

ви другояче, откакто въ Швейцария. Тамъ взиматъ тѣрбуха на телета, щомъ са отелятъ, несукали, — разрѣзватъ го на дѣжки ивици и турятъ ги въ продължение на 24 часа въ суроватка, коя-то послѣ това нагрѣватъ излегка, смѣслюватъ я съ разсолъ, що е произлѣзълъ отъ соление-то на сирене, и най-послѣ държатъ я да са устои въ продължение на 4 дена; и подиръ това мая-та е вече готова за употрѣбление.

Отъ холландски-тѣ сиренета най-прочюто е Едамско-то, кое-то са отличава по това, че съ твърдѣ голѣмо внимание го правятъ; отъ държение буци-тѣ му въ части отъ слънчева-любовница, то са срѣща въ търговия-та обаяно въ червенъ шаръ. А отъ фабрика-та, дѣ-то това сирене са прави, то са добива жълто. Тоя шаръ най-много му са дава чрѣзъ обаянование полици-тѣ, дѣ-то са туря, съ прѣсно пиво.

При правяние-то на честерско-то сирене, Англичяни-тѣ употрѣбляватъ малко устояно млѣко, кое-то нагрѣватъ доста силно и го смѣслюватъ съ парно млѣко. Това сирене солятъ най-напрѣдъ, кога-то стои още като отвара, нѣ послѣ кога-то го изстискатъ и освободятъ отъ суроватка-та, то пакъ го посолятъ добрѣ отгорѣ. И честерско-то сирене багратъ, нѣ само съ друго растително вещество, и именно съ орлеанъ, кой-то са туря въ сирене-то заедно съ мая-та. Както Холландци-тѣ и Швейцарци-тѣ, тѣй и Англичяни-тѣ иматъ свой собствень способъ да си правятъ мая-та. Тии често турятъ въ нея лимонъ, каранфилъ, разни кислоти и миризливи вещества.

При правяние-то на полумазно-то и бито сирене са употрѣблява млѣко бутано (бито) и прѣсно; първо-то са употрѣблява само тогава, кога-то има сладъкъ вкусъ. При правяние-то на това сирене, трѣбува да са обраца главно внимание върху вардение-то потрѣбна-та температура на млѣко-то, върху туряние-то колко-то трѣбува