



Toda consulta referente a ganadería que nos hagan los lectores, será contestada por dos médicos veterinarios de reconocida competencia.

SIEMBRAS A EFECTUARSE EN ENERO

Hortalizas.—Al aire libre se siembran: Acedera, Acelga, Achicoria de raíz, Achicoria de cortar la hoja, Albahaca, Alcaucil, Apio, Arvejas, Berenjenas, Berro de jardín, Berro de fuente, Brócol, Cebolla (varias clases), Col, Coliflor tardía, Colnabo, Escarola, Espinaca, Lechuga (varias clases), Maíz dulce (para chorio), Nabicol (varias clases), Nabo, Papa, Pepino, Perejil, Pimiento, Porotos para chaucha, Puerro, Rabanito, Remolacha, Repollo, Salsifí, Zanahoria, Zapallitos de tronco.

Flores.—Se siembran al aire libre: Agrostis, Alelí, Alisón, Amapola, Amorcanto (varias clases), Anagallida, Artemisia, Balsamina, Bella del día (varias clases), Cacalia, Caléndula, Campanilla (varias clases), Capuchina, Clitonia, Crisantemo, Collinsia, Copete, Coreopsis, Crespis, Ervillo, Flor de seda, Flox, Glia, Gibsonia, Ipomea (varias clases), Jabonera, Lino, Lobelia, Lunaria, Margarita, Pensamiento, Resedá, Valeriana, Verbena, Violeta, Viscaria, Zinnia.

Bajo vidriera o en invernáculo se siembran: Begonia, Calceolaria, Cineraria, Pelargonio, Primavera.

En este mes se empieza a dar las primeras labores en los terrenos destinados para jardines, parques, etc., y a hacer los movimientos de tierra, en los que sean necesarios, a fin de poder efectuar las plantaciones a fines de marzo y abril, que es la mejor época del año para hacer esa operación.

LA PREPARACIÓN DE LOS JAMONES

Sus diversas clases. — Como deben ser preparados. — Instrucciones prácticas.

La preparación de jamones constituye una de las más importantes faenas de la industria porcina. En la mayoría de los casos el jamón se sala entero, ya sea para cocerlo, ya para ahumarlo y conservarlo así durante un tiempo más o menos largo.

Otras veces cuando se emplean en la fabricación de chorizos y demás embutidos, es indispensable que se les quite el hueso previamente, para lo cual han de someterse a un procedimiento industrial característico.

Tócanos por ahora referirnos a la salazón de jamones y en segundo término a los diversos métodos industriales para ahumar o ahuecar el producto.

Todo cuanto digamos acerca de la salazón de jamones puede aplicarse en términos generales a la salazón de otras partes del cerdo que de ordinario se someten a este preparado.

Sistema francés.—Una vez listo el jamón que se desea preparar, mézclense 5 kilos de sal, 25 gramos de

pimienta en polvo y 60 gramos de salitre. Esta mezcla se aplicará en parte sobre la superficie del jamón, untándolo cuidadosamente con ella, después de lo cual el producto se dispone en una vasija adecuada y se le cubre por completo con el resto de la salmuera. Hecho esto, se prensa bien el producto con un cuerpo pesado cualquiera y se le deja en reposo por 8 o 10 días consecutivos. Al cabo de ellos se retira el jamón del "saladero", se le lía con un grueso bramante para comprimirlo y se le hace hervir en salmuera, a la que se agrega un poco de tomillo, clavo de olor, laurel y albahaca. Después de este hervor el jamón volverá otra vez al "saladero", donde para que se impregne bien de salmuera debe tenerse convenientemente aprensado. Al cabo de 15 o 20 días se retira el jamón del "saladero" y después de escurrido, enjugándolo con un lienzo limpio, se le suspende en la cámara de fumigación.

Jamones de Bayona.—Para preparar este famoso producto debe tenerse sumergido el jamón durante 12 días en una salmuera compuesta como sigue:

Vino tinto añejo, 2 litros; agua, 5 litros; sal común, 3 kilos; salitre, 150 gramos.

Al cabo de ese término póngasele a ventilar en un sitio fresco y fúlguesele en frío sin omitir el detalle esencial de envolverlo previamente entre una capa de heno tierno.

Jamones de Westfalia.—Según el conocido industrial M. E. Fischer, los jamones de Westfalia reciben la siguiente preparación: Envuélvase el jamón en una espesa capa compuesta con cuatro partes de sal común por una parte de ceniza fina de leña y déjesele reposar en el fondo de una barrica común. Cuando los cerdos faenados pesen menos de 100 kilos la salazón se prolongará por espacio de 5 semanas; pero en caso de que hubieran excedido ese peso el término de la salazón se aumentará proporcionalmente de una a dos semanas más. Hecho esto se sumerge el producto durante varias horas en espíritu de vino, donde previamente se han puesto a macerar bayas de enebro molidas. La última fase del preparado consiste en la fumigación final del producto, para lo cual se harán quemar en la chimenea ramizas tiernas de enebro.

Jamones de Mayenza.—En su conocido libro "Le Porc", M. Heuzé, aconseja el procedimiento siguiente para salar jamones al estilo de Mayenza o Hamburgo:

Después de lavar el producto en agua del tiempo o, lo que es mucho mejor, en aguardiente, se le polvorea copiosamente con la mezcla siguiente:

Sal, 250 gramos; salitre, 60 gramos; pimienta, 30 gramos; clavo de olor, 15 gramos.

Hecha esta operación se le dispone en una vasija cualquiera cuyas paredes interiores han sido previamente untadas con hojas de laurel y dientes de ajo, recubriéndose el todo con un lienzo grueso. Si la mezcla precitada no se hubiera hecho en cantidades suficientes, bueno sería duplicarla, porque el éxito de

esta preparación estriba en polvorear con ella al producto frecuentemente mientras se encuentra en reposo.

Después de 25 o 30 días se le retira del "saladero", se le lava en agua fresca y se le pasa a otro barril conteniendo borra de vino. Allí permanece durante dos semanas, más o menos; se le envuelve después en un papel fino y se suspende por último en las proximidades de una chimenea.

Jamones de York.—Los jamones ingleses, más conocidos como de York, se preparan así:

Después de haberlos lavado proflijamente se les polvorea durante 12 días con una mezcla hecha a base de salitre, bayas de enebro, cochinita en polvo y azúcar molido y se les pasa por último al "saladero".

Cuando el producto se encuentra en punto de salazón se retira del "saladero" y se le pone a secar en una corriente de aire. La fumigación no ofrece nada de particular. Por lo general, para un buen jamón de 6 a 7 kilos se emplean en Inglaterra 500 gramos de sal, 200 de azúcar, 50 de salitre y 1 de cochinita.

(Continuará).

CORRESPONDENCIA

A un subscriptor.—Lonquimay.—Para curar sus corderos siga este tratamiento:

Profiláctico: Impedir el acercamiento de las moscas. Tocar la piel de la periferia de las llagas con aceite de cade o aceite empiromático. Limpieza.

Curativo: Emplear el cresil (2 por 100), asa térida (50 gramos disueltos en una copa de vinagre y dos copas de agua), decoctado de hojas de nogal o de tabaco, kerosene, bencina, alcohol alcanforado. Desinfectando con creolina las heridas se evitará la formación de los gusanos.

Tambero.—Ferrari.—La (Osteosarcoma) la ocasiona un hongo. — (Actinomicos bovis), transmisible al hombre que puede desarrollarse en diferentes partes del cuerpo, pero sobre todo en las mandíbulas, en la lengua, y algunas veces en la ubre. Es mucho más frecuente en la hacienda vacuna que en las especies caballar y porcina; excepcional en la oveja.

Causas.—La penetración en el organismo del hongo parásito; a menudo la introducción se hace con los alimentos.

Síntomas.—Evolución lenta, oscura al principio. Aparece un tumor inflamatorio dolorido, situado en uno de los maxilares, al nivel de las raíces molares. Más tarde, se forman en el mismo tumor puntos de ulceraciones que dejan escurrir pus, de color amarillento, y entonces se tiene una llaga de mal aspecto. El enfermo va enflaqueciéndose paulatinamente.

Tratamiento.—Extirpación del tumor, cauterizaciones cuidadosas anti-sépticas. Al interior, loduro de potasio, en agua, de 6 a 10 grs. durante 15 días en los animales grandes. Quemar la cabeza de los animales muertos con esta enfermedad, es la mejor profilaxia.