

Como conservar los HUEVOS FRESCOS

En el transcurso de mi trabajo en HOBBY, he recibido millares de cartas de mis amigos lectores y muchísimas de ellas, provenientes de personas dedicadas a la explotación de granjas. Estos lectores me solicitaban fórmulas sencillas para conservar los huevos. Me decían más o menos así: "... y nuestros esfuerzos se verían mejor recompensados si pudiésemos disponer de un medio, sencillo y práctico para conservar los huevos aunque más no sea desde la época en que las gallinas ponen mucho, hasta aquella en que la producción es casi nula".

Este fundado pedido lo he tenido muy en cuenta y de inmediato me puse en campaña para buscar su solución. He consultado personas especializadas y textos, y hoy voy a publicar el resultado de



mis gestiones.

Hay dos métodos fundamentales para conservar los huevos frescos, y ellos son:

- a) la conservación en cámaras frigoríficas; y
- b) el sistema basado en exclusión del aire o sea impedir que la humedad del huevo salga y penetre el aire.

Claro está que sobre el primer sistema no diré una sola palabra, ya que escapa a la gran mayoría de avicultores por los grandes gastos que exigiría la instalación de una cámara frigorífica, como así su mantenimiento, pero en cambio me extenderé en el segundo método.

Este segundo método citado, consiste en esencia, en recubrir el huevo con una substancia impermeable o sumergiéndolos en líquidos que evitan que se pierda el huevo.

1.) Se hace un mucílago disolviendo 120 gramos de goma arábica en 1 litro de agua. Luego se sumergen los huevos en este, se sacan y se dejan secar. Ya secos y perfectamente cubiertos de

goma, se almacenan en polvo de carbón de leña. Como se ve, es un método sumamente sencillo y barato.

2.) Se apaga cal (1 kilo) y luego se le agrega agua hasta completar 32 litros. Se incorpora 1 1|2 kilos de sal de cocina y 1 1|4 kilo de crémor de tártaro y se revuelve bien hasta disolución. Luego se echan los huevos en este líquido (conviene que la solución se coloque en un barril), se tapa y se dejan estacionados.

Los huevos sometidos a este proceso duran hasta dos años.

3.) En un barril se echa agua fría y se disuelve cal en proporción de 360 gramos de cal viva por cada 4 litros de agua. Cuando la cal se ha apagado y ya está fría, se disuelven 180 gramos de sal de cocina; 17 gramos de carbonato de sodio; 8,5 gramos de nitrato de sodio; 8,5 gramos de crémor tártaro; 2,5 gramos de bórax. Todo bien disuelto, se vuelve a echar cal viva en cantidad suficiente para que una vea apagada y asentada, forme una capa de unos 5 centímetros de espesor y sobre esta cama se coloca una capa de huevos, se coloca más cal y luego más huevos y así sucesivamente hasta llegar casi hasta arriba del barril. El líquido debe quedar en forma tal que haya una capa de 25 centímetros más arriba de la última camada de huevos. Se cubre con un paño y sobre este paño se espolvorea bastante cal.



Los huevos deben estar de punta para abajo y duran en estas condiciones hasta cuatro meses (tiempo suficiente para poderlos mandar al mercado en la época propicia). Deben guardarse en lugar frío.

Ahora bien, el procedimiento anterior, tiene el defecto de comunicarles a los huevos una gran fragilidad y cuando están mucho tiempo en este líquido, también adquieren un cierto sabor a cal.

Para evitar este defecto, basta con untar huevo por huevo, con manteca de cerdo.

4.) Este procedimiento también es sumamente sencillo. Se coloca una docena de huevos en una cesta de mimbre y se sumergen durante 5 segundos en agua hirviendo en el cual se ha disuelto azúcar moreno en proporción de 6 kilos de azúcar por cada 10 de agua.

La razón de este tratamiento es la siguiente: primero el agua hirviendo forma una película de albúmina en la cara interior del huevo y el azúcar obstruye los poros de la cáscara con lo que se evita la entrada de aire y salida de la humedad.

Inmediatamente de sacado los huevos, se disponen en bandejas y se dejan secar en lugar aireado a la sombra.

Ya secos se guardan en cajones de madera, colocándolos de punta hacia abajo y en una mezcla de polvo muy fino de carbón de leña y salvado. La proporción es 1 parte de carbón y 2 de salvado, debiendo estar éste muy seco.

Los huevos deben utilizarse recién puestos. Deben guardarse en lugar seco.

La duración de los huevos en esta forma, pasa de los seis meses y se presentan sin la menor alteración conservando todo su aspecto y sobre todo, el sabor, de los huevos frescos.

5.) El siguiente método, llamado Francés, es indicado para cuando se deben conservar los huevos un tiempo muy largo (dicen que los huevos así conservados, duran hasta dos años sin perder para nada su sabor y frescura, siempre que se les aplique el tratamiento recién puestos).

Se funde en un plato de porcelana y a fuego lento, 120 gramos de cera y se le incorpora 240 gramos de aceite de oliva. Se deja enfriar y se mojan en ella los huevos, uno a uno y quitando el exceso con un trocito de algodón. Luego se almacenan en carbón de leña finamente pulverizado.

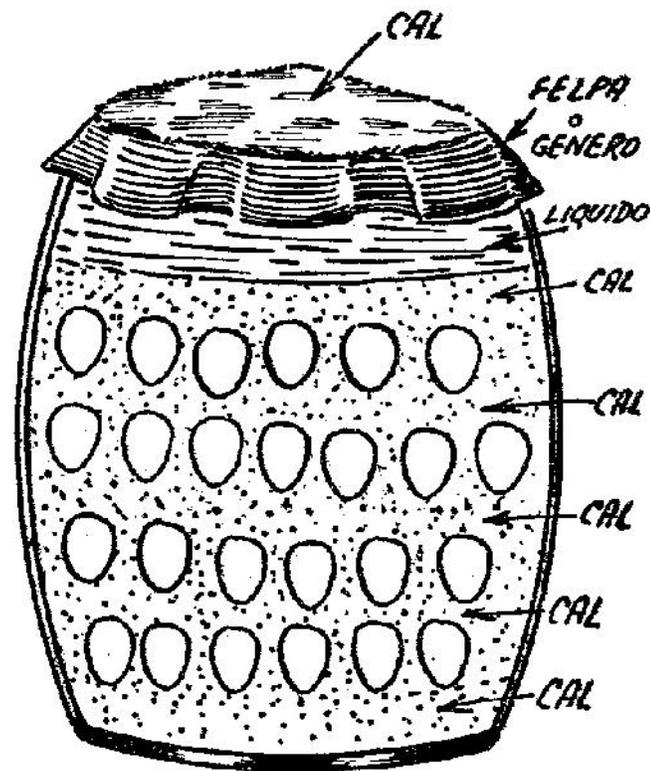
6.) Se hace una mezcla similar a la anterior, pero sustituyendo la cera por la parafina, que es mucho más barata, funde a menor temperatura y es inodora e insípida.

Conviene, antes de pasar los huevos por este baño, limpiarlos con un trapo mojado en cloroformo, a fin de destruir todas las esporas que pudieren existir en la cáscara de los huevos.

Se almacenan, como en el caso anterior, en carbón de leña finamente pulverizado.

7.) Se adquiere en el comercio silicato de sodio (vidrio soluble) de buena calidad y sobre todo hay que exigir que no sea alcalino.

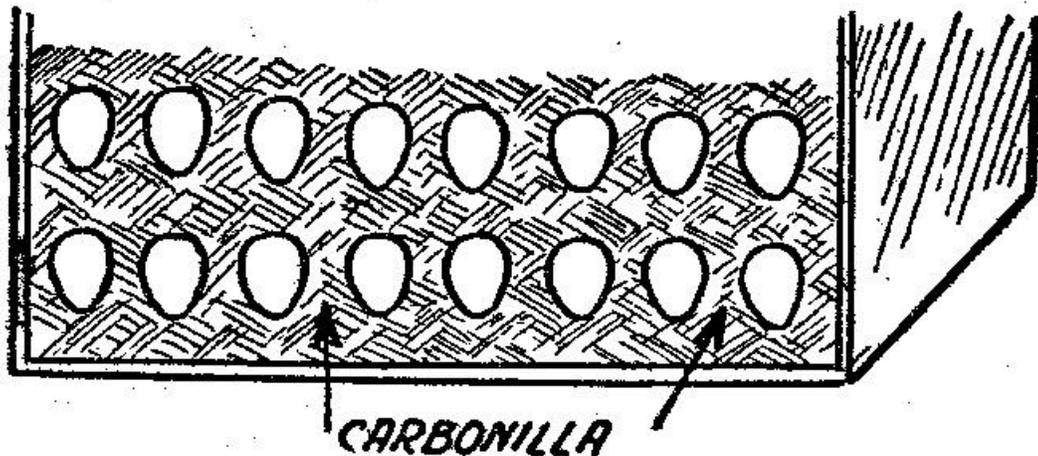
Se calienta un litro de agua y cuando está en ebullición, se le agrega 100 gramos de silicato. Con un palo se revuelve, y cuando ya está bien disuelto, se quita del fuego y se emplea de inmediato, en caliente.



Se pone una cantidad de huevos en una cesta de alambre tejido, y se sumergen en la solución anterior. Es imprescindible que se mojen bien por todos lados. Luego se sacan y se dejan secar en una bandeja de alambre.

Los huevos así tratados se guardan en sitio fresco y duran varios meses sin experimentar la menor alteración, al punto de no poderlos diferenciar de los frescos.

Otra ventaja que tiene este método es el siguiente: La yema de los huevos tratados en otras formas, tienen la tendencia de caer o sea, depositarse a un lado, en vez cuando se los ha bañado con silicato, la misma se mantiene en su sitio.



Se ha observado que su tratamiento produce una gran fragilidad en los mismos. Para salvar esa dificultad, basta con hacerles un agujerito pequeño, con un alfiler en la punta achatada, en el momento de introducirlo en la solución de silicato.

8.) Primeramente se limpian perfectamente los huevos con agua, y luego se colocan en una cesta de alambre.

Aparte se hace una solución al 10 por ciento de ácido bórico y se pone a hervir. Se introduce en este líquido los huevos unos instantes y se sacan, dejándose secar.

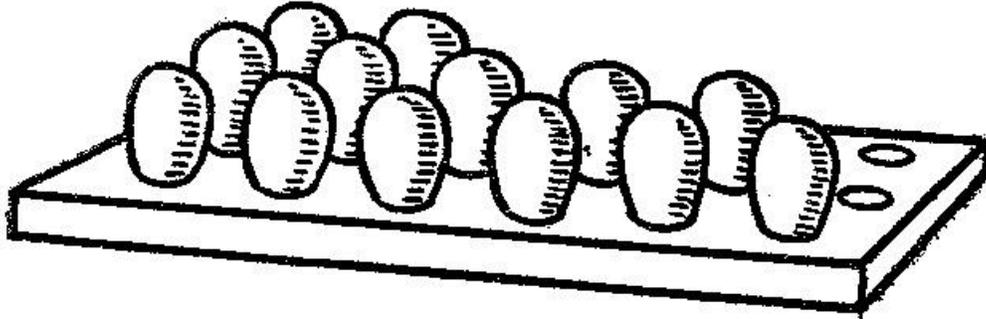
Los huevos así tratados, duran hasta seis meses sin desmerecer en nada su frescura si se han observado dos precauciones: primero; un perfecto lavado; y segundo; haber usado huevos sumamente frescos.

Ahora, como corolario, unas cuantas recomendaciones:

a) Los huevos, cualquiera sea el tratamiento a que se los ha sometido, deben guardarse siempre en sitio frío y deben experimentar la menor variación de temperatura posible.

b) Los rotos o rajados, deben ser desechados por completo.

c) En todos los casos, deben ser sometidos a uno cualquiera de los tratamientos de conservación, en estado sumamente frescos.



d) Los que se almacenan en carbón u otro polvo cualquiera, deben estar secos. Por consiguiente, también debe ser sumamente seco, en ambiente donde se almacenan.

e) Cuando se conservan en carbón u otro, deben colorarse con la punta hacia abajo y de modo que no se toquen entre sí. El espacio entre uno y otro debe ser relleno.