## HOMBRES, LUGARES Y COSAS DE LA MANCHA

Apuntes para un estudio médico-topográfico de la Comarca

POR

## RAFAEL MAZUECOS

Mes de Septiembre del año 1953 PUBLICACIONES DE LA
FUNDACION MAZUECOS

DE

ALCAZAR DE SAN JUAN

FASCICULO SEGUNDO

DEDICATORIA el gr cado illusió

SI excelente alcazereño Iltmo. Sr. D. Antonio Galera Paniagua, que es uno de los que figuran en el grupo de alumnos de la escuela de D. Cesáreo, publicado en el fascículo anterior, esperaba con verdadera ilusión la aparición de estos cuadernillos. Le prometimos que no sería el último en conocerlos y ya que no podemos enviàrselos, séanos permitido dedicar este en su memoria en tanto que llega el momento de destacar su recuerdo como alcazareño que debe figurar aquí por derecho propio.

## Productos, de la tierra

## LOS PASTORES HACIENDO EL QUESO

El queso no es como las tortas, una producción exclusivamente alcazareña. Es un producto de toda la región, que le da nombre, como el vino y también como él producto de fermentaciones efectuadas empíricamente, a la buena de Dios.

Aun no conociendo a fondo estos problemas, hay que suponer que con ese proceder, en la quesería suceda como en la bodega; que la desigualdad sea la regla; la desigualdad y también los defectos y las enfermedades de los productos elaborados que tantos perjuicios causan a nuestra economía.

Cuando casualmente coinciden todos los elementos favorables, sale un queso tan rico que se ha hecho famoso en el mundo entero. Lo extraño es que no se haya industrializado su fabricación,

pues aun hoy, que ha decaído mucho nuestra ganadería, se elaboran en Alcázar alrededor de 80.000 kilogramos de queso, según los datos de Sánchez López, producto de unas 12.000 ovejas

En la fotografía que ofrecemos aparece la familia de Fernández del Rincón haciendo el queso, con los rodetes de pleita ya repletos. Es una gran mesa quesera, como puede apreciarse, en la que se elaboraban productos de calidad dentro del empirismo corriente.



