

българско кисело млѣко въ Парижъ, отгдето да праща всѣки день съ милиони литри по всички посоки на свѣта. Благодарение на неговитѣ голѣми възможности, фабриката му била готова. Но когато подквасилъ млѣкото и погледналъ една капка отъ него, подъ микроскопа той видѣлъ, че въ млѣкото, вмѣсто български бацили, се развъдили други... френски, може би, макаръ че вземалъ мая отъ българско млѣко. Като направилъ и други опити, Мечниковъ дошелъ до заключение, че българскиятъ бацилъ може да вирѣе само въ България.

Ветеринарнитѣ лѣкари откриха, че българскиятъ бацилъ се изродилъ, отслабналъ и билъ измѣстенъ отъ други бацили, които могатъ да се сравнятъ съ буренитѣ. Все едно: сѣнешъ пшеница, а поради слабата почва, пониква кжклица. Затова и случаятъ съ изчезването на българския бацилъ отъ киселото млѣко въ София не е чуденъ. Въпросътъ се разреши, като Софийскитѣ млѣкари взеха подкваса (мая) отъ околнитѣ села.

Трѣбва да се опознаемъ, при какви условия вирѣе *Bacillus bulgaricus*, та да можемъ всѣкога да ядемъ истинско бѣлг. кисело млѣко. Нашитѣ учени млѣкари сигурно ще ни кажатъ, какъ да подквасваме, за да получаваме еднакво („типово“) млѣко.

Първото условие е да подберемъ прѣснодойно млѣко, защото, като стои по-дълго време на топло, то се атакува отъ разни микроби — „пресича се“. Най-хубаво кисело млѣко е овчето, което е твърде мазно. Млѣкото отъ мѣстната Искърска крава иде на второ мѣсто, а това на чуждитѣ породи крави е рѣдко, съ малка масленостъ, та киселото млѣко отъ него е рѣдко и безвкусно. Такова е и козето млѣко. Конското млѣко, отъ което първобългаритѣ сж получавали питието кефиръ, е твърде захарно, поради което направеното отъ него кисело млѣко се вкисвало лесно и не е приятно за ядене.

Прѣсеникътъ трѣбва да е чистъ, да не сипваме