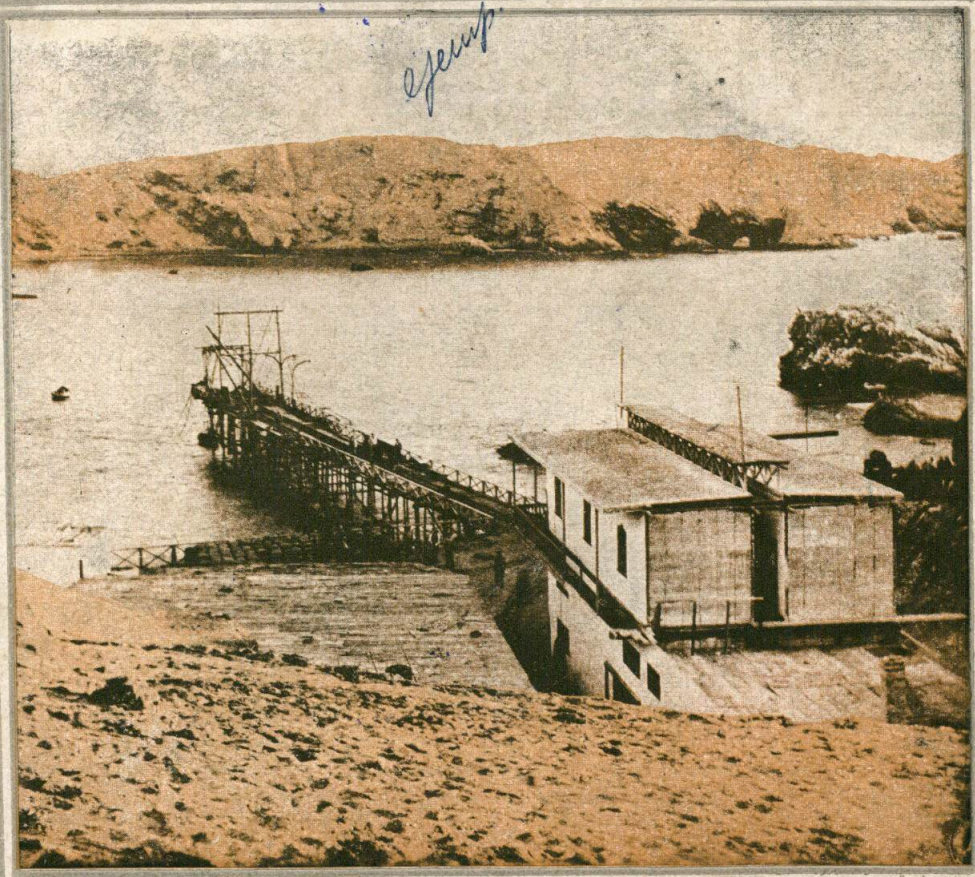


BOLETIN



ejemp. unico



DE LA
 COMPAÑIA ADMINISTRADORA
 DEL GUANO

Unico ejemplar de la Biblioteca de la Universidad de Lima

BOLETIN DE LA COMPAÑIA ADMINISTRADORA DEL GUANO

Vol. XVII.—No. 8.

Agosto 1941.

Sumario.

PORTADA.

Muelle y casa de empleados en la isla Chincha Centro.

AGRICULTURA.

Estudios de correlación entre la variación del rendimiento del algodónero y la variación de la temperatura y de la lluvia durante su período vegetativo.

FOR ALFONSO CONTRERAS ARIAS Pág. 309

PESQUERIA.

Método para el salado en seco de los pescados. Recetas para cocinarlos y „ 326

Métodos para el ahumado. Recetas para cocinarlos.
POR NORMAN D. JARVIS „ 334

ESTADISTICAS „ 341

LEYES Y RESOLUCIONES „ 343

COMPAÑIA ADMINISTRADORA DEL GUANO.

Balance al 30 de junio de 1941 „ 344

Este BOLETIN es publicado MENSUALMENTE por la COMPAÑIA ADMINISTRADORA DEL GUANO.

Su objeto principal es DIFUNDIR Y VULGARIZAR LOS PRINCIPIOS QUE DEBEN REGIR EL ABONAMIENTO de los suelos.

Su distribución es GRATUITA entre TODOS LOS AGRICULTORES DEL PAIS.

Por el carácter GRATUITO de su distribución y el hecho de ser LEIDO por la MAYORIA DE LOS AGRICULTORES DEL PAIS, ofrece condiciones excepcionales para la PROPAGANDA COMERCIAL por medio de AVISOS publicados en él.

Las personas que se interesen en recibir este BOLETIN o deseen obtener informaciones sobre PUBLICIDAD en él, deben dirigirse a su ADMINISTRADOR, al TELEFONO No. 31192

PESQUERIA

Método para el salado en seco de los pescados en los estados del sur, con recetas para cocinarlos.

POR NORMAN D. JARVIS,

Miembro Tecnólogo del Departamento de Pesca, de Washington, D. C. Estados Unidos de Norte América

Introducción.

SE ha experimentado mucho trabajo en el salado del pescado en los Estados del Sur. Los métodos que se han seguido comercialmente en otras regiones, no han dado un producto de buena calidad, y las instrucciones dadas en general para el salado de pequeñas cantidades o para la conservación a domicilio del pescado, no siempre han sido satisfactorias. De vez en cuando se han presentado dificultades en cuanto a la preservación, el almacenaje y la manipulación, que no se han presentado en otros lugares. Me he dado cuenta de que los métodos y las informaciones disponibles no nos ayudan en cuanto a los Estados del Sur, la Oficina de Pesquería ha llevado a cabo extensas investigaciones sobre los varios factores que afectan el salado del pescado en los climas cálidos, y ha fomentado un método para el salado que se adapta en especial a tales condiciones. Por éste método es posible preparar pescado salado de superior calidad que ha sido probado por varios ensayos prácticos durante cierto período de tiempo. Se podrá aplicar para el salado de lotes pequeños de pescado, a domicilio o se puede aplicar a fines comerciales.

Bosquejo.

Si se hacen esfuerzos para conservar el pescado por medio del "encurtido" o su preservación en salmuera, en un clima cálido, el producto se pondrá ya sea "mohoso" y agrio, deteriorándose en poco tiempo, o si la calidad es buena en un principio, el pescado pronto se malogrará. La mejor manera de envasar el pescado en ésta región es por medio del "salado en seco". Es ésta una combinación de salado y secado. Si se manejan los pescados con cuidado, y se siguen las instrucciones exactamente, se podrá producir un producto de alta calidad que no se malogrará tan pronto como el pescado salado que se prepara actualmente. Pero si no se siguen las instrucciones, es inútil esperar mucho.

En primer lugar los pescados deben estar absolutamente frescos. No trate de ahorrar con los pescados que estén pasados, salándolos. Se deben sangrar los pescados tan pronto se les coja, para escurrirles toda la sangre posible. La sangre se descompone con mucha más facilidad y rapidez que la carne. El pescado se conserva durante mayor tiempo si no se extiende la sangre por la carne. Deben limpiarse bien, lo más pronto como sea posi-

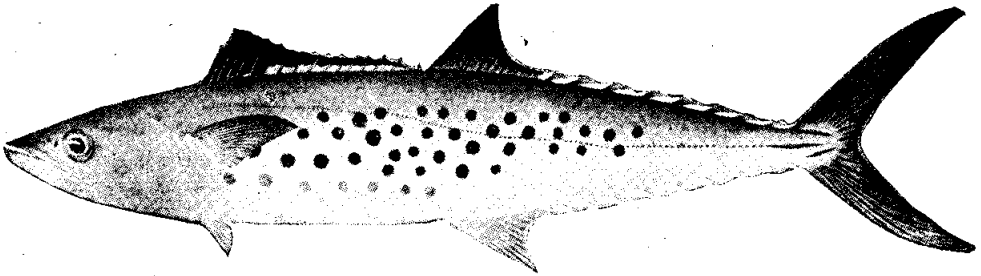
El índice de prosperidad de una agricultura es su consumo de abonos.

ble. No se debe maltratar el pescado al sacarlo de la red o mientras esté en el bote. Si se les amontona, se les pisotea o se les pincha ásperamente, serán de inferior calidad y se malograrán con más facilidad que lo que lo harían si se les trata de otra manera. No se debe dejar el pescado bajo los rayos directos del sol en un bote descubierto. Se les debe tapar con un encerado.

La liza y la caballa son los mejores peces para el salado en seco, por muchas razones, unas cuantas de ellas son: se les parte con más facilidad, la pérdida en peso es menor al partirlas y limpiarlas; son dos de las variedades más comunes de los peces sureños, y se les obtiene con mayor

sée. Al dividir la caballa y otros peces gordos, se corta el espinazo casi hasta la cola, donde se quiebra. Al limpiarlas, quítese todo vestigio de sangre de debajo del espinazo, lo mismo que todo el pellejo negro. Se debe emplear una escobilla de alambre para remover la sangre. El "pellejo negro" se quita mejor con un pedazo de lona o arpillera. Si se deja la cabeza, quítese toda traza de las agallas. Toda la limpieza debe hacerse completamente y con cuidado.

Cuando estén bien limpias las lizas o las caballas deben enjuagarse, después se les coloca en una batea con una salmuera lijera (2 libras de sal por 5 galones de agua), se debe dejar remojar el pescado



Sierra, *Scomberomorus Sierra* (Jordan y Starks).

facilidad y baratura. Utilizando este bosquejo como guía, no obstante, se podrá conservar con éxito muchas otras variedades de pescado, tales como el mero, el sargo, el arenque de río, la mojarilla, el roncadador, etc. con el producto resultante, de buena calidad.

Se deben abrir la mayoría de los pescados por la espalda, un poco arriba del espinazo, teniendo cuidado de no dejar nada de carne sobre él. Los pescados se cortan así como la caballa. Es decir, deben quedar echados en un solo pedazo dejándoles el espinazo. Cuando se hala el cuchillo hacia la cola, no debe traspasar el pellejo, de modo que el pescado quedará en dos partes cerca de la cola. Se puede quitarles la cabeza o nó, según se de-

en ella durante 30 minutos. El objeto principal de poner el pescado en salmuera, es para quitarle todo vestigio de sangre de la carne cortada. La salmuera también "corta" la babaza y es mejor para el lavado que el agua. Nunca debe emplearse agua de mar de los alrededores de una planta de envasado, de un muelle o cerca de las playas. Es seguro que esté contaminada y aumenta el peligro del deterioro del pescado.

Ráspese con un cuchillo debajo del espinazo y después longitudinalmente por la carne al otro lado. Después que se ha remojado el pescado durante 30 minutos, sáquelos teniendo cuidado de que cada uno esté bien limpio. Déjelos escurrir por

Procure Ud. que el guano aplicado sea utilizado, en lo posible, por la planta cultivada. Reduzca al mínimo las pérdidas en el aire, el agua de irrigación y las malezas.

15 minutos. Si se salan inmediatamente, la humedad excedente requerirá más sal.

Empléese sal molida "bien fina". La sal corriente marina tiende a hacer que la carne se ponga roja. La sal entera no es tan buena como la sal molida. Vacéese la sal en un cajón poco profundo que tenga más o menos 2 piés cuadrados. Espolvóreese cada pescado con ésta sal, dándole vueltas 2 o 3 veces y refriéguese sal en los cortes. Recójase el pescado con toda la sal que se le pegue. Espársase una capa delgada de sal en el fondo de la batea o del cajón que se utiliza para salar. Después colóquese el pescado en capas parejas, con la parte de la carne hacia arriba. Tenga cuidado de que ninguno de los pedazos de pescado se toquen sin tener sal entre ellos. Echese un poco de sal encima. Continúe así hasta que esté todo el pescado en la sal. Cada capa debe colocarse en ángulo recto a la capa anterior. La capa superior debe machucarse para mantener el pescado hundido en cualquiera salmuera que se haya formado. La capa superior también debe colocarse con el pellejo hacia arriba. Empléese más o menos una parte de sal por 3 de pescado.

La ramada para el salado debe tener bastante luz, estar abierta, ventilada y lo más fresca como sea posible. En 36 horas poco más o menos, la caballa habrá absorbido suficiente sal para los fines de su conservación. La liza debe dejarse en la sal durante 48 horas. Después sáquense los pescados de la sal y escobíllelos en una salmuera de la misma proporción que la que se emplea para limpiarlos y quitarles todo exceso de sal y tierra. En la parte superior no debe haber rastro alguno de sal, visible. Después de dejarlos escurrir de 15 a 20 minutos, estarán listos para colgarlos en las perchas de secar. Son estos marcos de madera cubiertos con tejido de alambre de gallinero y sostenidas sobre patas a 3 o 4 piés de elevación.

Las perchas de secar se colocarán sobre el suelo seco, de preferencia cubierto con

cascajo. Si se lleva a cabo el secado bajo los rayos directos del sol, la oxidación o el moho comenzará inmediatamente. Pero si se pone el pescado en un lugar con sombra y donde corra el aire, se secarán bien y tomarán un color claro. Por esta razón el secado se efectuará mejor en la sombra debajo de un techo y sin paredes, situado de tal manera que correrá sobre el pescado una corriente de aire lo más fuerte como sea posible. El pescado se coloca con la parte del pellejo hacia abajo y se le voltea 3 o 4 veces el primer día.

Se recoje el pescado y se le coloca bajo cubierta de noche, para evitar el que se dañe debido a la humedad. Si se le deja esparcido al aire libre de noche, se pondrá amargo y se le formará moho. El tiempo requerido para el secado, depende de las condiciones atmosféricas que rijen durante el período de secado, y del tamaño del pescado qué se está conservando. El período exacto debe determinarse por la persona que está preservando el pescado.

Para la liza, debe ser de 4 días en promedio; la caballa requiere 5 días. Cuanto más se seque el pescado, habrá menos peligro de que se ponga rojo o que se mohosée. Cuando su superficie parezca dura y seca, y si se puede hundir el dedo pulgar en la parte gruesa de la carne sin dejar huella, se podrá considerarla como suficientemente conservada.

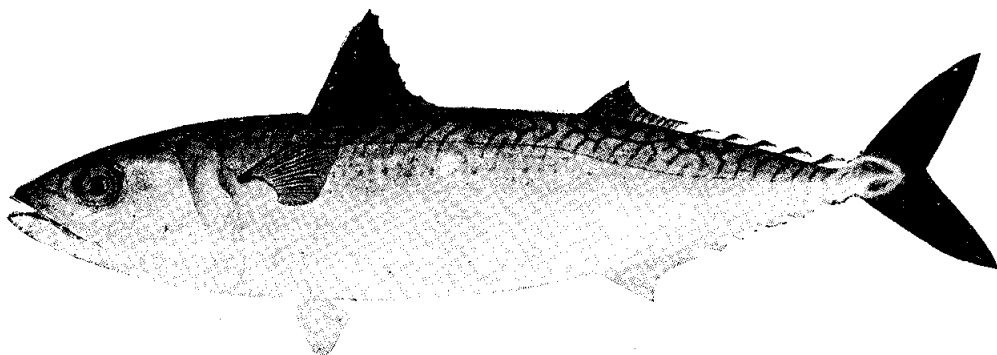
Cuando el tiempo no permita el secado al aire libre, o en aquellos climas demasiado húmedos para este tratamiento, se podrá emplear el método siguiente. Cuando estén los pescados bien "traspasados" o que hayan absorbido la suficiente sal para los fines de su conservación, se les debe sacar de la sal, escobillarlos en salmuera y después arrumarlos con la parte carnosa hacia abajo. Estas rumas se deben aprisionar bien para exprimirles toda la humedad posible. Después de estar de 10 a 18 horas enrumados se debe reempacarlos en sal seca con un peso encima, y almacenarlos en un lugar fresco y seco.

El almacenamiento del guano de un año para otro produce pérdidas de importancia en su contenido de nitrógeno, disminuyendo en forma apreciable su poder fertilizante.

Almacénese el pescado en capas de madera forradas con papel encerado. Desparrámese un poco de sal seca entre cada capa de pescado, más o menos una libra de sal por diez libras de pescado. Guárdelos en un lugar lo más seco y fresco como sea posible. Si es que aparecen señales de oxidación o moho, ráspese el pescado en una salmuera y sáquese al aire libre durante uno o dos días.

El enrojecimiento del pescado salado es una forma de deterioro bacteriológico ocasionado por la sal que se ha empleado en la preservación. Contrario a la creencia general, la sal no es un antiséptico en el sentido estricto de la palabra, y hay

do el esfuerzo posible para mantener el equipo de salado, limpio, el empleo de la sal esterilizada u otras precauciones serán inútiles, pues el pescado se puede contaminar debido al equipo poco limpio. Después de su preservación, se debe almacenar el pescado en el lugar más fresco posible, pues la bacteria enrojecedora de la sal se desarrolla mejor a una temperatura cálida. A los primeros síntomas de enrojecimiento se debe trasladar el pescado, lavarlo bien en una salmuera pura de sal secarlo cuidadosamente durante algunas horas, y reembalarlos con una capa delgada de sal seca entre cada capa de pescado, empleando de 10 a 15 libras de



Caballa, *Scomber-Japonicus*. (Houttuyn).

ciertas clases de bacterias que viven y se desarrollan en un medio salado. La sal más propensa a contaminarse, es la que se obtiene por la evaporación del agua salada. Muchas clases de sal que se emplean extensamente en la preservación del pescado están propensas a dicha contaminación. Al salar el pescado debe hacerse todo el esfuerzo posible de emplear una sal tan pura y de alta calidad como sea posible. Se aconseja calentar y hornear la sal antes de emplearla. Sin embargo, si apareciese el enrojecimiento en alguna época, todas las mesas y otro equipo que se emplean para el salado, deben desinfectarse completamente. A no ser que se haga to-

sal por 100 libras de pescado. El enrojecimiento tendrá la tendencia a aparecer con más facilidad en los pescados guardados en salmuera y que se depositen en un lugar caluroso. Se conservará en buena condición durante mayor tiempo si se embala en sal seca y se guarda en un cuarto de almacenaje lo más fresco como sea posible.

El agua que se emplea en la planta, ya sea para el lavado del pescado, para hacer la salmuera para remojar la sangre, la limpieza de las bateas u otro equipo,

CONVIENE A UD. avisar en esta Revista, pues la intensa propaganda de su aviso en toda la República, le será beneficioso.

debe ser lo más puro posible; en otras palabras, agua potable. El agua salada no sirve para emplearla en una planta de conservación por la sencilla razón de que está propensa a que se contamine en las cercanías de los muelles y de la planta misma. Las salmueras deben utilizarse inmediatamente, y no dejarlas estancadas. Se deben hacer las salmueras nuevas diariamente.

Si es que no se ha sobre-salado los pescados, se les podrá refrescar enjuagándolos en varias aguas frías de la noche a la mañana o remojarlos durante 8 a 48 horas según el gusto, y ello bastará. Pero si se desea mayor frescoso, se les debe sancochar, es decir, ponerlos en agua fría que los cubra, hasta que empiece a hervir el agua. Después se dejan cocer a fuego lento, pues hervirlos tiende a endurecer la carne. El tratamiento puede completarse por cualquier método de cocido conveniente para el pescado salado, tal como asado, frito, horneado en leche o crema, cocido a fuego lento, etc. Por lo general, el pescado necesita más remojo para los primeros dos métodos de cocido que se enumeran más adelante, que para aquellos que requieren leche u otras combinaciones que tiende a hacer desaparecer el exceso de sabor salado.

Poniendo el pescado con la parte carnosa sobre morillos de asador, el refrescamiento se realizará mucho más ligero que sobre una superficie plana. El agua corriente igualmente acelerará el tratamiento y ahorrará la necesidad de cambiarla.

La Liza Salada, Asada.

Quitense todas las escamas, lave y coloque el pescado con la parte carnosa hacia abajo sobre un morillo de asar, en una cacerola de agua fría durante 8 a 12 horas, o más si fuese necesario. Se refresca el pescado con mayor rapidez cuando está en esta posición. Escúrrase. Acéitese

el pescado a ambos lados, y después el morillo, y ásese por 5 a 6 minutos por cada lado. Sazónese con pimienta después, écheles mantequilla y sívalos calientes.

Si se refrescan en agua corriente, el tiempo puede reducirse a las 2/3 partes, más o menos, y se le quitará la mayor parte de sal.

Caballa Salada, Sancochada.

Límpiese y refréscuese en agua fría, durante toda la noche y más si fuera necesario. Póngase el pescado en una cacerola honda, cúbrase con agua fría y déjese calentar lentamente. Por lo menos, una hora. No deje que hierva. Cuando haya alcanzado la temperatura de ebullición, bájese la llama y déjelo cocer a fuego lento durante otra hora, hasta que se haya ablandado. Espúmese. Póngase en una fuente y sírvase con papas cocidas manteculladas, o con una salsa de huevo.

Caballa Asada en Leche.

Se podrá emplear las siguientes proporciones, por 1 libra de pescado, que ha sido refrescado, empléese

- 1 Taza llena de leche.
- 2 Cucharaditas de mantequilla, pimentón y pimienta blanca.

Vacéese la leche sobre el pescado que ha sido colocado con el pellejo para abajo, en una cacerola de hierro. Pre-calíentese el horno por 10 minutos. Cuando haya llegado la temperatura a 450°F. métese el pescado y hornéese hasta que solo quede muy poco líquido. Sáque el pescado y póngalo sobre una fuente, agréguese mantequilla al líquido y vacéese sobre el pescado. Rocéese con el pimentón.

Pescado Salado en Escamas a la Crema.

1 1/2 tazas de escamas frías de pescado cocidas.

El guano no es sólo un abono de aplicación industrial. También lo es de uso doméstico para los jardines, huertas y plantas en macetas. Solicite los saquitos de abono preparado para ese objeto.

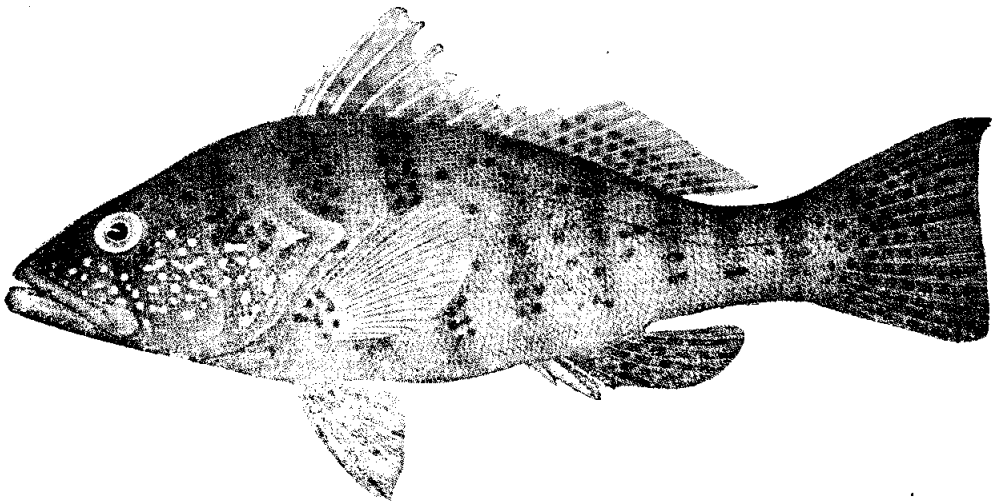
2 tazas llenas de leche.
 4 cucharadas de grasa.
 4 cucharadas de harina.
 1/2 cucharadita de polvos de Curry.
 1/2 cucharadita de salsa inglesa (Lea & Perrins).
 Pimienta a gusto.

Hágase una salsa cremosa de la grasa, harina y el líquido. Cuando esté suave, agréguese la sazón y mézclese bien. Agréguese el pescado en escamas. Calientese bien. Sírvese sobre tostadas, frituras o en tazuelas. Las rajas de pimentón hacen un buen aderezo.

camado, la leche, el arroz, la mantquilla y la sazón. Mézclese bien. Envuélvanse con cuidado en las claras de huevo bien batidas. Vacéese en un asador bien engrasado, el cual colocado en una cacerola de agua caliente, se asa durante tres cuartos de hora a 350°F. en un horno moderado. Sírvese con una salsa gustosa de tomates.

Guisado de Liza Salada.

5 Lizas saladas, de tamaño mediano.
 5 Papas.
 6 Cebollas medianas.



Cabrilla, *Paralabrax-Callaensis*. (Starks).

Soufflé de Caballa Salada.

2 tazas de arroz cocido.
 2 tazas de leche.
 2/3 tazas de pescado salado en escamas, cocido.
 2 huevos, las yemas y las claras se baten por separado.
 2 cucharadas de grasa.
 Pimienta y pimentón a gusto.
 Bátase las yemas hasta que tengan el color del limón. Agréguese el pescado es-

6 Cucharadas de mantquilla o grasa blanca de tocino.

Refrésquese el pescado a gusto. Quítense las espinas y el pellejo. Córtese en lonjas. Colóquelas en una cacerola de agua fría y déjelas cocer a fuego lento hasta que hiervan. No las deje hervir sino que se sancochen. Cuando yá estén casi cocidas, agréguese las papas que previamente han sido peladas y cortadas en dados. Cocínese hasta que las papas estén blan-

No mezcle nunca su guano con cenizas, escorias Thomas o cualquiera otra sustancia que contenga cal.

das. Mientras tanto, córtense las cebollas en rebanadas y dórelas en mantequilla o grasa hasta que estén blandas. Escúrrase el pescado y las papas. Combine en una fuente de asar (asadera) el pescado, las papas, las cebollas fritas y la grasa, de modo que todo esté bien mezclado. Caliéntese hasta que los sabores estén bien mezclados. Sírvasse con cualquiera sazón.

Quesadillas de Caballa Salada.

2 Tazas de caballa en escamas cocida, fría.

1 Taza de salsa blanca mediana que ha sido sazonada.

2/3 Taza de queso americano picante.

Mézclense bien los ingredientes antes mencionados y póngalos en tazuelas engrasadas. Espolvoréese con migas de pan aceitadas y dórese en un horno moderado durante 15 minutos más o menos.

Sírvasse caliente.

Guiso de Pescado Salado.

2 Tazas de pescado salado en escamas, frío.

1 Cebolla grande bien picada.

3 Tazas de papas cocidas cortadas en dados.

3 Cucharadas de gordo de tocino.

1/2 Taza de agua o (fish stock) caldo de pescado.

Pimienta a gusto.

Ajos y clavos de comer bien molidos.

Póngase el gordo del tocino en una cacerola pequeña, agréguese los ingredientes yá mezclados, el pescado, las papas, las cebollas y la pimienta. Echele un poco de líquido. Póngase en un fuego lento, moviéndolo constantemente, haciendo que se dore el guiso hacia el final del cocido.

Croquetas de Pescado Salado.

1 Liza o caballa salada, refrescada.

6 Papas medianas, cortadas en dados.

1 Huevo.

1 Cucharadita de salsa inglesa (Lea & Perrins).

1 Cucharada de mantequilla.

Pimienta blanca.

Migas de pan.

Despelleje y deshuese el pescado refrescado. córtese en tiras y cocíñese hasta que esté blando. Cocíñese las papas. Cuando estén blandas, cuélese y amázese el pescado y las papas, agréguese mantequilla y la sazón. Agréguese un huevo bien ba-

PEDRO A. AIZCORBE CALLAO.

Dirección Cablegráfica PAIZCORBE.

PROVEEDOR NAVAL.

IMPORTACION Y EXPORTACION.

DESPACHOS DE ADUANA, EMBARQUES, etc.

Grau 250-256 - Teléfono 90391 - Apartado 4.

AUMENTE SU EXITO comercial, avisando en esta Revista de extensa circulación.

tido y fórmense croquetas, Sáltelas o fríalas en bastante grasa a 390°F. Escúrralas y sírvalas calientes con o sin salsa.

Pescado Salado Empanado con Arroz

2 Tazas pescado en escamas frío.

2 Tazas arroz cocido.

3 Cucharadas de mantequilla.

1 Taza de leche.

3 Huevos bien batidos.

Pimienta, rajas de pimentón y pimienta.

Mézelese el pescado en escamas y el arroz ligeramente pero bien. Póngase en una fuente de hornear engrasada. Combine la sazón, la leche y los huevos bien batidos y vacéese sobre la mezcla. Colóquense rajas de pimiento encima como aderezo. Sírvase con condimento o encurtidos.

Revuelto de Pescado Salado.

2 Tazas de pescado salado cocido en escamas.

2 Tazas de harina de maíz.

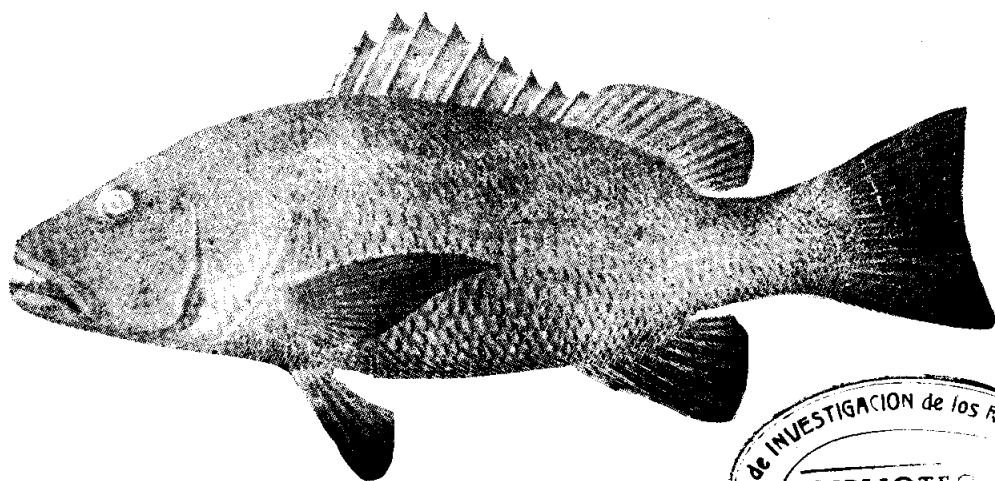
3 Pintas de agua hirviendo.

1 Cucharadita de sal.

1 Cucharaditas de sal.

2 Cucharaditas de jugo de cebollas.

Remójese la harina de maíz con agua fría, agréguese el jugo de cebolla y vacéese removiéndolo, al agua que está hirviendo en el tacho. Cuézase hasta que la harina esté blanda, más o menos una hora y tres cuartos. Agréguese el pescado en escamas más o menos 20 minutos antes de quitarlo del fuego. Echese agua fría en una escudilla, vacéese pero no la seque. Echese inmediatamente la mezcla del revuelto. Guárdese en una refrigeradora, y cuando esté bien fría córtese en tajadas y sáltese en gordo de tocino.



Sargo-Anisotremus Scapularis. (Tschudi).



El almacenamiento del guano de un año para otro produce pérdidas de importancia en su contenido de nitrógeno, disminuyendo en forma apreciable su poder fertilizante.

Método para el ahumado del pescado en los países del sur del continente, con recetas para cocinarlos.

POR NORMAN D. JARVIS,

Miembro Teenólogo de Pesca.

Introducción.

EL ahumado es uno de los métodos más económicos para la conservación de los productos de la pesca, y si se realiza correctamente, dará por resultado un producto de alta calidad, atractivo en apariencia y muy apetitoso. Este método debe emplearse con mayor amplitud en los países de Sud América. Se ha experimentado alguna molestia en el ahumado del pescado en los países del Sur del Continente, lo cual ha dado por resultado, que se malogre con rapidez. El U. S. Fisheries and Wildlife Service (Servicio de pesca y Selvático de los Estados Unidos de Norte América) creyó que mejorando o alterando los métodos del ahumado y la manipulación, se podría preparar un pescado ahumado en los países del Sur, de calidad superior, y que no se deteriorará tan fácilmente. Mientras que los datos presentados en este folleto se han preparado de preferencia para aquellos países, los principios pueden aplicarse en cualquiera parte.

Es casi imposible suministrar direcciones precisas para el ahumado de todas las variedades de peces, bajo todas las condiciones climáticas variantes que se encontrarán debido a las estaciones cambiantes. Sólo podemos dar aquí los métodos generales, según se emplean en una variedad típica bajo condiciones promedio. Esta es una guía y no una receta infali-

ble. Para ahumar el pescado con éxito, debe uno experimentar, y emplear su propia inteligencia, alterando el método según la preferencia de su mercado (cantidad de sal y sabor del ahumado), la variedad del pescado y las condiciones climáticas.

Hay dos métodos generales para el ahumado del pescado, ahumado caliente o "Barbacoa", y el ahumado en frío.

Cualquier pescado puede ahumarse "al calor" o "barbacoa", pero las variedades siguientes son algunas de aquellas que deben preferirse:

Sierra
Liza

Caballa.
Alosa.
Mero.

Esturión, siempre que se ahume al calor.

Debido a las calidades de conservación del pescado, ahumado al frío, ciertas variedades ofrecen posibilidades de mercado para su producción en gran escala, tales como:

Alosa	Pargo-rojo	Robalo
Cabrilla	Mero	Corbina
Liza	Sierra	Tramboyo

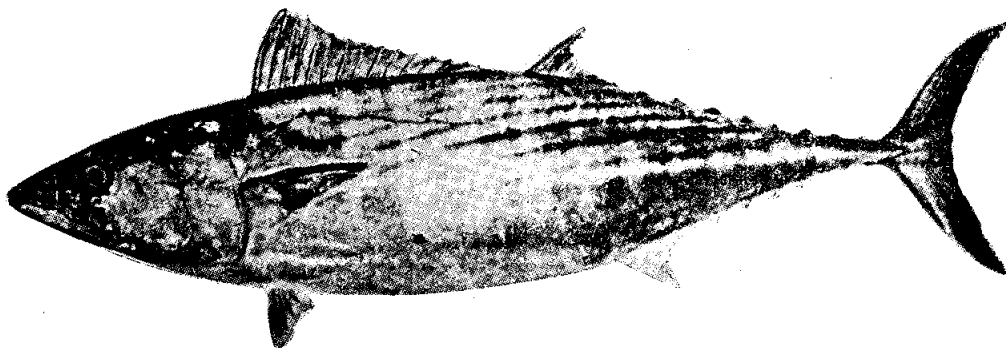
Según el primer método se colocan los pescados a tres o cuatro pies de elevación sobre el fuego, y se les trata a una temperatura de 150 a 200°F. Por este método los pescados se cocinan en todo o

El guano no es sólo un abono de aplicación industrial. También lo es de uso doméstico para los jardines, huertas y plantas en macetas. Solicite los saquitos de abono preparado para ese objeto.

en parte, y por consiguiente, aunque se les prepare con sumo cuidado, o durante cuanto tiempo se les ahuma, se conservarán por períodos que varían desde unos cuantos días hasta dos semanas. Si se desea conservar el pescado por un período largo, se debe emplear el método de ahumado al frío. Por este procedimiento se ahuman los pescados sobre un fuego bajo con humo a una temperatura de 90°F. o menos. La eficacia del procedimiento depende de la acción secante del fuego, que debe ser mantenido a una temperatura que no cocine la carne. Se le podrá dar al pescado un ahumado corto, frío, si se desea su conservación por algunos días solamente, o se podrá conservarlos por

mo, se arma un fondo falso con huecos de 2 pulgadas de espacio entre cada uno. Este extremo del cajón se coloca sobre una zanja de 2 pies de ancho por 18 pulgadas de profundidad.

Se excava una zanja de un pie de ancho por un pie de profundidad, desde la primera zanja, en una distancia de 10 pies más o menos. La zanja del fuego, un hueco de 3 pies de ancho por 3 pies de largo, por 18 pulgadas de hondo, se cava en este extremo de la zanja, que se cubre después con planchas galvanizadas, formando así una chimenea para el humo de la zanja del fuego, a la caseta de ahumado. Si se desea construir una caseta más permanente, se podrá emplear tubos de te-



Bonito-Sarda Chilensis. (Cuvier y Valenciennes).

varios días si se desea "guardarlos" durante algún período largo. Este producto es comparable al jamón o al tocino, y debe cocerse antes de emplearlo. Los mismos principios generales se aplican al ahumado, la manipulación y el almacenaje de carnes conservadas deben seguirse en el ahumado del pescado.

Se puede fabricar fácilmente una caseta para el ahumado y la preparación de lotes pequeños de pescado, siguiendo las instrucciones siguientes. Obténgase un cajón o hágase uno, de más o menos 6 x 3 x 3 pies. Se le debe quitar un extremo, aquel que descansará sobre el suelo. A más o menos 12 pulgadas de este extre-

racota o de desagüe para conectar el fogón con la caseta de ahumar. Se clavan listones a los costados del interior del cajón, la primera fila de 12 a 14 pulgadas debajo de la tapa. Los azafates conteniendo los pescados o los extremos de los listones de ahumar descansan sobre estos listones. Se deben hacer algunos agujeros para la ventilación en, o cerca de la tapa de la caseta.

Si se vá a ahumar liza o caballa, se recomienda el siguiente procedimiento:

Se deben dividir los pescados por la parte de atrás, un poco encima del espinazo, y casi hasta la cola, de modo que se

SI UD. DESEA incrementar sus negocios, especialmente en provincias, avise en esta Revista, que le dará excelentes resultados.

puedan echar bien chatos en una sola pieza, dejando sólida la parte de la barriga. Sáquense todos los intestinos completamente el pellejo negro y la sangre, teniendo especial cuidado de sacar la sangre coagulada y el riñón que se encuentran un poco debajo del espinazo. Se podrá cortar o nó la cabeza, ello depende del gusto individual. Si es que se corta, se le debe dejar la parte dura huesuda debajo de las agallas, pues ella es la que soporta el peso cuando se cuelgan los pescados en los listones. Si se corta, a menudo se desprenden los pescados y se caen de los listones.

— Después de dividir y limpiar el pescado, se le debe meter en una salmuera de dos tazas de sal por 4 galones de agua. Se le deja en esta salmuera durante 30 minutos para remojar la sangre difundida en la carne. Después se le saca, enjuaga, y se le quita cualquiera partícula de sangre u otro desperdicio que tengan. Déjelo escurrir durante algunos minutos y entonces échese cada pescado en un cajón poco profundo con sal refinada, espolvoreándoles la sal, y después se les toma con toda la sal que se les adhiera, y se embalan en capas parejas en una batea o en un cajón.

Se debe dejar el pescado en sal durante una o dos horas, lo cual depende del tiempo, su tamaño, su gordura, y el tiempo durante el cual se desea conservarlo. El período exacto debe ser determinado por el ahumador. Cuando se saca el pescado de la sal, se le debe enjuagar en salmuera, raspándoles toda partícula visible de sal o tierra. Entonces se coloca el pescado sobre bastidores-secadores hechos de tejido de alambre para gallineros, y se les pone fuera de los rayos directos del sol, pero en una situación donde les dé una buena brisa. Los bastidores-secadores de alambre son preferibles, pues ellos permitirán que se sequen los pescados a ambos lados. Si se colocan sobre tablas, un lado quedará mojado. Se les de-

be secar durante tres horas más o menos hasta que se forme una capa delgada sobre su superficie, antes de ponerlos en la caseta de ahumado. Si se les pone inmediatamente después de sacarlos de la sal, estarán demasiado húmedos, requerirán mayor tiempo de ahumado, y no se colorearán ni secarán bien y no adquirirán una superficie tan buena.

Se podrá colocar el pescado en la caseta de ahumado sobre azafates de malla de alambre, o se podrán colgar en tiras de madera o barras de hierro. En ningún caso deben tocarse los pescados pues ello evitará el secado y la acción penetradora del humo. Si se cuelgan en barras, se podrá ahumar mayor número de pescados a la vez, y se ahumarán mejor, con un color más claro. Por supuesto que los azafates dan menos trabajo. Las barras se pasan a través de los pescados un poco debajo de la parte dura huesosa del cuello, una barra a cada lado. Así, cada pescado cuelga de dos barras. Se podrán colgar doce o catorce pescados en un juego de dos barras de 3 piés de largo cada una.

El fuego debe encenderse una hora o dos antes de colocar los pescados en la caseta. Debe estar bajo y humear bastante. Cualquiera madera dura u otra que no sea de pino, se podrá emplear como combustible. El pino u otra madera resinosa le dará al pescado un sabor amargo. Algunas de las maderas que se podrán emplear en los países Sud-Americanos, son: mangre del río, las raíces de la palma, el algarrobo, olivo, cedro, fresno, también se emplean corontas de choclo y de palma, pero esta clase de combustible requiere atención especial, el algarrobo ha dado los mejores resultados en los trabajos experimentales de la Misión Americana de Pesquería en el Perú. Al ahumar una sola variedad de pescado, tal como la liza, se podrá obtener una variedad de sabor por medio del escogido de la madera a emplearse en el ahumado. Además de las maderas enumeradas anteriormente, la

Si desea que su aviso llegue a todos los agricultores del Perú, anuncie en esta revista que circula gratuitamente en todo el país y es leída por casi la totalidad de aquellos.

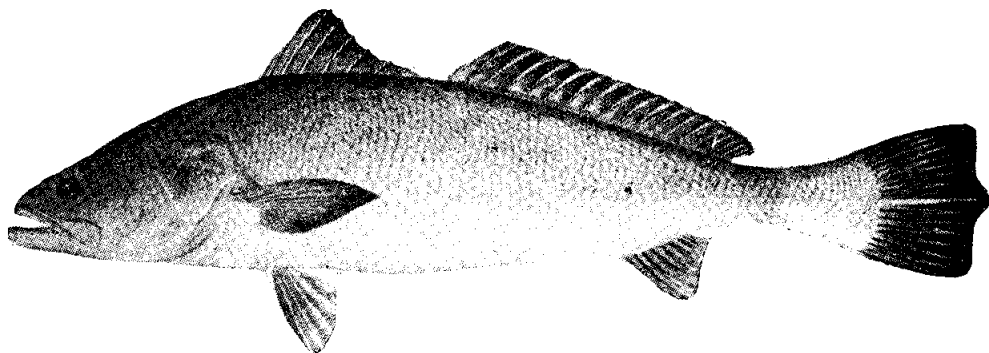
del naranjo le dá un sabor especialmente agradable. El fuego no debe dar mucho humo durante las primeras 8-12 horas. Se debe ocasionar una densa nube de humo para el buen resultado del procedimiento. El fuego tiene que ser pequeño y constante. Dos trozos de madera, de más o menos 2 piés de largo y del grosor del brazo de un hombre, son por lo general, suficientes. La zanja del fuego se tiene tapada con una plancha de calamina, para que vaya la mayor cantidad de humo posible a la caseta del ahumado, y para evitar que arda muy ligero. No se debe permitir que el fuego arda demasiado. El aire dentro de la caseta no debe estar caluroso, si se

con una esponja remojada en vinagre y deles un ahumado corto de 3 a 4 horas.

El ahumado caliente — Método alemán.

Se recomienda el método siguiente si se desea preparar un pescado ahumado caliente, que se pueda comer inmediatamente sin cocerlo. Se conservará sin enmohecerse o agriarse por más tiempo que cualquier otro pescado ahumado al calor.

Divídase, límpiase y remójese el pescado para quitarle la sangre, según se ha instruído anteriormente. Después prepare una salmuera como sigue: 2 libras de sal, media onza de salitre, 1 onza de pi-



Corvina-Sciaena Gilbert. (Abbott).

mete la mano en ella. Se deben ahumar los pescados durante 24 horas, si es que se les vá a conservar por dos semanas, y durante 4 o 5 días si se desea conservarlos durante algún tiempo largo. No se debe permitir que el fuego se apague de noche o hacer una fogata grande para que dure toda la noche, hasta el amanecer.

Después de sacar los pescados de la caseta, de ahumado, déjelos secar durante una hora o dos al aire, entonces enyévalos en papel encerado, espolvoreando un poco de sal fina de mesa sobre cada uno, y guárdelos en cajas de lata o de madera. Téngalos en un lugar fresco y seco. Si es que aparecen señales de moho, lávelos

mienta entera molida, 1 onza de semilla de cardamomo molida. Mézclase esto en una salmuera que tenga 90°, es decir, una en la que flote una papa con un clavo grande atravesado. Auméntese la cantidad de ingredientes según la cantidad de salmuera que se desée hacer. La cantidad de especerías se podrá aumenttar en variedad y a gusto.

Póngase el pescado en esta salmuera durante un período que varía entre 2 y 4 horas, lo cual dependen del tamaño y del grosor del pescado, la cantidad de grasa, y el gusto particular de la persona. A. algunas personas les gusta un sabor más salado que a otras. El tiempo exacto de-

Si tiene Ud. dudas sobre las cantidades de abono que debe emplear y la forma de hacerlo, consulte a nuestra Sección Técnica, que le informará gratuitamente.

be ser determinado por experiencia. Enjuáguese el pescado en agua fresca y cuélguelos en perchas de secado afuera en un lugar fresco, donde haya sombra, y aire para que se seque durante 3 horas más o menos antes de colocarlo en la caseta de ahumado.

Durante las primeras 8 horas que está el pescado en la caseta, debe sometérselo a un ahumado fresco en una nube densa de humo. Después aumente el fuego hasta que la temperatura llegue a 130 a 150 grados F., durante dos o tres horas, o hasta que el pescado adquiera una superficie parda lustrosa. Esto cuece parcialmente o "ahuma al calor" el pescado. Qúteles cualquiera humedad que les quede restregándolos y enfríelos durante un par de horas antes de almacenarlos. Envuélvalos en papel encerado y almacénelos en un lugar fresco y seco. No los ponga en contacto con el hielo, ni los almacene en frío-húmedo.

Algunas veces se restregan los pescados ligeramente con aceite vegetal (por lo general, aceite de pepita de algodón) ya sea poco después del ahumado en frío del procedimiento, o al sacarlos para que se enfríen. Otro método para el manipuleo del pescado después de ahumado, es de cortarlo en tiras delgadas del ancho de un dedo, y del largo de una lata No. 2, o un tarro de vidrio de una pinta. Despelléjelos y enváselos en la lata o en el tarro. Después agrégueles el aceite vegetal (de olivo o de pepita) hasta que se hayan llenado los espacios entre las tiras de pescado y haya una capa de aceite que llegue hasta un octavo de pulgada del borde. Ciérrense las latas o los tarros y póngalos en un lugar fresco como una nevera hasta que se utilicen. En tales condiciones deben conservarse casi por tiempo indefinido. Como este producto no está "esterilizado" se deben enjuagar bien con agua caliente los evases antes de usarlos. En algunos casos se echa

el aceite caliente y se sellan los envases inmediatamente.

Recetas para el pescado ahumado.

Para variedad y economía, no hay como el pescado ahumado que se presta para prepararlo de muchas maneras según el método empleado para ahumarlo. Es delicioso como apetitoso en guisos criollos, ensaladas, sandwiches o cocido por cualquiera receta buena para servirse caliente. Los desechos ofrecen muchas posibilidades para abrir el apetito. De cualquiera manera, el pescado ahumado es rico en valores alimenticios debido a que se ha eliminado, en gran parte, el contenido de agua.

Caballa Ahumada, Asada.

2 caballas lavadas, limpiadas y refrescadas en agua fría durante una hora o más si fuera necesario. Escúrralas, séquelas, y úntelas bien con mantequilla o aceite de cocina. El asador debe ser calentado a la temperatura deseada. Colóquelas sobre el bastidor con la parte carnosa para arriba. Asanse durante 3 minutos, entonces voltéelas y acabe de asarlas por 4 minutos. Sirvalas con mantequilla de limón, o si se prefiere, mantequilla malteada y pimienta. Los pescados más grandes requerirán algunos minutos más de asado.

Pescado Ahumado en Leche.

3 libras de pescado ahumado.
1 taza de leche sin desnatar o crema.
3 cucharadas de mantequilla o aceite bueno de cocinar.
Pimienta y sal al gusto.

Si es que se han salado mucho los pescados antes de ahumarlos, refrésquelos una hora o más antes de cocinarlos. Escúrralos, séquelos, y colóquelos con la

parte del pellejo hacia abajo, en una cacerola engrasada previamente o en una cazuela pequeña. Echeles encima la leche o la crema, agregándole mantequilla y pimienta y cuézalos a fuego lento en un horno o sobre un fuego tenue, durante 8 a 10 minutos. Póngalos en una fuente y vecéese el líquido alrededor del pescado. Adórnelos con perejil.

Soufflé de Pescado Ahumado.

2 huevos, las llemas y las claras batidas por separado.

2 tazas de arroz cocido.

1-1/2 tazas de leche.

Croquetas de Pescado Ahumado.

2 tazas de pescado en escamas.

1 taza de papas machucadas, ya sean calientes o frías.

1-1/2 cucharaditas de sal.

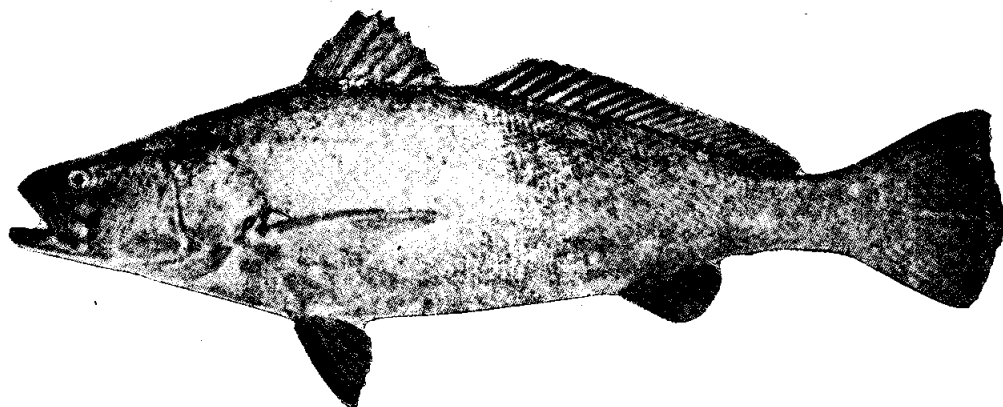
1/8 cucharadita de pimienta.

2 huevos — Empléese uno en la mezcla de las croquetas, y el otro para mojar las croquetas cuando se apanan.

1 diente de ajo machucado y refregado en la taza de mezcla, si así se desea.

Migas de pan, tostado. (galletas de apanar).

Combinense las papas, la sal y la pimienta y los huevos, así como el pescado



Robalo-Sciaenra Starksii. (Starks).

1 taza de pescado en escamas, cocido, frío.

2 cucharadas de grasa.

Sal, pimienta, pimentón (paprika).

Bátense las yemas de los huevos hasta que estén espesas y tomen un color a limón. Mézclese. Envuélvase las claras de los huevos bien batidos hasta que estén consistentes. Vacéese en una asadera bien engrasada, y póngase al baño-maría y ásesese durante tres cuartos de hora a una temperatura de 350°F. Sírvase con o sin, una salsa de pescado gustosa.

en escamas, todo bien mezclado, y fórmense croquetas. Apánelas, y después envuélvalas en el huevo batido al que se ha agregado un poco de agua o leche de tarro adelgazada, escúrralas y apánelas otra vez. Fríalas en bastante aceite de cocinar o grasa caliente, a 390°F., hasta que estén bien doradas. Déjeles escurrir la manteca y sírvalas calientes.

Pescado Ahumado, Asado.

2 pescados ahumados fríos, o la cantidad requerida por la familia para una o

El guano no es sólo un abono de aplicación industrial. También lo es de uso doméstico para los jardines, huertas y plantas en macetas. Solicite los saquitos de abono preparado para ese objeto.

más comidas. Refrésque el pescado durante una o más horas antes de cocerlos. (Véase las instrucciones dadas más adelante). Qútesele cualquiera sustancia extraña y déjelos secar. Coloque el pescado en una cacerola de asar bien engrasada, con la parte carnosa hacia arriba. Rocéese bien con cualquier aceite bueno de cocina, y después con cebollas y zanahorias bien picadas. Cúbrase con leche. Hornéese por 20 minutos a una hora. Príngelos de vez en cuando según se vaya evaporando la leche. Póngalos en una fuente chata. Adórnela con perejil. Sírvasse caliente.

Pescado Ahumado a la Crema

1-1/2 tazas pescado en escamas, cocido.
1 taza de leche.
1 taza de caldo de pescado.
4 cucharadas de harina.
4 cucharadas de grasa o aceite.
1 cucharadita de salsa inglesa (Lea & Perrins).
Sal y pimienta.

Hágase una salsa blanca de harina, grasa, sal y pimienta, y caldo no muy espesa, y mézclese hasta que esté suave. Agréguese el pescado en escamas y caliéntese bien. Se podrá obtener variaciones de este plato, agregándole huevos, zanahorias y arvejas, perejil, etc.

Pescado Ahumado en Escamas, Empanado con Papas.

1 pinta de pescado en escamas, frío.
4 cucharadas de aceite.
4 cucharadas de harina.
2 cucharaditas de jugo de limón.
1 taza de leche.

1 taza de caldo de pescado.
2 tazas papas frías.
1 cucharadita de salsa de Tabasco.
Pimienta a gusto.

Hágase una salsa cremosa de aceite, grasa, caldo, agréguese la sazón y mézclese bien todo esto. Póngase una capa de papas en una cacerola bien engrasada, después una de pescado y una de la salsa de crema. Repítase hasta que se hayan empleado todos los ingredientes. Llénese la cacerola con la salsa. Hornéese hasta que esté bien dorado.

Barbacoa de Pescado.

El pescado en "barbacoa" o ahumado caliente de cualquiera variedad, ya no requiere mayor cocimiento. El pellejo se le podrá quitar en la mesa, o poco antes de servirlo, de acuerdo con el plan de comida. Si se desea, se podrán emplear varios condimentos, tales como pimienta, "catsup", sazón, cebollas, ajos, etc., lo cual depende de la variedad del pescado y el gusto de la familia.

Cualquier pescado de carne seca en escamas cocido se podrá agregar al pescado ahumado en escamas, en la proporción de mitad, mitad, sin desmejorar el sabor del pescado ahumado.

Si se les quita las espinas y el pellejo al pescado ahumado antes de servirlo, se podrá cubrir con agua fría y cocerlo despacio, hasta que se reduzca mucho y tenga un sabor fuerte. Esto se debe colar y ponerlo a un lado para emplearlo para sazonar la sopa o para hacer una salsa de crema para el pescado ahumado en escamas.

