

назначени за масло, трѣбува да бждатъ колко-то е възможно по-широки, тѣй що-то 2—3 оки млѣко да може да са разлива на не по-дебело отъ нѣколко прѣста; най-добрѣ е да ся употрѣбаватъ за това желѣзни каци, покрити съ стѣкловидна глечъ, такожде и стѣклени, каменни или фарфорови и глинени глечосани. Дървени-тѣ каци не сж ятѣко добри за това намѣрение, тѣй като мжчно могатъ да са чистятъ всякога, а най-малката нечистота показва вече влияние върху млѣко-то.

Хуссандеръ (Hussander), маиоръ въ шведска служба изнамѣрилъ особенъ способъ за добивание масло. Тоя способъ изисква, що-то млѣко-то да са държи и маслото да са бута само въ добрѣ процинковани тенекени каци. Лавуазь устроилъ цѣла маслобойна машина отъ такава тенекия. Мѣсто-то въ кое-то са устоява млѣко-то, трѣбува да бжде твърдѣ чисто и да има постоянна температура; всяко отетжване отъ тия правила показва влияние върху количество-то и вкуса на добиваемо-то масло. Послѣдне-то обстоятелство са обяснява твърдѣ лесно, ако присмѣтнемъ, че сама-та храна, що са дава на добитѣка, има влияние върху вкуса на маслото; а колко-то до температура-та, то трѣбува да прибавимъ, че тя трѣбува да бжде постоянна не само въ това мѣсто, дѣ-то са държи млѣко-то, но и тамъ, дѣ-то става негово-то работение. За най-лесно наблюдение такава постоянна температура, при парижеский маслобонь урядъ има термометъръ. Холщинци-тѣ сж са особно прославили съ искусство-то да правятъ масло; холщинско-то масло са счита най-добро и са разнося по много пазари въ Европа.

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