

масленно и температурата по-ниска (на изпичането), изпичането продължава повече. Отъ степенъта на изпичането опитният сиренаръ си нагажда твърдостъта на сиренето, което иска да получи.

Изпечената сиренина се остава да се утаи на дъното на казана и следъ известно време пристъпва къмъ изгребване на суроватката.

Суроватката се изгребва колкото се може по-пълно като презъ цедката сиренината се натиска върху дъното на казана, така че да образува една пита.

*Пресуване.* Върху сиренарската маса се поставя чиста намокрена цедка и изважда сиренината отъ казана, като предварително се нарѣзва на голѣми кжсове съ сиренарската сабля. За да се улесни пресуването, всѣки кжсъ сирене се натрошва съ ржце върху цедката. Натрошаването по-бързо и правилно става съ специаленъ уредъ нареченъ — сиренарска роначка — (фиг. 3). Натрошената сиренина се прибира въ цедката така, че да образува една квадратна пита дебела ококо 10—15 см. и се превръзва. Върху привързаната съ цедката пита се поставя дървенъ капакъ и пристъпва къмъ пресуването.

Пресуването най-правилно и бързо става съ специална сиренарска преса (фиг. 2). Съ наливане вода въ чебура пресуването започва бавно и постепенно равномерно се увеличава тежестъта, което обстоятелство е отъ голѣмо значение за правилното изпресуване, Пресуването съ камъни е стара и погрѣшна практика, защото не става равномерно.

Пресуването съ пресата обикновенно започва съ 1 клгр. тяжестъ на 1 клгр. сиренина и постепенно се увеличава до 10—15 клгр. тяжестъ за клгр. сиренина.

Пресуването трѣбва да става въ помѣщение съ температура 15—20° С.

Въ зависимостъ отъ масленостъта и киселинностъта на млѣкото, степенъта на изпичане сиренината въ казана, температурата на помѣщението, пресуването продължава отъ 1.5 до 2.5 часа.

Презъ време на пресуването при балканския кашкавалъ единъ пжтъ, а при полския и два пжти сиренината се отвива отъ цедката и разтрошава съ сиренарската роначка както при изваждането ѝ отъ казана. Това второ и трето разтрошване се прави съ цель да се улесни отдѣлянето на излишната суроватка. Вследствие разтрошаването обаче, съ суроватката се отдѣля значително количество мазнина отъ сиренината и последната става по-постна, слабомаслена. Редица наши опити ни показватъ, че второто и третото разтрошаване на сиренината могатъ да се избѣгнатъ, ако сиренината въ казана (още при изпичането) се изпече по-добре.