

Queijo Petit-Suisse

LAMARTINE ANTONIO DA CUNHA

Mestre de Lacticínios da Escola Agrícola

«LUIZ DE QUEIROZ»

No numero anterior tratamos do queijo de Miras. Vamos agora nos occupar do queijo denominado «Petit-Suisse», que embora não seja tão conhecido, não é menos apreciado. Tem este porem a desvantagem de só poder ser fabricado em lugares proximos ao mercado consumidor e em quantidade que possa ser consumida no dia ou no dia immediato, isso devido a sua fragilidade e pouca duração.

Para se obter o «Petit-Suisse» de boa qualidade deve-se usar de coalhada doce, unctuosa, que possa ser facilmente reduzida a grumos pequenissimos, sob a acção da mão, de um moimbo, ou de uma peneira de seda, tornando-a assim pulverulenta.

Com coalhada defeituosa a pasta torna-se azeda, granulosa, tornando os queijos inferiores.

COAGULAÇÃO — Em uma vasilha de ferro estanhado deita-se o leite puro e o creme fresco (nata) na proporção de uma parte de creme para tres de leite; mistura-se muito bem, de modo que fique homogeneo e sob a temperatura de 15 á 18° C. Em seguida, addiciona-se fermento numa proporção de um cm.c. para 40 Kg. de leite é preciso que o fermento tenha a força de 1:10.000, caso contrario, faz-se o calculo). A coagulação está completa dentro de 18 á 20 horas. Feita a coagulação, passa-se a coalhada para cima de uma toalha fina presa pelas pontas (em forma de rede), aonde fica pelo espaço de 12 á 15 horas afin de esgotar todo o soro. Fimdo esse tempo, não se tendo esgotado todo o soro, deve-se então comprimir a massa com as mãos até que não saia mais sôro.

FABRICAÇÃO — Logo que se tenha extrahido o soro, retira-se a massa e deita-se em outra vasilha tambem de ferro es-

tanhado ou de louça; ahí é amassada muito bem com as mãos ou com o auxilio de uma espumadeira, juntando-se novamente um pouco de nata fresca, afim de tomar o gráo de fluidez necessario. Essa massa, para que melhor se torne, deve ser passada em uma peneira fina.

SALGAMENTO — Como estes queijos se alteram facilmente, como já dissemos, caso não possam ser consumidos no dia, deve-se adicionar-lhes 1% de sal refinado.

MOLDAGEM — Essa massa deve ser deixada em repouso pelo espaço de uma hora afim de dar escoamento ao resto de soro; isso feito, amolda-se em formas apropriadas e com auxilio de colheres de meza.

As formas ou cinchos, são feitas de folhas de Flandres, de 6 cm. de altura por 4 cm. de diametro. Os tubos são soldados a uma chapa mais resistente com furos correspondentes aos tubos collocada sobre uma tela de arame. Nessas formas devem permanecer uma hora para serem moldados e tambem para dar escoamento ao resto do soro, que por ventura tenha ficado.

EMBALAGEM — Finda a hora, levanta-se com cuidado a chapa de tubos e deixam-se os queijos em pé sobre a tela de arame; em seguida são retirados com cuidado, envolvidos em papel parafinado e collocados em caixinhas apropriadas.

NOTA — Os queijos de «Duplo Creme», conhecidos pelos nomes «Bondons», «Malakoffs», «Petits-Carrés», etc. preparam-se como os Petits-Suisses, porem suas pastas são mais espessas, mais seccas e por conseguinte de maior consistencia. Algumas vezes, addiciona-se 1 a 2% de sal fino refinado e bem secco para se obter o que se chama «Queijo de meio sal», cuja conservação é mais longa do que a dos «Petits-Suisses» (sem sal), os quaes, entretanto, são sempre consumidos em estado fresco.

Os constituintes do leite, que não são susceptiveis de ser estudados pelos meios chimicos ordinarios, são os fermentos (enzimas) certos factores em relação com os fenomenos de immunização e, nestes ultimos tempos, as vitaminas.

Gowland-Hopkins