

заяква съвършено. Тогазь го турят пакъ на огнь, но малко по-силенъ отъ първыйтъ и го разбъркватъ постоянно, додѣто стане на ужълтно тѣсто; по-рѣдко отъ това не трѣба да бѣде това смѣшеніе; и то трѣба да ся посоли на всякъждѣ еднакво. Слѣдъ това тѣстото ся туря въ търкалясты форми отъ дърво, обложены съ платно, което ся намокря за да не полепва по него сыреніето. Слѣдъ като истине, сыреніето го изваждатъ отъ формьтъ, тѣй кораво и яко като пармезанъ. То трѣба да ся държи на хладно мѣсто; врѣмето му придава по-хубавъ вкусъ и какъжто трѣба якость. За да прѣкыпи както трѣба това сыреніе трѣба да ся държи отъ 8 до 10 мѣсеца, и да ся прави на голѣмы кълба, които да теглятъ до два пуда а не на малкы. — Массонъ забѣлѣзва, че ако между първото и второто вареніе на сыреніето ся минѣтъ повече отъ два дни, то сыреніето никога нѣма да ся съѣкне до колкото трѣба. Сыроватката, която остава отъ такъвъ обработваніе на сыреніе, съдържа още много питателны начала: кравьтъ и свиніетъ ѣх пійтъ твърдѣ охотно.

### СПАЗВАНІЕ НА КРАВИЕ МАСЛО.

За да трае кравіето масло трѣба да ся посоли както трѣба, а за това най-добрѣ е да ся туря на единъ фунтъ масло отъ 4  $\frac{1}{2}$  до шесть золотница соль.