

млѣко и за това съдържатъ въ себе си много масло. Отъ сладка-та суроватка, що-то са получва при тая сиренета, убутиватъ малко масло отъ долне качество. Сладко-то млѣко са смѣсюва прѣдварително, при съвършено точно опрѣдѣлена температура, съ мая-та, коя-то въ разни страни са прави различно. Въ Швейцария повечето надробяватъ мая-та, смѣсюватъ я съ солъ и чернъ пиперъ, правятъ отъ тая смѣсъ като тѣсто и размиватъ отъ него въ излегка нагрѣта вода, коя-то вливатъ въ обработваемо-то млѣко. Количесто-то на тая вливаема мая трѣбува да бѣде опрѣдѣлено; ако са употребѣи отъ нея повече, сирене-то добива неприятенъ вкусъ. Кога-то млѣко-то са подсире отъ цѣйствието на мая-та, то въ котела са образува отъ сирно-то вещество цѣла топка, коя-то са покрива съ суроватка. Тая топка разбиватъ и рѣжатъ още въ котела съ голѣми дървени лъжици и съ дълги дървени тояги, направени като ножове. Послѣ тая работа, швейцарецъ-тъ взима чиста цедилка за двата ѳ края, и остава други-тъ два да висятъ по-края на котела, прѣкарва тая цѣдилка въ котела прѣзъ суроватка-та подъ подсирена-та масса на сирне-то вещество; захваща всичка-та тая масса, изважда я изъ котела и я туря въ дървено колело. Това колело има форма, коя-то да съотвѣтствува на форма-та на сирене-то. Суроватка-та са изисква изъ сирене-то, що са намира въ колелото, съ менгеме; слѣдъ това сирене-то са трѣска съ солъ и са туря на една страна да са варди.

Холландско-то сирене са прави другояче отъ швейцарско-то, и именно тѣй: подсирено-то сирно вещество са мѣси и притиска въ форми, послѣ пакъ са надробява, мѣси, пакъ са притиска, прѣзъ всичко-то това врѣме все са соли по малко, до гдѣ-то са осоли добрѣ и бѣде готово и доста очистено отъ сурватка-та. Отпослѣ това сирене, за да трае, туря са въ прохладенъ, но невлаженъ зимникъ. Мая-та въ Холландия са пра-