

# Elaborar el queso a la manera de los suizos

Autor(en): **Franzoni, Isabella**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero**

Band (Jahr): **11 (1984)**

Heft 4

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-909033>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Elaborar el queso a la manera de los suizos

Los queseros del Oberland bernés pueden estar orgullosos del pasado glorioso, aunque desconocido, de sus predecesores. En el siglo XIX, para la señora Bonaparte en Francia, para el Rey de Wurtemberg y, sobre todo en Rusia, fueron los pioneros de la fabricación del queso según una receta suiza, que luego se convirtió en internacional.

El señor Paul-Anthon Nielson, americano de origen suizo, licenciado en letras de la Universidad de Berna, estudió este capítulo, aún poco conocido de la historia cultural del cantón de Berna, y organizó la exposición que tuvo lugar en la Biblioteca Nacional, en Berna el pasado mes de marzo. Fue con la contratación, en 1814, de dos queseros del Oberland bernés — Johannes Müller y uno de sus compatriotas, hasta el presente no identificado — en la quesería modelo que el Príncipe ruso Ivan Sergeevic Mascerskij (1775-1851) había hecho construir en



La princesa Maria Aleksandrovna Mescerskaja, rodeada de sus cinco hijos, en su propiedad de Dugino (región de Smolensk) en 1902. A la derecha: Karl Friedrich Müller (1871-1915), quesero «de confianza» de la familia.

(Foto: Ruti Pressebild)

La familia de Emil Rieder-Klossner (1880-1930) de Erlenbach (Simmental) delante de la quesería en la que él trabaja en Maloe-Wesno (región de Norgorod), en 1912.

(Foto: Nielson)



Lotosino (región de Tver') que se inicia la tradición que, durante un siglo, se difundió en las esferas de la nobleza rusa. Dado que su explotación se desarrollaba con éxito, el Príncipe contrató otros queseros berneses. Todos eran directamente o por matrimonio, parientes de Müller, quien terminó haciendo en Rusia el papel de intermediario para sus parientes del Oberland bernés.

Los parientes y los amigos del Príncipe, viendo los resultados positivos obtenidos, quisieron a su vez contratar a un hermano o a un familiar del quesero oberlandés. Y este fue el principio de una amplia e importante emigración hacia Rusia.

Familias ricas, de la nobleza y terratenientes estaban a la búsqueda, y lo anunciaban mediante avisos en el «Bernischen Blättern für Landwirtschaft», de personas competentes y de confianza cuyo curriculum podía resumirse en una sola frase «elaborar el queso según la forma y la costumbre suiza». Hasta 1850, no menos de 25 queseros del Oberland bernés habían sido contratados por nobles, oficiales e importantes terratenientes rusos.

En el curso de la segunda mitad del siglo pasado, esos emigrados obtuvieron notoriedad. Perteneían a diversas familias bernesas: Ammeter, Eymann, Dubach, Karlen, Klossner, Kunz, Lörtscher, Marni, Müller, Reber, Stucki, Wittwer y otras más.

Algunos de entre ellos conocieron la prosperidad, adquirieron entonces tierras y fundaron sus propias queserías y lecherías. Otros eligieron el camino del mercado, especializándose en el comercio del queso y de productos lecheros. A consecuencia de la agitación

(Continúa en página 22)

(Viene de página 8)

política de 1917, algunos regresaron a Suiza, la mayoría, en cambio, permaneció en Rusia y debió adaptarse a las nuevas condiciones de vida de su país de adopción, que se convirtió así en la patria de varias generaciones de queseros berneses.

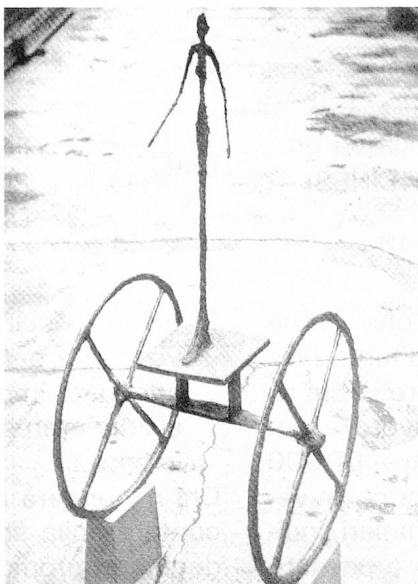
En una buena cantidad de familias, se perpetuaron y cultivaron las tradiciones y costumbres suizas. Otros queseros y sus hijas... también por casamiento, se asimilaron progresivamente a las familias autóctonas y fueron perdiendo, total o parcialmente, los lazos con su país de origen.

Entre sus descendientes, algunos poseen aún hoy día, queserías y lecherías. La mayoría de ellos abandonaron las tradiciones familiares y se integraron a la sociedad actual de su país de residencia: por ejemplo, Ivan Aleksandrovic (un nieto del quesero Johannes Wittwer nacido en 1821), profesor de historia en la Universidad de Moscú, al que le fue atribuido el Premio Stalin.

*I. Franzoni*

**Pregunta 12:**

Dar el nombre del castillo edificado en Egandina y que contiene actualmente un museo de muebles típicos de la región (foto: Keystone).



**Pregunta 13:**

¿Cuál es el nombre del artista de los Grisonnes, fallecido en 1966, especialmente conocido por sus esculturas representando seres filiformes? (foto: Revue Neuchâteloise).



**Pregunta 14:**

¿Cuál es el nombre del general que fue Comandante en Jefe del ejército suizo durante la movilización de 1870? (foto: Ediciones Attinger).

### Para jugar mejor al jass...

Tenemos la intención, si la importancia de los pedidos de parte de los suizos del extranjero lo justifica, de crear un tapete de jass con el símbolo de la Organización de los suizos del extranjero, en tres colores: sobre fondo azul, nuestro emblema nacional rodeado de líneas del mapamundi blancas.

El precio del tapete, de 60 x 70 cm, de excelente calidad, es de francos suizos 65.— el ejemplar, sin incluir gastos de envío.

Los interesados en la adquisición del tapete tendrán a bien comunicárnoslo mediante el envío del talón al pie, a la siguiente dirección: — Secrétariat des Suisses de l'étranger, Alpenstrasse 26, CH-3000 Berne 16, Suiza.

**Talón**

-----  
Apellido: \_\_\_\_\_

Nombres: \_\_\_\_\_

Dirección exacta: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

País: \_\_\_\_\_

Estoy interesado(a) en la adquisición de \_\_\_\_\_ ejemplares del tapete de jass.

-----  
N.B.: Llegado el caso, se informará de la decisión relativa a la fabricación o no de los tapetes por medio de uno de los próximos números de la presente publicación.