

и може да трае доволно дълго време, и особено кога е студено.

Сюзмата е възкисела, твърдѣ гѣста и има прохладително свойство, каквото киселото млѣко. — Ако сюзмата се размѣе жидко съ водѣ, отъ неѣ става възкисело и прохладително питіе, което се казва **АРЪАНЪ**; него го пѣхтѣ и най-вече лѣтѣ съ ледѣ. Ако въ рѣдкѣ нѣкоѣ кашѣ или кавармѣ размѣсишь малко сюзмѣ и малко масло, кашата става възкисела и твърдѣ вкусна; тая каша се казва **УРЕ**.

Сюзмата може да се суши като се намазва на тънки пластове на дебелѣ хартїѣ или на тънко чисто платно и се суши на слѣнце, суши се още и въ пещь, и тѣй си правятъ по нѣкои мѣста да иматъ за потребно време *сухо млѣко*. Сюзмата става още по-хубава, ако киселото млѣко съ гърнетата се тури въ топлѣ пещь, за нѣколко часа, и слѣдъ това като се извади, да се изсыпе въ цѣдилкѣ за да се истече сироватката; най послѣ да се натура въ каченце: млѣкото става твърдѣ гѣсто и почти тѣй кораво като отвара, щото може и да се рѣже на кѣсове съ ножъ: слѣдъ това покриватъ качето хубаво и го държатъ на студено мѣсто. Сюзмата трае до дълго време, и тя е доста въ употребеніе по нѣкои мѣста.

ВЕСТФАЛСКО СЫРЕНІЕ

Като снематъ сметанѣтъ отъ киселото млѣко,