

та следъ пълното ѝ подсирване, защото, ако е недостатъчно подсирена голѣма частъ отъ маслената материя и казеина отиватъ въ суроватката и добивътъ се намалява.

2. Разработването на готовата вече, напълно подсирена сиренина въ казана да става, само съ модерната сиренарска резачка (лирата), а не съ кръстача, защото иначе една частъ отъ мазнинитѣ и казеина отиватъ въ суроватката.

3. Изпичането на суровата и прѣсна сиренина въ казана да става съ сиренарската лопата или телена бъркачка, а не съ газене съ крака, защото при газенето една голѣма частъ отъ маслената материя ще се отдѣли въ суроватката което сжщо се отразява върху добива.

4. Пресуването да става системно, а не както нѣкои практикуватъ, като поставятъ безразборно тяжести още въ самото начало, вследствие на което значителна частъ отъ мазнинитѣ се изцеждатъ.

5. При осоляването и зрѣнето, кашкавалътъ да се пази отъ плесенясване и загниване, понеже се получава голѣма фира.

6. При паренето на ферментиралата вече сиренина въ казанчето температурата да бжде 65—70° и да не продължава повече 3 минути.

Всички тия фактори по отдѣлно или заедно се отразяватъ повече или по-малко върху добива.

Недостатъци и неприятели на кашкавала

Шупване. Шупването, или подуването на пититѣ се причинява отъ сжщитѣ микроби, както и при бѣлото саламурено сирене. Шупналия кашкавалъ е нетраенъ, лесно се пука и е долнокачествена пазарна стока. Този недостатъкъ се дължи най-често на: нечисто млѣко, недостатъчно попарване на тестото, недобро осоляване, висока температура на помѣщението, неправилно обработване на сиренината и др.

Напукване на пититѣ. При тоя недостатъкъ пититѣ лесно развалятъ и изгубватъ стойността си като пазарна стока. Напукването най-често се дължи на: лошо свиване, недостатъчно попарване, лошо омѣсване на тѣстото, недостатъчна влага въ соларната, неправилно солене, рѣзка промѣна на времето (отъ влажно въ сухо и топло) и пр.

Напуканата пита (докато е въ началото) трѣбва да се отдѣли и продаде.

Парливъ (лютивъ) вкусъ. При тоя недостатъкъ кашкавала придобива особенъ парливъ (лютивъ) вкусъ.

Предвидъ особенія начинъ на добиване на кашкавалъ, то почти винаги поврѣхността на пититѣ е мазна.