

мжчно да му разкажемъ какъ става масло-то и сирене-то съ помощь-та на тая наука, коя-то е тжй нужна и полезна за всички-тѣ стжркове на селско-то ступанство, сир. Химия-та. Млѣко-то състои отъ растопенъ въ вода казеинъ и млѣченъ сахаръ; казеинъ-тѣ е сирно-то вещество, въ кое-то плуватъ мазни топчета. Тия топчета сж и причина-та, дѣ-то млѣко-то е непрозирно, и тии излизатъ: 1. Отъ парно-то млѣко, ако му влѣемъ растопена глаубера соль и сода (каля-таши) въ вода и тая смѣсъ прѣцедимъ. 2. Ако оставимъ млѣко-то да стои нѣколко врѣме, тогава то ще са прокисне и мазни-тѣ топчета, като по-легки, щжтъ са вдигнатъ надъ повърхнина-та му и щжтъ съставятъ тънка петура, коя-то са казва смѣтана. Тия малки мазни топчета съдържатъ масло-то, кое-то са образува съвършено само тогава, кога-то ципици-тѣ на топчета-та са пукнатъ отъ продължително-то тръскание и бутание (биение) на смѣтана-та. А казеинъ-тѣ са отдѣлява или кога-то млѣко-то са вкиснува отъ само себе, или ако му влѣемъ нѣкоя кислота. Отдѣлявание-то на казеина произлиза въ видъ на свити (съсирени) топчета отъ бѣлъ шаръ (отвара); при това той или отвлича или неотвлича съ себе си частици-тѣ маслени, наспротивъ ако тии сж били отдѣлени или не. Дѣ-то млѣко-то са вкиснува, причина-та на това е, че въ него има млѣченъ сахаръ, кой-то освѣнъ това ври, тжй що-то изъ него може да са извади прѣвсъходно опивающе питие. Като влѣемъ въ млѣко-то кислота, то са свива (съсирва) изведнажъ, а кога-то му влѣемъ вода, въ коя-то да е стоялъ въ продължение на 10 или 12 часа тжрбухъ отъ теле, агне или яре, при дѣйствието на висока температура, то въ млѣко-то става сжще-то измѣнение, но само въ продължение на нѣколко часа.

На това сж основава производство-то на тжй наричани-тѣ сладки сиренета, сир. на швейцарско-