

ρῶν, ὅτινες ὑπὸ διαφόρους μορφὰς καὶ διάφορα ὀνόματα κατασκευάζονται σήμερον ἐν Ἑλλάδι.

Ἄλλ' ὡς προείπομεν, χωρὶς νὰ καταργηθῇ ἡ κατασκευὴ τῶν τυρῶν τούτων, ἕπερ, ἄλλως τε, δὲν δύναται νὰ γίνῃ καὶ διὰ τὸν λόγον ὅτι οἱ τυροὶ οὗτοι ἔχουσιν ἰσχυρὰν οἰκονομικὴν θάλασσαν, ὡς ἀποτελοῦντες σημαντικὸν μέρος τοῦ ἐξαγωγικοῦ ἐμπορίου, δύναται ἕμως νὰ ἐπενεχθῶσι σπουδαῖαι μεταρρυθμίσεις· εἰς τὴν κατασκευὴν τῶν αἰ ἐποῖται πολὺ θὰ συνετέλουν εἰς τὴν βελτίωσιν τῆς ποιότητος αὐτῶν.

Δύναται νὰ καταργηθῇ τὸ ξυλοσχιστικὸν σύστημα τῆς ἀποδοτυρώσεως τοῦ τυροῦ διὰ τῆς ἀμμόδου· διαίρεσεως τοῦ τυροπήγματος καὶ νὰ εἰσαχθῇ ἡ διὰ τοῦ κορυφολόγου ἀφαίρεσις ἐκ τοῦ γάλακτος μέρους τοῦ λίπους, τὸ δὲ ὑπόλοιπον γάλα νὰ μεταδληθῇ εἰς κεφαλοτύρι, τηρουμένων ὅλων τῶν ἀπαιτουμένων ὄρων τῆς καλῆς κατασκευῆς τῶν τυρῶν.

Δύναται νὰ γίνῃ χρῆσις κανονικῆς καὶ καθαρᾶς πυτιᾶς πρὸς ἐπίπευξιν κανονικῆς ζυμώσεως.

Δύναται νὰ γίνῃ χρῆσις θερμομέτρου πρὸς ῥυθμισιν τῶν θερμοκρασιῶν τῆς πήξεως, τῆς ἀναθερμάνσεως κτλ.

Καὶ τέλος δύναται νὰ μετριασθῇ ἡ ποσότης τοῦ χρησιμοποιουμένου διὰ τοὺς ἐγχωρίους τυροὺς ἄλατος, διότι, ὡς ἐκ τῆς ἀντισηπτικῆς του ιδιότητος, δύναται τριαυτὴ ποσότης νὰ βλάψῃ καὶ τοὺς ὑπὸ τὰς καλύτερας συνθήκας κατασκευασθέντας τυρούς. Καὶ εἶνε μὲν ἀληθές ὅτι εἰς τοὺς τυροὺς τῶν πεδινῶν μερῶν πρέπει νὰ δοθῇ κατὰ τι μεγαλύτερα ποσότης ἄλατος, διότι, λόγῳ τῶν δυσμενῶν συνθηκῶν ὑπὸ τὰς ἑποίας κατασκευάζονται οὗτοι, εἶνε ἐκπεθειμένοι εἰς περισσοτέρους κινδύνους. Ἄλλ' ἡ ὑπερβολικὴ ἕμως ποσότης τοῦ ἄλατος, ἣν μεταχειρίζονται οἱ ἐμπειρικοὶ τυροκόμοι διὰ τοὺς ἐγχωρίους τυρούς, σταματᾷ πᾶσαν ἐν αὐτοῖς ζύμωσιν καὶ καθιστᾷ τοὺς ἀνυπόστατους, ξηρούς, λίαν ἑριμεῖς τὴν γεῦσιν καὶ ἐν γένει ἀκαταλλήλους πρὸς βρώσιν.

Ὅταν τηρηθῶσιν αἱ ἀνωτέρω ὕροι, τότε ἀσφαλῶς θέλει βελτιωθῇ κατὰ πολὺ ἡ ποιότης, καὶ θέλει ἀυξηθῇ ἡ ἀξία τῶν ἐν τοῖς πεδινοῖς μέρεσι κατασκευαζομένων σκληρῶν τυρῶν.

Δὲν θὰ ἐκπαθῶμεν περισσότερο ἐπὶ τοῦ ζητήματος τούτου, οὔτε θ' ἀσχοληθῶμεν εἰς τὴν περιγραφὴν τῆς κατασκευῆς ἑνὸς ἐκάστου τῶν ἐγχωρίων σκληρῶν τυρῶν. Θὰ περιγράψωμεν ἕμως ἐκτενῶς καὶ ἐν πάσῃ λεπτομερείᾳ, εἰς τὸ ἐπόμενον κεφάλαιον, τὴν κατασκευὴν τοῦ τυροῦ Ἀ-

γράφων, ὅστις εἶνε τύπος Ἑλληνικοῦ κεφαλοτύρου βελτιωμένος καὶ ἐπὶ τῇ βάρῃ τοῦ ὁποῖου δύναται νὰ κατασκευασθῶσι πάντες σχεδὸν οἱ ἄλλοι ἐγχωριοὶ σκληροὶ τυροί, πλην τοῦ Κασερίου.

## VII

### ΠΕΡΙ ΤΥΡΟΥ ΑΓΡΑΦΩΝ

Γενικά. — Ὑπὸ τὸ ἀνωτέρω ὄνομα εἶνε γνωστός εἰς τὴν ἀγορὰν πᾶς σκληρὸς τυρὸς ὅστις ἔχει κατασκευασθῆ διὰ μεθόδων ἐπιστημονικῶν κατὰ πολὺ ἀπεχουσῶν τῆς ξυλοσχιστικῆς μεθόδου διὰ τῆς ὁποίας κατασκευάζονται τὰ διάφορα εἶδη τῶν ἐγχωρίων σκληρῶν τυρῶν.

Τὸ ὄνομα τοῦτο ἐδόθη εἰς τὸ βελτιωμένον ἑλληνικὸν κεφαλοτύρι τὸ ὁποῖον ἐν ἔτει 1888 κατασκευάσθη, κατὰ πρῶτον, εἰς τὰ ὄρη τῶν Ἀγρᾶφων ὑπὸ τοῦ διακεκριμένου ἐπιστήμονος κ. Ραϊνόλδου Δημητριάδου, ὅστις διὰ τῆς κατασκευῆς τοῦ τυροῦ τούτου ἔθεσε τὰς βάσεις πάσης ἐν τῷ μέλλοντι προσπαθείας πρὸς βελτίωσιν τῶν ἐγχωρίων σκληρῶν τυρῶν.

Ἀπὸ τῆς ἐποχῆς ἐκείνης ὁ τυρὸς οὗτος ὑπέστη πλείστας ὕσας τροποποιήσεις, ὅσον ἀφορᾷ τὸ σχῆμα καὶ τὸν τρόπον τῆς κατασκευῆς συνεπείᾳ τῶν ὁποίων παρήχθησαν ἕκτοτε διάφορα προϊόντα μὲ γεῦσιν, ὄψιν καὶ σχῆμα κατὰ πολὺ διαφέροντα τοῦ ἀρχικοῦ τύπου. Αἱ δὲ μεταβολαὶ αὗται ὀφείλονται κυρίως εἰς τὰ διάφορα εἶδη γάλακτος τὰ ὅποια οἱ διάφοροι τυροκόμοι κατεργάζονται, εἰς οἰκονομολογικοὺς συνδυασμοὺς πανταίους, εἰς τὴν ἰδιοτροπίαν τῶν διαφόρων καταναλωτῶν καὶ τέλος εἰς τὴν ἡμιμάθειαν ἐνίων τυροκόμων, ἧς ἕνεκα ἄλλα προϊόντα προτίθενται νὰ κατασκευάσωσι καὶ ἄλλα παράγονται. Καὶ βλέπει τις εἰς τὴν ἀγορὰν τυροῦ παλουμένους ὑπὸ τὸ ὄνομα τυρὸς Ἀγρᾶφων, ὅτινες οὐσιωδῶς διαφέρουσιν ἀλλήλων κατὰ τὸ ὕψος, τὸ βάρος, τὴν γεῦσιν, τὸ χρῶμα κτλ.

Δὲν δυνάμεθα, βεβαίως, νὰ καταδικάσωμεν τὴν ἀντίληψιν ταύτην τῶν διαφόρων τυροκόμων, διότι ἕκαστος κανονίζει συνήθως τὴν πορείαν τῆς ἐργασίας του ἀναλόγως τῶν ἀπαιτήσεων τῆς ἀγορᾶς, εἰς ἣν περιορίζεται ὁ κύκλος τῶν ἐργασιῶν του, καὶ ἀναλόγως τῶν διαφόρων συνθηκῶν ὑπὸ τὰς ὁποίας ἐργάζεται. Ἄλλὰ τοῦτο ἐνέχει τὸ ἄπειρον ὅτι