la carne en el interior deja de ser sangrienta se considera bien asada. Se hace una salsa que corresponda a la clase de carne, en cuya composición entra sal y si se trata de carne de vaca, pimienta; si carne de cerdo, cabezas de clavillo; para la carne de ternera, nuez moscada, y para la carne de cordero, cilantro. Las especias no deben, bajo ningún pretexto hacerse sentir en el paladar.

Se ponen ahora los trozos de carne asada (en caliente) en las latas y se añade la salsa que antes se ha hecho pasar por el tamiz fino de pelo. El sabor y aroma quedan mucho mejor si el género está aun caliente cuando se llenan las latas. La esterilización de latas de 1 kilo se hace de la siguiente manera: Durante los primeros diez minutos la presión sube lentamente y el resto del tiempo se mantiene la misma presión. La temperatura es para carne de vaca de 115 grados; la oscilación oscila en las latas de medio kilo cincuenta minutos y para latas de 1 kilo setenta y cinco minutos.

Este tiempo es valedero para enfriar rápidamente después. Para enfriar despacio se esteriliza diez minutos menos.

Conservas de carne de cerdo.

Se cuenta con 250 gramos de carne por lata de un kilo. La carne más apropiada es la de chuletas. Se

las golpea bien, se las frota con sal y pimienta y se rebozan en una mezcla de huevo y pan rallado.

Después se asan hasta que adquieran el color castaño y se les pone en medio de berza o lombarda. Después se las tapa con mantequilla derretida al fuego hasta que quede dorada. Claro está que la carne de cordero ha de estar algo cocida.

Se quitan los tronchos de la col y las venas, se la limpia bien y se la hace hervir durante el tiempo necesario en caldo con unos cominos, y finalmente se añade la harina ligeramente tostada. Se esterilizan latas de un kilo durante treinta minutos a 125 grados.

Carne de cordero asada.

Se corta la carne de cordero en trozos pequeños y se le asa con sal y pimienta. Después se hierve todo bien en una buena salsa a la española que esté bien sazonada y que tenga puré de tomate. Al llenar las latas se mezcla cada ración de carne con zanahoria, guisantes, tirabeques, trocitos de patata, pequeñas cebollas y chalotas que, naturalmente, han estado preparadas de antemano o se toman de latas de conserva. Se esterilizan latas de 1 kilo durante sesenta minutos y latas de medio kilo cuarenta y cinco minutos ambas a 118 grados.

Carne de cordero con alubias.

Se cuece la carne de cordero ligeramente con apio, puerro, remolachas, hojas de perejil y cebolla. Si se emplean alubias frescas se las cuece a la mitad, se hace una salsa con el caldo del cordero con mantequilla y harina sazonado con sal y pimienta y lepidio. Todo se añade a las alubias. Se pone la carne por raciones en las latas. Después se añade unos cuantos trozos de patata escaldada y se llena con alubias.

Se esterilizan latas de 1 kilo durante cincuenta y cinco minutos. Las de medio kilo durante cuarenta y cinco o cincuenta minutos, ambas a 118 grados.

Guisado de vaca.

Si se desea preparar este género hermoso y fuerte se toma carne de chotos cebados. Se quitan tendones, nervios y grasa, y se cortan unos 12 kilos y medio en cubitos. Se derrite 1 kilo a 1 y medio de grasa de vaca, se añade un cuarto kilo de cebolla picada, después se junta la carne y se deja asar sobre fuego fuerte durante diez a quince minutos. Se añade la cantidad necesaria de caldo y se deja estofar todo durante tres cuartos de hora añadiendo 50 gramos de pimientón, 200 gramos de sal y algo de Maggi. Con esta preparación la pasta está lista para poner en latas.

Se esterilizan latas de 500 gramos durante veinticinco minutos más diez para subir y diez para bajar a 120 a 125 grados. El caldo que es necesario para esta fabricación se obtiene cociendo los tendones y huesos en la menor cantidad de agua posible. La carne más propia para este género es de espaldilla, aguja y pescuezo.

Conservas de jamón.

Para este artículo elegir jamones ahumados de cerdos jóvenes y no demasiado gordos, se le escalda fuerte durante dos horas en la caldera y se les deja enfriar en el mismo caldo. Se quita después el tocino con la corteza dejando un centímetro de grueso de tocino adherido al jamón. Se cortan trozos de buen aspecto y de cerca de 250 gramos de peso y se les ponen en latas de 5 centímetros de altura y de 10 a 12 centímetros de diámetro. Se echa caldo encima, que está compuesto de la mitad de caldo de carne y huesos y la mitad de vino Borgoña. Pero esta mezcla tiene que hervir un momento antes de emplearlo. Se esteriliza las latas cerradas de treinta a cuarenta minutos a 115 grados.

Corned-Beef. (Conserva americana de vacuno.)

Se toma carne de vaca cebada, de buey o de toro. Después de enfriado se deshuesa, se corta en trozos de tamaño de fin puño, los cuales se meten en salmuera de 18 a 20 gramos durante tres a cinco días en el saladero, que no puede ser demasiado frío.

Es necesario cocer bien la carne, y claro está que el técnico sabrá distinguir entre carne de reses más jóvenes y más viejas y evitará que esta última carne quede dura. No hay necesidad alguna de emplear ningún medio que ligue. Si la carne está bien blanda se llenan las latas apretándolas lo más posible para que haga la menor cantidad posible de caldo, con el cual se rellenan las latas. Después de cerrar las latas bien llenas, se las esteriliza una hora a presión o dos horas sin ella. Después se las enfría a no menos de 35 centígrados, se las limpia con aserrín, se las rotula y se las pone en almacén, a muy poca temperatura.

Corned-Porc. (Conserva americana de cerdo.)

En este caso se utiliza solamente la carne de cerdos jóvenes (ni de cerdas ni de verracos), de morrillo, papada o cabeza. Toda la carne que no sea de cabeza se corta en trozos del tamaño de un puño y se los deja durante dos días en sal y permanecen después en agua de 70 a 80 centígrados durante media hora o tres cuartos de hora; para cada 50 kilos de carne se hierven 12 1/2 kilos de corteza muy blanca en poca agua hasta que esté medio blanda, se enfría la corteza encima de una mesa y se hace pasar la cantidad de seis kilos por la máquina de picar con su placa más delgada. El caldo de corteza se clarifica y se mezclan los seis kilos con el caldo necesario y con los trozos de carne, añadiendo sal, pimienta y algunos granos de cilantro. Después de poner la pasta en las latas se esteriliza, según técnica, las latas de un kilo durante hora y cuarto en 115 grados. Después se las pone en agua fría, pero no tanto que quede del todo frío.

Boiled-Beef.

Para la fabricación de este artículo se emplea carne de la mejor clase, de reses vacunas. Se deshuesa

esta carne y se cuelga cada pieza separadamente. Se cortan los huesos en trozos, se les quita el tuétano y después de bien lavados se ponen en la caldera con agua fría y se hace subir lentamente la temperatura hasta que hiervan durante seis horas. Se sacan los huesos de la caldera, y la grasa del caldo, para mayor clarificación, se pasa por un colador; en el caldo clarificado se cuece la carne durante dos horas, quitando bien la espuma que se forme. La carne debe calentarse con el caldo, es decir, llevar bastante tiempo para alcanzar el punto de ebullición. Desde el momento en que la carne, al cortarla, no sangre, la cocción se da por terminada. Después se corta la carne en trozos adecuados, que se ponen en las latas; se filtra el caldo otra vez para sacarle toda la grasa; en este estado se llena con ello las latas.

Se pone la carne muy apretada en las latas y se llenan con caldo o se pone primero el caldo y la carne encima, de manera que, cuando se abran las latas, se presente una pieza compacta de aspecto gelatinoso; las latas rectangulares (llamadas latas de cinco kilos) son las de mayor venta. El cierre hermético es importantísimo. Para estas latas, la esterilización dura dos horas, a 120 grados, en cuyo tiempo están incluidos doce minutos para subir y doce minutos para bajar la temperatura. Se enfrían las latas un poco y se las limpia y seca con aserrín antes de pegar las etiquetas y lanzarlas al mercado; es menester mantener las latas en depósitos a temperaturas elevadas y de vez en cuando dar una vuelta y sacar muestras. Si las pruebas, durante tres o cuatro días, no demuestran señales de bombaje a la temperatura de 40 a 42 centígrados, el producto es estéril; en este caso necesita un segundo proceso de esterilización.

Fricase de gallina.

Los productos principales para la fabricación, son gallinas, molleja, lenguas de ternera y de vaca y sesos de ternera y además cangrejos, hongos, setas, etcétera, etc. Se limpian bien las gallinas y se las cuece a mitad con hiervas de sopa y especias. El caldo así producido se transforma en salsa blanca añadiendo un poco de harina. Esta salsa tiene que hervir bien. Se le quita la grasa, se preparan las mollejas y los sesos de ternera, cortándolos en trozos. Las lenguas de ternera y de vaca se cuecen conjuntamente con las gallinas. Al estar medio cocido se les quita la piel y se les corta en cubitos de dos a tres centímetros. Se hierven los cangrejos en agua de sal, con unas gotas de vinagre, unos cominos y un poco de pimienta molida, se abren y se llenan las tapas con relleno. Se distribuyen por igual las pinzas y patas en las latas. Del resto del relleno se hacen bolitas de diferentes tamaños. Las setas y los hongos mayores se cortan en trozos. Por último, se añade a la salsa yema de huevo, vino blanco y jugo de limón, así como pimienta de Cayena y algo de salsa Worcester, y se la echa encima de los trozos de carne.

Se llenan las latas, en las que se ha puesto un trozo de gallina y algo de cangrejos, se cierran y se esterilizan al baño de maría, las latas de 1/4 de kilo

durante treinta y cinco minutos y las de 1/2 durante sesenta y cinco minutos.

Irish-stew.

Se quitan a los repollos los tronchos y las rasas, se escaldan en agua fría y se cuecen en caldo, añadiendo algo de grasa. Se sazona la verdura con sal, pimienta molida y granos de cominos. Se asa ligeramente carne de cordero destinada a la fabricación de este artículo y asimismo una cantidad de patatas cortadas del tamaño de nueces. Se pone en cada media lata un poco de repollo. Se llenan las latas completamente con caldo del repollo y se cierran. Esterilización a 118 grados las latas de un kilogramo y durante hora y media; 116 grados las latas de mediokilo, durante hora y cuarto. Es importante comprobar que las latas estén bien llenas, para que el producto tenga buen sabor y que la esterilización sea segura.

Lenguas en aspik, en latas.

Para conseguir el perfecto sazonado de las lenguas se procede de la siguiente manera:

Se remojan las lenguas en agua corriente durante cinco a seis horas y se les pone en salmuera de 20 grados. Para preparar esta salmuera se emplea sal pura con muy poca cantidad de nitro y de azúcar. Para terminar más rápidamente se pueden inyectar las lenguas con la misma salmuera antes de ponerles en ella, pero se tomará la precaución de que no se inyecte aire alguno en las lenguas. La salazón dura veinte a veinticinco días, según tamaño y grueso de las lenguas. Si se tienen dudas referentes a la salazón, se mezcla al hervir las lenguas con el agua clara a cada cubo de ésta dos litros de salmuera.

En la fabricación de aspik se añade al cocer las cortezas y los pies de ternera algo de sal preparada para sazonar. Es recomendable añadir siempre una buena parte de gelatina al caldo de estos productos; de esta manera, el aspik alcanza una mejor consistencia.

Hay además otro medio más rápido de preparar las lenguas rojas y blandas. Se ponen sin piel en el aspik, se escaldan antes de sazonarlas. Las lenguas se ponen, recién matadas las reses, en una caldera con agua bastante caliente, hasta que la piel se desprenda con facilidad; limpias las lenguas, quedan durante ocho días en la salmuera, para cocerlas después en una mezcla mitad salmuera y mitad agua que adquiere una densidad de 10-14 grados. Se pone la ración de lengua en una lata, se llena con aspik, se cierra y se esteriliza a 100 grados durante treinta a setenta minutos.

Salchicha de hígado en latas.

Se puede emplear toda clase de embutidos de hígado para preparar esta clase de conservas, siempre que el relleno esté bien tratado y sea muy fresco. Es necesario hacer salchichas todas del mismo tamaño y peso, ponerlas durante unos minutos en el agua muy

caliente de las calderas, de limpiarlas al exterior muy bien y envasarlas sin hervir una al lado de la otra en las latas.

Pero lo mejor es meter en cada lata una sola salchicha embutida en un roscal ancho; si esto no fuese posible no meter en una lata más de cuatro salchichas. Se cierran las latas y se esterilizan a 105 grados y cuando la lata sólo contiene una salchicha la esterilización dura sesenta minutos y las latas que contienen cuatro salchichas la esterilización dura noventa minutos.

Lenguas y salchicha roja en latas.

Se embute con frecuencia pasta de salchicha de lengua y de salchicha roja en ciegos anchos y largos de cerdo o de ternera. Ambas clases se cuecen en la caldera abierta. Después de enfriar se les limpia exteriormente con un paño y se pone cada una en una lata que se cierra. Se esteriliza a 115 grados durante sesenta minutos.

Salchicha de casa con mortadela.

Ambos artículos se fabrican completamente, se embuten en roscales, se ahuman ligeramente y se cuece. Durante la época fría se ponen las salchichas en latas, se llenan con salmuera de 4 grados, y se esterilizan, según tamaño, de diez a treinta minutos sin presión. Es necesario enfriarlos muy de prisa.

Szekely-Gulyas.

Se limpia la carne de cerdo magra (pecho) de huesos, tendones y grasa. Se corta la carne limpia en cubitos. Se cuecen los huesos durante dos horas. Los huesos se ponen a cocer en agua fría, sin tomar en cuenta el tiempo necesario hasta que el agua llegue a hervir. Se doran unas cuantas cebollas en mantequilla y grasa añadiendo a la grasa líquida un poco de pimienta blanca. Se junta con buen caldo filtrado. En esta mezcla se cuecen los cubitos de carne salada tanto tiempo, hasta que no aparezca cruda al interior. Para conseguir este punto se tiene que remover a menudo la carne. Claro está que se puede emplear de mantequilla, en lugar de grasa de cerdo y juntar a la especia un poco de pimentón colorado.

A esta conserva se le añade "choucroutte" en la proporción de 25 kilos de carne por 7 kilos de esta col fermentada. Se lava el "choucroutte", se le aprieta y se le deja escurrir. Después se reoga con un poco de grasa y caldo. La ración de col ha de quedar seca y se pone en el centro de las latas. Después se añade la carne y la salsa. No se puede llenar las latas completamente, dejar próximamente un centímetro libre. Las latas de 1 kilo se esterilizan durante setenta y dos minutos a 118 grados para subir y bajar se calculan seis minutos en cada operación.

Fricasé de pichones.

Se cortan los pichones en cuatro partes iguales, después de limpios y lavados. Se escaldan diez minutos

en caldo; se reogan con un poco de harina en mantequilla o grasa de caldo y se mezcla con caldo hasta la consistencia que debe tener la salsa de *fricasé* y se añade algo de jugo de limón, sal y nuez moscada. Finalmente se llenan las latas con dos o cuatro trozos de pichón y con esta salsa.

Conservas "fin de semana".

En la buena época del año se despierta el afán en los habitantes de grandes centros por las excursiones al campo, cada día toma mayor incremento esta costumbre e interesa directamente al salchichero. Si no quiere perder parte de sus ventas tiene que tomarlo en consideración presentando al público una comida completa que ocupe el menor lugar posible y cuya preparación exija muy poco tiempo. Así, poco a poco, se ha puesto en el mercado una serie de conservas muy variadas de buen sabor y buena presentación y cada lata acompañada de sus instrucciones para el uso, que dicen poco más o menos lo siguiente: "Esta conserva está completamente lista para el consumo, es decir para comerla. Se abre cuidadosamente la lata, para no verter nada, y se la calienta con su contenido. No se debe cocer el contenido, pues así perdería sabor y aspecto el producto y su grato aroma.

Por razones técnicas de fabricación aconsejamos no reunir o mezclar conservas de legumbres y de carne en una misma lata. Damos a continuación las instrucciones para la fabricación de una lista de conservas de carne.

Albóndigas de carne a modo de königsberg, en latas.

El material consiste en carne de vaca, de cerdo, huevos y condimentos (pimienta y cebollas). La salsa se compone de buen caldo de carne o de extracto de carne, mostaza y vino. La carne cortada fina pasa varias veces por la máquina de picar con la placa más fina. Se remojan trozos de pan atrasado amasándolos con clara de huevos. Después se añade pepinos, cebollas, anchoas o arenques, pero todo bien picado y se condimenta con sal y pipienta. Se amasa bien encima de una mesa húmeda y se forman las pelotas. Mientras tanto se ha preparado la salsa en la cual las pelotas cuecen durante diez minutos. Después de esto se las pone en las latas y se emplea la salsa para llenar éstas. Se ha de observar bien que esta salsa sea fuerte.

Para conservas finas se añade algo de mantequilla o de mantequilla de anchoas. El jugo de limón da a la salsa un sabor característico que a muchas personas les desagrada. Latas de un kilo se esterilizan durante sesenta minutos, con doce minutos para subir y doce para bajar, haciendo 17 grados. Latas de medio kilo, diez minutos menos.

Referente al tamaño y peso de las albóndigas (pelotas) podemos decir que una lata de un cuarto de kilo tiene dos pelotas.

Carne de vaca en su jugo.

Para este artículo se emplea carne de vaca, los trozos más usados son babilla, cadera, contratapa, espal-

dilla y aguja, de la que se quita cuidadosamente huesos y tendones, cortándolos en grandes cubitos. Para alcanzar el color de la carne que se conserva se recomienda antes de la fabricación sazónarla.

Para liga se emplea tendones y morros, los cuáles pasan después de cocidos, por dos veces, a través de la placa más fina de la picadora, mezclando la pasta con los trozos de carne. Se añade a la carne el 2 por 100 de sal y de algo de pimienta, para llenar las latas de un kilo se calcula de 1.800 a 2.000 gramos de material. En general no es necesario añadir caldo. La esterilización dura sesenta y cinco minutos a 121 grados, con doce minutos para subir y otros tantos para bajar.

Filetes con pimentón a modo de Hungría.

Carne de ternera deshuesada se corta en lonchas de un dedo de grueso, se le quita los tendones y se la golpea. Se les da una vuelta en harina y se las moja en leche, tapándolas en seguida con pan rallado. Se asa bien oscuro a un lado y a otro en buena manteca. Se hace la salsa con grasa, caldo, algo de harina, pimentón picante y sal.

Se ponen los filetes en latas que se llenan con salsa, pudiendo añadir, a gusto, algunas alcaparras y unas pocas de anchoas. Se esteriliza sesenta y cinco minutos a 117 grados durante doce minutos subir y otros tantos bajar.

Asado de cerdo.

Lo más económico para este artículo es carne de jamón de reses que no son demasiado viejas. Se frota la carne con sal seca y se la pone en la sartén con el lado de la piel abajo y después se meten en el horno. Mientras se asa la carne se le vierte varias veces agua encima y se cuida mucho que no se pegue ni se queme. Si el lado bajo está bien tostado se vuelca la carne y se la deja hasta que esté igual el otro lado, no olvidando de añadir algunas veces un poco de agua, después de enfriar el asado se le corta en raciones que se ponen en las latas. Se hace la salsa con grasa, harina y agua. Se la pasa por un colador de pelo. Se esteriliza durante ochenta minutos a 117 grados durante doce minutos para subir y doce para bajar. Es una conserva de muchísima venta para los excursionistas de "fin de semana".

Carne de vaca con patatas.

Para esto se emplean principalmente 12 kilos de carne de pecho. Después de limpiar bien la carne se la cuece bien en agua con raíces de perejil, pequeñas zanahorias, etc.

Después de enfriar la carne se corta en trozos que se ponen en latas. Se prepara el caldo con especias, se le filtra para emplearlo también para las latas. El relleno de las latas se prepara de la siguiente manera:

Se pone primero una capa de carne; después de esto, una capa de rodajas de patatas crudas y se

hecha un poco de caldo, siguiendo así hasta que la lata esté llena. Como condimento se emplea un poco de yerba de apio y muy poco de pimienta blanca. La temperatura de esterilización no debe ser muy alta por causa de las patatas crudas. Por esta razón la carne debe ser bien cocida, como hemos dicho al principio. Se esteriliza durante unos cuarenta minutos, incluso ocho minutos subir y ocho bajar a 121 grados. Después se enfrían las latas hasta que tengan la temperatura del cuerpo humano.

Carne a la pickelstein.

Es también una de las conservas de gran demanda. Carne de vaca (solomillo o filete), se limpia de la grasa y se corta en lonchas finas. Se añaden las siguientes especias: raíz de perejil, apio, puerro, y zanahorias francesas. Se mezclan estos artículos con sal, pimienta y la carne. Se asa todo en buena manteca o tuétano de vaca hasta que esté bien dorado y se deja reogar bien tapado durante media hora. No es conveniente emplear patatas en esta clase de conservas. Después de llenar las latas se procede sin demora a su esterilización en baño de maría ciento treinta minutos a 100 grados. Es lo mejor poner las latas en agua fría de esterilizar y hacer subir la temperatura con la misma agua.

Chuletas de ternera empanadas en salsa de tomate.

Es también una conserva de mucha venta. Se corta la carne de las chuletas en lonchas finas que se golpean fuertemente con una maza de madera. Se hunta cada loncha con manteca y se pone siempre una encima de otra por parejas. Después se les mojan, siempre por pares en una mezcla de leche, con huevos y sal y se les revuelven en pan rallado, de manera que se forme una capa todo alrededor. Se asan durante algunos minutos en manteca dorada. Se hace la salsa de tomate con puré de tomates, manteca, sal y azúcar y algo de harina de trigo, y después de bien hervida se vierte encima de las chuletas cuando están en las latas. Se esteriliza durante ochenta minutos a 117 grados con doce minutos para subir y otros tantos para bajar. Se enfrían las latas inmediatamente después de la esterilización.

Salchichas de caza al Emperador, en latas.

Para este artículo se toma buena carne de cerdo de reses, no demasiado viejas. La carne debe de ser fresca cuando empiece la fabricación. Es sabido que la liga de la carne fresca es muy superior a la de carne sacrificada de más tiempo. Para 100 kilos de carne se aprovechan 80 kilos de carrillos. Toda la carne pasa por la máquina de picar con la placa más fina. Se mezcla con una salmuera y se deja durante una noche en sitio muy fresco. Como especie se utiliza sal y pimienta al gusto y dos puñados de granos de mostaza. También se puede añadir algo de azúcar.

Cuando todo está bien amasado, se embute en roscales esterilizados, y se pasa sobre fuego rápido

(ahuma), para cocer y enfriar en agua fresca. Las salchichas tienen que medir la altura de las latas.

Después de llenar lo mejor posible las latas con salchichas se añade una solución de agua con 3 por 100 de sal hasta llenar los huecos de las latas. Se cierra y se esteriliza en baño maría durante ochenta y cinco minutos. Se enfría en agua hasta alcanzar la temperatura de la mano.

Es sabido que si durante la esterilización al baño maría se mezcla al agua un 18,4 por 100 de sal, se alcanzan las temperaturas de cocción a 103 grados. Este procedimiento para alcanzar temperaturas más elevadas es muy práctico. Tiene el inconveniente de que el agua salada ataca en alto grado a las latas y las de un color feo y oscuro.

DECIMASEGUNDA PARTE

ESPECIALIDADES

Salchichas de guisantes.

Para la fabricación de este artículo se pesa: 12,5 kilogramos de tocino de lomo y de pecho, sin corteza, igual cantidad de cada uno; todo se corta en cubitos, que se frien hasta que estén dorados. Se añaden 12,5 kilogramos de sebo de riñones de vaca, en el que se frien igualmente, dorado, 0,750 kilogramos de cebolla picada en pequeños cubitos. Mientras se prepara esto, se mueve en una caldera, a poca temperatura, 50 kilogramos de harina de guisantes para secarla bien, y se la pasa por un cedazo fino. Se mezcla en esta harina seca: 1,125 kilos de sal, 50 gramos de pimienta blanca molida, 30 gramos de mejorana, 30 gramos de flor de macis, 10 gramos de pimentón picante y 10 gramos de azafrán. Todo esto se mezcla con el tocino, sebo y con las cebollas, muy calientes; se echan de nuevo a la caldera, algo caliente, y se remueven bien con una paleta. Todos los artículos deben echarse calientes en la caldera para hacer la mezcla; así se consigue que la pasta no endurezca durante la mezcla.

Como envoltura se emplean las tripas de pergamino, cortadas en trozos que tengan 250 a 500 gramos de cabida; antes de emplearlas se mojan en agua fría. Para embutir, operación que debe hacerse muy deprisa, son necesarios tres hombres: uno que embute, otro que pesa y otro que ata. Si la pasta se enfría durante la operación del embutido, es necesario recalentarla; terminado el embutido, se atan, limpian y secan las salchichas con un paño y se las cuelga al aire libre.

Jamones de oso.

Se corta el pernil del oso directamente por detrás del hueso isquión, se quita la grasa que lo envuelve y se deja la pierna lo más larga posible, para recortarla después de ahumar. Esta pierna es un manjar delicado cuando se come caliente y cocida. No se puede sazonar ningún pernil que tenga un tiro. Escogida la pieza, se frota con sal, nitro y azúcar mezclados, cuya composición es de 5 kilos de sal, 25 gramos de nitro y 100 gramos de azúcar. En un principio no se hace más que frotar el pernil con la mezcla de sal y meterlo en un barril. Con la misma mezcla de sal se

hace una salmuera, que se cuece, y durante esta operación se añaden 100 gramos de cilantro completo y unas 100 hojas de laurel para aromatizar la salmuera. La salmuera debe medir 20 grados. Al tercer día, cuando está completamente fría, se echa sobre el jamón. Un jamón que pese 15 kilos permanecerá de treinta y cinco a cuarenta días en la salmuera; después se lava durante seis a ocho horas y se resaca al aire. Como los jamones de oso no tienen corteza, es prudente envolverlos, para ahumar en gasa, y de ahumarlos como pechugas de ganso. Es suficiente darles veinticuatro horas de humo un poco caliente, para obtener buen color.

Salchichas de oso.

Diez kilos de carne magra de oso, sin tendones y sin nervios, se pica en granos del tamaño de guisantes y se mezcla con 2,5 kilos de tocino no salado y ahumado, cortado en cubitos de 3 centímetros. Todo se amasa a mano. Conviene cortar el borde ahumado del tocino para evitar mal gusto. Como especias se añaden sal, nitro, azúcar, pimienta blanca molida y unos granos de especia. Se embute la pasta en roscales, se seca y se ahuma.

Rollo agrio. (Saure Rolle.)

Se trata de una especialidad de Westfalia, la cual ha conseguido fama mundial a consecuencia de su fino sabor. Se fabrica el artículo en las dos siguientes calidades:

Para la primera calidad, que se consume asada y caliente, se corta el 50 por 100 de carne de vaca entreverada y 50 por 100 de carne de cerdo entreverada en cubitos y se la sala con 28 gramos de sal, 3 gramos de pimienta, 4 gramos de mostaza y 1/3 de gramo de nitro. Muy amasado todo, para que la pasta lique bien, se la pone en una tartera, donde se aprieta bien. Así queda la pasta durante uno a dos días, para que enrojezca. Se corta tiras de panza encallada, de reses jóvenes, y se cosen formando ciegos de vaca, de mediana anchura, de 25 a 30 centímetros de largo. Se pone en estas bolsas la pasta después de haberla amasado otra vez, se llena lo más apretado posible, se cose y hierva tanto tiempo hasta que las panzas estén

blandas, lo que se consigue al cabo de dos a dos horas y media.

Se deja enfriar en el mismo caldo y se ponen las bolsas en agua avinagrada. Esta mezcla no debe estar ni demasiado floja ni demasiado fuerte de vinagre, pues en el último caso el género perdería su fino sabor. Al agua se añade, además de vinagre, unas cebollas crudas, unos clavillos y unas cuantas hojas de laurel.

Después de cuatro a seis días el rollo está listo para la venta. Se le corta en rajadas de un dedo de grueso, que se asan por ambos lados hasta que corrusque bien. A causa de la gran pérdida de peso por el cosido del género, su precio resulta algo elevado.

La segunda calidad resulta más barata y se prepara con:

40 por 100 de carne magra de toro, 40 por 100 de carne gorda de cerdo, 20 por 100 de carne de toro trabajada al cutter.

Las dos primeras clases de carne pasan por la placa de mayores agujeros de la picadora y se mezclan con 30 gramos de sal, 8 gramos de pimienta, 1/3 de gramo de nitro y 1 gramo de granos de mostaza por kilo. También esta pasta se conserva hasta el otro día en una tartera, bien apretada, después de amasarla fuertemente. Para alcanzar buena liga se amasa con la pasta el 20 por 100 de carne de toro trabajada al cutter, y todo junto se embute en ciegos estrechos de vacuno o en tripas ciegas anchas, de cordero.

Es necesario cuidar que la pasta aparezca en todas sus partes bastante roja. Si en el momento de embutir la pasta no está bastante roja, se dejan los embutidos hasta el día después, antes de cocerlos.

Se cuece de la misma manera que los embutidos escaldados, de una hora y cuarto a una hora y tres cuartos, a 78 centígrados. Se enfría el género encima de una mesa y se le pone en agua avinagrada, donde quedan durante cinco o seis días. Se vende el artículo como fiambre.

Kiribasse.

La mejor calidad se hace de carne de cerdo limpia, pero también se hace otra calidad con el 10 por 100 de carne de vaca. Se emplean jamones y jamoncillos que no tengan demasiada grasa, todo con el tocino. Se corta la carne con el tocino adherido en las lonchas, de un centímetro de grueso.

Especias: 800 gramos de sal, 10 gramos de nitro, 75 gramos de pimienta blanca, 50 gramos de azúcar, 10 gramos de macis, 5 gramos de pimienta y dos dientes de ajo. Todo se pasa por la placa de 12 milímetros. Se mueve la pasta con un poco de agua, pero se evita que quede con demasiada liga, por lo que se amasa con los dedos abiertos. Se embute en anchas tripas de cerdo limpias, secadas anteriormente durante unas tres horas en humo caliente.

Se emplean, para producir humo, astillas de madera dura de haya, aliso y semejantes. Virutas húmedas almacenadas durante mucho tiempo y especialmente maderas de haya, que producen un olor a fenol, que transmiten al género.

Salchichas de col.

Desperdicios de carne de cerdo, principalmente de limpiar huesos, carne de *cerdas* de cría y otros trozos blandos que no se puedan emplear en la fabricación de salchichas de conserva. Si la carne de cerdo o cerda está bastante magra, se toma aproximadamente 40 por 100 de carne gorda, como carrillada, ventresca, etc. Especies por kilo: 30 gramos de sal, 3 gramos de pimienta, 1/2 gramo de nitro, y por cada cinco kilos de pasta una pequeña cebolla. La carne pasa por la placa fina de la picadora y se amasa fuertemente con las especias. Se embute en una ancha tripa de cerdo, formando salchichas que pesen aproximadamente 0,250 kilo cada pieza, y se atan. Se dejan orear durante dos días y se ahuman hasta que tomen un tono amarillo dorado.

Han tomado ese nombre porque se cuecen con berzas, con las que se comen.

Salchicha ahumada al modo de Kulandia.

Masa formada de 5,5 kilos de carne de cerdo cruda, 2,5 kilos de tocino crudo y 3,750 kilos de carne cruda de vaca.

La carne y el tocino pasan tres veces por la placa más fina de la máquina de picar. Durante la segunda vez se añade sal y nitro, y durante la tercera pimienta. Se amasa fuerte y se deja tapada durante una noche en la cámara fría. Se embute un día después en tripas limpias y desinfectadas y en cualquier longitud, y se ahuma durante dos semanas.

Imitación de Rulada.

Se toma carne de cerdo de color obscuro y viscoso o de ternera. Se añade, por cada kilo, 30 gramos de sal, 2/5 gramos de nitro y 2 gramos de azúcar. Se cortan lenguas de cerdo y de vaca, sazonadas y cocidas, en cubitos de un centímetro, y se escaldan un puñado de alfónsigos.

Se pasa la carne por la placa más fina de la picadora y se la trabaja en el cutter de tal manera que se forma una pasta viscosa, pero aun firme.

Especias: 3 gramos de pimienta, muy poca flor de macis o cardamomo.

Se mezclan las lenguas y especias bien con pasta y se embute en cordilla ancha, cuya longitud depende del molde que se tiene a disposición. Es necesario que el embutido llene completamente el molde de queso de hígado o de pastel que se desee emplear. El molde, bien cerrado, queda durante una noche en la cámara fría para mejor enrojecer su contenido. Se cuece durante dos horas y media, se enfría primero en agua fría y luego al aire.

Recetas para "Hakepeter beefsteak a la tartara".

Artículo muy apreciado, cuya fabricación se hace de muy diferentes maneras. Condición esencial: darle sabor fino, y bien condimentado. Se le hace generalmente solo, de carne de cerdo, pero también admi-

te añadiduras de carne de vaca sin perder en nada la calidad.

La siguiente receta es de absoluta confianza:

Para 5 kilos de "hackepeter" se toma 1 kilo de carne magra de vaca, 3 kilos de carne de cerdo entrecerada, de espaldilla, y 1 kilo de tocino bien ahumado, y se corta todo en trozos. Especies por kilo de pasta: 28 gramos de sal, 1 gramo de pimienta blanca, 1 gramo de pimentón, y para toda la pasta 3

cebollas peladas. Se mezclan las especias con la carne y se pasa todo por una gran máquina de picar con la placa de 5 milímetros de agujeros. Después se amasa todo en la artesa.

Se pone la pasta sobre fuentes con anchoas, alcaparras, pepinos en pimienta y similares, todo arreglado de una manera vistosa. Se como el género extendido en medias barritas de pan de Viena, como si fuese mantequilla.

APÉNDICE

Aprovechamiento de desperdicios

Fabricación de manteca.

Durante el verano se acumulan en las carnicerías grandes cantidades de desperdicios de grasa, los cuales tienen que ser derretidos cuando no encuentran salida en la fabricación de embutidos. En virtud de la situación difícil del mercado de grasas, es doblemente necesario cuidar de su fabricación y de presentar un artículo con buen sabor y grato aspecto para conseguir valor. La manteca debe de ser blanca como la nieve, muy fina, sin granos y flexible.

Si es posible se junta a la grasa de las vísceras desperdicios gordos de tocino, se mezclan bien, y más flexible y sabrosa será la grasa obtenida.

La mejor o peor consistencia depende también en gran parte de la elección de la caldera. Las más apropiadas son calderas de chapa de acero esmaltado (lo que se llama entre nosotros, equivocadamente, porcelana).

Se corta la grasa en cubitos que no sean demasiado grandes y se echa en la caldera tanta agua que el fondo esté tapado. Llena de grasa, se da fuego moderado, procurando remover sin cesar los trozos de grasa, utilizando una pala de madera de tamaño adecuado. Una vez derretida la primera partida se echa otra cantidad y luego se puede dar más fuerza al fuego; así se consigue que los chicharrones suban al poco tiempo a la superficie. Para cada 25 kilos de grasa se pone en la caldera 1,5 kilos de cebollas, cada una cortada en cuatro trozos, pero no antes que los chicharrones empiecen a quedar dorados y duros. Un sabor especial se consigue metiendo pequeños trozos de manzana en la caldera. Desde el momento que las cebollas están casi fritas se empieza a sacar manteca.

Se aparta la caldera del fuego y se vierte la manteca por un cedazo grueso colocado sobre un recipiente. Se presan los torreznos en una prensa para aprovechar toda la manteca. Cuando toda la manteca está clarificada, es decir, en el momento que todo el poso se ha quedado en el fondo, se vierte la manteca en moldes apropiados, que se guardan en un local que tenga unos 10 grados de temperatura.

No se pueden tocar ni mover estos recipientes antes que la manteca esté fría y dura; el más ligero movimiento es suficiente para que el género se vuelva granuloso.

Si se desea conservar la manteca durante mucho tiempo, se emplean recipientes de barro susceptibles de taparse; una vez la manteca dura, se cubre con una ligera capa de sebo de vaca. Así se puede conservar la manteca por mucho tiempo sin que se vuelva rancia y sin que cambie de color.

También es frecuente que se acumulen grandes cantidades procedentes de cocer las salchichas. El empleo de estas grasas en la fabricación de jabón no es siempre posible ni beneficioso.

Esta grasa es susceptible de conservación en muy buen estado. Generalmente se recoge la grasa de la caldera en un recipiente de hoja de lata con pasador y con un grifo al fondo para dar salida al agua que se haya mezclado con la grasa. Si se recoge en un recipiente a diario al terminar el trabajo aparece la grasa libre de agua, pero no se consigue tener grasa clara. Para alcanzar esta condición la grasa tiene que sufrir una cocción.

La cocción se hace poniendo la grasa en la caldera y se observa bien hasta el momento en que el líquido empieza a subir. En cuanto esto ocurre se añade un poco de agua, ¡evitar que salpique el agua! Se quita la espuma. Se pone en una orza un poco de agua fría y se hecha la grasa y después se cubre con agua fría hasta el borde. Al día siguiente todo el poso está al fondo y se puede sacar la grasa clara. Se la conserva también en depósitos de barro, se la aprieta bien y se tapa con una capa de sebo, para mantenerla blanca.

Receta para hacer jabón.

Se pesa la cantidad de grasa destinada a la fabricación. Se pesa la sosa cáustica, en la proporción de 2 kilos de grasa por medio kilo de sosa. Se hecha una de sosa y agua, un kilo por dos litros de agua, y se hecha esta lejía en la caldera encima de la grasa. La caldera puede llenarse solamente a la mitad, el fuego

debe ser suave. Se agita permanentemente. Pasadas unas horas, cuando todo sea homogenizado, se añade, siempre moviendo, unos puñados de sal, se retira del fuego para dejar la masa enfriar. Para conocer cuando el jabón está bien cocido se hace la siguiente prueba: de vez en cuando, durante la cocción, se toma una parte pequeña en la mano y se lava con ella, si se disuelve por completo, es decir, si no queda nada de grasa en la mano, el jabón está hecho y puede ser enfriado, bien en la misma caldera o mejor en el suelo (si éste es de hormigón o losas de piedra), en este caso conviene que sea tapado por un paño limpio y formar en el suelo un marco de tablas o de ladrillos.

Como queda aun algo de sosa cáustica libre es necesario ser prudente al cortar el jabón. Hay que enjuagar la lejía para no quemarse los dedos. Cuando esto sucede, hay que lavarse las manos inmediatamente con vinagre para neutralizar los efectos de la sosa.

Se corta el jabón con alambre. Si el jabón enfriado aparece desmenuzado al corte la lejía ha sido demasiado fuerte o la grasa de poco valor; tal jabón se pone de nuevo cortado en trocitos en la caldera con unos li-

tros de agua y se le cuece más para que quede flexible y blando.

Sebo para trabajos decorativos.

Muchos carniceros saben cómo se puede conservar provisiones de sebo para hacer de ellas oportunamente trabajos de escultura o tallado. El sebo destinado a estos trabajos tiene que ser derretido, lo más fresco posible, lentamente, con el menor calor posible—lo mejor a 80 grados de temperatura. A esta temperatura la duración será de cinco a seis horas. Solamente después de fundido y bien enfriado permite una larga conservación y este sebo se utiliza para trabajos de decoración.

No se puede conservar el sebo en la cámara fría, porque sería muy fácil que penetre humedad a través de los poros que el sebo siempre tiene, cuya humedad había de perjudicar grandemente la calidad de este material. Lo más apropiado para la conservación de sebo son locales secos, sin calefacción y con renovación de aire puro.

INDICE

PRIMERA PARTE

La carne como material para la fabricación de productos cárnicos y embutidos.

	<u>Págs.</u>
Carne de cerdo	1
Idem de vacuno	1
Idem de ternero	1
Idem de cordero	1
Análisis de la carne	1

SEGUNDA PARTE

La fabricación de jamón y de otros salazones.

La salazón	2
Preparación de la salmuera	2
Jamón del país con su hueso	2
Idem de Westfalia	2
Jamones arrollados, sin hueso o de flor.....	2
Jamoncillo	3
Jamón fino con hueso	3
Tocino de jamón	3
Jamón exquisito	3
Idem de solomillo	3
Idem de solomillo, estilo París	3
Idem arrollado y carne ahumada en vejigas.....	4
Idem de Praga	4
Idem cocido	4
Idem de ternera cocido	4
Idem en pasta de pan cocido al horno	4
Buen aspecto del jamón.....	4
Tocino magro o de costillas	5
Idem gordo	5
Carne seca a modo de Alemania del Sur	5
Idem ahumada a la moda de Hamburgo	6
Tocino al pimentón	6
Cadera (<i>Nagelholz</i> en alemán)	6
Pecho salado de vacuno	6
Idem de ganso	6
Pierna de ganso	7
Lenguas de vacuno saladas	7

TERCERA PARTE

La fabricación de salchichas crudas.

Generalidades	7
Preparación y división de la salchicha a conservar	7

Págs.

Preparación de tripa	8
Manera de preparar y tratar la tripa roscal...	8
Manera de preparar y tratar vejigas de ternera.	8
Forma de embutir la salchicha	8
El secado de la salchicha destinada a conservar.	8
El ahumado	9
Salchicha-cervelat de carne de cerdo en tripa recta	9
Salchichón de tres partes, terciado	9
Chorizo-cervelat para fabricar durante el estío.	10
Cervelat de verano	10
Idem de invierno	10
Salami o salchichón de conserva	10
Idem o ídem de verano	10
Salchichón o salami italiano y húngaro	10
Salchicha de jamón de Westfalia	11
Idem seca, corruscante, de Thuringia	11
Idem puro cerdo de Westfalia (<i>Mettwurst</i>)...	11
Idem a modo de Westfalia	12
Idem de cazador, de Hannover	12
Idem pomeriana para té	12
Idem de Braunschwick	12
Chorizo llamado "gendarme suizo" (moldeado).	12
Salchichina corruscante	12
Conserva en manteca	12

CUARTA PARTE

La fabricación de salchichas cocidas.

¿Qué debe observarse en la fabricación de salchichas y chorizos para escaldar?	12
Mortadella (jamón relleno)	13
Salchicha al Emperador	14
Idem para cerveza a modo bávaro	14
Salchichita de Viena	14
Chorizos a modo de Yauen	14
Salchicha "Bock"	14
Salchichas de Francfort	14
Salchicha cocida de carne, de Renania	14
Idem de jamón	15
Salchichas de tirador, de Stuttgart	15
Idem para asar, de Turingia	15
Salchicha blanca para asar	15
Idem bávara hinchada (salchicha de vellón).....	16
Idem de ajo para cocer	16
Idem de ajo, natural de Silesia	16
Idem dura, de Hamburgo	16
Sardelki de Varsovia	16
Salchichas de riñones para asar	17

	<i>Págs.</i>
Salchicha para estofar	17
Idem para asar	17
Idem en tripa gorda de cerdo, a modo de Silesia.	17

QUINTA PARTE

La fabricación de embutidos cocidos.

I. Salchichas de hígado.

Reglas generales sobre la cocción en caldera...	18
La acidez o fermentación ácida tan temida durante el verano	19
Reglas para la fabricación de salchichas cocidas durante la época del verano	19
Salchicha fina de hígado, al modo de Berlín...	20
Idem exquisita de hígado (estilo Altenburg).....	20
Idem de hígado (estilo Munich).....	20
Idem de íd. con trufa.....	21
Idem de íd. de anchoas.....	21
Idem de íd. de ganso y trufas.....	21
Idem de íd. a la Campesina.....	21
Idem de íd. (estilo Halle).....	21
Idem de íd. de ternera.....	21
Idem de íd. al estilo de Brunsvique.....	22
Queso de hígado.....	22
Salchicha de ídem (estilo Hessen).....	22
Idem de íd. (estilo Franckfort).....	22
Idem estrecha (estilo Brunsvique).....	22
Idem fresca, de hígado y pan. Para comer en caliente	22
Idem de pulmón (estilo Altmark).....	22

2. Embutidos de sangre: Morcillas.

La causa de reblandecerse los embutidos durante el verano.....	23
Morcilla de lengua.....	23
Idem de lengua, a modo de Silesia.....	23
Idem roja, con filete.....	24
Idem íd. al estilo de Turingia (llamada casera).	24
Idem de corteza, a estilo de Alemania del Sur (Schwartenmagen)	24
Idem prensaða (morcón prensado).....	25
Idem íd., a estilo de Silesia.....	25
Idem para asar.....	25
Idem al estilo de Sajonia.....	25
Salchicha para cortar, a estilo de Silesia.....	25
Idem de sémola, a modo de Silesia, para comer caliente	25
Idem para escaldar, a estilo de Silesia.....	26
Morcilla de bola, a estilo de Silesia.....	26
Panchas de Westfalia.....	26
Morcillas frescas con pan rallado.....	27

SEXTA PARTE

La fabricación de gelatina seca y salchicha de gelatina.

Salchicha de gelatina, en tripa.....	27
Gelatina en moldes.....	27

	<i>Págs.</i>
Cabeza de cerdo en gelatina.....	27
Gelatina al Aspik.....	28
Estómago de cerdo, al estilo de Maguncia.....	28
Chuletas de gelatina al Aspik.....	28
Codillos al Aspik.....	28
Restos de tripas y de vísceras.....	28

SEPTIMA PARTE

Ruladas y galantinas.

Rulada de ternera.....	29
Idem de vaca.....	29
Idem de cerdo.....	29
Idem de ternera, con lenguas.....	30
Idem de ternera, rellena.....	30
Idem de lengua, rellena.....	30
Idem de hígado de pato.....	30
Fabricación de relleno para ruladas.....	30
Ruladas de vaca y de cerdo, a modo de Corned Beef y Corned Porc.....	30
Fabricación de galantinas rellenas de aves.....	31
Galantina de aves jóvenes.....	31
Idem de faisán.....	31
Idem de perdiz.....	31
Idem de ganso o de pato.....	31
Idem de pavo.....	31

OCTAVA PARTE

Piezas de decoración, para escaparates y exposiciones.

Gallina pintada o de Guinea.....	32
Frutas de pasta de salchicha.....	32
Manzanas de pasta de ídem.....	32
Pera de pasta de ídem.....	32
Pepinos de pasta de ídem.....	32
Cabeza de cerdo rellena.....	32
Gallina rellena, a modo de Italia.....	33
Lenguas de vaca teñidas, para decoración.....	33
Asado de filete de vaca.....	33
Idem de Roast-Beef, a modo de Inglaterra.....	33
Pecho de ternera, relleno, para servir en lonchas frías.....	33
Jugo o salsas para carnes asadas.....	33
Tarta de gelatina de filete de cerdo.....	33
Morcilla de mosaico, sin dibujo determinado...	34
Embutidos de mosaico, sin dibujos.....	34
Piezas de decoración para Navidad.....	34
Jamón de lobo para regalo y decoración.....	34
Embutidos de hígado con anchoas o trufas.....	34
Ruladas pequeñas de cerdo y de ternera.....	35
Pernil relleno y cabeza de cerdo rellena.....	35
Embutidos de tipo "Zeppelin".....	35

NOVENA PARTE

Ensaladas.

Ensalada italiana.....	36
Idem rusa.....	36

	<i>Págs.</i>
Idem de arenques.....	36
Idem de carne.....	36
Idem de morro de vacuno.....	36
Fabricación de Mayonesa.....	36

DECIMA PARTE

Fabricación de pasteles y empanadas.

Observaciones generales referentes a la fabricación de pasteles de ganso.....	37
Pastel de hígado de ganso en terrina, a estilo de Estrasburgo.....	37
Idem de íd. de ídem con pasta de pan.....	38
Pasteles de hígado de gallina y de caza.....	38
Fabricación de gelatina para pasteles de hígado y caldos de gelatina.....	38
Hígado de ganso en gelatina.....	38
Idem de íd. en cubitos de gelatina.....	38
Moldes de cristal para gelatina y aspik.....	38
Manteca de lengua o pasta.....	38

UNDECIMA PARTE

La fabricación de conservas.

Notas generales.....	39
Conservas en latas con género crudo o cocido...	39
El buen cierre de las latas de conservas.....	40
Ventajas de jamones en latas.....	40
La fabricación de salchichas en conserva.....	41
Tiempo que han de cocer toda clase de embutidos	42
Caldo claro en latas.....	42
Idem requemado.....	42
Sopa de aves.....	42
Gallina con arroz.....	42
Ganso a modo de Flandes.....	43
Pastel de gallina en latas.....	43
Sopa de carne de ternera.....	43
Idem de tomate y arroz.....	43
Jugo puro de carne en latas.....	43
Varias conservas de asado.....	43
Conservas de carne de cerdo.....	43
Carne de cordero asada.....	44
Idem de íd. con alubias.....	44

	<i>Págs.</i>
Guisado de vaca.....	44
Conservas de jamón.....	44
Corned-Beef (conserva americana de vacuno)...	44
Corned-Porc (ídem íd. de cerdo).....	44
Boiled-Beef	44
Fricase de gallina.....	45
Yrish-stew	45
Lenguas en aspik, en latas.....	45
Salchicha de hígado, en latas.....	45
Lenguas y salchicha roja, en latas.....	46
Salchicha de caza con mortadela.....	46
Szekely-Gulyas	46
Fricasé de pichones.....	46
Conservas "fin de semana".....	46
Albóndigas de carne, a modo de Königsberg, en latas	46
Carne de vaca, en su jugo.....	46
Filetes de pimentón, a modo de Hungría.....	47
Asado de cerdo.....	47
Carne de vaca con patatas.....	47
Idem a la pikelstein.....	47
Chuletas de ternera empanadas, en salsa de tomate	47
Salchichas de caza al Emperador, en latas.....	47

DECIMASEGUNDA PARTE

Especialidades.

Salchichas de guisantes.....	48
Jamones de oso.....	48
Salchichas de oso.....	48
Rollo agrio (Saure Rolle).....	49
Kiribasse	49
Salchichas de col.....	49
Salchicha ahumada al modo de Kulandia.....	49
Imitación de rulada.....	49
Recetas para Hakepeter beefsteak, a la tártara.	49

APENDICE

Aprovechamiento de desperdicios.

Fabricación de manteca.....	50
Receta para hacer jabón.....	50
Sebo para trabajos decorativos.....	51