

# Fabrico do "requeijão"

LAMARTINE ANTONIO DA CUNHA

Mestre de Lactíneos da Escola Agrícola

«Luiz de Queiroz»

Continuando ainda a tratar dos productos do leite, seu aproveitamento facil, do consumo maior ou menor de cada producto, não podemos nos esquecer do *Requeijão*, delicado creme, em que as senhoras paulistas e bahianas são peritas.

Em nossas fazendas é tradicional o uso do fabrico do requeijão, não só por ser muitissimo apreciado, como tambem por se poder aproveitar, quando ha pouco leite, porções guardadas parcelladamente de 2 a 3 dias. Entretanto, o melhor systema é ainda o do leite igual, isto é, colhido no mesmo dia. Tambem o vasilhame empregado para o seu fabrico é de facil obtenção, pouco e barato.

**Preparo da coalhada** — Toma-se uma determinada quantidade de leite gordo, supponhamos 10 kilos de leite, e deixa-se coalhar naturalmente. Este trabalho dura de 18 a 60 horas mais ou menos, conforme a estação, ambiente e demais causas.

Obtida a coalhada, extrae-se, com o auxilio de uma colher, ou espumadeira, a nata (creme) que precipitou. Em seguida, leva-se a coalhada ao fogo, juntamente com o sôro, até abrir fervura, tendo-se o cuidado de agital-a constantemente, afim de uniformizar o aquecimento. Depois, retira-se a massa do fogo, coa-se numa toalha fina, espremendo-se muito bem até quasi exgottar completamente o sôro.

**Eliminação da acidez ou lavagem da massa** — O leite coalhado naturalmente, adquire um elevado gráo de acidez, e como no fabrico do requeijão é necessaria a ausencia de acidos, temos que fazer a eliminação dessa acidez, pois em caso contrario a massa não tomaria o *ponto* para requeijão.

Para a eliminação da acidez da massa, emprega-se geralmente o leite fresco e gordo; não existe uma regra fixa para a quantidade de leite a empregar, pois isso dependerá do gráo de acidez a eliminar-se. No nosso exemplo podemos empregar de 3 a 4 kilos de leite. Este leite deverá ser adicionado aos pou-

cos á massa, mexendo-se constantemente. Em seguida, leva-se novamente ao fogo até começar a fervura; retira-se então do fogo, cõa-se numa toalha fina, espremendo-se muito bem a massa afim de eliminar o leite de lavagem. No caso da massa ainda continuar acida, repete-se essa operação. A quantidade de massa assim obtida será de 1 k 200 mais ou menos.

**Salgamento** — Assim preparada a massa para o requeijão, adiciona-se de 1,5 á 2% (18 á 24 grams.) de sal refinado mexendo-se muito bem afim de haver a incorporação uniforme do sal á massa.

**Frigir da massa** — Num tacho ou panella, despeja-se esta, ajuntando-se aos poucos, de 0 k 300 á 0 k 500 de nata fresca ou manteiga, e vae-se mexendo constantemente, até tomar o *ponto*, o que se conhece quando o fundo da vasilha apparecer completamente limpo, e a massa estiver produzindo filamentos semelhantes aos de queijo assado.

**Encinchamento.** — Estando prompto o requeijão, enchem-se as fôrmas uníadas de manteiga e já arrumadas sobre a meza. Deixa-se em repouso pelo espaço de 3 horas, isto é, até esfriar completamente. Então retiram-se as fôrmas, deixando os requeijões sobre a meza até o dia seguinte quando serão consumidos ou emballados, isto é, envolvidos em papel parafinado.

Este typo de requeijão é muito apreciado, porem deve ser consumido dentro de poucos dias, pois é de difficil conservação muito sujeito a fender-se, rançar e embolorar.

Piracicaba, 10 de Março de 1927

---

## O s i m p o s t o s

Observe-se os impostos, pois a maior actividade dos governos parece applicar-se no estabelecimento de impostos.

Pouca gente terá estudado a relação que existe entre os impostos altos e a pobreza, embora seja certo que taes impostos emgendram a pobreza, tornando menos efficiente a producção.

Ninguem ainda comprehendeu bem a verdadeira funcção dos governos.

Henry Ford  
(“Hoje e Amanhã”)