

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS  
INSTITUTO DE LITERATURA ARGENTINA  
COLECCION DE FOLKLORE

LA PAMPA

75

KILÓMETRO 590

Maestro FELIZA SELVA SUAREZ Escuela Nº 123

Fojas 2

OBSERVACIONES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Localidad Kilómetro 590

Escuela 123.

Director Sr. Armando Delgado

Maestra que lo envia: Feliza Silva Sreñez

### Conservación de los alimentos -

Cuando se desea conservar por algún tiempo más ó menos suficiente, algunos alimentos, como ser - chorizos, jamón, tocino y queso de chanco, se procede, por los métodos siguientes -

#### Los Chorizos.

Una vez de preparados, convenientemente, con todos los ingredientes necesarios, tales como el ajo, pimentón, dulce y picante, sal y la carne de chanco, todo esto mezclada; se reduce á una masa, y luego se embutan, en las tripietas; estando ya embutados se los cuelga, en un lugar que como la cocina pueda recibir el humo, por espacio de unos días; pasado estos días, se los guarda en una pieza fresca ya sea una despensa, ó un zócano, hasta estar bien secos, una vez que están bien secos, se los coloca en una vasija, ó en otro depósito que se posea, y se les vierte por la parte superior grasa, derretida con el fin de que estén siempre frescos -

#### Jamón.

Para conservarlos por espacio convenientes, se empieza, una vez de sacadas las partes del animal destinados á ese fin; por restregarlos por toda la superficie, con sal; echo esto, se los coloca en una plancha liza de madera y nuevamente se los cubre por todas partes con una capa gruesa de sal, enseguida se los coloca por encima una segunda plancha de madera y en esta se coloca todo el peso que sea necesario para ejercer una presión conveniente. Permanecen apretados por espacio de unos 20 días; pasado estos días se los saca de esa prensa, se los limpia bien, se los coloca una capa fina de pimentón picante con el fin de estar que la moresa pueda oñenderlos en algo; enseguida se los pone al humo hasta que están completamente secos, luego se los retira del humo, y se los lleva á una despensa ó á un zócano ó en otra habitación; pero deben preferirse siempre los lugares frescos.

## Cocino

El cocino se conserva por un método análogo al del jamón, primeramente se los cubre de una capa gruesa de sal, y se los coloca en depósitos como sea cajones y se los guarda en esos lugares por espacio de 35 a 45 días. Pasado ese periodo se los envuelve con el fin de que terminen de secarse una vez de secos se los coloca nuevamente en los cajones, cuidando siempre de que no los penetre el aire y se los cubre por todo el alrededor con una capa de sal con el fin de conservarlos siempre frescos.

## Queso de Chanco-

Primeramente se pica el cocino, ovejás y todas las carnes de la cabaña, una vez que estas han sido hervidos, asequida se corta un trozo de carne de chanco y se le envuelve con el cocino, colocando los ajo picado, ajos picados, un poco de pimienta molida y en grano, nuez moscada y sal; asequida se embuten en las tripas más gruesas y se cierran bien todas las aberturas con hebras de hilo, asequida se les hierve y una vez de hervidos se les aprieta y una vez de apriados se los coloca en un sótano o despensa que sea fresca -

**FOJA EN  
BLANCO**