

же да са каже, че правение-то му съставя искусство, а не простъ занаятъ.

Отъ горѣказано-то слѣдва, че ако оставимъ млѣко-то въ покой, то ще са вкисне и отъ него щѣтъ са отдѣлятъ мазни-тѣ топчета. Качество-то на масло-то зависи отъ това, колко-то врѣме са устоявало млѣко-то, въ какъвъ ссѣдъ са е държало, такожде и отъ мѣсто-то, дѣ-то е стояло, а най-послѣ и отъ храна-та на добитъка. Въ послѣдне-то отношение, може наздраво да са каже, че храна-та показва твърдѣ голѣмо влияние на количество-то и качество-то на млѣко-то; нѣкои родове храна придаватъ на масло-то особенъ вкусъ, тѣй напр. са случавъ, дѣ-то масло-то намирисва на рѣпа, сѣно и трѣва, ако добитъкъ-тъ е храненъ най-много съ нѣкое отъ тѣхъ; тѣй сѣщо ако са дава на добитъка много рофъ или кюсне, извадено отъ добиване-то на разни растителни масла, то масло-то ще си намирисва на тия вещества и проч. Колко-то въ по-малко време са устоява млѣко-то, толкова по-вкусно бива масло-то и за доказателство на това може да служи масло-то отъ смѣтана, кое-то са добива отъ небутано млѣко що са е устояло въ продължение на 12 часа. Горня-та петура на смѣтана-та колко-то по-дълго време останува надъ млѣко-то, колко-то по-дълго време са вкиснува млѣко-то, толкова по-долне качество излиза масло. Слѣдователно, за да са добие добро масло, трѣбува да са устоява млѣко-то колко-то е възможно въ по-късо време, що-то да може смѣтана-та да са отдѣли при най-малко вкиснувание на млѣко-то. Това може да стане само тогава, кога-то млѣко-то е разлѣно въ твърдѣ плоскъ ссѣдъ, защо-то тогава въздуха дѣйствува върху по-голѣма повърхнина на млѣко-то. По тая причина, дѣ-то са държи млѣко-то, що е прѣдначено за масло, въ високи (дълбоки) каци и тѣсни грънци, както правятъ въ нѣкои страни, не е никакъ умно. Каци-тѣ за държение млѣко-то, що са прѣд-