

цѣлж главж червень лукъ (кромидъ) по съразмѣрность на петъ оки масло. Остави го да ври безъ да го прѣпѣняшь. Послѣ отдалечи излека тенджержтж отъ огъня и остави ѣж така за единъ часъ (сахатъ); маслото е вече чисто. Послѣ тури капкж по капкж двѣ малкы чаши чистж водж за всякж окж масло. И като го размѣсишь добръ, остави го да ся усѣднжтъ (да паднжтъ на дѣното) всичкытж нечистоты, прѣпѣни го послѣ и прѣцѣди го прѣзъ платно въ други ссѣдъ. Маслото дѣто остане плувнува отгорѣ и тѣй можешь да го съберешь съ еднж лъжицж.

— Поправа на развалено кравѣе масло.

Когато маслото не е било на врѣмето си както трѣба посолено и послѣ е зело да нагарча, трѣба да го растопишь изново и като отнемешь пѣнжтж която ще исплува отгорѣ да пуснешь въ него еднж корж кисель хлѣбъ добръ обгоренж отъ всякъдѣ. Слѣдъ нѣколко минути маслото изгубва неприятвжтж си миризмж и възгорчивый вкусъ, а кората става вонеща.

Понѣкога маслото може да ся поправи, като го прѣмывашь въ водж до чисто и наливашь на прѣмытото масло хубаво прѣсно млѣко, което оставятъ да сѣди наедно съ маслото осемь часа, послѣ изливать млѣкото и пакъ обмывать маслото съ прѣснж водж, тогазъ го солятъ и го турятъ въ другъ ссѣдъ.