

въ него водата, съ която изплакнуваме сждоветъ.

Маята (подквасата) да се взема отъ чисто кисело млѣко, което не е нито престоало, нито пѣкъ много младо. Въ такава мая бацилитъ сж най-силни и взематъ надмощие въ борбата съ себеподобнитъ. Нѣкои, когато нѣматъ мая, подквасватъ съ хлѣбенъ квасъ и казватъ, че „се хващало.“ Наистина, получава се кисело млѣко, но тукъ не работятъ български бацили, а хлѣбнитъ квасни гжбички, които причиняватъ „втасването“ на хлѣба. Намъ не ни трѣбва такова млѣко. То не е полезно.

*Bacillus bulgaricus* може да живѣе при точно опредѣлена температура. Ако е по-топло или по-студено, работата му спира, и ние казваме, че млѣкото „не се е хванало“.

Какъ става подквасването?

1. Прѣсното млѣко загрѣваме въ чистъ сждъ на срѣденъ (не силенъ) огънь. Следъ като заври, да стои (да ври) петъ минути.

2. Сипваме го въ глиненъ сждъ на тънка струя отъ високо, за да се овъздуши.

3. Като истине по 54° (точно 54!), вземаме отъ млѣкото въ другъ сждъ, прибавяме маята (на 4—5 л. — 1 супена лъжица), разбъркваме добре, изсипваме я въ глинения сждъ и пакъ разбъркваме. (Измѣрването на температурата да става съ топломѣръ!)

4. Обвиваме глинения сждъ съ кожа, за да се запази температурата 54° и го оставяме на покой.

Когато сладникавостта на млѣкото се изгуби, то е готово за ядене.

При тѣзи условия българскиятъ бацилъ се храни, расте, размножава се и върши работата си най-добро.

Ако всички свикнемъ да получаваме и обилно да ядемъ българско кисело млѣко, нашиятъ народъ ще се подобри здравословно и ще може да издържа на още по-голѣмъ трудъ, а българскитъ деца ще бждатъ още по-румени и весели.

---