

то, холландско-то, честерско-то (въ Англия) и на много други, кои-то са подраздѣлять още на мазни, полумазни и бити. Съ това намѣрение парно-то мѣко окисляватъ (съ вода настояна на тѣрбухъ отъ теле, агне или яре, или, както са казва по насъ, съ мана), нагрѣватъ го и послѣ, кога-то са подсире, прѣливатъ го въ форми (калѣши) и го стискатъ въ менгеме за да извадятъ суроватка-та, отъ коя-то изваждатъ масло отъ доленъ видъ или отвара. Голѣми обли или четверожиленни сиренета, откакъ излезатъ изъ менгеме-то, турять ги и ги държатъ въ прохладно, сухо мѣсто, дѣ-то ги тѣркатъ съ солъ или обмиватъ съ растопена въ вода солъ. Като прѣминатъ 9 или 12 мѣсяца сиренета-та, тѣй направени, могатъ да се продаватъ. Обикновено кравешко сирене не иска дълго врѣме за да стане вкусно и остро. За да се направи такова сирене употребява се прокиша, отъ коя-то се сипма горня-та ѳ петура, смѣтана-та, що отива за добивание на масло. Тая прокиша състои само отъ отдѣлившия се казеинъ растопенъ мѣченъ сахаръ и сурватка. Устойно-то мѣко, било то кисало или прокиша, нагрѣватъ такожде, само излегка, до дѣ-то се отдѣли доста сирно-то вещество, подиръ това то се туря подъ менгеме-то за да истече суроватка-та. Въ заключение, отвара-та солятъ, посипватъ съ нѣкоя миризма, формуватъ, послѣ сушатъ на въздуха, като я обръщатъ по нѣкогашъ; най-послѣ кога-то тя доста изсхне, турять я въ качета, въ кои-то я вардятъ въ зимници. Производство-то на масло и сирене-то става почти въ всяко ступанство (домакинство), и за това може да се каже, че то е доста познато, нѣ ние пакъ считаме за неизлишно да се распространимъ за нѣкои негови подробности. Колко-то за добивание-то на масло-то, то може всякога лесно да се добие отъ мѣко-то, ако само отдѣляние-то на мазни-тѣ топчета може да има мѣсто-то си. Масло-то може да има различни качества, мо-