

отиватъ въ суроватката и се намалява не само добива, но се понижава и качеството на добития кашкавалъ.

3. Газенето на сиренината съ крака е не само погрѣшно техническо срѣдство въ сиренарството, но и престѣпно отъ хигиенична страна. Тѣй като при газенето съ крака става едно нецелесѣобразно разтрошаване и размазване на сиренината, то една значителна частъ отъ мазнината излиза въ суроватката.

Ние ще разгледаме добиването на кашкавалъ по подобрената кашкавалджийска техника, която се прилага не само въ мандритѣ при Държавното практическо млѣкарско училище, но почти въ всички кооперативни мандри въ Пир допска околия.

*Млѣко.* Доброкачественъ и траенъ кашкавалъ се получава само отъ чисто пълномаслено овче млѣко. Примѣсването на други видове млѣка, като козе, биволско или краве въ овчето се отразява повече или по-малко зле върху качеството му. Най-зле се отразява биволското млѣко. Кашкавалътъ, добитъ отъ смѣсъ на овче и биволско млѣка, има тъменъ цвѣтъ или блѣдъ, а въ повечето случаи (ако процента на биволското млѣко е по-голямъ) има горчивъ вкусъ.

Примѣсъ на козе млѣко въ овчето обикновено се практикува въ балканскитѣ райони, кждето овчаритѣ наредъ съ овцетѣ иматъ и кози. Козето млѣко въ малки дози не се отразява така зле върху качеството. Прибавено въ по-голямъ количество, обаче, то придава на сиренината по-голяма твърдостъ, добития кашкавалъ е по-твърдъ, по-лесно се пука и има особенъ вкусъ.

Прибавянето на краве млѣко въ овчето особено се практикува въ предмандражийския сезонъ, когато овцетѣ сж още въ селото. Кравето млѣко, примѣсено до 10 на сто въ овчето, не дава лошокачественъ кашкавалъ, а напротивъ по-жълтъ и съ по-нѣженъ вкусъ и консистенция. Кашкавалътъ, добитъ отъ примѣсъ отъ краве и овче млѣко е по-нетраенъ и образува много меланшъ между пититѣ при соленето и зрѣненето и лесно се разваля.

Кашкавалътъ понася сравнително по-кисели млѣка, отколкото бѣлото саламурено сирене. Но, и много прокисналиятъ млѣка, които показватъ надъ 13° S. H., не сж добри.

Отъ особено голѣмо значение е, обаче, чистотата на млѣкото. Трѣбва да се знае, че физическитѣ нечистотии въ млѣкото оставатъ въ сиренето и независимо, че му придаватъ лошъ вкусъ, причиняватъ бързо разваляне и му придаватъ тъменъ цвѣтъ. Въ много наши мандри се сирятъ толкова замърсени млѣка, че добитиятъ кашкавалъ има тъменъ цвѣтъ вследствие на нечистотиитѣ, които е съдържадо млѣкото.