



NOTA. Se reivindica por medio de esta nota el objeto de esta patente que consiste en quedar suprimido por medio de unos moldes que pueden ser de diferentes materias, los dibujos que forman los quesos manchegos por la esterilla que se viene usando actualmente

El uso de los quesos como producto alimenticio destinado al consumo del hombre, es conocido desde la mas remota antigüedad, pues ya los Romanos y los Galos lo empleaban sazonado con vino, vinagre aromatizado con especias y aunque ha figurado en todas las épocas y países, nunca se han consumido en tan gran escala como desde hace unos cincuenta años en que ha venido a formar uno de los alimentos mas repartidos. Extraordinariamente nutritivo tanto en materias nitrogenadas como hidrocarbonadas y minerales, es facilmente digestible y de sabor sumamente variable, segun las condiciones de su fabricacion y las fermentaciones que en que en el se desarrollen. Los quesos sea cualquiera el procedimiento seguido para prepararlos se componen en general de la caseina o materia nitrogenada de la leche, unidas a cantidades variables de manteca y a proporciones muy pequeñas de substancia de olor y sabor mas o menos fuertes, tales como acidos, grasas, etc. producidos por la fermentacion que en la mayoria de los casos se les hace experimentar y que aun existiendo en cantidades excesivamente pequeñas son suficiente para impresionar el sentido del gusto, en tal forma que solo por el se puede determinar su procedencia

La fabricacion del queso constituye hoy una de las industrias destinadas a aprovechar, de mejor manera posible, la leche de las hembras de los mamiferos empleados por el hombre como animales domesticos, y ha alcanzado en la actualidad extraordinario desarrollo, no solo bajo el punto de vista de las pequeñas industrias agricolas y zootecnicas, sino bajo el de su preparacion en grande escala se obtienen cantidades de consideracion a cuyo fin se destina cuantiosos caudales.

En España, no obstante el gran numero de cabezas de ganado, sobre todo lanar que han existido y aun existen hoy dia, la industria quesera, apesar de hallarse bastante desarrollada, no ha llegado algra



do de perfeccion que alcanza en otros paises mas cuidadosos de sus intereses:atentos mas que nada a seguir la rutina no se ha tratado sino en en contadas ocasiones a crear nuevos quesos,sino de siquiera elaborar en buenas condiciones de perfeccion y economica aquellos que mas eception adquirieron y los fabricados en nuestros paises no pueden competir con los extranjeros,y algunos de ellos solo san conocidos en las regiones donde se elaboran.

Todas las leches son apropiadas para la elaboracion de quesos con tal que se encuentren en buenas condiciones,por lo que lo primero que debe hacerse cuando dicho liquido no proceda de la granja donde se elabore es someterlas a un ensayo preliminar destinado a reconocer las propiedades de la leche cuajada o requeson y las de crema y nata,asi como las cantidades que de esta ultima contienen;estos ensayos se hacen por lo comun por medio del lactefermentador compuesto de una caja cilindrica de metal que hace las funciones del baño de Maria,y en las que se mantienen a la temperatura de cuarenta grados durante doce horas,unas provetas de vidrio que contienen un volumen conocido de la leche ensayada,y en la que se observa al cabo del tiempo citado la cantidad y condiciones,tales como consistencia,olor,sabor, etc del cuagulo producido por la accion del calor,tambien puede hacerse con el tiroscopio en que la leche se somete al baño de Maria despues de mezclada con cierta cantidad de cuajo con lo que colocada en condiciones analoggs a las necesarias para la elaboracion del queso permite examinar la marcha de la cuagulacion y las propiedades del cuagulo obtenido,encuanto a los de la nata y crema puede hacerse ensayos analogos u parecidos.

Estos procedimientos preliminares,son de gran importancia por que la le che debe conservarse en el mismo estado de pureza que para la venta y segundo por que la cantidad de crema que contengan influye en la acalidad del producto y la suavidad y a veces no no la cantidad de crema que constituye la leche y es necesario añadir por adiciones convenientes.

Las operaciones necesarias para la elaboracion del queso se puede dividir en tres importantes p



queso se puede dividir en tres importantes partes.

1º La cuagulación de la leche

2º La separación y escurrido del cuagulo o requesón.

3º La maduración de los quesos, operación que tienen todas suma importancia en la elaboración de los productos y condiciones de estos.

La cuagulación de la leche, que consiste en hacer pasar la caseína del estado salubre al insalubre haciéndola que se aglomere en grumos que arrastran consigo toda la manteca y que por su mayor suavidad se separa fácilmente del suero.

Esta cuagulación se puede hacer rápidamente por medio de un ácido que produce el citado efecto y por su mezcla del cuagulo con el cuajo del ácido y que el ácido al mezclarse con la leche la hace tomar un sabor agrio que es lo que se conoce con el nombre de leche cortada o leche agria.

Sabemos todos que los rumiantes poseen cuatro estómagos, que se denominan, panza o hervario, bonete o redecilla, liber y cuajar que es el último, pues bien, cuando una de estas reses se encuentra enferma y se ve que no tiene cura o cuando la res se muere mediante una serie de operaciones que no es caso describir se le saca un líquido que ellas contienen en el cuarto estómago que ese líquido bien preparado es lo que se conoce con el nombre de cuajo, denominación que se le da por proceder del cuarto estómago de los rumiantes llamado como antes decimos Cuajar.

Este líquido guardándolo en un recipiente bien tapado, en sitio fresco y sin dale la luz (pues en ese caso se estropea) es el que tienen la propiedad de hacer cuajarse a la leche, el cuajo guardado en buenas condiciones se puede tener todo el tiempo que se quiera sin que este se heche a perder.

Una vez obtenido el cuajo se somete a una serie de manipulaciones que tiene por objeto eliminar el suero que se hace en una mesa ligeramente inclinada con objeto de que escurra en la que se encuentran



unas ranuras para que el suero escurra por ellas y viene a caer en un cubo que de antemano se tiene preparado, las ranuras a veces se llenan de plomo, mas esta operacion es peligrosa pues puede atacar el plomo con el acido del cuajo y podria tener funestas consecuencias. el suero tienen diversas aplicaciones y una de ellas a caso las mas importante es el que sirva para engordar a los cerdeos y tambien las gallinas etc.

Sobre esta masa se encuentran unos moldes de madera que estan estriados y son los que dan a las caras del queso los dibujos que todos suelen tener, estos moldes son de diferente tamaño segun sea el queso que se quiere hacer variando agusto del que lo elabora, la cuajada se va poniendo por capas sobre los moldes al mismo tiempo que se desmenuza con las manos o con maquinas con objeto de que salga todo por igual y no queden terroncitos de cuajada sin deshacer pues de no hacer esta operacion seria hacer la labor imperfecta y por tanto imperfecto el producto

Com objeto de que la cuajada no se vierta poerlos lados siempre se viene usando una especie de esterilla a pleita como la suelen llamar q ue se va apretando a medida que se va llenando de cuajada dandole la forma redonda que tienen todos los quesos manchegos y por eso en su canto sacan un dibujo producido por ella.

Una vexz repartida la cuajada en los moldes, se va prensando con las manos hasta que se ve que no escurre suero y se tiene la precaucion de darle vuelta para que resulte pransado por los dos lados teniendo cuidado que no se pegue al molde por que saldria imperfecto

Hecha la operacion del escurrir el suero viene la prensa que consiste en una tabla la que tiene en su centro dos palos o hierros por donde se introduce otra tabal del mismo tamaño cojiendo entre ambas los quesos y por medio de unas tuescas se aprieta una tabla contr otra y es lo que sirve de prensa, teniendo la precaucion de apretar ca-



da dos o tres horas y de esa manera que no quede nada de suero dentro del queso

Una vez que se ve que no excurre nada de suero y que el queso se encuentra suficientemente prensado, se saca de la prensa y se le unta de sal comun molida bien por todos los lados apretando de manera que el queso tome bien dicho elemento teniendo que untarle dos o tres veces pues tarda en salarse o introducirse la sal en el queso unas seis u ocho horas.

Acaso la mas importante de las operaciones es la que vamos a exponer de la manera de secar el queso, operacion que requiere mucha limpieza y sobre todo mucha ventilacion.

Despues de la unta de sal se colocan los quesos en los secaderos que consiste en unas tablas que tienen ranuras por la parte inferior de manera que corra el aire por todos los sitios, tienen que estar en habitaciones muy ventiladas y sitio que no sea humedo pues en ese caso el queso con la humedad toma color y llega a subir quedando de forma fea y por lo tanto dificil para la venta, tenemos que tener la precaucion todo el que se ddedique a esta industria de variar de posicion los quesos para que se sequen todo por igual y las paredes antes de esta operacion se las dará una mano de cal con objeto de que mueran todos los microbios y no ataquen a las productos.

Una vez que los quesos se encuentran lo suficientemente secos y untados de sal viene la limpieza que consiste en meterlos en agua bien caliente y con una escobilla se les da bien por todas las cara y por los cantos para quitar el polvo que pueda entrar por las ventanas que como antes dijimos la habitacion estará bien ventilada y en las ventanas se pondra una rejilla muy tupida para evitar que entre vicho alguna y despues de esta operacion ya estará la mercancia para la venta.

Asi como en los quesos manchegos que es de los que nos ocupamos en este caso tienen en los cantos unos dibujos formados por la esterilla o pleita que se pone al hechar el cuajo y apretarlos con



ella, el objeto de la patente de invencion que se desea registrar es suprimir este procedimiento antiguo de de cierta manera perjudicial para el producto (pues siempre por mucha limpieza entre los espartos de la esterilla o pleita tienen que quedar residuos de las veces anteriores) pues como decimos el objeto es cambiar estas esteras por medio de unos moldes que se pueden hacer de diferentes tamaños y con madera, y toda clase de metales o cosa analoga y por lo tanto al elaborar el queso con estos moldes queda suprimida las estrias o dibujos que forma la estera al apretarla contra el cuajo.

Madrid 9 de Enero de 1.926

Leonardo de Sarracino

NOTA REIVINDICATORIA

Se reivindica el objeto de la patente que consiste en unos nuevos moldes que se pueden hacer de madera, zinc, y cualquier clase de metal mediante los cuales queda suprimido el dibujo que forman en los quesos manchegos en sus cantos por la esterilla que se vienen usando hasta ahora.

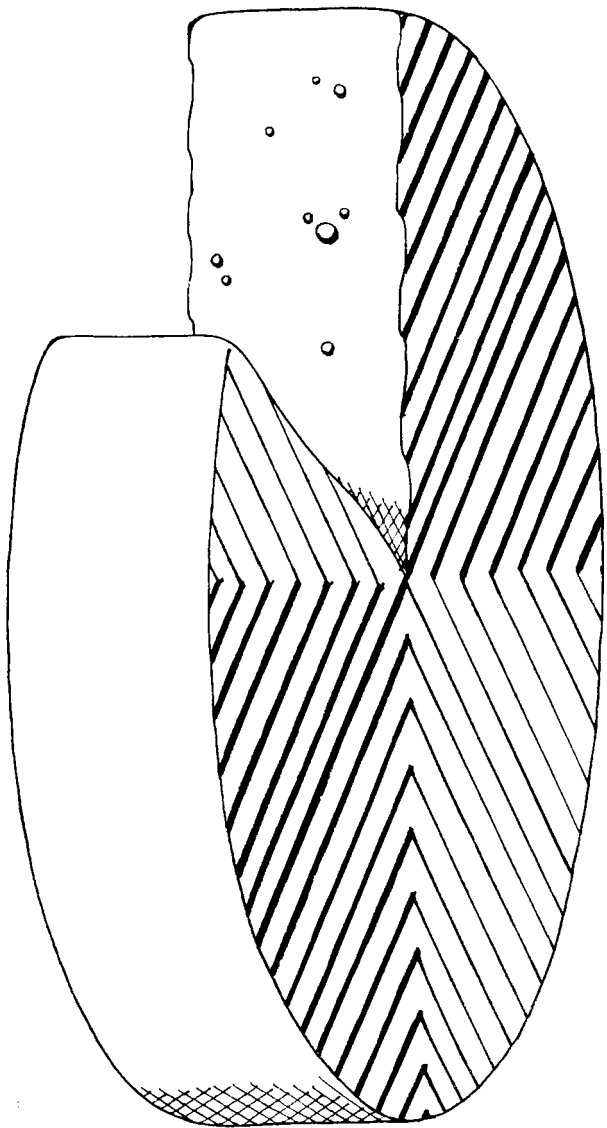
Madrid 9 de Enero de 1.926

Leonardo de Sarracino

Otro le digo que la nota reivindicatoria reuse. Sehe con procedimiento mediante el cual se suprime por unos moldes especiales los dibujos que en los cantos de los quesos manchegos tienen cuyo invento es propio y nuevo.

Madrid 21 de Abril de 1926

Leonardo de Sarracino



Epipia asiatica.
Maurand. par. Linn. et 1987.
Paricasso de Maurand.