

туй време млѣкото ще ся подкваси и ще стане гѣсто, а на вкусъ сладко и пріятно.

Още по-добрь е, ако ся свари млѣко-то до парно, да ся налѣе въ гърнета и да ся подкваси, — тогазь въ гърнето отгорѣ ще бѣде и *каймакъ*.

Ако млѣкото ся подкваси горѣщо, има да ся образува много сыроватка, аколи млѣкото ся земе само малко топло, то сыроватка почти не ще има.

Заквасенното въ топло време млѣко може да простои три дни, а на хладно мѣсто или въ ледникъ. повече отъ недѣльж. Когато млѣкото почне вече да ся въкыснува, подмѣсватъ въ него чуканъ шекеръ, отъ което то става още по пріятно за вкусъ. То може още и да ся замръзи и тогазь не промѣнява вкусътъ си.

Когато кравитѣ ся хранятъ съсъ сухъ хранъ, млѣкото бѣва по-гѣсто, а отъ него става и киселото млѣко доволно гѣсто.

С ю з м а.

Киселото млѣко ако го събиратъ за да трае, изливатъ го въ единъ платнянъ чистъ и не толкозь честъ торбачкъ и турятъ отдолу нѣщо ссѣдъ за да ся отече прѣзь нейж сыроватката, и когато вече неостане никакъ сыроватка, онова което остане въ турбичкѣтъ, натурватъ го въ каче и го кѣтатъ на хладно мѣсто, като го затулятъ добрь съ дървени околчасты похлупкы и го прѣврзватъ отгорѣ съ платно. Това ся казва *сюзма*,