

КАКЪ КВАСЯТЪ АМЕРИКАНЦИТЪ МЛЪКОТО СИ.

На четиры бутилки чисто прѣсно млѣко, прѣтеглятъ единъ фунтъ прѣснѣ и гѣстѣ сметанѣ; зематъ тогазъ нѣколко кѣсчета шекеръ и гы натриватъ добрѣ о врѣхнѣтѣ кожицѣ на цѣль портокалъ или лимонъ за да ся намиришатъ, турятъ този шекеръ въ единъ тенджерѣ, дѣто изливатъ такожде млѣкото к сметанѣтѣ, турятъ тенджерѣтѣ на огнѣтъ и ѣхъ бъркѣтъ съ дървенѣ лѣжицѣ, додѣ ся растопи шекерѣтъ и ся съедини съ млѣкото и сметанѣтѣ. Като го възварятъ веднѣжъ, снематъ го отъ огнѣтъ, прѣливатъ го въ сѣждѣ, който употрѣбаватъ за подкваснѣе и го турятъ на странѣ. — Слѣдъ 24 часа подквасеното млѣко е готово.

КЫСЕЛО МЛЪКО.

Слѣдъ събиранѣето на каймака, само подвареното млѣко ся казва *прѣсно млѣко*; него го прѣливатъ въ гърнета, турятъ гы на гещѣтъ или край огнѣтъ, за да ся нагрѣѣтъ доволно, но не до кыпванѣе, истеглятъ гы послѣ и гы оставятъ да истинѣтъ, тѣй щото да може да ся тѣрпи горешината му ако си туринѣ прѣстѣтъ; слѣдъ това пуцатъ въ гърнетата подквасѣтъ, която състои изъ единъ лѣжичкѣ кысело млѣко, похлупено съ похлупкѣ не толкозъ яко, щото парата да измѣзва свободно и като обвѣѣтъ гърнето съ платно, оставятъ го за нѣколко часа; въ продѣлженѣе на