

Борьба с потерями

Заготавливайте сычуги ягнят

Развитие сыроварения вообще и в частности из овечьего молока, принимающего в последние годы весьма широкие размеры, увеличивает спрос на сычужный порошок. В настоящее время значительно сократился убой телят-сосунов, из сычугов которых главным образом изготовлялся сычужный порошок на наших заводах.

Поэтому вопрос о заготовке и использовании сычугов ягнят в настоящее время должен встать во всю ширь, и в первую очередь перед совхозами и колхозами со смушково-молочным овцеводством.

Полное использование сычугов ягнят кроме обеспечения наших сыроваренных заводов сычужным порошком или самодельной закваской увеличивает доходность овцеводства, так как каждая сотня сычугов ценится около 17 рублей. В текущем году предполагается убить на смушки около 2 млн. ягнят. Использование сычугов этих ягнят может дать стране лишние $\frac{1}{4}$ млн. руб. Наконец при налаженности заготовок высококачественных сычугов открывается возможность экспорта их за границу.

Сычужный порошок и самодельная сычужная закваска, употребляемые для створаживания молока при сыроделии, как известно, приготавливаются из четвертых отделов желудка, так называемых сычугов молодых жвачных животных, чаще телят и ягнят.

Сычуги следует брать на третий—седьмой день после рождения ягненка, что как раз совпадает со временем их убоя на смушки.

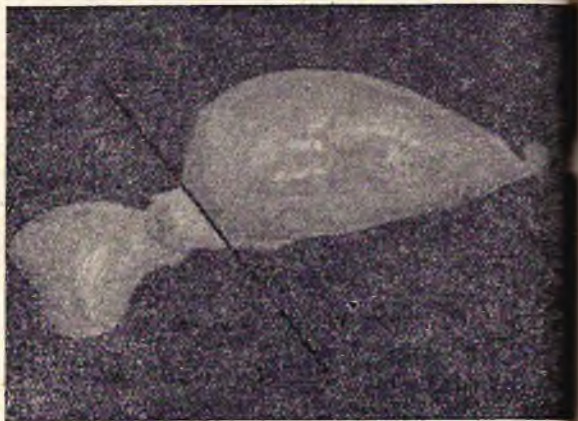
Сычуги более взрослых ягнят, потреблявших кроме молока другие корма, ме-

нее ценны и часто даже совсем непригодны.

От желудочка только-что убитого ягненка осторожно отрезается по линии, указанной на рисунке, четвертый отдел—сычуг, наполненный створоженным молоком. Отделять сычуги от остальных желудочков, гораздо меньшего размера и в отличие от сычуга, не содержащих молока, нужно осторожно, чтобы не порвать стенок.

Отрезав кишку у самого основания желудочка, а с другого конца отрезав остальные желудочки, содержимое сычуга—створоженное молоко—выдавливается в посуду.

Если выдавленная створоженная масса не вполне чистая, с шерстью или случайно попавшими в желудок соломинками или сеном, то такие сычужки слегка промываются холодной, лучше прокипяченной водой; если же выдавленное мо-



Желудок с четырьмя отделами. Линией указано место отрезания сычуга от остальных желудочков

локо вполне чистое, промывание не применяется.

Завязав один конец сычужка ниткой, через другое отверстие в него вдувается воздух, пользуясь для этого стеклянной трубкой или камышом, после чего завязывается другой конец.

Надутые сычуги с внешней стороны тщательно очищаются от жира и по возможности от крупных кровеносных сосудов, а также отрезаются мясистые концы возле повязок, после чего сычуги просушиваются.

Просушивание производится в сухом, теплом, хорошо вентилируемом помещении (но не на солнце) развешиванием сычугов на шпагате.

Для просушивания можно пользоваться и искусственным теплом, не поднимая однако температуры выше 40—50° Ц, так как более высокая температура уменьшает крепость закваски.

Вполне сухие сычуги с выпущенным воздухом и удаленными вместе с нитками завязанными концами упаковываются в сухие боченки или плотно сбитые ящики и сохраняются хорошо закупоренными в сухом прохладном темном помещении.

Тщательная закупорка необходима для предотвращения появления моли, которая может попортить сычуги.

При небольшом количестве сычугов их можно хранить в стеклянных банках с притертыми пробками или глиняных банках, плотно завязанных сверху бумагой.

При заготовке сычугов часто применяется посолка их, для чего перед надуванием в сычуг бросается около одной-двух чайных ложек соли, желудочек слегка проминается в руках для равномерного распределения соли и уже после этого надувается. Такие сычуги во время сушки не привлекают мух, а при хранении не подвергаются нападению моли, но зато они очень чувствительны к сырому воздуху, так как соль притягивает влагу; поэтому такие сычуги необходимо хранить в более сухом месте при очень плотной закупорке посуды, иначе частая смена влажности может их испортить.

При ограниченном количестве сычугов створоженное молоко, выпущенное из вполне чистых желудочков, свободное от примеси шерсти, соломинок и пр., также может употребляться для створаживания молока. Для этого слитая в стеклянные



Просушивание сычугов

банки или эмалированную посуду створоженная масса соллится из расчета 500 г соли на содержимое 10—15 сычужков хорошо перемешивается и хранится в темном холодном помещении до употребления.

Перед употреблением масса хорошо перетирается в ступке или тарелке, разбавляется пополам теплой прокипяченной водой или сывороткой, процеживается через марлю с прослойкой ваты и после проверки крепости употребляется для створаживания молока. Такой закваски при приготовлении брынзы требуется обычно 1—2 куб. см на 1 л молока.

При изготовлении закваски из сычугов лучше брать вылежавшиеся несколько месяцев сычуги; при отсутствии таковых можно употреблять более молодые. Из разрезанных на кусочки в 1 см сычугов готовится настойка. Для этого на один сычужок берется пол-литра прокипяченной остуженной до 30—35° Ц воды или сыворотки и одна-две столовые ложки соли. Настаивание производится при комнатной температуре в продолжение двух-трех суток при периодическом взбалтывании. По прошествии этого срока настойка, процеженная через марлю и вату, годна к употреблению. Заготавливать закваску следует не больше, чем на неделю, сохраняя ее в холодном темном месте.

Хорошие сычуги должны быть сухими бледно-темного цвета, без неприятного запаха, не заплесневевшими и без пятен.

Пользование фабричным сычужным порошком при сыроварении на много упрощает работу по изготовлению закваски; поэтому при наличии такового заготовленные сычуги следует отправлять на сычужный завод.

В. Иваненко