28/127 9 1 = 4 18893

FÓRMULA PRÁCTICA

PARA LA FABRICACIÓN DE TODA CLASE DE FIAMBRES AL ESTILO FRANCÉS, ALEMÁN, ITALIANO Y :-: :-: :-: AMERICANO :-: :-: :-:

Hermogenes Suarez Gonzalez

BU
3989
(26)

BURGOS—1925
IMPRENTA DE VALENTIN ARNAIZ
SOCIO SUCESOR DE AGAPITO DIEZ Y COMPAÑÍA

BPE Burgos
3398405 BU 3989 (26)
BU 3989 (26)
B.P. BURGOS
N.R. 110803
N.T. 74656
C 98405
BU
3989
26

FÓRMULA PRÁCTICA

PARA LA FABRICACIÓN DE TODA CLASE DE FIAMBRES AL ESTILO FRANCÉS, ALEMÁN, ITALIANO Y :-: :-: :-: AMERICANO :-: :-: :-:

Hermogenes Ibañez Gonzalez

Para los efectos de la ley de propiedad intelectual

BIBLIOTECA PÚBLICA BURGOS

BURGOS—1925

IMPRENTA DE VALENTIN ARNAIZ

SOCIO SUCESOR DE AGAPITO DIEZ Y COMPAÑÍA

Fórmula práctica para la fabricación de toda clase de Fiambres al estilo Francés, Alemán, Italiano y Americano.

Grandes resultados obtenidos en el gremio de Salchichería, Carnecería, Fondas y Reposterías, por el mero hecho de tener aprovechamiento toda clase de carnes, y aplicarlas a preparaciones que dan excelentes resultados; no habiendo por este motivo pérdidas ni desperdicios de un solo átomo de carne en un establecimiento.

Las pocas pesetas que cuesta este formulario las rehacen en pocos días, es el alivio de una Salchichería, Carnecería, Fonda y Repostería, lo que antes se aprovechaba con poco lucro, por no tener venta de ello, ahora lo transformamos en triple valor por el procedimiento de preparados de fiambres para lo cual es necesario tener especial cuidado en las salmueras líquidas, que estén en bastante graduación, sobre todo en lugares que el clima sea bastante cálido.

La preparación de la salmuera es la siguiente

50 litros de agua se pone a hervir, se agregan 8 kilos y medio de sal gruesa, 100 gramos de bórax, 850 gramos de nitro, kilo y medio de azúcar morena, todo esto se disuelve con el agua que tenemos cociendo hasta que todo quede líquido, procediendo a darle bastantes revolturas con un palo para obtener la disolución completa, una vez esto, se retira del fuego y se deja enfriar del todo, esta es la proporción por si se quiere hacer más o menos cantidad.

Como es poco usual el salómetro sino en grandes fábricas, lo más corriente es probar si una patata de 150 gramos o menos flota sobre la salmuera si no fuese así por el motivo de ser la sal algo floja se le agrega más sal hasta que flote, ya tenemos la salmuera hecha se coloca en un barril bien limpio, o cuba y mejor es un depósito de material forrado con cemento, es más fresco, las carnes que entren en salmuera deben estar lo menos 6 horas en agua de sal bastante fuerte antes de meterlas a la salmuera, para que suelten la sangre, la sangraza que contienen muchas veces ya despidiendo algún olor, las flemas que siempre destilan no es bueno

que las recoja la salmuera, una vez hecha esta operación, se saca la carne y se coloca en un recipiente donde escurra todo el líquido que contiene, procurando siempre que este tenga una posición vertical ya en estas condiciones se podrá meter a la salmuera toda clase de carne que se desee y se obtendrán los deseos apetecidos según para lo que sea destinado, que en todas mis fórmulas va ya bien explicado todo lo que necesita ir preparado con salmuera.

Ejemplos

Una pierna de cerdo para preparar jamón en dulce, esta necesita 6 días en salmuera, trozos pequeños de carne que no han de ser vendidos en fresco que se ve para darles salida tienen pues muy buena aplicación en el asunto fiambres, cabezas de cerdo, codillos, cortezas patas barrigadas de cerdo que no tienen poco más que la piel, orejas que no han tenido salida en fresco, y por el procedimiento antiguo de meter en sal lo que no se vende en fresco. habrán visto que el resultado (vendiéndose en salado, es casi nulo) por lo que hay que aplicarlo a fiambre ofreciéndolo a vuestra clientela como novedad, y con poquita presión moral sobre vuestros clientes antiguos, vendereis lo que se les ofrezca

y con garantía de que llevan cosa buena, dejando contento a un cliente y defendiendo los intereses que tendrían escasa aceptación, no siendo por mi procedimiento de aplicación general para toda clase de carnes. Todo lo que se mete en salmuera debe ir con bastantes pinchazos y aconsejo sea con la chaira o eslavón que se utiliza para afilar los cuchillos.

Fórmulas á preparar, tómense en consideración las proporciones

Mortadela de Bolonia.

10 kilos de carne magra de cerdo sin tendones ni grasa (escogido) 5 kilos de carne de buey, limpia lo mismo, preferible de brazuelo, por tener más jugo, esto se pica primero con una placa mediana, como para salchichas luego se pasa por otra fina, que tenga las picadas de taladro con lo más tres milímetros de luz, si no la tenéis la encargais al mecánico de más confianza llevándole una placa de otros cálibres como muestra, una vez que tenemos este picado de 15 kilos de cerdo y buey, se condimenta con 4 gramos de pimienta blanca molida, Inglesa, por kilo, 24 gra-

mos de sal por kilo, 3 gramos de bayas de enebro por kilo (molidas) 0'50 gramos de harina de trigo flor por kilo, 4 gramos de nitro por kilo, 30 gramos de vino dulce generoso por kilo, 5 gramos de azúcar polvo por kilo, 2 dientes de ajo, bien machacados, para la cantidad que señalo o comparándola, estos ajos se machacan con el nitro y con estas dos cosas que tendremos en un mortero que tenga cavidad de medio litro se agrega un gramo de carmin vegetal por kilo, se llena de vino generoso (dulce) de preferencia Oporto, todo esto ya bien mezclado, se agrega a la carne y demás especias señaladas haciendo una pasta bien amasada que no debe trabajarse menos de media hora sin parar hasta que quede de un color uniforme tirando a rojo, una vez hecha esta operación, se procede a mezclarle el tocino, este como no sabiais nada de el se presenta ahora, tiene que picarse en trozos pequeñitos en forma de dados cuadrados y que sea salado de pocos días, si es de más tiempo que no sea rancio, se hace una masa con todo bien mezclado, agregando a dicha masa 0,50 gramos de pimienta negra en grano, a todo esto se forma una torta que se coloca en sitio frío por espacio de 48 horas, prefiriendo cámara frigorífica seca.

Ya la tendremos de buen color y se verifica el embutimiento o relleno este tiene que ser en tripas de

buey, llamados ciegos, se procura apretarlas bien pinchándolas con frecuencia con el fin de que salga el aire, atándolas en piezas a cálculo de 2 kilos, una vez embutidas y bien atadas por los extremos se envuelven muy bien en paños finos sean nuevos o viejos, se les ciñe con cordeles fuertes bastante apretados y se ponen a cocer en una caldera durante 2 horas, se pinchan durante el cocimiento con una aguja fina a criterio de uno, sin que sea demasiadamente, se sacan de la caldera y se colocan en sitio fresco cubriéndose con un trapo fuerte para que sude.

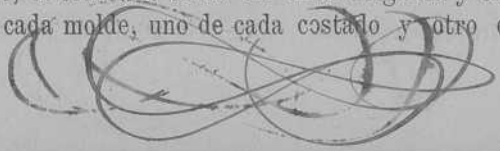
Hay otro procedimiento para cocerla, pero ya requiere más aparato y es para grandes fabricaciones, con esto es suficiente para cantidades pequeñas, y se puede presentar este artículo muy bien durando más de seis meses en perfecto estado, es muy bueno si hay proporción de ponerla en un cuarto ahumador o sitio caliente donde perciba el calor para que suelte la humedad del cocimiento.

Cabeza de Jabalí.

Esto se prepara de (clase corriente) los recortes de carnes si los hubiese, cabezas de cerdo sin papada, codillos, también es bueno carrilleras de buey por ser

barato y resulta muy magro, lenguas de cerdo saladas, esto si las hay, no lo precisa más que para la clase en fino, todo esto tiene que estar sometido a la salmuera por espacio de 4, 5 ó 6 días según el tamaño. a las cabezas se las da unos golpes para que perciban mejor la salmuera. una vez salado esto que ya mostrará un color rosa se cuece en un cacharro, según la cantidad que se quiera hacer, de kilos de carne salada y en concreto quedan por ejemplo 10 kilos a éstos 10 kilos que tenemos cocido se le agregan 2 kilos y 800 gramos de cortezas frescas o saladas de cerdo (estas tengase bien en cuenta deben ir cocidas con la carne a preparar, hasta que queden blanditas) se va observando durante el cocimiento los trozos de carne que primero están cocidos, para ir sacándolos de la caldera, lo mismo que las cortezas, pues hay bastante diferencia de unas carnes a otras lo mismo ocurre con las cortezas, no hay que dejar nada recocer, las cortezas se separan de la demás carne, y se pasan por la placa fina de la mortadela, que ya debemos tener, las cabezas. codillos y demás carne que tenemos aparte. se deshuesa muy bien, se cortan en trocitos pequeños lo que sea de peor clase, lo más magro y bonito se corta en trozos mayores para que al cortarlos a la hora del despacho, realce y lo gordo de las cabe-

zas y codillos disimule, esta carne, hecha trocitos, se le agregan las cortezas que tenemos molidas y se procede a sazonar, como es todo en salmuera no necesita sal. He de significar también que estas carnes, así como todas las que se cuezan para lo que fuese, deben llevar en el cocimiento muy buen aderezo, unas hojitas de laurel, pocas zanahorias, una cebolla terciada fresca, 6 gramos bayas de enebro, 6 clavos de especia, y otras hierbas a capricho que le den buen aroma, como ya tenemos la carne picada en trozos y las cortezas molidas se revuelve todo, se le agregan 5 gramos de pimienta negra molida por kilo, 3 de clavo molido por kilo, 4 de nuez moscada por kilo, se mezcla bien todo ello se coloca en un cazo, sartén o lo que sea y se pone a fuego no muy fuerte sin parar de revolverlo con un cucharón de madera paleta fuerte, etc., hasta que se vea que va uniendo la pasta (sin dejarlo pegar ni quemar) ya visto esto se coloca en los moldes que tendremos listos forrados de tocino por su interior, estos moldes serán de hojalatón fuerte, de un largo de 25 centímetros, 12 de ancho por la parte superior y 9 de ancho por el fondo, es decir que el molde tiene que formar una especie de media luna visto de frente, el tocino se corta en tiras delgadas y en tres para cada molde, uno de cada costado y otro en el



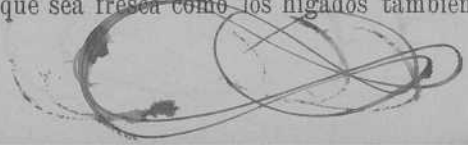
fondo, debe quedar siempre bien forrados los moldes sean para lo que fuesen estos moldes se llenan con la pasta que tenemos hecha apretándolo bien y se meten al horno de la cocina que esté bastante caliente durante 20 minutos, pasados estos, que ya estarán bien, pues como todo es cocido no necesita mucho tiempo, sino que calienten un poco, se sacan del horno y se prensan en sitio fresco colocándoles unas tablitas hechas á la medida pero siempre que entren por la concavidad del molde sino no prensarían, la presión que necesita es como una pesa de 5 kilos o piedra lo que sea para cada molde, se tienen en prensa lo menos 15 horas se procede a sacarlos de los moldes sumergiendo estos en agua caliente para que este calorcito los expulse del molde volviéndoles hacia abajo y dándoles unos golpecitos hasta que salgan, si no salen se les vuelve a meter, en agua otro poco, ya fuera, se les adorna con pan rallado y tostado, este se tiene preparado y se hace de la forma siguiente, rallese pan duro, con máquina o rallador, tamicese bien, luego se mete al horno cuidando no se queme, se le dan vueltas con frecuencia, también se puede dorar con una sartén en seco dándole muchas vueltas con una paletita de madera, esto lo hará un niño sin que tema le saldría mal.

Lenguas á la escarlata.

Tómense las lenguas que sean necesarias, limpias, procedase a desangrarlas como ya tengo indicado 6 horas, pinchense bien con la chaira, metanse a la salmuera, a los 6 días estarán listas para cocer se cuecen como tengo dicho con hierbas, se pelan, se dejan enfriar, después se envuelven bien en tiras de tocino como lo que se necesita para los moldes, se meten en tripas de buey (ciegos) se encallan durante 20 minutos a fuego no fuerte, se pinchan bastante y se pintan con anilina encarnada que tendremos a mano se dejan enfriar y listas para la venta, si por las humedades se pusieran mohosas, se las pasa un paño mojado en agua caliente, se las seca y luego se las dá una mano de aceite quedando con un brillo admirable.

Pastel de Foyegras.

Preparese, hígado de cerdo 2 kilos, de ternera 1 kilo, papada de cerdo 4 kilos, todo esto se corta en trocitos y se pica con una placa mediana, para luego pasarla por la fina, la papada de cerdo debe ir sin corteza y que sea fresca como los hígados también, esto



preparado se pica con una cebolla que tendremos de antemano bien refrita, en su jugo nada de aceite ni agua, esta operación se efectua en una sartén bien limpia, hasta que vaya dorándose un poco, sin que se queme, ya picado los hígados la papada con la cebolla por la placa fina, se agrega lo que indico. 850 gramos de harina fina, 6 gramos de pimienta blanca fina por kilo (inglesa) 25 grs. de sal por kilo, 4 grs. de canela por kilo, 2 grs. nuez moscada por kilo. Rom buena clase 40 gramos por 5 kilos de pasta, basándose en estas proporciones se puede hacer cantidades mayores o menores, se colocan en los moldes, ya bien hecha la pasta. estos deben ir forrados de tocino como todos, si se quiere trufar, se toma una lata de trufas, de cuarto peso, se abre, el caldo que contiene se esparce bien amasado con toda la anterior masa, las trufas se cortan en trozos pequeños y se desiminan por toda la pasta, y si se quiere se puede hacer un enrollado de tocino, como lo de los moldes y se mete dentro de los moldes cuando estén a medio llenar. estos enrollados deben ir con parte de pasta que ya tenemos hecha colocando las trufas en medio de la pasta para que al cortar resulte que la trufa se vea entre el enrollado y la pasta, haciendo una vista muy agradable. Los moldes deben estar al horno no menos de 2 horas procu-

rando no los arrebate el fuego, no hay que fiarse el que demuestren estar ya listo por el dorado o quemado que muestren, esto suele engañar, para mayor seguridad, lo más más práctico es cuando haya dudas, lo mejor es probar con una aguja larga de medias, introducirla en el molde hasta el fondo, si al sacarla y colocada en la muñeca está fría es que no está, si quema se pueden retirar del horno, prensarlo con las tapas hasta el día siguiente, quedando listo para la venta, se envuelve con papel de estaño por ser lo más fresco para conservarlo.

Jamón en dulce.

Se prepara de piernas de cerdo en fresco o de jamones curados o semicurados según mejor convenga, es de más utilidad hacerlo de pierna fresca, tómese una pierna no muy grande y que tenga 8 centímetros de gordo por igual lo más posible, se pone como ya tengo dicho 6 horas en agua de sal, retirado ya de esta se pincha muy bien con la chaira y se mete en la salmuera durante seis días, para probar si esta ya bastante salado y tomado el color se le da un pequeño corte por la parte más dura o sea entre la tapa y la contra tapa, sino está encarnado es necesario dejarlo

uno o dos días más, si la pieza en fresco es muy grande, se utiliza solamente la tapa y contra tapa y una pequeña parte de la cadera de forma que resulte lo más redondo posible.

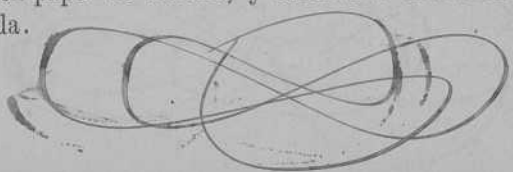
He de advertir que esto va á la salmuera bien deshuesado, siendo pierna entera se saca la caña sin abrir y se les mete un puñadito de sal y nitro en el hueco que deja, ya listos para cocerse se envuelven bien apretados en un paño fuerte de lienzo, se atan por los dos extremos muy bien, seguidamente se les lía con un cordel de cáñamo fuerte que vayan bastante juntas las vueltas y bien apretado, cociéndose por espacio de 2 horas a fuego bastante fuerte que se notará cuando los cordeles se aflojan, una vez esto se sacan y se desatan rápidamente, se les hecha unos puñados de azúcar por los huecos y se mete en los mismos una hoja de cola de pescado o gelatina, se vuelven a enrollar en la forma que en crudo y se prensan seguidamente, antes que se enfrien con pesas, piedra, etc., al día siguiente ya que estén bien fríos, se desatan, se les rocia azúcar blanca molida por la parte gorda, para esto hay que tener una plancha candente que se pasará por la superficie gorda solamente y con mucho cuidado de que no se chamusque sino que vaya quedando color de caramelo, aconsejo que en el cocimiento

se use poca agua lo menos posible, el vino blanco que sea necesario medio litro por pieza, hierbas olorosas como tengo indicado para todos los cocimientos, resultará un jamón exquisito, para jamones á media curación, curados, blandos y con algún otro defecto, estos se deshuesan, se les quita la punta y los codillos, la piel no, se limpia bien de teces, se pone un recipiente con 200 gramos de nitro por pieza durante 36 horas y solo cubiertos de agua, después de verificada esta operación se dejan escurrir un rato y se les vuelve á meter en agua durante 12 horas, con 300 gramos de azúcar morena, con el fin de desvanecer el mal sabor que el nitro dá a las carnes, y creo oportuno indicar que de esto no se debe abusar toda vez que dá mal paladar y es también nocivo en cantidad desproporcionada, sacado ya de este líquido se enjuga un poco y se procede a cocerlo, haciendo todo como el fresco solo que aquí después de prensado se le quita la corteza y se le iguala el tocino recortando por donde haya mucho, se dora teniéndolo listo para la venta.

Pastel de ave trufado.

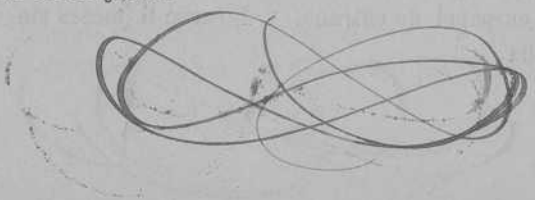
Tómese en cuenta la proporción según las cantidades que se quieran hacer, ejemplo para fabricar dos

moldes de a dos kilos—son 4 kilos—2 kilos de carne magra y limpia de cerdo. 1 kilo de falda de ternera de leche, todo esto que pase por la placa fina de 2 veces picándose junto, para esto tenemos preparado, cocido 300 grs. de lomo de tira, será muy blanquito, también cocido 200 grs. de lengua, magro o lo que sea pero que este muy encarnado por estar en salmuera, estos dos cocimientos se cortan en trocitos, pequeños cuadrados, que resultarán unos blancos y otros encarnados, se agregan al picado anterior, 200 gramos de tocino duro, salado cortado en cuadritos más pequeños, 150 gramos de harina fina de trigo, 125 gramos de vino generoso bueno, no de color, 5 gramos por kilo de pimienta blanca molida, 3 gramos por kilo de canela, 2 gramos por kilo de nuez moscada, 2 huevos bien batidos se van agregando, las trufas se emplean en la misma forma que en el foyegras a capricho o desiminadas o enrolladas en tocino en medio de la pasta pero esto debe siempre ir trufado, los moldes se tienen forrados de tocino como todo lo que vaya en ellos, se meten al horno se hacen las pruebas ante dichas, se prensa con las tablitas, se sacan, se envuelven en papel de estraño, y durarán 6 meses sin que pierda.



Pastel de Liebre.

Para un molde de 2 kilos o lo que se quiera se pica, pasado por la placa fina 1 kilo de carne de cerdo y lo mismo puede ser de vaca o ternera, 300 grs. de ternera de brazuelo cocido, como todos los cocidos con hierbas, 150 grs. de harina, 5 grs. de nuez moscada por kilo, 4 de pimienta negra molida, 2 grs. bayas de enebro por kilo todo, 200 grs. de tocino cortado en trocitos como para el pastel de ave, unos 100 grs. de carne de salmuera colorada cocida y bien picada en trozos pequeños, todo esto junto se la agrega un vaso de vino de lo que suele valer 10 céntimos, este vino que sea tinto de lo más negro que pueda haber, se mete al horno dos horas, como lo demás se prensa como todo, y se envuelve en papel de estaño para su presentación, hay que fijarse que los trozos de ternera cocidos que indico sean cortados en forma que simulen pedazos de pierna de liebre o sea no muy pequeño y desde luego que esto quede hecho una buena pasta en conjunto.



Pastel de Italia.

Este se hace en la misma forma que el foyegras solo que no lleva trufas y en lugar de Rom lleva vino blanco, con la misma pasta, hacemos salchichón de paté este va embutido en tripa gorda, cular de cerdo, y se cuece en agua como si fuesen morcillas por espacio de 80 minutos picándoles con frecuencia, sin dejar que el fuego lo arrebate.

Cripinetas.

Esta es una pasta como la salchicha blanca, picado con una placa mediana, se sazona con un poco de vino blanco se hacen montoncitos como de 125 grs. se les agrega unos trocitos de trufas siempre por la superficie, se envuelven en un pedazo de redaño de cerdo u tela llamada vulgarmente, siempre procurando poner las trufas lo más visibles posible haciendo con esto, una figura como una tortita, esto se vende en crudo, y se aconseja se cueza al horno.

Salchichón de Lyón.

Esto es la misma pasta que la mortadela, no tiene más diferencia que se le suprime la pimienta en grano, y los trozos de tocino son cortados muy pequeñitos, esto va embutido en tripa culár de cerdo y cocido a fuego lento procurando no reviente, a criterio, se saca del cocimiento y se pone a sudar para el día siguiente, que estará ya listo para la venta (tamaños de Salchichón de Vich.)

Morcilla Berlinesa.

Se cuecen lenguas saladas de cerdo nitradas en salmuera o en seco, para dos kilos, 1 kilo de lengua en crudo, 300 grs. cortezas de cerdo cocidas y picadas por la placa fina, 300 grs. de tocino salado y cortado en trocitos como para la mortadela, 200 grs. de harina fina de trigo, 400 grs. de sangre (saldrá un poco más) fresca de cerdo, vale lo mismo de ternera etc., la lengua después de bien cocida, se corta en trocitos no muy pequeños para que sea visible al cortarse, si hay trocitos de magro en salmuera se pueden aprovechar y poner menos cantidad de lengua entiéndase bien

que esto va cocido, todo junto ya lo mezclamos muy bien y agregamos 25 grs. de sal fina (téngase en cuenta siempre lo que se elabora salado) 10 grs. de pimienta negra molida, 8 de nuez moscada molida, 8 bayas de enebro molidas, 6 de canela molida, todo esto ya bien mezclado se embute en tripa ancha de buey quedando muy bien apretado, se pone a cocer a fuego de morcillas, pinchándolo pasados 25 minutos estará listo, se saca y se coloca en sitio fresco, para el día siguiente está bastante consistente para poderse cortar, esto no se prensa.

Gelatina de lengua.

Esta se prepara del modo siguiente, tómense 3 kilos de cortezas de cerdo frescas preferible que saladas muy bien raspadas y lavadas en varias aguas calientes hasta que se vean que sueltan agua clara, tres patas de ternera muy limpias también, se ponen a cocer todo junto o fuego fuerte, estando bien cubiertas de agua y que cueza hasta que quede completamente deshecho, si se ve que se consume el líquido, se le agrega más agua, esta que sea hirviendo, el fin es obtener un líquido que llamamos gelatina, se prueba en una tacita poca cantidad que ponemos a enfriar

para ver si esto está bastante duro, si vemos que esto queda algo blando, agregamos unas hojas de cola de pescado hasta obtener una gelatina bastante consistente, ya efectuado esto se procede a clarificarla, para este fin, se pone a fuego bastante fuerte con el fin de evolucione, se agrega 2 claras de huevo batidas un decilitro de sangre fresca, según vá evolucionando (hirviendo) se va quitando con una espumadera todo lo que sube á la superficie, hasta que observamos que ya el líquido queda bastante claro, una vez esto se retira del fuego y se deja enfriar en sitio fresco hasta ver si quedó lo suficiente consistente, en caso de que fuese lo contrario (que lo dudo) se le agrega más cola de pescado 3 á 4 hojas, las cortezas y carne que sueltan las patas que tenemos muy recocido, se pican por placa molida y se aplican a otras cosas que lo llevan, sino se dejan para otro día, téngase en cuenta que hay que separar de antemano los restos de cortezas y patas y quede el líquido solo, para darle color cuando se está disolviendo, al día siguiente de hecha se le agrega 100 gramos de azúcar que se quemará en un pequeño cacharro, operación que se hace ya cuando esté la gelatina bien disuelta o caliente y tomará un color de caramelo muy bonito, la operación de la gelatina ya está hecha, tenemos 2 kilos de lenguas de

cerdo cocidas, saladas se cortan en trozos grandes, se colocan en un molde que ya tendremos preparado y forrado de tiras de tocino, esto debe quedar bastante apretado con el fin de que no queden huecos muy grandes y sobresalga demasiado la gelatina es decir que resulte una mezcla uniforme, se llena de gelatina que estará caliente, se mete al horno con el fin de que penetre bien por entre la carne y no queden huecos, a los 20 minutos se saca y se pone a enfriar en sitio fresco sin prensar, como esto las especias las lleva en el cocimiento, hay que aderezar lo más posible el caldo inclusive con vino generoso, se saca de los moldes como los demás se envuelve en papel de estaño y tendremos un trabajo envidiable.

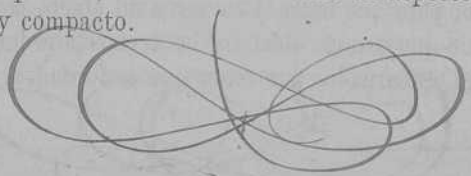
Gelatina de lomo.

Es el mismo procedimiento que la de lengua, este es un trozo de tira fresca de lomo cocida con sus aromas que llegue todo lo largo del molde, se rellena hasta dejarlo completo con trozos de magro o lomo cocido, para que haga al cortarse un efecto bonito por el lomo que estará blanco y los trozos alrederores de colores encarnados por tener que ser salados, se pro-

cede a enfriarlo lo mismo que lo anterior y listo para la venta.

Jamón de Strasburgo.

Este tiene que ser de una pieza de pierna de cerdo fresca o sea babilla, procurando sea bastante grande, esta se somete a la salmuera, pinchándola como el jamón en dulce, después de 5 días de salmuera se cuece con hierbas olorosas, como todo, mejor posible, se deja enfriar; se le rolla tocino hasta recubrirlo bien, se mete en tripa ancha de buey, sino en vejiga se amarra muy bien con cuerda, tramilla no muy delgada, y se encalla lo mismo que las lenguas, hasta que la tripa haya cogido consistencia, en caliente se le pasa unos polvos negros o pardos (que venden en la droguería) simulando que esta ahumado, luego se ponen en un sitio caliente para que seque, ya seco se le pasa una mano de aceite y quedará con un brillo superior, ya esta listo para la venta, mostrando sus cinturas del atado, que será quitado antes de exponerlo al público, se notará al cortarlo un aspecto muy bonito y compacto.



Aves trufadas.

Estas pueden ser pavos, gallos, gallinas, se matan como es consiguiente, se pelan procurando no sean despellegadas, se abren por el lomo con un cuchillo muy fino, especie de bisturí; se sacan todos los huesos con la menor carne posible, ya que lo tenemos deshuesado, que forma una bolsa, se le rocía un poco de sal molida por el interior, dejándolo de preferencia para el día siguiente, luego se rellena con un preparado de lo mismo que el de ave trufado que ya está bien entendido, se le puede añadir a capricho un par ó tres huevos cocidos duros, se rellena de esta pasta todo muy bien lo más apretado que se pueda se cose la avertura quedando la pieza bien rellena, se cuece durante 90 minutos (según sea la pieza) ó más tiempo siempre comprendiendo no quede crudo, se envuelve en un trapo, antes de cocerlo se lía, ya cocido se prensa con un peso no muy fuerte que se aplaste, al día siguiente, se quita de la prensa, se le sacan las coseduras, se le adorna con las plumas que debemos tener separadas, las dos alas cortadas por la última vertebra, la cola, el pescuezo, que todo lo dejamos en crudo de antemano, esto se adhiere clavado con estaquillas

de madera quedando colocado como si estuvieran al natural, lo mismo valen alambres, procurando colocarlos en sus sitios que correspondan y con las menores plumas posibles con el fin de no obstruir la vista que ofrece, la pieza trabajada, se puede adornar con gelatina de colores que esta una vez que ya sabemos hacer gelatina en pequeñas cantidades, podemos poner a calentar cantidades para agregar colores diversos (siempre vegetales) y dejada endurecer se saca de sus pequeños pocillos, pues esta cantidad así lo requiere, y se ponen trocitos cortados, los que más lucimiento tengan se colocan enteros y los retacitos que nos quedan ya de varios colores se pican todos juntos y se esparcen por encima, como serán varios colores ofrece un aspecto muy caprichoso.

BIBLIOTECA PROVINCIAL
BURGOS