

се поддържа редъ и чистота. Добития кашкавалъ, докато се държи въ мандрата, е изложенъ почти напълно на външнитѣ климатически промѣни.

Техническият персоналъ — майсторитѣ кашкавалджии въ грамадното си болшинство сж сжщо неподготвени добре за своя наистина много деликатенъ занаятъ. Голѣма частъ отъ нашитѣ кашкавалджии работятъ по една погрѣшна шаблонно усвоена практика отъ по-старитѣ си колеги, при които сж учили занаята. Тѣ нѣматъ елементарни познания не само за значението на чистотата, неумѣятъ да контролиратъ правилно млѣкото, което приематъ, но и работятъ безъ да влагатъ разумъ въ това, което вършатъ.

Дългата имъ практика не развива съответно по-голѣма вещина въ занаята, защото имъ липсватъ елементарни общи познания, както изобщо по млѣкарството, така сжщо и по сиренарството.

Тия две обстоятелства — неподходящи мандри и неподготвени майстори кашкавалджии — сж спѣвали производството на висококачествено и типово производство на кашкавалъ у насъ.

Едва въ последно време у насъ се погледна съ нуждната сериозност на тоя важенъ стопански отрасълъ въ нашето народно стопанство.

Пръвъ който е работилъ у насъ върху подобрене на техниката на кашкавала е агронома Хр. Тахтуновъ. Той установява съ редица опити най-подходящата температура и времетраене за подсирване на млѣкото. Сжщиятъ посочва много погрѣшната практика раздробяването на сиренината да става съ така наречения *крѣстачъ*, както и безсмислието да се гази сиренината съ крака въ казана при изпичането ѝ.

Едно основно проучване на това наше сирене отъ научно-бактериологична страна ни дава професоръ А. Кантарджиевъ.

Техника за добиване на кашкавалъ

Кашкавала спада къмъ категорията на твърдитѣ сирена, поради което суровата сиренина се подлага на обработване въ казана, за да се отдѣли излишната суроватка.

Въ повечето наши мандри и днесъ обработването на сиренината става по една стара и погрѣшна техника. По старата техника обикновено се постѣпва по следния начинъ: Напълно подсиреното млѣко и достатъчно стегнатата вече сиренина се раздробява съ единъ специаленъ уредъ нареченъ *крѣстачъ* (фиг. 1) така, че да се получатъ зърна колкото грахово зърно. Раздробената сиренина се разбърква продължително съ *крѣстача* докато се отдѣли до известна степенъ суроватката и пристѣпва къмъ изгрибването на суро-