

2) Надъ казана, въ който ще се сири млѣкото се превързватъ около 8—10 цедки. За да се увеличи повърхността на цеденето, добре е подъ цедкитѣ да се поставя една четвъртита рамка съ телена мрѣжа.

При тоя начинъ на прецеждане, се остранява непрежснатото разкисване и измиване на нечистотиитѣ презъ време на прецеждането. Наливане на млѣкото на отдѣлнитѣ млѣковносители въ малкото казанче е необходимо за да може и по-правилно да се вземе пробата за контролиране.

Подсирване на млѣкото. Подсирването на млѣкото става при 28-30 С. за 1—1.5 часа. Температурата и времето за подсирване опитния сиренарь трѣбва да нагажда съобразно сезона и киселеността на млѣкото. При по-кисели млѣка и по-топло време, подсирването трѣбва да стане при по-ниска температура и за по-малко време и обратно, — ако времето е студено и млѣкото съвсемъ прѣсно.

Спазването на подходящата температура за подсирване на млѣкото е отъ особено значение. Обикновено въ студено время млѣкото е по-студено, а въ топлинѣ лѣтни дни — по-топло отъ температурата, на която трѣбва да се подсири.

Повечето отъ нашитѣ майстори-сиренари изваждатъ известно количество млѣко отъ общото такова и съответно го охлаждадатъ или затоплятъ, съ огледъ, като го върнатъ въ казана и го разбъркатъ съ останалото да получатъ желаната обща температура на млѣкото. Това обаче, тѣ правятъ безъ всѣкаква закономерность и затова често пжти сж принудени по нѣколко пжти да отливатъ и приливатъ млѣко до като получатъ желаната температура, при което се губи и време и прѣснотата на млѣкото.

Затова ние препоръчваме следното практическо правило за нагласяване точно температурата за подсирване на млѣкото, което става бързо и точно съ следната формула:

$$A = \frac{K \cdot P}{50 - T}$$

A = количеството на млѣкото въ литри, което трѣбва да се отдѣля отъ общото и загрѣе на 50 С.

K = количеството млѣко за подсирване (въ литри)

P = разликата между температурата на донесеното млѣко и тая, на която желаемъ да го подсиримъ

T = температурата на донесеното млѣко

50 = температурата, на която трѣбва да се загрѣе „А“ количество млѣко.

Примѣръ: Имаме 1,200 лт. овчо млѣко съ температура 22 С. Искаме да го подсиримъ при 30 С. за кашкавалъ. Колко литри млѣко трѣбва да отдѣлимъ и за-