

# SEMANARIO

## DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

*Del Jueves 26 de Mayo de 1803.*

*De las enfermedades de las moreras.*<sup>1</sup>

**E**l mal estado de las moreras lo indican inmediatamente sus hojas, que crecen con lentitud, estan ásperas al tacto y parecen marchitas: las de las ramas altas suelen ponerse amarillas y se van cayendo poco á poco, mientras las de las ramas baxas manifiestan un verde hermoso: al año siguiente se ponen estas últimas en el mismo estado que las primeras, y al tercer año muere la morera. Otras arrojan por primavera hojas muy hermosas; éstas se les caen; vuelven á echar otras, y al cabo de un mes ó dos se secan, y muere el arbol. Hay moreras que al parecer se hallan en el mejor estado al principio de la savia, y un mes despues que se han desarrollado sus hojas, las de la cima se ponen amarillas y se caen; y lo mismo sucede á las que arrojan de segunda vez, si se deshojan por mayo ó junio. Se ven moreras que no arrojan mas que hojas muy pequeñas que se caen con el primer viento; por último se encuentran algunas que tienen muertas las ramas mas distantes del tronco, mientras que las demas dan muestras de una buena vegetacion.

Los progresos y consecuencias de estas diferentes enfermedades varían segun las circunstancias; pues hay moreras que mueren al primer año de enfermedad, y otras al tercero; hay

<sup>1</sup> Extracto de una memoria premiada por la Sociedad patriótica de Milan: su autor *J. B. Palleta.*

hay algunas que viven diez años en aquel estado de languidez en que algunas de sus hojas se ponen amarillas ó marchitas y se caen antes del tiempo regular y ordinario.

La savia de las ramas inficionadas de esta enfermedad conserva su color al principio ; pero desde luego se pone amarilla la corteza y la primer capa leñosa , y por último la savia ; y entonces la madera se pone negruzca , si se corta y se quemada arde muy mal , y sus cenizas no son buenas para lexía. A esta enfermedad están en general expuestas las moreras de todas edades y especies ; pero se ha observado que lo están mas aquellas que se dehojan todos los años , las que están mal taladas , las *apedreadas* , ó que han sufrido mucho por causa de alguna granizada , las que tienen gran abundancia de savia , una vegetacion vigorosa y hojas muy xugosas.

Las causas principales de las enfermedades que sobrevienen á las moreras se pueden reducir á las siguientes : 1.<sup>a</sup> el despojarlas de sus hojas con demasiada anticipacion ó frecuencia , y el talarlas demasiado y sin inteligencia : 2.<sup>a</sup> la falta de cultivo , y la mala calidad del terreno : 3.<sup>a</sup> el mal método de trasplantarlas , y la proxímidad de otros árboles : 4.<sup>a</sup> la desproporcionada altura del tronco , y los fuertes sacudimientos que los vientos ocasionan : 5.<sup>a</sup> los frios excesivos , las heladas y las nieblas : 6.<sup>a</sup> el desgarrarles las ramas , y las picaduras de los insectos. Hablemos de cada una de ellas por su orden.

El despojar de sus hojas á las moreras quando tienen todavía poca edad y seguir constantemente esta practica todos los años es la causa mas ordinaria y perniciosa de sus enfermedades. Las hojas no están en los árboles para un mero adorno ; sino que les sirven para descargarse por su cara superior de los humores superfluos que impedirian la libre circulacion de los xugos nutricios propios para mantener la vegetacion. La cara inferior de cada hoja hace en la atmosfera el mismo oficio que la raiz en la tierra ; pues atrae y chupa los vapores que flotan en el ayre , que son para las plantas una especie de alimento. Deshojando las moreras desde sus primeros años en que necesitan abundancia

cia de alimento para robustecerse y crecer, se las hace necesariamente sufrir mucho, y se ocasiona un gran desorden en su vegetacion privándolas de unos órganos tan principales, y así no es extraño que enfermen y perezcan. Aun á los árboles ya formados el deshojarlos todos los años debe producirles la misma desorganizacion y las mismas enfermedades; y si vemos en buen estado un gran número de moreras viejas, se debe atribuir al cuidado que se ha tenido de no deshojarlas en sus primeros años, sino mucho despues de su trasplantacion. Un mal que vemos continuamente, y que importa mucho remediar, es el modo con que suelen los mas coger la hoja de los morales de poca edad; pues para acercar las ramas tiran de sus extremidades y las rompen.

Una tala mal hecha suele ocasionar la muerte de las moreras. El deseo imprudente de tener en pocos años un árbol hermoso, y la ignorancia del talador que corta y desgaja sin mas regla que su capricho, reducen frecuentemente los árboles á un estado irreparable. No se puede dudar que la tala que se hace á la morera en sus primeros años contribuye á multiplicar sus raices, y á que crezca despues con mayor valentia; y así es necesario disminuir el número y la longitud de las ramas para fortalecer las raices y el tronco del árbol. Pero es necesario saber que este método tiene sus inconvenientes, porque la tala ocasiona una excesiva abundancia de savia; y si ésta no puede vencer la resistencia que encuentra en su curso y abrirse alguna salida en el tronco, se espesa, dexa de circular, y el árbol muere. Quando se vea que es indispensable la tala de alguna morera de pocos años que vegeta con mucho vigor, y arroja un número excesivo de ramas, si se quiere evitar el estancamiento de la savia, es muy conveniente proporcionarle alguna salida, haciendo un agujero ó hendidura en la corteza del tronco. Por este medio se han restablecido completamente muchas moreras que estaban ya á punto de perecer por excesiva abundancia de savia que no podia circular. Esta operacion no perjudica á la duracion del árbol; pues se ha experimentado que los que han sufrido incisiones viven tanto y aun mas que los otros. De todos modos es necesario hacer con mucho escrupulo la eleccion de los talado-

res, porque su ignorancia hace perecer muchos árboles.

Quando las moreras no se cultivan como conviene, vegetan con suma languidez. El efecto de las labores es dividir las moléculas de la tierra y hacerla mas porosa y dispuesta á soltar los xugos nutricios que las raices de las plantas atraen y chupan. Las raices de la morera son casi superficiales; y así despues que se deshoja, quedaria enteramente privada del alimento necesario para su vegetacion, la savia dexaria de circular, y por último pereceria el árbol, si por falta de cultivo no pudieran las raices transmitir al tronco y á las ramas el xugo necesario para arrojar nuevas hojas. Es pues indispensable cierto cultivo para las moreras que nos vemos precisados á deshojar para la cria de gusanos de seda.

No todos los terrenos son a proposito para el plantio de moreras, sin duda porque no todas las plantas sacan de la tierra la misma cantidad de xugos, y el que es conveniente para unas no lo es para las otras: por otra parte hay gran diversidad en el modo con que cada planta extiende sus raices. De consiguiente no es maravilla que las moreras no prosperen en ciertas tierras aunque se abonen algun tanto al tiempo de la plantacion. Generalmente hablando, las moreras prevalecen mas bien y duran mucho mas en las tierras areniscas, calientes y secas, que en las arcillosas, frias y húmedas; y así quando no haya proporcion para corregir la mala calidad de éstas, no se debe pensar en hacer en ellas plantío de moreras. El mucho tiempo que duran en los terrenos secos es una prueba bien clara de que estos son favorables á su vegetacion, sin embargo de que en esta clase de terrenos no se formen árboles de tanta altura como en tierras mejores. Este defecto se compensa con la calidad de la hoja que es excelente para mantener los gusanos de la seda.

El inxerto es una de las partes esenciales de un buen cultivo: el que se ha introducido de poco tiempo á esta parte es muy vicioso, porque se emplean los de hojas crasas y xugosas, y sobre todo de las llamadas *toscanas*, que causan enfermedades á los gusanos; en lugar de los de hojas enxutas en que hacen menos daño las nieblas.

El modo de plantar las moreras es el que mas influye en su

su duracion. En las tierras arcillosas , frías y húmedas se deben colocar las raices á menor profundidad que en las areniscas , calientes y secas. Como la tierra arcillosa es muy compacta , la morera que se plante en ella á gran profundidad no durará mas que lo que permita el estiercol ó tierra ligera con que se hayan cubierto sus raices , sin que el cultivo sea en tal caso de mucha utilidad ; porque á causa de la gran tenacidad del terreno les será muy difícil el extenderse, con especialidad á las pequeñas. En un terreno húmedo, frio y expuesto al norte no durarán mucho tiempo las moreras, porque las raices pequeñas se pudren muy facilmente. En los terrenos areniscos , calientes y secos se deben plantar á una gran profundidad las moreras para que puedan resistir á los vientos , para evitar que en las labores no hiera la reja del arado las raices , y para que éstas estén en el invierno bien á cubierto del rigor del frio , y de la sequedad en verano.

Diariamente se observa que las moreras no viven mucho tiempo quando se plantan en las inmediaciones de castaños , robles &c. ; y aunque no es facil determinar la causa de este efecto, se puede conjeturar que encontrándose las raices, se enlazan unas con otras; y como las de la morera son mas tiernas , ceden y sufren una fuerte compresion que impide la circulacion de los xugos, y la savia estancada en aquella parte se corrompe , inficiona la tierra , y hace perecer al árbol. Por otra parte las raices del castaño , de la encina y de otros árboles elevados absorven casi todos los xugos de la tierra en que están plantados , y dexan sin alimento á los morales que se hallan inmediatos ; asi que no es de extrañar que perezcan éstos , quando se sabe que una tierra plantada de castaños ó encinas apenas puede alimentar mas que algunas plantas gramineas. Sea como fuere , lo cierto es que los morales no viven mucho tiempo quando estan inmediatos á setos espinosos, á castañares &c. ; y en vista de este hecho jamás se deberán plantar cerca.

Los vientos que se levantan á la entrada de la primavera dan á los árboles ciertos sacudimientos que les son muy útiles , porque ponen en movimiento los fluidos y facilitan el

desarrollo de las hojas. Este movimiento regular y moderado se extiende hasta las raíces, despegando de ellas la tierra que con el frío y la humedad se les había unido, y se aproximan á una tierra nueva capaz de suministrarles el alimento que necesitan. Para que un árbol goce de este beneficio de la naturaleza, debe haber cierta proporcion entre el tronco y las raíces con respecto á su fuerza, su elevacion y su grueso. Quando el tronco es muy pequeño y no guarda proporcion con las raíces, no las podrá comunicar el movimiento necesario para despegar la tierra, y se retardará el desarrollo de las hojas. En reconociendo que esta tardanza procede de aquella causa, será conveniente no deshojar el árbol aquel año, porque las hojas desempeñan en parte el oficio de las raíces. Si no soplasen vientos al tiempo de la vegetacion, sería muy útil sacudir el árbol para comunicarle un movimiento regular y moderado, y dar una labor á la tierra bien cerca de las raíces, pero con el cuidado de no herirlas. En prueba de la eficacia de estas practicas puedo citar este hecho: un morral viejo que tenia el tronco pequeño tardó mucho en arrojar sus hojas en la primavera, y luego que se deshojó, comenzó á dar muestras de estar á punto de perecer: algun tiempo despues se trató de arrancarlo valiéndose para ello de una yunta de bueyes que tirasen de él; por haber sobrevenido una lluvia no se pudo concluir la operacion, y fue necesario abandonarla dexando el árbol á medio arrancar. Este árbol, del qual no se volvió á hacer caso alguno, echó muchísimas hojas en la primavera siguiente, y se halla hoy en el mejor estado con admiracion de todos los que le tenian ya por muerto. Es pues indubitable que así como en siendo muy alto el tronco está mas expuesto á troncharse ó á desarraigarse con los fuertes vientos, así tambien en siendo demasiado pequeño, no puede comunicar á las raíces el movimiento que él reciba. De consiguiente, por medio de talas executadas con inteligencia se debe hacer que los troncos adquieran una altura proporcionada á las raíces, y que haya cierto equilibrio entre éstas y las ramas. El que no crea la necesidad de esta proporcion entre el tronco, ramas y raíces de un árbol, ni la utilidad de los sacudimientos del viento

to para acelerar la vegetacion , hágase cargo de que el tronco de un árbol impelido por un viento fuerte hace contra las raices el oficio de una palanca movida por una potencia considerable ; y que por esta razon , si el tronco es de una altura desproporcionada , el esfuerzo del viento habrá necesariamente de superar la resistencia que oponen las raices: obsérve igualmente que quando á la entrada de la primavera no soplan vientos , es muy lenta y tardia la vegetacion de todas las plantas ; pero si los sacudimientos de los vientos suaves y moderados son útiles á los árboles , los fuertes é impetuosos son capaces de arrancarlos , troncharlos , ó causar un desorden general en la economía de su organizacion.

Las moreras son muy delicadas y sienten mucho el frio: las viejas y las que experimentan una vegetacion lánguida y débil , si sobrevienen frios rigorosos , suelen perecer á la entrada de la primavera ; porque el frio detiene la circulacion de los fluidos y los coagula , y si el calor se hace sentir de repente , estos mismos fluidos al enrarecerse para tomar su antiguo curso suelen romper las fibras leñosas , forman depósitos que se corrompen y alteran la economía vegetal. Las moreras ya formadas, sanas y de una vegetacion vigorosa resisten , es verdad , á los grandes frios ; pero no dexan de sufrir por esta causa graves daños , que se notan bien en la primavera , tardan mucho en poblarse de hojas ; éstas suelen ser pocas , pequeñas y amarillentas , y las extremidades de las ramas tal vez se secan. Una morera que llegue á ponerse en este estado exige muchos cuidados para restablecerse ; los principales son no deshojarla , cortarle las extremidades secas, y darle al pie muchas labores quando el tiempo sea favorable.

Los mismos efectos se experimentan quando se hiela la nieve sobre las ramas y junto á los árboles ; quando se derrite al pie de ellos penetra poco á poco en la madera de las raices y las pudre. Es un hecho cierto que si ha comenzado á podrirse una de las raices principales , no tardan mucho en inficionarse todas las demás. Algunos han observado que muchas moreras plantadas en tierras arcillosas y húmedas han perecido solo porque se les habian comenzado á podrir las

puntas de las raíces ; lo qual no es extraño , atendiendo á que en las tierras compactas no se filtra , sino que se estanca el agua ; y qualquiera puede asegurarse por su propia experiencia de que las raíces de las moreras deben podrirse en tales circunstancias. Pongase un trozo de raiz de morera en disposicion que caiga agua sobre él gota á gota , y dentro de poco tiempo se verá que las partes de la corteza se ablandan y se separan ; y asi el agua estancada debe por necesidad producir el mismo efecto con mayor prontitud. De consiguiente , despues de muchas lluvias , ó quando el agua ha hecho parada al pie del árbol , si el terreno es húmedo , se puede sospechar con fundamento que las raíces han padecido alguna alteracion ó están para ello : en tal caso el medio que han empleado algunos cultivadores inteligentes para restablecer sus moreras , ha sido descubrir las raíces y cortar todo lo podrido ó que estaba dispuesto á podrirse. Pero al mismo tiempo se deberán cortar algunas ramas , y no quitar al árbol las hojas hasta que esté perfectamente restablecido.

A primera vista parece muy difícil preservar las moreras de los efectos del frio y evitar que la nieve se hiele sobre las ramas : sin embargo , se puede conseguir haciendo caer la nieve y esparciendo al pie del árbol ceniza , arena ú otra materia de esta especie. Quando se tema una helada fuerte se pueden encender debaxo de los árboles algunas boñigas que se queman lentamente sin dar llama , y su humo basta para mitigar el rigor del frio. Si los árboles ya hechos pueden pasar sin estos cuidados , son indispensables á lo menos para los nuevos y recién plantados.

Si hemos de creer á los naturalistas las hojas son los pulmones de los árboles , porque teniendo una infinidad de vasos sumamente pequeños aspiran el ayre necesario para la circulacion de la savia ; y como la niebla fria estrecha y aun quemada estas especies de traqueas , no pueden desempeñar el objeto de su destino. Las hojas se ponen entonces amarillas , se caen , y el árbol padece : este mal es inevitable.

*Se concluirá.*

*Del modo de hacer el queso de Chester.*<sup>1</sup>

Quando traen de la carniceria los cuajares de la ternera separan la materia del chilo, la parte viscosa y otras impurezas, ó bien enxugándolos ó lavándolos un poco: luego llenan casi del todo el cuajar de sal, y echando en el fondo de una olla una capa de sal, tienden sobre ella tres cuajares, los cubren con sal, ponen otros tres de la misma manera, y alternándolos con capas de sal, llenan la olla, dexando sal encima, y tapándola con un plato ó una pizarra para ponerla en un sitio fresco en donde se conserva hasta que llega el tiempo de hacer el queso al año siguiente.

Entonces sacan todos los cuajares; se dexa escurrir la salmuera, se tienden sobre una mesa, se polvorean con sal molida de un lado y otro, se les pasa por encima un rodillo de pastelero para que los penetre la sal, y se pone en cada cuajar un palito para mantenerle extendido mientras se seca, estando colgado.

Despues se echan en barreños con tres *pintas* de agua pura para cada cuajar (como tres quartillos y medio): se sacan de allí á las veinte y quatro horas, y se ponen en otros barreños, añadiendo para cada uno una *pinta* de agua fresca, en que se dexan otras veinte y quatro horas; al cabo de las que se soban suavemente con las manos en la infusion.

Se mezclan las dos aguas en que han estado 48 horas, se cuelan por un tamiz fino, y despues se les echa tanta cantidad de sal que no la pueda disolver el agua: esto es, que despues de disolver toda la que pueda, quede todavia una porcion sin disolver en el fondo de la vasija. Al dia siguiente, y todos los dias en el verano se le quita la espuma al paso que se presenta; y como es necesario que haya siempre en el fondo algo de sal sin disolver, se ha de añadir muchas veces nueva sal, porque la que está disuelta se va cristalizando y se levanta con la espuma. Con media *pinta* de

<sup>1</sup> Annales des arts et manufact. núm. 31. Vease el Seman. núm. 22. tom. I.

de esta preparacion suele haber bantante para 60 libras de queso. Es de advertir que quando se tome una parte de este líquido para servirse de ella , es punto esencial el revolverlo antes todo muy bien.

No hay mejor cosa para dar color al queso que la *annotta* d' España <sup>1</sup> ; bien que despues que se ha hecho general la moda de que tenga color, se vende en todas partes uno falso. Basta media onza de la verdadera *annotta* de España para un queso de 60 libras: bien es que si se desnata mucho , se ha de añadir algo mas de materia colorante , porque necesita mas á proporcion que sea el queso de leche mas desnatada. El modo de emplear la *annotta* se reduce á poner la cantidad suficiente dentro de un lienzo ó muñeca bien atada , y se dexa una noche en medio quartillo de agua caliente. Esta agua se echa por la mañana en el barreño que tiene la leche con la infusion del cuajo ; la misma muñeca se mete tambien en la leche , y allí se soba con la mano hasta que suelte el color.

El queso tarda mas ó menos en formarse conforme sea la cantidad y calidad de la leche cuajada , el estado de la atmosfera y el calor de la leche : por eso convendria llevar en esta parte cierta exâctitud ; pero en Chester no hay mas termómetro que el que está á la punta de los dedos , y así graduan el calor de la leche por el que se siente en la pieza en que trabajan ó fuera de ella. Tambien atienden á la cantidad y fortaleza de la infusion del cuajo , de suerte que la leche se cuaje en el tiempo necesario , que es como hora y media.

La

<sup>1</sup> Es la bixa ó *vija* que acaso sacan los Ingleses de nuestra America meridional. Con sus hojas dicen que se pintan los indios el cuerpo de colorado , y que á esto lo llaman *envijarse*.

*Alcedo* en el diccionario de America dice lo siguiente. *Vijao* (Musa bihai) planta muy comun que produce el vástajo unas hojas muy grandes de mas de una vara de largo y media de ancho , en las cuales envuelven todas las cosas para transportarlas como en papel : quando están secas crian con la humedad unas manchas blancas , de que luego se forma un polvillo , que dicen es muy fatal para los pulmones."

Esta planta es muy distinta de la *vija* de que aqui se trata.

La leche de veinte vacas que ordeñan por la tarde se conserva toda la noche en un parage fresco, y á las seis de la mañana, en verano, le van á quitar la nata, separando antes la espuma que será como un quartillo, y que no siendo buena para el queso, se pone aparte para batirla y sacar la manteca. La nata se echa en una caldera.

Mientras se ocupa en esto la criada principal de la lechería, las otras ordeñan las vacas despues de encender lumbre en la hornilla en que se tiene una caldera mediada de agua. Espumada y desnatada la leche del dia anterior, se echa en la tina para el queso, á excepcion de las  $\frac{3}{4}$  partes de una calderada que vendrán á ser de tres á quatro *gallones*<sup>1</sup>, y se echan desde luego en la caldera del agua en que se calienta bien, y quando lo esté, se vacia la mitad de lo que hay en la caldera en la tina para el queso, y la otra mitad sobre la nata, que, como se ha dicho, está aparte. De esta manera se líquida dicha nata, y se disuelve de modo que presenta un fluido homogéneo y uniforme, en cuyo estado se vacia en la tina para el queso, en que de antemano se han echado muchas cuencas de leche nueva, y á veces toda la que se ha ordeñado por la mañana, teniendo cuidado de quitar bien toda la espuma que se forma al echar la leche nueva en la tina para el queso.

Luego se echa en dicha tina la solución del cuajo y la materia colorante, se revuelve bien todo, se cubre la tina con una tapa de madera, y por encima se pone un lienzo limpio. A la hora y media se cuaja: en este tiempo suelen reconocer la tina, y si se levanta la nata á la superficie antes de que se cuaje la leche, como sucede regularmente, es necesario revolverlo todo de suerte que se mezcle bien la leche con la nata; y esto se ha de repetir siempre que la nata suba hasta que comience á verificarse la cuajada. Si se dan buenos golpes secos con un palo á los lados de la tina, se acelera la coagulación en caso de que la leche tarde mucho en cuajarse. Quando la muger que cuida de esta operación sospecha que la

le-

<sup>1</sup> Dicen que hay gallones de 10, y de algo mas de 13 quartillos cada uno.

leche se ha echado muy fria , y que por esto no se cuaja , añade leche ó agua caliente , ó mete dentro un caldero con agua caliente : pero esto ha de ser antes de la coagulacion ; porque despues que la leche comience á cuajarse , aunque no muy bien , se convertiria de esta manera en suero una gran parte de la nata , y todo esto se perdia . Asi que , antes de que comience la leche á coagularse conviene añadir cuajo , si se advierte que no tiene bastante : si al contrario , se ha echado la leche demasiado caliente , se ha de templar por medios contrarios y con las mismas precauciones . Generalmente abandonan á sí misma esta operacion , hasta que sacan la primera porcion de suero , que ponen aparte para que se enfríe , y luego la vuelven al mismo barreño para refrescar la leche que se cuaja .

Quando el queso se hace de pronto , ó porque la leche esté muy caliente , ó porque sea muy fuerte el cuajo , sale menos cuajada y mas dura que quando se echa la leche fria , ó quando tiene poco cuajo : en este último caso queda la cuajada muy blanda , lo que se remedia tomando una porcion del suero que se haya formado , calentándolo y volviéndolo á mezclar con la cuajada . Se conoce que ésta está en su punto comprimiéndola un poco por encima con la mano vuelta .

#### *Modo de manejar la cuajada.*

Si se echa la leche muy caliente en los grandes barreños de que usan para cuajarla , sale la cuajada dura , en cuyo caso se corta con un cuchillo profundizando tanto como es éste de largo ; se hacen dichos cortes á una pulgada de distancia uno de otro , y luego se cruzan con otros que cortan á los primeros en ángulos rectos . El suero que sube por entre estos cortes tiene un hermoso color verde pálido . La muger que hace los quesos , y otras dos que la ayudan deshacen entonces la cuajada con las manos sin dexar ningun grumo , en cuya operacion emplean cerca de tres quartos de hora ; y luego la cubren con un lienzo por espacio de media hora á fin de que se deponga .

Si la leche se ha puesto á cuajar muy fria , saldrá la cuajada

jada blanda , y en lugar de estar verde el suero , se advertirá que está lechoso. En este caso no cortan la cuajada , sino que meten en ella hasta una ó dos pulgadas una vasija caliente , y revuelven toda la cuajada de manera que todas sus partes toquen á dicha vasija : luego la deshacen como se ha dicho antes , bien que con mas precaucion , y se necesita mas tiempo quando se ha hecho la cuajada en frio , que quando se ha hecho caliente. En estando bien deshecha , se le da una vuelta y se dexa deponer como antes. A la media hora que está en reposo se saca por encima todo el suero que se pueda sin remover ninguna porcion de la cuajada : entonces con una tabla semicircular arriman hacia un lado del fondo del mismo barreño ó tina toda la cuajada , y le ponen encima otra tabla con un peso de cincuenta libras , que comprimiéndola hace que suelte el suero hácia el otro lado que está vacío , desde donde se pasa á los calderos. Si en esta compresion se pasa con el suero algo de la cuajada , se recoge con un cuchillo , y se vuelve á poner debaxo del peso. Se repite todavia por dos veces la misma operacion , teniendo siempre el cuidado de dexar escurrir bien el suero en los calderos al paso que se va separando de la cuajada. Luego se vuelve ésta lo de arriba abajo , y se coloca en la otra mitad del fondo del barreño ó tina que antes se habia dexado vacia ; se corta con el cuchillo , y se vuelve á comprimir de nuevo. Despues se le quita el peso y la tabla sobre que se pone , y se corta la cuajada en pedazos como de ocho á nueve pulgadas quadradas cada uno ; se amontonan unos sobre otros , y se vuelven á prensar con la tabla y el peso encima : se comienza de nuevo esta maniobra de cortar , amontonar y prensar , mientras que suelte algo de suero : y es ocioso decir que segun el esmero con que esto se execute , quedará la cuajada limpia de todo suero.

Hecho esto dividen la cuajada en tres partes , y echándolas en otros tantos calderos , trabajan dos mugeres en cada uno para deshacerla un poco ; entonces le echan un puñado de sal , y continúan desmenuzándola hasta dexarla muy fina , en cuya operacion se mezcla perfectamente con la sal ; y en este estado la ponen en una encella con su tela ó paño gordo , y colocan ésta sobre el barreño ó tina. Lo mismo se hace

con las otras dos partes de la cuajada, que se tarda mas ó menos en deshacer quanto mas fria ó caliente se haya puesto á cuajar ; pero nunca pasa de media hora.

Puesta la cuajada en las encellas, la amontonan en forma de cono ó pirámide, le echan encima las quatro puntas del paño sobre que está en la encella, y entre tres mugeres la comprimen con las manos por los lados con fuerza y sin darle golpes. Luego que toma bastante consistencia, ponen sobre lo mas alto del cono una punta del paño, y encima una tablita quadrada que cargan con cincuenta libras de peso. Entonces se hincan varias estaquillas ó agujas de hierro en el cono, que penetran hasta los agujeros que estan á los lados de la encella, y mientras las mugeres meten y sacan dichas estaquillas en la masa, cuidan al mismo tiempo de mantenerla unida. Esta operacion se continúa hasta que el suero, que al principio sale en abundancia, solo va saliendo gota á gota. A este tiempo se quita el peso que comprime y las estaquillas; una muger coge el paño por las quatro puntas, y las otras deshacen la cuajada por encima hasta la mitad lo mas finamente que pueden: luego le vuelven á cargar el peso y á hincar las estaquillas, y se ve que de nuevo comienza á salir el suero, por lo que se continúa esta operacion hasta que ya no salga una gota: dos mugeres cogen entonces el paño por las quatro puntas, quitan las estaquillas, y otra muger separa la encella, la enjuaga en suero caliente, le pone encima otro paño limpio, vuelcan en él la cuajada, se pone sobre el barreño ó tina, se deshace de nuevo como antes hasta la mitad de su grueso, se le vuelve á cargar el peso, y á hincarle las estaquillas, y en suma se continúa por dos, tres ó quatro horas esta maniobra hasta que no se pueda exprimir ni una sola gota de suero.

Entonces se le da otra vuelta á la masa en la encella, despues de enjuagarla de nuevo con suero caliente; se cubre la masa con otro paño ó lienzo mayor y mas fino, y que envuelva bien todo el queso, que todavia está mas alto que los bordes de la encella, y para conservarle la forma que debe tener, hay un cerco de madera ó de hoja de lata de tres pulgadas de ancho, que ponen al rededor del queso por

encima del lienzo , y así le llevan á la prensa , poniéndole encima una tabla fuerte y lisa , sobre la qual se va baxando poco á poco la prensa que tendrá una fuerza como de 1400 á 1500 libras. Estando allí el queso comprimido hincan en él estaquillas de arambre fuerte de 18 á 20 pulgadas de largo, puntiagudas por un extremo y con un ojo de llave en el otro. En la encella y en el cerco hay agujeros por donde se introducen dichas estaquillas, y no están unos de otros á mas de una pulgada de distancia : como tienen la prensa junto á la pared no las pueden hincar sino por un lado ; pero luego dan media vuelta al queso para hincárselas por el otro , repitiéndose esta operacion hasta las seis de la mañana del dia siguiente , y quanto mas agujeros se le hagan con las estaquillas, tanto mejor. A la media hora que está el queso en la prensa se le dá una vuelta en la encella , y se le pone otro paño limpio.

A la primera vez que para esto se saca el queso de la prensa se pone en suero caliente , y se dexa en él una hora quando mas : despues lo sacan , lo enxugan hasta que queda seco , y luego que se enfria lo vuelven á meter en prensa. Esto se hace para endurecerle la corteza á fin de que se mantenga mejor. A las seis de la tarde dan otra vuelta al queso en la encella con otro paño limpio : á las seis de la mañana siguiente se repite lo mismo , y entonces se ponen aparte las estaquillas. Quando el queso del dia siguiente está preparado para ponerlo en prensa , se quita el primero , se le dá todavia otra vuelta en la encella con otro lienzo limpio, y se coloca baxo de otra prensa. A las seis de la tarde y á la misma hora de la mañana siguiente se le da nueva vuelta en la encella con lienzos muy finos , á fin de que en la corteza se conozca lo menos que sea posible la impresion ó huella del paño en que han estado envueltos.

#### *Salazon del queso.*

Quatro ó cinco dias despues que se haya prensado , se pone debaxo de cada queso un lienzo fino , que cubre la encella al rededor ; pero no se dobla encima del queso como en  
las

las operaciones precedentes. Entonces se mete hasta la mitad en salmuera, y se cubre de sal por la parte de arriba. Así se dexa por tres dias, volviéndole en cada uno lo de arriba abaxo, y poniéndole á cada vez bastante sal por encima. En cada operacion de éstas le mudan dos veces el lienzo: luego sacan el queso de la encella, le ponen dentro de un cerco de madera casi tan alto como el mismo queso, le colocan sobre una capa de sal en que le dexan por ocho dias salándolo bien por encima, y volviéndolo cada 24 horas; lo lavan despues en agua tibia, lo enxugan con un lienzo, y lo ponen á secar por espacio de siete dias. Luego lo vuelven á lavar con agua tibia, valiéndose para ello de una brocha ó cepillo; lo enxugan con un lienzo, y dos horas despues de esta operacion le untan ó engrasan por todas partes con cerca de dos onzas de manteca de vacas fresca, y se coloca en el sitio mas caliente de la pieza en que se tienen los quesos.

En la primera semana que están en ésta se raspan bien todos los dias y se vuelven á engrasar con manteca fresca. Despues se les dexa sin raspar un espacio circular de quatro á cinco pulgadas de diámetro en medio de cada cara del queso; se vuelve cada dia lo de arriba abaxo, y se raspa tres veces á la semana en verano y dos en invierno. Tambien se puede excusar el raspar la corteza del queso con tal que se limpie frecuentemente. Si la pieza es caliente se evitará con facilidad que se levante la corteza: por eso suelen estar estas piezas encima de los establos de las vacas á fin de que se conserve en ellas aquel grado de calor moderado que es tan esencial para sazonar el queso. Para tales piezas no hay mejor cubierta ó texado que el de paja, porque conserva mas bien el calor. Antes de llevar á ellas los quesos se debe extender sobre el piso una buena cama de paja de trigo, y aun es mejor de heno del retoño de los prados, para evitar que los nudos de la paja queden señalados en el queso.