

вършено и да стане сыреніето кораво. Като извадишь сыреніето отъ мѣшецѣтъ или отъ формѣтъ, натурай го на чистѣ дѣскѣ и дръжъ го на умѣрениѣ топлинѣ, но само не на слънце; а за да ся непука туй сыреніе и да ся не рони, намазвай го съ смѣтанѣ или съ прѣсно млѣко.

Туй сыреніе е много вкусно, питателно и ефтно, но трѣба да ся държи на сухо мѣсто, защото ся разваля отъ влагѣтъ.

ВАРЕНО СЫРЕНИЕ ОТЪ КИСЕЛО МЛѢКО.

Масопъ изнамѣрилъ едно твърдѣ просто и за всички достѣпно срдство да ся прави варено сыреніе отъ кисело млѣко, и увѣрява, че туй сыреніе е по-вкусно и по-добръ ся спазва отъ обикновенното селско сыреніе.

Той тура 24 штофа кисело млѣко въ желѣзно гърне или въ котелъ, и го тура на слабъ огнь, който да сгрѣва млѣкото равномѣрно отъ всякъ странѣ, въ продълженіе на 25 или 30 минути; сырнитѣ части ще наченѣтъ тогазь да ся събиратъ на буцы и да ся отдѣлятъ отъ сыроваткѣтъ, а за съвършено отдѣляніе трѣба да ся излѣе туй смѣшеніе въ сито или на платно и да ся оставя цѣлъ день, за да ся истича сыроватката; слѣдъ това да ся тури въ единъ, не толкозь добръ сглобенъ дървенъ котікъ, обложенъ съ платно и да ся затисне съ нѣщо тежко до 60 фунта; подъ тѣзи теготѣ сыреніе-то въ единъ день