

A $\frac{206}{1264}$

Типографія Г. Т. Корчакъ-Новицкаго, Михайловская улица, домъ № 4-й.
1893.

Дозволено цензурою. Кіевъ, 22 Апрѣля 1893 года.

26471-0



2007337844

Приготовление Эдамскаго или красного голландскаго сыра.

Видъ и форма. Эдамскимъ сыромъ называютъ въ Голландіи небольшіе шарообразные сыры, имѣющіе преимущественно вѣсъ въ 4—10 ф. Общій вѣсъ эдамскихъ сыровъ разныхъ названій: 4½—5 ф. 9½—10 ф., 14—19 ф., 24—29 ф. Пятифунтовые сыры дѣлаютъ въ небольшихъ хозяйствахъ, гдѣ держатъ 3—25 коровъ; на каждую форму сыра надо 50 ф. молока, потому сыры этого вѣса очень часто встрѣчаются въ Голландіи. Старые сыры могутъ долго сохраняться, имѣютъ довольно острый вкусъ, сухи и тверды. Они принадлежатъ къ числу сыровъ, у которыхъ творожина дробится послѣ того, какъ ее вынуть изъ сыворотки, или скорѣе крошится, чѣмъ рѣжутся. Черезъ 2 мѣсяца, даже черезъ 6 недѣль, сыръ уже можно ѣсть и продавать; черезъ годъ онъ вполне созрѣваетъ. Сыры окрашиваютъ сверху въ красный или фіолетовый цвѣтъ, чѣмъ они отличаются отъ другихъ сыровъ. Внутри сыры бываютъ красновато-желтаго цвѣта, имѣютъ мелкіе, сплюснутые, неправильно разбросанные глазки, внутри которыхъ иногда замѣчаются бѣлыя крупинки молочнаго сахара. Преимущество этого сыра передъ другими заключается въ томъ, что его можно дѣлать изъ полужирнаго молока, что очень выгодно, такъ какъ изъ снятыхъ сливокъ можно дѣлать масло. Для приготовления сыра не требуется особой посуды: его можно дѣлать въ любомъ ушатѣ, и затѣмъ, что самое важное, для выдерживанія или созрѣванія его не требуется никакихъ подваловъ, а

пригодны обыкновенные сараи, чердаки или комнаты. Тамъ гдѣ имѣются подвалы, можно разумѣется, выдерживать и въ подвалахъ, если они съ хорошею вентиляціею.

Для эдамскаго сыра употребляютъ нежирное молоко; отъ голландскихъ жидкомолочныхъ коровъ можно брать цѣльное молоко, въ особенности въ то время, когда молоко бываетъ жидко; отъ горныхъ густомолочныхъ коровъ (швейцарскихъ, тирольскихъ, альгаускихъ и др.) не слѣдуетъ брать цѣльнаго молока, а его надо снять черезъ 12 часовъ и тогда употреблять въ дѣло. Молоко отъ новотельныхъ коровъ можно брать только черезъ 10—12 дней послѣ отела. Не слѣдуетъ также употреблять молоко отъ коровъ, находящихся въ охотѣ: такое молоко можетъ испортить сыръ; въ нихъ заводятся черви, они имѣютъ дурные видъ и вкусъ.

Приготовление сыра. Въ Зозулинцахъ мы приготовляемъ эдамскій сыръ въ котлѣ какъ и прочіе сыры, въ Голландіи приготовляютъ его въ круглой низкой кадкѣ, что очень удобно, такъ какъ не надо вынимать творожины для отжиманія. Мы предпочитаемъ котель потому, что употребляемъ очень холодное одно-стойное (12 часовъ) молоко, которое удобнѣе грѣть въ котлѣ. Я опишу способъ приготовленія въ котлѣ и въ кадкѣ (чанѣ).

Нагрѣваніе молока. На два 4—5 фунтовыхъ сыра брать нужно 100 фунтовъ 12 часоваго снятаго молока, или нежирнаго цѣльнаго молока, влить черезъ сито въ котель и нагрѣть на медленномъ огнѣ до надлежащей температуры.

Если приготовляютъ въ кадкѣ, то часть молока отливаютъ въ луженый ушатъ, опускаютъ на палкѣ въ горячую воду и нагрѣваютъ, затѣмъ вливаютъ въ остальное молоко въ кадкѣ. Нагрѣваютъ часть молока и въ эмалированной посудѣ (кипятить нельзя), поставивъ ее на плиту, и вливаютъ затѣмъ въ кадку.

Лѣтомъ, когда въ сырнѣ или въ кухнѣ жарко, нагрѣваютъ на $25-26^{\circ}$ Р., весною и осенью на $26-27^{\circ}$., зимой на $28-29^{\circ}$., (такъ нагрѣваютъ во Франціи въ холодныхъ горныхъ мѣстахъ Оверни); преимущественно нагрѣваютъ до 27° Р. Лѣтомъ парное молоко можно не подогревать; если же оно черезчуръ тепло— 31° Р., то его надо остудить, бросивши въ него кусокъ льда или вливъ черезъ сито ключевой воды; можно также положить въ чанъ холодильникъ, наполненный льдомъ. Молоко болѣе жирное вообще можно нагрѣвать сильнѣе, чѣмъ болѣе тощее.

Окрашиваніе молока. Нагрѣвъ молоко до надлежащей температуры, надо его подкрасить. Чтобы сдѣлать сыръ красно-желтаго цвѣта, кладутъ на каждые 10 ф. жирнаго молока 1 куб. сант. краски анцато (орлеана); это самая сильная окраска; если положить болѣе, сыръ выйдетъ горькій.

Если 12—часовое молоко жидко, то часто и показанное количество краски придаетъ сыру горьковатый вкусъ, поэтому лучше класть 1 куб. сантиметръ краски на каждые 15—20 ф. молока: цвѣтъ будетъ красноватый, но безъ горечи. Г. Бландовъ совѣтуетъ класть на каждые 12 ведеръ (360 ф.) молока $1\frac{1}{2}$ чайныхъ ложки краски, т. е. 6—8 куб. сант. или 1 куб. сант. на 45 ф. молока; но этого количества мало: получается желтоватый цвѣтъ швейцарскаго сыра. Пуріо совѣтуетъ класть 1 чайную ложечку или 6—8 куб. сант. краски на 100 литровъ (250 ф.) молока, т. е. 1 куб. сантим. на 31 ф. молока. Чѣмъ желтѣе и жирнѣе молоко, тѣмъ менѣе краски надо класть; весной и осенью красить больше, чѣмъ лѣтомъ; зимой надо красить сильно, но зимняго молока мало, да и зимою сыровъ почти нигдѣ ни дѣлаютъ.

Краску отмѣриваютъ бюреткою, раздѣленною на кубическіе сантиметры (которую можно пріобрѣсти повсюду въ оптическихъ магазинахъ, фотографическихъ складахъ, и т. д.), вливаютъ че-

резъ сито въ молоко и тщательно размѣшиваютъ. Въ Голландіи кладутъ краску вмѣстѣ съ закваскою, но это неправильно: иногда можно дурно размѣшать и сыръ выйдетъ полосатый.

Заквашиваніе и приготовленіе закваски. Для заквашиванія мы употребляемъ свою домашнюю довольно сильную закваску, приготовляемую слѣдующимъ образомъ: взять 5—10 сычуговъ, обтереть тряпкой отъ пыли, отрѣзать узкій трубчатый конецъ и часть толстаго круглаго конца, если она была наполнена кормомъ; сложить одинъ на другой сычуги, свернуть въ трубку, обвязать бичевкой и спрятать въ сухое мѣсто. Когда нужно приготовить закваску, отрѣзаютъ отъ свертка нѣсколько кусочковъ, отвѣшиваютъ 8 зол. Нарѣзаютъ свѣшенные кусочки сычуга очень мелко, складываютъ въ горшечекъ или кувшинъ. Въ 1 литръ ($4-4\frac{1}{2}$ стакана) кипятку положить 12 зол. кухонной соли, остудить до $28-25^{\circ}$ Р., процѣдить въ горшечекъ на положенный туда сычугъ, хорошенько размѣшать деревянною ложечкою, покрыть кисею, поставить лѣтомъ въ комнатѣ въ болѣе прохладномъ мѣстѣ, зимой же недалеко отъ печки, на 36 часовъ и болѣе; если въ комнатѣ прохладно, помѣшиваютъ 5—6 разъ въ день. Затѣмъ надо процѣдить закваску сперва черезъ кисею, потомъ черезъ пропускную бумагу въ чисто вымытыя бутылочки изъ подъ зельтерской воды, закупорить, положить въ погребъ лежа, чтобы пробка всегда оставалась влажною и не пропускала воздуха. Какъ только закваска начнетъ мутнѣть, издавать непріятный запахъ, ее надо процѣдить, чтобы удалить загнивающія частицы слизистой оболочки.

Проба закваски. Нагрѣвъ и окрасивъ молоко, берутъ пробу закваски: нужно взять чайное блюдечко, обмакнуть сперва въ горячую воду, затѣмъ въ молоко въ котлѣ, поставить близъ котла на пустой ковшъ обмакнутый въ горячую воду. Взять изъ котла 150 куб. сант. или одну сотую пуда молока, влить въ блюдечко

отмѣрить 1 куб. сант. закваски, влить въ молоко на блюдечѣ, быстро размѣшать, перерѣзать ложечкой, чтобы остановить движеніе молока, и смотрѣть на секундную стрѣлку, постоянно пробуя ложечкой, пока молоко не створожится, т. е., не превратится въ твердую простоквашу, станетъ ломаться острыми ребрами, и сыворотка изъ бѣломолочной сдѣлается свѣтложелтою, прозрачною.

Когда проба готова, ученица (дежурная у котла), рассчитываетъ, сколько нужно положить закваски, чтобы створожить молоко въ 10—15 минутъ. Рѣшаетъ она задачу на доскѣ, такимъ образомъ: 100 ф. молока (250 сотыхъ пуда) при 27° Р. надо створожить въ 10 минутъ 1 куб. сант. закваски створаживаетъ одну сотую пуда въ $3\frac{1}{2}$ минуты.

Сперва надо узнать, сколько сотыхъ пуда створожить 1 куб. сант. закваски въ 10 минутъ: если въ $3\frac{1}{2}$ минуты онъ створаживаетъ одну сотую пуда, то въ 10 м. столько сотыхъ, сколько разъ $3\frac{1}{2}$ м. содержится въ 10 мин. $(10: 3\frac{1}{2})=2\frac{6}{7}$; такъ какъ у насъ не $2\frac{6}{7}$ сотыхъ, а 250 сотыхъ пуда молока, то нужно взять не 1 куб. сантиметръ закваски, а столько, сколько разъ $2\frac{6}{7}$ содержится въ 250, т. е. $87\frac{1}{2}$ к. сант. Какъ ни просто это вычисленіе, но съ иными ученицами приходится всю зиму возиться, пока онѣ его усвоятъ.

Отмѣривъ закваску въ кружку (вливать всегда черезъ сито), приливаютъ туда 15—20 куб. сант. воды: въ сильныя закваски и экстракты полезно прибавлять немножко воды, чтобы молоко, не свернулось комками въ томъ мѣстѣ, гдѣ ихъ вливаютъ. Вливаютъ немножко воды въ стаканчикъ, которымъ мѣрили закваску, выливаютъ ее черезъ сито въ отмѣренную закваску Быстро мѣшаютъ молоко въ котлѣ снизу вверхъ посредствомъ альгауской лопатки (въ родѣ огромной плоской деревянной ложки), вливаютъ закваску непрерывной тоненькой струйкой; затѣмъ вливаютъ въ ковшикъ изъ подъ закваски ложку воды, встряхиваютъ ковшикъ, вы-

ливаютъ и эту воду въ котель, еще размѣшиваютъ 2—3 раза; потомъ, придерживая лопатку посрединѣ котла, останавливаютъ движеніе молока, покрываютъ котель, или чанъ крышкой и оставляютъ въ покоѣ.

Створаживаніе. Черезъ 8—10 мин. открываютъ крышку и пробуютъ, не готова ли творожина. Пробуютъ ее такъ: 1) нажимаютъ ее сверху указательнымъ пальцемъ: если творожина плотна, подъ пальцемъ образуется углубленіе, наполняющееся свѣтлою какъ вода сывороткою—творожина готова; 2) втыкаютъ въ творожину круглую камышинку: если творожина ломается острыми ребрами, сыворотка прозрачна, и не мутнаго бѣловатаго цвѣта,—творожина готова. Въмѣсто камышинки опускаютъ въ творожину указательный палецъ.

Время створаживанія для высокосортнаго сыра эдамскаго 10—15 мин. иные створаживаютъ въ 8 минутъ. Створаживать въ болѣе продолжительное время въ кадкѣ неудобно: творожина остываетъ и качество сыра ухудшается.

Раздробленіе творожины. Для быстрого раздробленія творожины голландцы употребляютъ такъ наз. „лиру“, полукруглую раму со вставленными въ нее стальными ножами и двумя ручками. Обмокнувъ лиру въ горячую воду опускаютъ ее въ кадку съ творожиной и проводятъ прямо къ себѣ; затѣмъ, обождавъ минуту, проводятъ его на крестъ; обождавъ еще минуту, проводятъ съ угла на уголъ и т. д., потомъ подъ конецъ, проводятъ ее у краевъ котла. Рѣжутъ всего 4—7 минутъ, причемъ 2—3 минуты отдыхаютъ, чтобы творожина садилась на дно. Двигать лиру надо сперва очень медленно, дабы не уходилъ изъ творожины жиръ, когда разрѣжутъ на куски въ яйцо, или орѣхъ, рѣжутъ быстрѣе и быстрѣе, пока не раздробятъ на куски величиною въ пшеничное зерно. Если нѣтъ лиры, можно дробить сырнымъ ножомъ и мутовкою; взявъ въ руки деревянный ножъ чистымъ и опаренный, разрѣзаютъ творожину на полосы въ вер-

пекъ ширины, сперва вдоль, затѣмъ впоперекъ, на крестъ, потомъ проводятъ вокругъ котла; далѣе дробятъ альгаускою лопаткой на куски въ яйцо и орѣхъ, потомъ швейцарскою мутовкою на куски въ горошину и конопляное зерно. Такое раздробленіе продолжается дольше: 25—30 минутъ.

Осаживаніе творожины. Раздробивъ творожину въ пшеничное или конопляное зерно, покрываютъ котелъ или чанъ, и оставляютъ творожину осѣдаты; одни оставляютъ на 2—3 минуты, другіе на 4—5 мин. третьи на 15 мин. Если раздробляли очень быстро, можно продлить время осаживанія. Когда вся творожина осѣла на дно, сыворотка собралась вверху, берутъ въ руки деревянную или хорошо вылуженную миску, діаметръ, который немного больше половины діаметра котла или чана (если чанъ 12 в., то миска 7—8 в.), опускаютъ ее бокомъ въ котелъ и сдвигаютъ ею творожину въ кучу, въ срединѣ котла; для этого миску, опущенную въ котелъ, обводятъ у стѣнокъ его, или водятъ ею параллельно стѣнкамъ котла 5—7 минутъ.

Обыкновенно 4—5 оборотовъ достаточно, чтобы собрать творожину въ кучу. Иные просто опускаютъ въ котелъ руки и собираютъ творожину руками къ одной стѣнкѣ котла въ плотной комокъ, или двигаютъ миску отъ одной стѣнки котла къ другой. Собравши творожину въ комъ, перекидываютъ ее такъ, чтобы верхняя сторона легла внизъ; дѣлаютъ это руками, если ученица малосильна, или подводятъ подъ комъ миску, перекидываютъ въ нее комъ, затѣмъ выбрасываютъ назадъ въ котелъ или чанъ. Дѣлать надо ловко, чтобъ не раскрошить творожины: тогда изъ нея не выдѣлится сыворотка.

Выливаніе сыворотки. Опускаютъ миску въ котелъ такъ, чтобы дно ея уперлось плотно въ комъ творожины: отъ этого давленія творожина немного пресуется; когда въ миску вольется довольно много сыворотки, ее поднимаютъ кверху и выливаютъ.

черезъ сито въ ушатъ. Когда сыворотки очень мало, чанъ ставятъ на бокъ на подставку, придерживаютъ творожину рукой или миской и выливаютъ остальную сыворотку.

Если готовятъ сыръ въ котлѣ, надо опарить деревянную лоханку, выбросить въ нее творожину изъ котла, такъ какъ она есть — цѣлымъ комомъ. Работу производить быстро, не давая остывать творожинѣ.

Первая прессовка. Когда сыворотка вылита, нажимаютъ сильно руками творожину, чтобы собрать ее вмѣстѣ и потѣснить; затѣмъ ставятъ на комъ творожины миску, нажимаютъ на нее руками и выливаютъ прочь сыворотку. Чанъ обыкновенно ставятъ одной стороной на подставку, чтобы сырная масса лежала не посрединѣ дна, а въ углу чана, стоящаго наклонно. Наложивъ на творожину миску, кладутъ въ нее грузъ (гирю) 15—20 ф. вѣсомъ; для большого кома изъ 240—360 ф. молока, т. е. въ 20—30 ф. сыра, надо положить грузъ болѣе тяжелый 25—50 и даже 60 ф. Какъ только выступитъ много сыворотки, слѣдуетъ снять грузъ, вылить сыворотку, наклоня чанъ и придерживая творожину руками, перевернуть творожину нижнею стороною къверху положить миску, положить грузъ; затѣмъ черезъ 3—5 минутъ опять слить сыворотку, перевернуть творожину, положить грузъ и т. д. *Первая прессовка продолжается всего 15 мин.*, даже для 250—350 ф. молока; сливаютъ сыворотку 4 раза, каждыя 3—5 минутъ, причемъ пробуютъ температуру сыворотки, зимою она не должна быть холоднѣе $22\frac{1}{2}^{\circ}$ Р. (28° Ц.), лѣтомъ — не менѣе $25\frac{1}{2}^{\circ}$ Р. (32° Ц.); смотря по надобности, приливаютъ или *холодной воды или горячей сыворотки*. Слишкомъ горячая творожина выдѣляетъ чрезчуръ много сыворотки и скоро киснетъ; заходѣвшая творожина, напротивъ того, не выдѣляетъ сыворотки сколько нужно. Отжатая творожина должна быть тверда, упруга, должна скрипѣть на зубахъ. Не задолго до окончанія

первой прессовки, отливаютъ въ луженный ушатъ часть сыворотки, надѣваютъ ушатъ на палку и опускаютъ въ котель съ горячей водой для нагрѣванія; иные же выливаютъ сыворотку обратно въ котель и подкладываютъ огонь. Обливаютъ горячей водой прессовальныя формы, имѣющія въ днѣ 4 дырочки для стока сыворотки. Провѣряютъ внимательно температуру сливаемой сыворотки.

Формовка. До сихъ поръ производство эдамскаго сыра было сходно съ производствомъ другихъ сыровъ. Изъ приготовленной, какъ выше сказано, творожины можно было бы сдѣлать и другіе сыры. Главное отличіе производства эдамскаго сыра отъ другихъ сыровъ заключается въ его формовкѣ.

Послѣ послѣдняго, четвертаго сливанія сыворотки, снимаютъ грузъ и миску. Прессовальную форму ставятъ въ чанъ съ творожиною; если же сырная масса была выложена въ лоханку, ставятъ форму подлѣ лоханки въ миску или на сырный столъ, или въ сырное корыто, поставленное на табуреткѣ.

Набравъ въ обѣ руки комъ творожины, кладутъ его въ форму, раздробляютъ какъ можно быстрѣе на кусочки величиной *не крупнѣе льсного орѣха*. Раздробивъ весь комокъ, ученицы начинаютъ быстро надавливать правой рукой, сложенной въ кулакъ, придерживая форму лѣвой рукой и поворачивая ее кругомъ (въ родѣ того какъ мѣсятъ тѣсто), наклоняютъ форму и сливаютъ сыворотку, выступающую сверхъ творожины, которую придерживаютъ рукой. Берутъ другую пригоршню творожины, опять раздробляютъ, даютъ, сливаютъ сыворотку и т. д. пока не наложатъ полной формы до верху. Тогда сильно давятъ обѣими руками, переворачиваютъ форму, выбрасываютъ на руку сыръ, пробиваютъ дырочки въ формѣ, если онѣ забились, кладутъ сыръ обратно въ форму верхней стороной внизъ, опять давятъ, выбрасываютъ, пробиваютъ дырочки, кладутъ форму верхней стороной книзу и т. д. Такъ переворачиваютъ 4 раза. Набиваніе должно продол-

жаться 12—15 минутъ: до переворачиванія 5—6 минутъ, послѣ
каждаго перевариванія 2—3 минуты.

Набивать надо быстро, не давая остывать творожинѣ: въ
остывшей творожинѣ остается много сыворотки; кромѣ того, за-
стывшіе мелкіе кусочки творожины не слипаются вмѣстѣ, тогда
ихъ приходится нагрѣвать въ теплой водѣ, или въ сывороткѣ
30—35° Р., что неудобно: сыры могутъ начать бродить (ки-
снуть). Лѣтомъ въ 5—6 ф. сырѣ кладется полная чайная ло-
жечка мелкой соли, т. е. 2 золотника; можно положить, вмѣсто
соли, слабый рассоль. Этой солью посыпаютъ раздробленную тво-
рожину при накладываніи ея въ формы; если не класть соли,
сыры начнутъ бродить, какъ тѣсто на дрожжахъ, будутъ взду-
ваться и лопаться.

Сильные сыровары отжимаютъ иначе: взявъ въ руки большую
пригоршню творожины, сыроваръ мнетъ ее пальцами, пока она
не станетъ мягкой и нѣжной, какъ тѣсто; тогда онъ кладетъ
ее въ форму, опять дробитъ пригоршню творожины, кладетъ въ
форму и т. д. пока не наложитъ форму вполне до верху;
тогда сильно набиваетъ массу кулаками. Когда масса сожмется
въ одинъ плотный комокъ, сыроваръ выбрасываетъ ее изъ одной
формы въ другую и передаетъ помощнику для дальнѣйшаго на-
биванія, а самъ начинаетъ накладывать другую форму. Помощ-
никъ давитъ кулаками, пока не перестанетъ показываться сыво-
ротка, тогда передаетъ свой сыръ сыровару, а тотъ ему даетъ
наложенную и перевернутую форму. Сыроваръ давитъ полученную
отъ помощника форму сперва посрединѣ кулакомъ, затѣмъ по
краямъ, подкладываетъ еще творожины, чтобы придать сыру видъ
шара, передаетъ его помощнику для надавливанія, а самъ при-
нимается за форму, которую давилъ помощникъ. Сыръ, взятый
у сыровара помощникъ долженъ давить, пока онъ не станетъ
упругимъ, гладкимъ и твердымъ.

Сильные голландцы могутъ въ 4—5 минутъ набить форму, употребляя на первое накладываніе не болѣе 2—3 минутъ; переворачиваютъ 3—4 раза, при чемъ пробиваютъ дырочки.

Когда набиваніе формы окончено, вынимаютъ изъ котла ушатъ съ сывороткою, которая должна быть нагрѣта до 35—40° Р.; иные нагрѣваютъ до 45° Р. (52—55° ц.), но лучше не нагрѣвать слишкомъ сильно: корка будетъ жесткая, твердая и можетъ потрескаться. Эту нагрѣтую сыворотку разливаютъ въ 2 маленькихъ ушата и кладутъ въ каждый по одной формѣ сыра на 2—3 минуты и даже на 1 минуту, если сыворотка болѣе горяча. Если сыворотка нагрѣвалась въ сырномъ котлѣ, то туда кладутъ обѣ формы сыра вмѣстѣ. Это намачиваніе въ горячей сывороткѣ служитъ для образованія хорошей корки у сыра; кромѣ того, нагрѣтая творожина лучше прессуется, заглаживается, лучше выдѣляетъ сыворотку. Опять кладутъ сыръ въ форму *на 2 минуты* и даютъ, чтобы поверхность стала гладкою глянцеватою и заровнялись все углубленія сверху.

Можно также прямо класть сыры изъ сыворотки подъ прессъ: они лучше загладятся, чѣмъ подъ руками лицъ, не имѣющихъ достаточно силы.

Сыры должны быть сдѣланы одинаковаго вѣса, разница не должна быть больше какъ на 7—12 зол. на штуку. Малоопытныя хозяйки должны взвѣшивать сыръ предъ прессовкой, срѣзывать съ большихъ сыровъ верхушку, класть на меньшіе сыры и тогда уже ставить подъ прессъ.

Вторая прессовка. Берутъ тонкое полотно или кисею, устилаютъ ею форму, кладутъ туда сыръ, закрываютъ другимъ концемъ полотна, покрываютъ крышкой, сверху кладутъ доску, на нее грузъ, или же ставятъ форму подъ прессъ. Можно сыръ закрыть полотномъ въ рукахъ и тогда положить въ форму, но первый способъ лучше. Мы кладемъ по 20—25 ф. на каждую неболь-

ные форму из 30—50 ф. молока, т. е. 5—6¹/₄ ф. груза на 1 ф. сыра. Курю совѣтуетъ класть сперва 2 ф. груза на 1 ф. сыра, черезъ 4 часа 4 ф. на каждый фунтъ сыра.

Прессовка имѣетъ цѣлю удалить сыворотку, уплотнить сыръ и образовать гладкую глянцевитую корку, что удается въполнѣ, если только ученицы не наложатъ сверху мелкихъ затвердѣвшихъ кусочковъ творожины, которые всегда придаютъ сыру шероховатость.

Переворачиваніе во время прессованія. Положивъ сыръ подъ прессъ или подъ гнетъ, оставляютъ его въ покоѣ на 2 часа, затѣмъ вынимаютъ сыръ изъ полотна, расправляютъ полотно, чтобы не было складокъ, и кладутъ сыръ обратно въ форму нижней стороной къ верху; такъ переворачиваютъ *каждые 2 часа* пока держать подъ гнетомъ. Иные переворачиваютъ лишь тогда, когда увеличиваютъ грузъ.

Подъ гнетомъ держать сыръ различное время. Если хотятъ, чтобы сыръ былъ мягче, нѣжнѣе (если дѣлаютъ весною или осенью), держатъ *1—2 часа*, а если хотятъ чтобы сыръ былъ суше, тверже и вмѣстѣ съ тѣмъ прочнѣе и если дѣлаютъ сыръ лѣтомъ,—держатъ *6—7 часовъ*; если готовятъ сыръ къ отправкѣ, т. е. хотятъ сдѣлать сыръ сухимъ, твердымъ, очень прочнымъ, *держатъ 12 часовъ*. Вообще жирные сыры держатъ подъ гнетомъ *дольше: 5—8 часовъ*, тощіе—не больше *2 часовъ*, иначе сыры будутъ слишкомъ сухи. Въ жаркую погоду надо прессовать меньше, чѣмъ въ холодную, такъ какъ сыворотка быстро сходитъ и сыры становятся слишкомъ сухи.

Въ оверньскихъ сыроварняхъ сперва кладутъ 2 ф. гнета, на каждый фунтъ сыра, чрезъ 4 часа 4 ф. гнета на 1 ф. сыра, и всего прессуютъ 8—12 часовъ. Если хотятъ сдѣлать сыръ особенно прочнымъ, то послѣ втораго гнета въ 4 ф. черезъ 2—4 часа еще усиливаютъ его: кладутъ 8 ф. на каждый фунтъ

сыра. Такимъ образомъ, въ первый разъ на пяти фунтовый сыръ кладутъ грузъ въ 10 ф., во второй разъ—20 ф. и въ третій разъ—40 ф. Для голландскихъ сыровъ существуютъ особые деревянные прессы простаго устройства; можно также употреблять извѣстный рычажный прессъ Флейшмана.

Посолка. Окончивъ прессовку (въ Зозулинцахъ въ 7 ч. вечера), вынимаютъ сыръ изъ формы, снимаютъ полотно, срѣзаютъ на сырахъ края, выдавленные крышкой формы, такъ чтобы сыры стали гладки и круглы какъ шаръ, кладутъ въ соляныя формы (безъ крышки, съ однимъ отверстіемъ въ днѣ), срѣзанною частью внизъ, обливаютъ сывороткой и оставляютъ на 12 час. (на ночь), чтобы корка отмякла, лучше принимала соль и соль легче могла проникнуть внутрь сыра. Кладутъ въ соляныя формы, чтобы сыры не теряли своей формы и не раскатывались по столу.

Такъ какъ сыры круглы, то съ нихъ легко сбѣгаетъ разсолъ; удобнѣе всего солить, насыпая сверху щепоть соли: разсолъ постепенно стекаетъ внизъ и проникаетъ внутрь сыра.

1-й способъ посолки. Черезъ 12 час. послѣ окончанія прессовки, насыпать сверху сыровъ щепоть соли. Черезъ 24 часа (на другой день) перевернуть сыръ, опять насыпать сверху соли, такъ чтобы вся поверхность была усыяна крупинками соли. Такъ ежедневно переворачивать и обсыпать верхнюю половину сыра солью, пока средняя часть сырного шара не станетъ *твердой какъ дерево*, почти не будетъ подаваться подъ давленіемъ пальца; низъ и верхъ сыра твердѣютъ очень быстро. При холодной температурѣ помещенія сыры кажутся тверже, чѣмъ при теплой, и потому можно легко ошибиться. Въ теплое время посолка идетъ скорѣе, чѣмъ въ холодное. Жирные сыры просаливаются медленнѣе чѣмъ тощіе; жирные сыры надо дольше солить. Тѣ сыры, которые должны медленнѣе зрѣть, быть тверды и прочны, надо

солить больше. Температура солильнаго помѣщенія должна быть 16° Р. (20° ц.).

2-й способъ. Черезъ 12 часа послѣ прессовки (если жаркая погода, то менѣе: тогда солить въ первый день) на сыръ, лежащій въ солильных формахъ, кладутъ щепотку соли 2—3 зол. или $\frac{3}{4}$ —1 зол. На другой день насыпаютъ въ деревянную миску мелкой несущенной соли, кладутъ туда сыръ и обкатываютъ его въ соли, чтобы она хорошенько пристала къ сыру и, не страшивая ея, кладутъ сыръ обратно въ солильную форму нижнею стороною вверхъ: сторона, обращенная кверху, всегда бываетъ суше. Такъ переворачиваютъ и солить сыры нѣсколько дней: маленькіе жирные, пятифунтовые, солить лѣтомъ 8—9 дней, весною и осенью 9—10 дней, иногда 10—12 дней, средніе 12—21 день. Въ жаркую погоду сыръ солить 2 раза въ день, чтобы воспрепятствовать броженію.

Весною и осенью можно солить черезъ день, если сыры плохо принимаютъ соль. Сразу не слѣдуетъ солить черезчуръ много: корка затвердѣетъ и не пропуститъ соли внутрь сыра, потрескается какъ сухая кожа, сыры выйдутъ малосольные и горькіе внутри. Соли не вѣсятъ, солить на глазомѣръ: сколько сыръ приметъ; сыръ можетъ принять 5—7 зол. соли на каждый фунтъ своего вѣса.

При томъ и другомъ способахъ соленный сыръ ставятъ съ формами въ деревянный, сбитый изъ досокъ ящикъ, съ крышкою и отверстіемъ съ одной стороны для стока сыворотки. Ящикъ ставятъ на скамейкѣ: съ одной стороны подъ него подкладываютъ досочку для того, чтобы стекала рассоль; подъ ящикомъ ставятъ лоханку для рассола; этотъ рассоль собираютъ въ особый ушатъ. Надо слѣдить за тѣмъ, чтобы въ ящикѣ, когда закрыта крышка, было не болѣе и не менѣе 16° Р. (20° ц.); для поддержания нужной температуры ставятъ горшки съ горячей водой.

Подъ конецъ посолки можно для уменьшенія расхода на соль положить сыръ въ разсолъ, собранный въ ушатъ изъ подъ сыровъ; при ежедневномъ приготовленіи большого количества сыровъ, разсола собирается довольно много. Въ разсолъ кладутъ сыры на 3—24 часа, пока не затвердѣютъ; иные кладутъ на 3—4 дня въ формы, затѣмъ на 24 часа въ разсолъ. Разсолъ не долженъ быть вполне насыщенный; если разсолъ черезчуръ крѣпокъ, то сыръ полопается.

Посолка считается оконченной, когда сыры станутъ тверды *какъ дерево* и не могутъ болѣе потерять своей шарообразной формы.

3-й способъ. Иные сыровары кладутъ сыръ сперва въ разсолъ на 3—6 час., затѣмъ солятъ сухой солью, какъ выше сказано.

4-й способъ. Въ настоящее время другіе предпочитаютъ посолку сухою солью посолку въ разсолѣ втеченіе 2—4 дней (24—48 часовъ); такой сыръ имѣетъ хорошую, гладкую, хотя немного толстую корку. Разсолъ не долженъ быть ни слишкомъ крѣпокъ, ни слишкомъ жидокъ; если опустить сыры въ очень крѣпкій разсолъ, напримѣръ, въ разсолъ изъ 20 ф. воды и 10 ф. соли, сыры какъ бы стягиваются, корка на нихъ сжимается; трещины дѣлаются тѣмъ глубже, чѣмъ дольше лежатъ въ разсолѣ сыры: черезъ часъ на сырахъ уже дѣлаются мелкія трещины, черезъ 24 часа трещины оказываются въ $\frac{1}{2}$ вершка глубины и $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ сант. ширины. Если же опустить сыръ въ слабый разсолъ, напр., разсолъ изъ 20 ф. воды и 3 ф. или меньше соли, то сыры опустятся на дно, размокнутъ какъ сухарь, намоченный въ водѣ, корка полопается и совершенно отстанетъ. Хорошимъ разсоломъ считается такой, въ которомъ распустилась вся соль и на днѣ боченка остается нѣсколько крупинокъ нераспустившейся соли; лучше всего брать по вѣсу: 30 ф. (15 литровъ) воды и 10 ф.

поваренной соли. Въ такомъ крѣпкомъ разсолѣ сыры не опускаются на дно, а плаваютъ сверху; поверхность ихъ сильно твердѣетъ, но не даетъ трещинъ.

5-й способъ. Такъ можно солить сыръ лишь для домашнего употребленія. Это тотъ же способъ посолки, какой употребляется для многихъ другихъ сыровъ, зрѣющихъ въ погребахъ или подвалахъ. Посоленные такимъ образомъ эдамскіе сыры выходятъ очень нѣжны, вкусны, никогда не трескаются, но требуютъ хлопотливаго ухода: ежедневнаго обтиранія разсоломъ. Въ Зозулинцахъ ихъ солятъ по этому способу.

Вынувъ въ 7 ч. вечера сыръ изъ подъ пресса, обрѣзаютъ на немъ острые края и приступаютъ къ посолкѣ, если сыры приготавливаются лѣтомъ, если же весной—оставляютъ въ солильных формахъ до утра, т. е. солятъ черезъ 12 час. Свѣсивъ сыръ, отвѣшиваютъ соль: на 1 фунтъ сыра берутъ 3—4 зол. мелкой если для умѣренной посолки и 5—6 зол. для сильной посолки, всего на два сыра: 30—40 зол. или 50—60 зол. соли. Кладутъ сыръ въ миску, поставленную на сырномъ столѣ, берутъ въ руку небольшую горсть отвѣшенной соли и втираютъ ее въ сыръ со всѣхъ сторонъ, слегка нажимая ладонью. Въ первый разъ солятъ мало, чтобы корка сыра не затвердѣла сразу: тогда она не пропуститъ соли внутрь сыра и онъ будетъ малосольный и горькій. Натертый солью сыръ кладутъ въ солильную форму и оставляютъ на сырномъ столѣ; лѣтомъ уносятъ его въ сырный погребъ, чтобы не прокисъ. Соль собираютъ въ деревянную миску и ставятъ у печки. Черезъ 24 часа весной, а лѣтомъ черезъ 12 ч., иногда если очень жарко, то и черезъ 6 ч., производятъ вторую посолку, т. е. второе натирание солью, причемъ употребляютъ болѣе соли, чѣмъ въ первый разъ; сыръ переворачиваютъ верхнею стороною книзу. Затѣмъ производятъ такое же натирание солью еѣ третій, четвертый, пятый иногда и въ шестой разъ,

если сыръ не принимаетъ всей соли въ три — четыре раза; лѣтомъ его натираютъ по 2 раза въ день: утромъ и вечеромъ, весною и осенью лишь по утрамъ, 1 разъ въ день, причѣмъ каждый разъ переворачиваютъ. Окончивъ посолку кладутъ сыры въ разсолъ на 3—6 часовъ.

Уходъ въ погребъ. Вынувъ сыры изъ разсола, ихъ обтираютъ и кладутъ на узкія палки стоймя, или въ холщевые мѣшочки, подвѣшенные къ полкамъ (въ мѣшечкахъ менѣе теряютъ форму). Ежедневно по утрамъ ихъ переворачиваютъ и обтираютъ посредствомъ тряпочки, какъ и другіе сыры, *слабымъ* разсоломъ, если сыры были посолены сильно (6 куб. сант. соли на 100 куб. сан. теплой воды), или *среднимъ* разсоломъ, если посолка была сильная (10 куб. сан. на 100 куб. сан. теплой воды). Въ первый мѣсяцъ переворачиваютъ и обтираютъ ежедневно, во 2-й мѣсяцъ — черезъ день, на 3-й мѣсяцъ — черезъ два дня, далѣе по 1 разу въ недѣлю; если же въ погребѣ сухо, то и по 2 раза въ недѣлю. Такой уходъ примѣняется къ тѣмъ сырамъ, у которыхъ поверхность не заглажена прессовкой, а послѣ нея надо загладить корку. Обтираютъ затѣмъ для того чтобы сыры не трескались. Такъ какъ у эдамскихъ сыровъ корка очень гладка, то обтираніе разсоломъ предупреждаетъ растрескиваніе сыровъ.

Повторяю, что такой уходъ хлопотливъ, и такой сыръ для долгаго выдерживанія не пригоденъ. Если готовятъ сыры для продажи въ большомъ количествѣ, то ихъ надо солить по голландскому способу.

Подвалъ или погребъ, въ которомъ содержатъ сыръ, долженъ быть сухъ: 70—80°/о сырости по гигрометру, температура должна быть между 8 и 16° Р.: не выше 17° Р. лѣтомъ и не менѣе 5—6° Р. зимою.

Провѣтривать нужно непременно, но только черезъ вентиляторы, въ потолокъ и въ самомъ верху стѣнъ. Окна нужно от-

крывать лишь тогда когда нѣтъ сыровъ, иначе сыры высохнутъ и потрескаются. Флейшманъ приводитъ случай, когда у него открываніе оконъ испортило цѣлый рядъ большихъ раденскихъ сыровъ.

Уходъ за сырами послѣ посолки. Окончивъ посолку по голландскому способу, обмываютъ сыры въ сладкой сывороткѣ, или водѣ, оскабливаютъ нѣжкомъ если нужно, обтираютъ до-суха полотномъ и переносятъ куда-нибудь: въ подвалъ, сарай, чердакъ, или какую-нибудь комнату. Въ Голландіи большею частью подваловъ для сыровъ нѣтъ: лѣтомъ кладутъ сыръ на полки, поставленные въ коровьихъ сараяхъ, такъ какъ скотъ въ то время день и ночь проводить на пастбищѣ, или на дворѣ, и сараи содержатся очень чисто. Осенью, зимой и весной сыры кладутъ на чердакъ и покрываютъ ихъ во время мороза попонами. Чтобы сыры не теряли формы, ихъ *ежедневно* переворачиваютъ въ теченіе *перваго* мѣсяца; *второй* мѣсяць ворочаютъ *черезъ день* и т. д., какъ было сказано выше. Иные ворочаютъ ежедневно, до втораго обмыванія, о которомъ будетъ сказано ниже. Сухость—70%, температура—5—17° Р. (6—21° ц.).

Первое обмываніе сыровъ. Черезъ 2 недѣли (иногда черезъ 3—4 недѣли) значительно высохшіе сыры кладутъ въ лоханку съ водою, имѣющей 14—20° Р. или 20—25° ц., хорошенько обмываютъ посредствомъ щеточки отъ слизи и плѣсени, обтираютъ полотномъ, кладутъ на полчаса на солнце обсохнуть и опять вносятъ назадъ въ комнату, или въ подвалъ, кладутъ на полки; иные держатъ въ водѣ цѣлый часъ, если сыры очень высохли. Отъ этого обмыванія корка на сырѣ дѣлается чистою, гладкою, яркожелтаго цвѣта, какъ будто выкрашенная.

Второе обмываніе сыровъ. Черезъ 2—3 недѣли послѣ перваго обмыванія сыры опускаютъ въ горячую воду. въ 40° Р. (50° ц.) и моютъ щеткою. Въ горячей водѣ онѣ могутъ быть 1—2 минуты, не болѣе 3 минутъ. Послѣ этого обмыванія корка

становится чистой, сперва мягкой, затѣмъ дѣлается твердой и сухой. Обтеревъ сыры до-суха полотномъ, имъ даютъ немного просохнуть; на другой день (лѣтомъ въ тотъ-же день) натираютъ сыры до суха варенымъ или сырымъ льнянымъ масломъ (можно коноплянымъ, рапсовымъ), и продаютъ въ складъ для вызрѣванія (въ 4—5 недѣльномъ или 6—7 недѣльномъ возрастѣ), или оставляютъ зрѣть. Другіе хозяева поступаютъ иначе: за недѣлю до отправки въ складъ 6—8 недѣльных сыровъ, ихъ кладутъ въ холодную воду—маленькіе на 4 часа, большіе на 5—6 часовъ, чистятъ щеткою, обмываютъ, обтираютъ до-суха, опять кладутъ въ подвалъ или комнату, тамъ цѣлую недѣлю ежедневно обтираютъ сыры молодымъ пивомъ, чтобы стали тяжелѣе на вѣсъ, помягче внутри и желтѣе сверху, и тогда продаютъ. Если сыры сильно высыхаютъ, то мало вѣсятъ, что, конечно, не выгодно для продавцевъ-хозяевъ. Нѣкоторые сыровары обмываютъ сыры оба раза холодною водою, затѣмъ натираютъ варенымъ масломъ, какъ выше сказано, чтобы блестѣли, и тогда продаютъ въ складъ.

Такіе натертыя пивомъ или масломъ сыры называются „бѣлыми эдамскими“; въ такомъ видѣ они поступаютъ для выдерживанія въ складъ торговцевъ, гдѣ ихъ *ежедневно* переворачиваютъ, выдерживаютъ довольно продолжительное время и затѣмъ красятъ передъ отправкой въ чужіе края.

Созрѣваніе. Эдамскій сыръ созрѣваетъ въ 2—3 мѣсяца, т. е. его можно ѣсть и продавать въ складъ, но онъ не имѣетъ остраго вкуса, какой имѣютъ 7—8 мѣсячные и болѣе старые эдамскіе сыры. *Годовой* сыръ очень *проченъ*: можетъ лежать нѣсколько лѣтъ.

Склады. Складомъ для голландскихъ сыровъ называютъ обыкновенные дома, гдѣ въ комнатахъ стоятъ узкія полки: съ каждой стороны столбиковъ прибито по одной доскѣ. Другихъ приспособленій, кромѣ печей, форточекъ въ окнахъ и полокъ для сы-

ровъ, нѣтъ; твердые какъ дерево, сыры могутъ лежать годъ безъ порчи.

Въ складахъ сыры ежедневно переворачиваютъ, въ этомъ заключается единственный уходъ за ними.

Температура такая же, какъ и въ подвалѣ: не выше 16° Р. лѣтомъ и не ниже 3° Р. зимой; для этого топятъ печи или открываютъ вентиляторы. Форточекъ на сѣверъ не открываютъ: сѣверовосточные и восточные вѣтры вредятъ сырамъ; также вреденъ для нихъ сухой воздухъ.

Окрашиваніе сыровъ. Передъ отправкой въ разныя страны: Францію, Россію, Индію, красятъ сыръ лакмусовою краскою, предохраняющею отъ порчи насѣкомыми: клещами, мухами, и т. д. и отъ усыханія. Окрашивается одна корка, краска не проникаетъ внутрь сыра. Иные торговцы красятъ ядовитымъ анилиномъ, а потому не слѣдуетъ ѣсть корки. Красятъ въ темнофіолетовый или желто-красный цвѣтъ. Сперва хорошенько скоблятъ сыръ особымъ ножомъ съ загнутымъ лезвиемъ, или обыкновеннымъ острымъ ножомъ (сыръ покрытъ какъ бы толстою коркою бѣлой плѣсенки въ родѣ пробки), замазываютъ трещины, красятъ посредствомъ щетки холодною краскою довольно сухо. Лакмусовая краска добывается изъ растенія *Croton tinctorium*, которое въ дикомъ видѣ растетъ по берегамъ Средиземнаго моря и въ большомъ количествѣ воздѣлывается въ южной Франціи — Провансѣ и Лангедокѣ. Изъ стеблей, листьевъ, цвѣтовъ и плодовъ этого растенія выжимается сокъ; въ этомъ сокѣ намачиваютъ полотняныя тряпочки, обрабатываютъ ихъ особымъ, крайне непривлекательнымъ способомъ, отчего онѣ окрашиваются въ фіолетовый цвѣтъ.

Высушенныя тряпочки разсылаютъ во всѣ страны, гдѣ занимаются изготовленіемъ эдамскихъ сыровъ.

Передъ употребленіемъ надо тряпочки обмакнуть въ воду и положить подъ прессъ: получится красноватая жидкость, въ ко-

торой надо намочить другія тряпочки, вновь выжать и пробовать, обмакнувъ палецъ: если ноготь хорошо окрасится—краска довольно густа, если дурно—краска жидка, надо въ нее положить новыя лакмусовыя тряпочки. Этой краской красятъ сыры два раза, второй разъ спустя нѣсколько дней послѣ перваго. Профессора Флейшманъ и Клонце даютъ слѣдующій рецептъ изготавленія краски, которую можно употреблять вмѣсто тряпочекъ:

Лакмуса	36 ¹ / ₂ част. по вѣсу (лот. или золотн.)
Берлинской красной краски	2 ¹ / ₂ части.
Воды	61 часть.

Всего 100 частей.

40 ф. этой смѣси достаточно для окраски 1,000 сыровъ. Этою смѣсью красятъ сыры два раза; когда просохнуть, натираютъ ихъ слегка небольшимъ количествомъ коровьяго масла, окрашеннаго въ красный цвѣтъ.

Красить кошенилью, сандаломъ нехорошо, и потому голландцы ежегодно переплачиваютъ много денегъ французамъ за лакмусъ. Для Англіи, Испаніи и др. странъ окрашиваютъ сыры въ желтооранжевый цвѣтъ, посредствомъ льнянаго масла, въ которое прибавлено нѣсколько капель краски аннато.

Въ Зозулинцахъ пробовали красить сыры посредствомъ крѣпкаго отвара, или выжатата свѣжаго сока бузиновыхъ ягодъ въ темно-малиновый цвѣтъ, затѣмъ натирали высохшіе сыры варенымъ льнянымъ и коноплянымъ масломъ; все таки на нихъ съ теченіемъ времени заводились акары, хотя и въ меньшемъ количествѣ, чѣмъ на сырахъ бѣлыхъ, ничѣмъ не крашенныхъ.

Упаковка. Упаковываютъ сыры въ плоскіе ящики. Каждый сыръ кладется въ особое отдѣленіе, одинъ подлѣ другаго; отдѣляютъ сыры дощечками или завертываютъ каждый сыръ въ свиной пузырь: мокрый пузырь натягиваютъ на сыръ.

Проба сыра. Эдамскіе сыры не пробуютъ буравомъ, какъ другіе сыры, а опредѣляютъ качество ихъ по наружному виду: сыръ долженъ *быть круглъ, какъ шаръ, и твердъ какъ дерево.*

Хорошее качество сыра. Хорошіе старые эдамскіе сыры, хорошо приготовленные, въ мѣру посоленные, во время обмытые, выдержанные въ сухомъ, чистомъ, здоровомъ (имѣющемъ вентиляцію) складѣ, покрываются легкой, сухой, сперва бѣловатой, затѣмъ синевато-зеленой плѣсенью, которую очень любятъ видѣть голландцы. Въ Зозулинцахъ влѣдствіе выдержки въ подвалахъ съ теченіемъ времени эта плѣсень, если ея не снимаютъ ножомъ, дѣлается твердою и толстою и облегаетъ сыръ, въ родѣ пробки. На двухгодовыхъ некрашенныхъ сырахъ въ этой плѣсени заводятся акары, переходящіе затѣмъ на болѣе молодые сыры; плѣсень надо соскабливать, смывать холодной водою и намазывать сыръ масломъ коноплянымъ или льнянымъ.

Пороки эдамскихъ сыровъ. Сыры, дурно изготовленные, пересоленные, становятся мокрыми, салистыми, пустыми и съ трещинами.

Сыры изготовленные изъ молока новотельныхъ коровъ, скоро портятся: въ нихъ заводятся черви.

Въ жаркую погоду, если въ сыры не положено соли, они вздуваются, иногда синѣютъ внутри, какъ молоко („синее“ молоко), иногда расплываются.

Излишняя сырость въ воздухѣ вредитъ сырамъ; если сыры лежатъ въ сыромъ подвалѣ, они покрываются желтовато-краснымъ налетомъ—плѣсенью, иногда синеватою, дѣлаются мягки, теряютъ въ качествѣ.

Сухіе холодные вѣтры вредятъ сырамъ и потому ихъ надо охранять отъ сквознаго вѣтра. Отъ сквознаго вѣтра и быстрого высыхания образуются трещины, которыя надо тогда заравнивать; черезъ трещины воздухъ проходитъ внутрь сыра, являются плѣсень и гнилость. Во избѣжаніе порчи сыровъ, провѣтриваніе скла-

довъ или погребовъ надо производить какъ можно осторожнѣе; лучше всего провѣтривать черезъ вентиляторъ въ потолокъ комнаты. Не надо провѣтривать ни при очень сухой погодѣ, ни при дождливой, или туманной и холодной. При ежедневномъ обтираніи соленой водой сухой воздухъ не имѣетъ такого вліянія на сыръ; такой сыръ хотя и вкусенъ, но мягковатъ и непроченъ.

Сыры плоскіе (распльвшіеся) очень мягки. Происходитъ это: 1) если молоко было слишкомъ жирно (сыръ выходитъ слишкомъ „тяжелъ“); 2) если сыръ былъ мало отжать руками; 3) если сыры были мало посолены; 4) если погребъ былъ слишкомъ влаженъ. Такіе сыры очень вкусны и нѣжны, но для продажи въ чужіе края не годятся, цѣнятся дешевле; для домашняго и мѣстнаго потребленія они отличны.

Овальныя (высокіе) сыры, удлинившіеся въ формѣ вслѣдствіе броженія, бываютъ: 1) если въ нихъ не было положено соли (во время лѣтнихъ жаровъ), 2) если сыръ былъ мало сирессованъ (лѣтомъ), 3) если подвалъ былъ слишкомъ тепелъ; находясь въ круглой формѣ, сыръ растетъ кверху какъ тѣсто на дрожжахъ.

Слишкомъ твердые сыры, затѣмъ сыръ съ мягкой коркой наконецъ потрескавшіеся сыры (на нихъ не затираются трещины такъ легко какъ на другихъ сырахъ), указываютъ на недостаточную оытность сыровара; такіе сыры обыкновенно изготовляются ученицами, которыхъ заставляютъ работать самостоятельно.

Выходъ сыра. Изъ 100 ф. одностойнаго молока (12 часоваго) выходитъ въ Зозулинцахъ свѣжаго отпрессованнаго сыра $8\frac{1}{2}$ —10 фунтовъ, черезъ два года онъ усыхаетъ до 5 фунтовъ.

Чтобы сдѣлать 1 ф. сыра, нужно 10 ф. молока. На каждый фунтъ зрѣлаго сыра нужно 11—12 ф. и больше молока, если сыръ высохъ и сталъ легокъ.

По иностраннымъ книгамъ должно выходить изъ 100 ф. молока 10—11 ф. свѣжаго сыра (неизвѣстно—передъ второй

прессовкой, или послѣ нея); по Бландову, 10 ф. сыра и около $1\frac{1}{4}$ ф. подсырнаго масла.

Подсырное масло. Сыворотка изъ-подъ сыровъ сливается въ кадки, отстаивается 3 дня, затѣмъ съ нея снимаютъ сливки, и сбиваютъ какъ сметанное масло для кухни.

Разные сорта эдамскихъ сыровъ. Кромѣ обыкновенныхъ эдамскихъ сыровъ, готовится въ Голландіи нѣсколько другихъ сортовъ.

1) Монбаленъ, тѣже эдамскіе, но вчетверо крупнѣе: въ 20 ф. вѣсомъ.

2) Комиссіонные (заказные) дѣлаются осенью, въ $4\frac{3}{4}$ —6 ф. вѣсомъ, менѣе солятся, менѣе прессуются, потому болѣе нѣжны, менѣе тверды и менѣе прочны; вслѣдствіе своей мягкости они имѣютъ сплюснутую форму.

3) Презентъ (подарокъ)—маленькіе, высокосортные, особенно тщательно приготовленные.

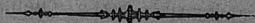
Обыкновенно эдамскіе сыры, изготовленные по временамъ года, вѣсятъ: майскіе $4\frac{3}{4}$ —12 ф., лѣтніе $3\frac{1}{4}$ — $4\frac{3}{4}$ ф., осенніе $4\frac{3}{4}$ ф.

Формы для эдамскихъ сыровъ можно выписывать отъ торговаго дома Бр. Бландовыхъ: Москва, Охотный рядъ, д. Комиссарова.

Необходимо выписывать на каждую прессовальную форму по 3 солильных формы; впрочемъ, эти формы можетъ сдѣлать на мѣстѣ любой хорошій токарь.

Въ Бердичевѣ намъ сдѣлали прессовальныя формы по 60 коп. и солильныя по 30 к. изъ простого тополеваго дерева.

Сычуги и краску можно также выписывать отъ бр. Бландовыхъ. Мы покупали также сушеные сычуги у Франца Поллака (Кіевъ, Деміевка, кишечное заведеніе) 100 ш. 5 рублей, употребляли ихъ не ранѣе 3 мѣсяцевъ: свѣже высушенные имѣютъ крайне непріятный запахъ.



пріт
м²





2007337844