

назначени за масло, трѣбува да бждатъ колко-то е възможно по-широки, тѣй що-то 2—3 оки млѣко да може да се разлива на не по-дебело отъ нѣколко прѣста; най-добрѣ е да се употрѣбаватъ за това желѣзни каца, покрити съ стѣкловидна глечъ, такожде и стѣклени, каменни или фарфорови и глинени глечосани. Дървени-тѣ каца не сѣ ягко добри за това намѣрение, тѣй вато мячно могатъ да се чистятъ всекога, а най-малка-та нечистота показва вече влияние върху млѣко-то.

Хуссандеръ (Hussander), майоръ въ шведска служба изнамерилъ особенъ способъ за добиванне масло. Тоя способъ изисква, що-то млѣко-то да се държи и масло-то да се бута само въ добрѣ процинковани тенекиени каца. Лавуазь устроилъ цѣла маслобойна машина отъ такава тенекия. Мѣсто-то въ кое-то се устоява млѣко-то, трѣбува да бжде твърдѣ чисто и да има постоянна температура; всяко отстъпване отъ тия правила показва влияние върху количество-то и вкуса на добиваемо-то масло. Последне-то обстоятелство се обяснява твърдѣ лесно, ако присмѣтнемъ, че сама-та храна, що се дава на добитѣка, има влияние върху вкуса на масло-то; а колко-то до температура-та, то трѣбува да прибавимъ, че тя трѣбува да бжде постоянна не само въ това мѣсто, дѣ-то се държи млѣко-то, но и тамъ, дѣ-то става негово-то работение. За най-лесно наблюдение такава постоянна температура, при парижский маслобойенъ урядъ има термометъръ. Холщиянци-тѣ сѣ са особно прославили съ искусство-то да правятъ масло; холщиянско-то масло се счита най-добро и се разнося по много пазари въ Европа.

По-горѣ ний спомѣнахме за швейцарско-то, холландско-то и честерско-то сиренета; тука щемъ направимъ още нѣкои забѣлѣжки за тѣхъ. Швейцарски-тѣ и холландски-тѣ сиренета, що се продаватъ, сѣ мазни, сладки, млѣчни сиренета, сир. тии се правятъ отъ парно