

го млѣко, но тѣхъ държатъ въ дома си и ги хранятъ добръ; тогава само може единъ домакинъ да прикопса отъ продажба-та на млѣко-то.

Най-сетнѣ животно-то като са хапе и ближе, случва са да глътва нѣкога и мръсни-тѣ гадинки, кои-то и тѣ припятствуватъ на добро-то млѣко. Напр. глътне ли нѣкоя кантарида (испанска муха), то тя действува силно въ пикучни-тѣ места и отъ това не е чудно че млѣко-то става червеникаво боядисано.

Толкова ничтожна и мжничка тази гадинка и да са показва и да става причина за намаляване на млѣко-то, но нейно-то цѣло действие е отъ този видъ, що-то освѣнъ дѣто поврѣжда млѣко-то, ами припятствува много и на смилание-то. Да са предположи, че една крава дава на день само по 100 драма по-малко млѣко, (за единъ стопанинъ съ повече крави), прави му голѣма погуба; и тука си има пословица-та место-то: «мравя-та вѣща подкопава.»

Какъ да са прави добро сирене.

Развитие-то на скотовъдство-то принася голѣма полза на селскій ступанинъ. Отъ добитѣка человекъ добива мѣсо, млѣко, кожи, вълна и торъ за ниви-тѣ. Отъ млѣко-то са добива масло и сирене. Ние почти всякой день употрѣбяваме на трапеза-та си много или малко било млѣко, било масло, било сирене. Ако тия произведения и да познава всякой много или малко, нѣ ние щемъ прѣдставимъ тука наглядно способа, кой-то са употрѣбява за добивание на масло-то и за правяние на сирене-то. При това молимъ читатели-тѣ да са прѣнесатъ мисленно въ швейцарска-та колиба, защо-то имаме на умъ да подражаемъ най-много швейцарскій способъ за правение сирене, тѣй като той са ползува съ заслужена