

20 Abril 1909

Segunda escuela de niñas de Mahón

Memorias de la visita a la fábrica
de queso de la carretera de San Clemente.

Van sin corregir.



AJUNTAMENT DE MAÓ

Paso Escolar.

Salimos del colegio a las diez y media de la mañana y nos dirigimos a la fábrica de queso; al estar allí la leche aun no estaba cuajada y nos fuimos a dar un paseo. Al regresar D^a Catalina nos lo explicó como se hacía y luego lo vimos hacer. Nos dijo que la leche se cuajaba por medio de yerbas, polvos ó un líquido, y al estar cuajada se pasaba un baticlor para romper la leche; abajo del barrano en que había la leche cuajada había una especie de crubudo con una ~~perilla~~ ^{perilla}, que por allí se iba el suero, y se quedaba la leche cuajada la cual se ponía en un molde, que tenía agujeros y se bien apretaba porque si quedase una gota de suero el queso se echaría a perder, luego se ponía en una prensa y allí estaba un día o un par de horas y al sacarse se ponía en salmuera afin de que tomase bien la sal. Isabel Baróniz

Matón. 20/4/1908/

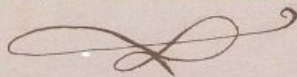
AYUNTAMENT DE MÀG

Paseo Escolar.

Salimos del colegio a las diez de la mañana y nos dirigimos a la fábrica de quesos, que está situada a la carretera de San Clemente.

Cuando estuvimos allí vimos un cubo lleno de leche para majarla, y D^{ña} Catalina nos dijo que para majar la leche dentro se ponen hierbas o polvos, después había como una especie de embudo que dentro queda la nata y de aquello se hace el queso, y lo ponen dentro un molde que hace agujeros y por aquellos agujeros sacan bien el agua porque si queda un poco de agua el queso se empieza a perder, después lo encolaban en un trazo blanco y lo ponen en una prensa y al cabo de un día o dos lo sacan de la prensa, también vimos ~~la~~ ^{una} máquina ^{eléctrica} de hacer la manteca, que va por medio de una bestia y dentro la máquina hay un pedazo de madera o hierro, regresamos a Mahón muy contentas de la excursión.

Maria Mus



Mahón 21 abril
1909

AJUNTAMENT DE MAÓ

Paseo Escolar

Salimos del colegio a las 10 de la mañana y nos dirigimos a la fábrica de queso y al estar allí la leche aún no estaba cuajada y fuimos a dar un pequeño paseo y cuando volvimos la leche ya estaba cuajada vimos unos tubos y aquellos cubos servían para hacer queso y D^a Catalina nos explicó que cuando la leche estaba cuajada toda se juntaba que después la pasaban unos batidores y se rompía y que después pasaban un tambo netro para ver a cuanto grado estaba la leche y después lo ponían en una prensa que tenía agujeros para que saliese el agua y después lo sacaban de la prensa y lo ponían dentro un trapo de hilo y después se volvía a poner en la prensa y lo ponían dos ó tres días de este modo y después lo sacaban y lo ponían en agua y sal.

L. Ascensión Buitel

Paseo Escolar.

Salimos del colegio á las 10 de la mañana y nos dirigimos á la Fábrica del queso; al estar allí nos dijeron que podíamos ir á dar un paseo porque la leche no estaba cuajada. cuando volvimos ya estaba cuajada y vimos hacer el queso la leche estaba dentro un cubo pasaron una especie de parrillas era para contar la leche luego pasaron un batidor esto era para acabar de contar la leche por ~~debajo~~ la leche cuajada estaba á bajo y el suero estaba arriba cogian un molde de hojadelata y allí ponian la leche cuajada luego lo tapaban con un trapo y lo ponian á una prensa, y allí estaba una hora ó un día.

Luego ~~habia~~ como una maquina de vapor

que allí dentro había la leche y la manteca
la leche salía por un chorro y la manteca
quedaba allí y la manteca por medio
de un motor iba a una cuba y allí se
batía la manteca.

Elvira Barónji

Mahón 22 de abril 1909.



AJUNTAMENT DE MAÓ

Visita a la fábrica de queso

Salimos del colegio a las diez y media y nos dirigimos a la fábrica de queso situada en la carretera de S. Clemente.

Cuando llegamos allí vimos hacer queso y se hace de la manera siguiente: se pone hierba a la leche y cuando está cuajado se bate por medio de un batidor y se quita toda el agua y entonces lo ponen en una prensa y allí está algunos días.

La manteca se saca de la nata y se pone dentro de una cuba y allí se bate por medio de una bestia o un motor eléctrico etc.

Salimos de dicha fábrica muy contentas deseando que se repita tan agradable visita.

Antonia Gomila Guastera

Visita a la Fabrica del Señor Font.

Salimos de la escuela a las diez de la mañana y nos dirigimos a la Fabrica de Quesos y dentro de un cubo habia la leche y con unas graxillas pastian la leche y luego con otros yescos pastian lo del fondo luego con un vaso de hoja de lata se para dentro de un molde y se aprietaba afin de que no quede agua porque si quedaba una gota en el queso se echaba a perder y por esto es que se debe apretar bien.

? Y de lo que el queso saca se hace el (Parigot) y se pone dentro un dispositivo que va por medio de un motor y luego para fabricar la manteca se hace rodar una cuba y asi se fabrica la manteca el queso cuando lo sacan del molde le ponen dentro un trapo para que seque mejor y con una especie de palanca se aprieta.

Margarita Juan Font



Paseo Escolar

A las 10 de la mañana sali-
mos del colegio y fuimos a la
fábrica de quesos para ver como ha-
cían cuando ~~llegamos~~ llegamos nos dijeron
que la leche aun no estaba cuajada
que dentro de media hora esta-
ría. Fuimos a dar un paseo por
la Carretera de S. Clemente y
volvimos a la fábrica y cuando
llegamos, la leche ya estaba
cuajada y vimos como hacían el
queso. "

Para hacerlo vimos que cogían

magrillas con las uales cortaban
la leche cuajada y después
~~de~~ cogieron otras redonetas
~~para~~ para que se cortaran
mejor por abajo cuando estuvo
bien cortado lo pusieron
dentro en un embudo y lo
que salía iba ^{en} parando en
depósitos y lo que había
~~de~~ dentro el embudo lo pu-
sieron en baldes y enen-
les pusieron pesos y no
dijeron que ya estaba el

en el queso. Despues nos man
hamos al colegio muy conten
tas del paseo

Francisca Fabregues



AJUNTAMENT DE MAÓ

Paseo escolar

Salimos del colegio a las diez de la mañana, y nos dirigimos a la fábrica de quesos, y cuando estuvimos allí nos dijeron que dentro media hora la leche ya estaría cuajada, y fuimos a dar un paseo por la carretera de Llobregat y después volvimos a la fábrica, y la leche ya estaba cuajada y vimos como se hacía el queso, y vimos como cogían unas navillas y cortaron el queso, después cogieron unas redondas, y D. Batallín nos dijo que aquellas eran para que se cortara mejor por abajo, después vimos ~~después~~ lo hicieron dentro un embudo, y la leche iba dentro

otro cubo, y dentro del embudo quedaba
la nata que era lo que habian de hacer
el queso. Después que encima de una
mesa pusieron unas maderas cuadradas,
y unos moldes redondos de hoja de
latón, y allí pusieron la nata, y Catalina
nos dijo que si dejaban un poco de
agua el queso se estaba a perder.
Después vimos que lo envolvían en un
trapo blanco y lo ponían sobre un
estante y de pusieron un peso. Después
vimos la maquina que hacía la
manteca y también un cubo que batía
la manteca. Después volvimos al colegio
muy contentas del paseo.

Paseo Escolar

Salimos del colegio á las diez de la mañana y nos dirigimos á la fábrica del queso y D^{ca} Catalina nos dijo, que dentro de la leche ponían hierbas ó polvos y con un batidor guajaban la leche y cuando estaba guajada se iba abajo del cubo y encima quedaba como una agua. Y para hacer el queso ponían la leche guajada y lo apretaban mucho, hasta que no hubiese aquella agua y después ponían un trapo y encima una prensa y lo ponían en una parte en donde no hubiese mucho aire y allí estaba algunas horas ó días.

Regresamos á Mahón muy contentos sin novedad.

Eulalia H. Coll



AJUNTAMENT DE MAÓ