

Остави млѣкото доста врѣме додѣ земе да ся съяква и тогазь оберн сметанѣтъ (каймакѣтъ).

Когато оберешь сметанѣтъ, ако ѣж оставишь да стои доволно врѣме, маслото придобыва по-малко и отъ вкусѣтъ на млѣкото и отъ вкусѣтъ на каймакѣтъ.

Никога не трѣба да ся размѣсва или да ся пипа съ рѣкѣ, защото, топлината на рѣцѣтъ растопява зрънцата, които доставятъ благоуханіето на прѣсното масло.

Най-добро масло става ако държишь млѣкото на отворено мѣсто, дѣто има чистъ въздухъ или и въ зимници, но съ добръ въздухъ.

Въ топло врѣме млѣкото не трѣба да ся държи повече отъ 24 часа.

Когато биешь млѣкото въ буталкѣтъ трѣба да бѣде сутринѣ и да не бѣде по-топло отъ колкото когато го доишь.

Когато убуташь маслото добръ трѣба да го изгребешь съ еднѣ дървенѣ лѣжицѣ и да го туришь най-напрѣдъ въ нѣкой дървенъ сеждѣ, който да е добръ измытъ и студентъ, и, като го на-солишь споредъ нуждѣтъ и потрѣбѣтъ, можешь тогазь да го прѣпразнишь въ нѣкое гърне добръ испечено и да го държишь до колкото искашь на студено мѣсто.

Спазваніе на блажно масло.

Блажното масло можемъ да го спазимъ за много врѣме прѣсно, ако го обвиемъ добръ въ