

държатъ го на лекъ огънь, щото да прокысне съвършено (да ся прѣобърне на сыроваткѣ) ; послѣ го турятъ въ кърпѣ и го прѣцѣждатъ, за да истече сыроватката. Отварата дѣто остава, като ѿ растрѣйхтъ на дребно съ рѣцѣ, натѣпкватъ ѿ добръ въ гърнета, похлупватъ съ похлупачкѣ, и тѣй ѿ оставятъ за нѣколко дена (отъ 3 до 8) ; послѣ отъ този съставъ, като му приложатъ на прахъ малко тминъ, пиперь, карамфилъ и соль правятъ отъ него съ рѣцѣ малкы дългуресты сырове. Ако това тѣсто ся рони и не ся държи, омачкватъ го изново, като го мокрятъ въ пиво или въ сметанъ ; послѣ остава само да ся изсуши сыреніето.

КАРТОФЕЛНО СЫРЕНІЕ

Свари брашнисты картофы, очисты гы отъ ципытѣ и гы смажи та гы направи на тѣсто безъ буцы и безъ грашкы, земи три или четири части отъ туй картофелно тѣсто и двѣ части стварѣ (творогъ) та гы размѣси добръ. На 24 фунта отъ туй смѣшеніе сыпи три шепы соль, покрѣй го съ платно и го остави да прѣстои 3-4 дена. Слѣдъ това размѣси пакъ туй смѣшеніе и го натуряй въ мѣшцы (тулумы), или турбичкы, цѣдилкы въ които обыкновенно ся прави домашно-то сыреніе, или въ другы нѣкои формы за сыреніе. Тѣзи мѣшцы гы тури на *скендѣсе*, или между двѣ дѣскы, и натуряй връзь горнѣхъ дѣскѣ тежкы камнѣ, за да ся истече сыроватка-та съ-