



La "foto" no nos muestra uno de los complicados dispositivos para el seguimiento de satélites espaciales, sino una vista parcial de la nave de prensado. Una vez metido el cuajo en sus moldes, estos son prensados hasta extraerles todo el líquido que queda. Las "colgaduras" que se aprecian alrededor de los moldes, son paños blancos y nítidos, en los que se envuelve la cuajada. limpieza y asepsia por todas partes.

to que ha sido preciso ampliar algunas de sus instalaciones, a pesar de que hace apenas medio año que la industria empezó a funcionar. Los ganaderos se han volcado materialmente vendiéndole la leche masivamente y los cálculos previstos se han visto duplicados en tan corto espacio de tiempo.

Las fotografías que publicamos dan una limitada idea de este gran complejo industrial que la Cooperativa Provincial Ganadera, con la ayuda financiera de la Caja Rural Provincial, ha montado muy cerca de Ciudad Real, en la carretera de Puertollano. El queso «Gran Maestro», sin duda el mejor queso manchego de España, tiene abiertos grandes mercados en infinidad de ciudades españolas, cuyo número se amplía diariamente. Cuarenta y siete representantes lo van introduciendo en los más apartados rincones y de todos se reciben las mejores noticias, por la gran acogida que tiene el citado producto allí donde es degustado.