REPUBLICA DOMINICANA

SECRETARIA DE ESTADO DE TRABAJO, AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO

CURSO ELEMENTAL DE ESTUDIOS AGRO-PECUARIOS POR CORRESPONDENCIA

FASCICULO No. 76.

INDUSTRIAS RURALES

LECCION XII

Solicítese a la:
Sección de Publicaciones y
Difusión de Enseñanza Agrícola.

1935

PRIMERA EDICION

Imp. "La Opinión, C. por A."

LECCION V

Otros tipos de quesos que pueden fabricarse en el país.

Al hacer esta lección, no hemos querido en modo alguno ofrecer al estudiante un verdadero manual de quesería, pues la fabricación de quesos es demasiado complicada y existen demasiado tipos de quesos para que podamos abrigar ese propósito. Nuestro principal objeto ha sido poner al estudiante en posesión de los sistemas empleados por los expertos de la Secretaría de Agricultura para enseñar a fabricar en el país los quesos que hemos mencionado, procedimiento que por razón del medio y de las circunstancias que rodean nuestra incipiente industria quesera, son forzosamente muy elementales.

Livarot, Roquefort, Gouda, Chedar, Limburger, Petite Suise, Chester, Edam; etc.: podríamos llenar hojas de nombres de quesos muy distintos y de diferentes procesos de elaboración. Eso demuestra claramente lo que expresamos más arriba. Así pues, el estudiante aplicado, después de asimilar las enseñanzas que aquí damos, si deseare completar sus conocimientos y aprender la fabricación de otros quesos, debe procurar buenos manuales para ello, o dirijirse a esta Secretaría de Estado para ser atendido en sus consultas por los Técnicos Queseros que están a su servicio.

Como una demostración de lo que hemos dicho y un estímulo para los alumnos aplicados, vamos a continuación a dar algunas fórmulas de algunos quesos afamados.

PETITE SUISE

La leche, calentada a 25°c. se cuaja; la cuajada así obtenida se pone en cajas forradas de tela fina, y ligeramente prensada; el suero escurre y a las 12 horas la cuajada con la tela,—de la que se repliegan los bordes, para que se forme una especie de bolsa que se ata fuertemente,—se coloca entre dos cañizos de madera, sobre los que se ponen pesos, de manera que hagan escurrir el suero que queda.

Terminada esta operación, se echa la cuajada en un lienzo seco, luego en una vasija donde se amasa con crema fresca hasta darle la consistencia deseada. Después de esta operación, la pasta se pone en moldes.

Para esto se usa una placa de hojalata agujereada, en la que cada agujero corresponde al orificio superior de un cilindro que tiene la forma de queso. Estos cilindros se colocan en un zócalo con minúsculos agujeros; se forra el interior de cada cilindro con una hoja de papel que tiene el nombre del fabricante; luego se llena el cilindro con masa fresca. Se comprime con la mano, y se quita lo que sobra en cada molde con una planchita; se separan los moldes y la placa, y los cilindros, envueltos en papel, quedan derechos sobre el zócalo. Se colocan por docenas en cajas y se venden en esta forma.

Edam (Queso de bola de Holanda)

Se fabrica con leche sin crema, en la proporción de 80% de leche entera y 20% de leche descremada. La leche se calienta a 34 c. y se agrega la cantidad de cuajo necesaria para que cuaje antes de los 10 minutos; antes de poner la cuajada se agregan 250 gramos de colorante para 100 litros de leche. Una vez cuajada, se desmenuza en 4 minutos, al cabo de los cuales la cuajada se divide en cubos iguales por medio de un cuchillo grande de hojalata. El suero que sobra después de esta operación se escurre exprimiendo vigorosamente la cuajada contra las paredes de la vasija; hecho esto

se prensa en porciones de 10 kilos durante cuatro o cinco minutos, partes que se vuelven a batir y se prensan de nuevo, repitiéndose esta operación hasta que el suero se escurra, durando esto más de 20 minutos. En estas circunstancias la cuajada debe tener una temperatura de 28°c.; si está más fría, se pone en suero caliente. En seguida se coloca en moldes que se componen de dos piezas hemisféricas y se ponen bajo la prensa. Al cabo de dos horas, se retira el queso y se moja en suero caliente, después de lo cual se envuelve en un lienzo húmedo y se vuelve a colocar en el molde en la prensa, fijándose en que los agujeros por donde escurre el suero no se tapen. Pasada una presión de 12 horas, se colocan los quesos, para salar, en moldes sin tela, que tienen la misma forma que los anteriores. El primer día sólo se pone un poco de sal en la superficie de cada queso; al segundo, al cambiarse de un molde a otro se le pone un poco más de sal, de manera que se envuelva en ella, bastando la que se le queda pegada en la superficie. Esta operación se repite durante 10 días. Al décimo día, si al tacto permanece blando, se sigue la operación; pero si está bastante duro se le pone en salmuera, de donde se lleva al local de maduración, que debe estar a una temperatura oscilante entre 6° y 16° centígrados. En este lugar todos los días se frotarán con un cepillito suave, volteándose diariamente; se pondrá mucha atención al ambiente: si es muy húmedo se forma un moho azul verdoso y azul rojizo que perjudica el sabor del buen queso; si por el contrario es muy seco, se forman grietas que deben taparse con mantequilla fresca; así se continúa durante un mes, al cabo del cual se pone en el mismo departamento; a los 14 días se repite esta operación, frotándose con aceite de linaza.

Estos quesos suelen ser vendidos a los dos meses de fabricados.

CHESTER

El queso Chester es uno de los más fáciles de elaborar.

Calidad de la leche.—La leche debe ser entera o parcialmente descremada, con acidez no mayor de 22° Dornic.

Temperatura de coagulación:—Esta debe oscilar entre 31 a 34° c.

Colorante:—10 c. c. por cada 100 litros de leche.

Proceso de elaboración:—Cuando la cuajada haya adquirido consistencia, se invierten las partes superficiales de la misma. Luego se procede a la división en granos, dividiendo la cuajada con cortes perpendiculares entre sí, hasta reducirla a porciones del tamaño de un grano de maiz.

Terminada esta operación se deja reposar durante 10 a 20 minutos, según la acidez de la leche. Este reposo activa la salida del suero, a causa de la presión que se ejercen entre sí los granos de caseina.

Se cuece entónces el material lentamente y removiendo de manera contínua. No se debe calentar sin antes haber dividido los granos de caseina, poniéndolos en movimiento para que no se calienten demasiado al contacto de las paredes de la caldera. La temperatura de cocción debe ser de 39 a 40 grados c. en verano y de 40 a 42 en invierno.

La cocción durará de 15 a 20 minutos; luego se deja reposar por un cuarto de hora, para proceder a la extracción del suero. Extraído el suero se reunirá la cuajada en un extremo de la caldera y se dejará fermentar por un tiempo más o menos largo, dependiendo esto de la temperatura ambiente y de la acidez de la leche. Se reconoce que ha terminado la fermentación cuando la caseina se alarga y forma hilos al contacto de un hierro caliente.

Fermentada la pasta, se procede a la salazón, lo que se hace agregándole el 4% de sal fina de buena calidad. Para

facilitar la penetración de la sal, se desmenuzará la pasta comprimiéndola luego con las manos.

Hecho esto se procede al moldeado previa preparación de los moldes y las telas.

Presión:—Débil al principio; se aumentará gradualmente.

Inversión:—La primera inversión se hará después de la media hora; la segunda al cabo de una hora; las siguientes a intervalos de dos, cuatro y seis horas.

A las 24 horas se quitan los quesos de la prensa y se llevan al secadero, donde se les deja 24 horas más. Luego, se les lleva a los locales de maduración. La misma cocina puede servir de secadero en las pequeñas queserías. En dichos locales se pondrán, en los tablones más altos al principio, y luego en los más bajos. Se les invertirá todos los días durante la primera quincena y cada dos días en las semanas siguientes.

Para preservarlos de la polilla se les aceitará amenudo.

El Chester está listo para el consumo a los dos meses y medio, en los climas de verano.

CUESTIONARIO

1o.—Cuáles otros tipos de quesos se pueden confeccionar en el país, aparte los ya conocidos en la lección anterior?

2o.—Cómo se hace el queso "Petit Suise"?
3o.—Con qué leche se prepara el queso de "Edam"?
4o.—Cómo se salan estos quesos?
5o.—Qué diferencia hay en la confección de los quesos "Petit Suise" y "Edam"?
6o.—Para qué se invierten los quesos en el molde?
7o.—Para qué se cuecen algunos tipos de queso?
8o.—Cómo se hace el queso "Chester"?
9o.—Qué factores pueden dañar el queso "Edam"?
10o.—A los cuántos meses están terminados los quesos Petit Suise, Edam y Chester?

INSTRUCCIONES A LOS ESTUDIANTES DEL CURSO AGRO-PECUARIO POR CORRESPONDENCIA

1.—Antes de contestar esta lección, estúdiela bien, dando varios repasos.

2.—Al contestar, escriba a máquina o con pluma en papel blanco, rayado o nó.

3.—Encabece la contestación a cada lección con su nombre completo, dirección, número de matrícula, número de la lección y el curso que está estudiando.

4.—No copie párrafos o frases de la lección ni de libros agrícolas. Conocemos con toda seguridad cuando una lección es copiada, y se expone a que le sea cancelada la matrícula.

5.—No haga alardes literarios: Eso le hace perder puntos. Utilice su lenguaje y sus ideas propias.

6.—La contestación al Cuestionario de cada lección debe ser remitida DIRECTAMENTE a la Sección de Publicaciones y Difusión de Enseñanza Agrícola, donde será calificada.

7.—Conteste las lecciones dentro de los diez días de haberlas recibido. Cuanto más rápidamente conteste, tanto más pronto recibirá su diploma y comenzará a recibir sus beneficios.

8.—Recuerde hacer lo más frecuentemente posible sus prácticas de campo en alguna finca o Huerto Escolar. No se otorgará diploma a quien no sea aprobado en los exámenes prácticos.

9.—Haga méritos, haciendo inscribir a sus familiares y amigos en los Cursos que proporciona esta Secretaría. A las mujeres es particularmente provechoso el Curso de Industrias; las que se enseñan son labores fáciles y domésticas y capacitan para obtener ganancias seguras industrializando productos que generalmente se desperdician.

10.—Consulte sus dudas a la Sección de Publicaciones y Difusión de Enseñanza Agrícola cuantas veces lo desee. Nuestra misión es atender constantemente a nuestros alumnos.