

# Queijo Nacional ou Queijo de Minas

LAMARTINE ANTONIO DA CUNHA

Mestre de lacticínios da Escola Agrícola

«LUIZ DE QUEIROZ»

Entre os diferentes queijos por nós fabricados, o mais simples, e que maior lucro dá ao fabricante, não só pela simplicidade da fabricação, material empregado, pessoal, etc., como pelo rendimento, é o queijo Mineiro, typo nacional, que tem extraordinario consummo em nossa terra.

Para a fabricação do queijo Mineiro, devemos escolher leite de boa qualidade, e bastante gordo. Logo após a ordenha, o leite deve ser filtrado ou então coado em um panno fino e resistente, para serem eliminadas as poeiras, os pellos, etc.

*Preparo da Coalhada* — O leite, á temperatura de 32 á 35.°C, é despejado numa vasilha de ferro estanhado. Ajuntam-se sal refinado e a quantidade de fermento necesarios, tomando-se por base 12 cc. de fermento e 200 grams. de sal, para 20 kilos de leite. Deve-se mexer muito bem o leite para haver completa mistura do fermento. Cobre-se a vasilha com uma toalha grossa e deixa-se em repouso.

*Trabalho da Colhada* — Decorridos de 35 a 45 minutos, o leite está todo coalhado; então corta-se muito bem a coalhada com uma lyra; deixa-se em repouso por 10 minutos e passa-se a massa para uma toalha ou peneira de seda, e faz-se o escoamento do soro, no mais curto espaço de tempo, para não esfriar.

*Encinchamento* — Logo que se tenha escoado a maior parte do soro, leva-se a massa para o cincho (fôrma). Vae-se esmi-galhando e comprimindo a massa no cincho com as mãos, e ao mesmo tempo retirando-se o soro que ainda exista. Assim que o cincho esteja cheio, cobre-se com um disco de madeira e leva-se para a meza inclinada dos queijos. Decorridas umas 5 horas da fabricação, vira-se o cincho e cobre-se novamente com o disco de madeira; esta operação deve ser feita durante os dias em que

A agricultura de metade do Brasil tem, por força das condições mesológicas, e sociaes tambem ás vezes, de ir buscar exemplos fructuosos, não nos paizes de velha industria agricola, mas nas terras recentemente colonizadas da zona tropical. Eis por que resolvemos manter uma secção com o fim especial de trazer ao conhecimento dos profissionaes da agricultura o que de mais importante e applicavel ás nossas condições se fôr fazendo alhures, ali onde a terra e o clima, e tambem as gentes, apresentam semelhanças com os dos nossos Estados incluso nas zonas torrida e tropical. Assim sendo cremos bem justificada esta pagina dedicada aos agricultores dessas zonas brasileiras.

## Luta contra as hervas damninhas

K. A. LANSDELL

Da Secção de Botanica de Pre-  
toria — Africa do Sul.

**Princípios geraes** — Nunca permittir a planta damninha de amadurecer sua semente; cultivar o terreno frequentemente; destruir as sementes—tal o processo mais acertado: elle impede a planta de se reproduzir por semente. As plantas com sementes já maduras devem ser queimadas, e, sob nenhum pretexto, enterradas, pois taes sementes têm muita vitalidade e podem continuar a vegetar e fornecer outras gerações de plantas. Todas as pragas vegetaes podem ser destruidas com uso dos instrumentos communs da fazenda.

---

o queijo permanecer no cincho, isto é, de 2 a 3 dias para que elle não perca a fórma redonda.

**Maturação ou Cura** — Logo que se retirar o queijo do cincho, deve-se laval-o diariamente com sôro morno ou agua morna salgada; e raspal-o com um sabugo sapecado ao fogo, para assim igualal-o e alisal-o. Salga-se então exteriormente até o queijo apresentar umas manchas brancas de sal.

A sala, para a maturação dos queijos, deve ser bastante arejada, porem com temperatura muito branda. Logo que os queijos tomem consistencia e uma coloração amarella, estão maduros, portanto no ponto de consummo.

Estes queijos pesam ordinariamente de Ok800 á 2k500, e o rendimento é de 6k250 para cada 100 kg. de leite.