

Toimellinen ja Taitawa
Tunston Tefiä.



Surusfa,
painettu J. W. Lillja & Co:n kirjapainosfa,
1857.

Imprimatur: C. A. Sanmark.

Kuinka Englannissa juustoa walmistetaan.

Kaikissa maakunnissa, joissa pellon wiljelys on paras elatuskeino, tulee karjan hoito myös olemaan suuresta arwosta, koska pellon höyste ainoastaan karjan awulla matkaan saadaan; sillä karjasta saatava sonta on ainakin paras pellon höyste olewa, mitä hywäänsä siihen lisäksi saataneen. Semmoisissa maakunnissa on siis karjan hoitaminen pellon wiljelystä seuraawa elatuskeino ja siitä warsin eroittamaton. Mutta waikka karjan hoito siis seuraa pellon wiljelystä, on se kuitenkin itsekin suuresti hyödyttävä, jos sitä waan oikein toimitetaan. Se antaa paitsi pellon höystettä omanki hywän tulonsa.

Joka ei asu lähellä kaupunkia, että sinne taitaa myhdä suorastaan kaikki myhtävän maitonsa, taitaa kahdella tawalla tehdä karjanannon hywäksensä, nimittäin joko woin eli juuston walmistamalla.

Woin walmistaminen waatii suurta tarkuutta, jos sitä tahdotaan kelpaamaan ostajille. Semmoisesta woista, jota Suomessa nyt tawallisesti walmistetaan, saadaan kyllä jommoisenki hinta; mutta paremmasta saadaan paljo parempi maksu. Suomen woi on vielä nyt semmoista, että sitä esim. Englannissa ei söisi yksikään ihminen.

Jos lehmäin luku on aiwan wäähäinen ta-
 lossa niin ettei kannata pitää erityistä ihmistä,
 joka ainoastaan maidon hoidosta ottaisi waa-
 rin, taikka jos pihatto on niin kaukana myymä-
 paikasta, ettei woita taideta sinne wiedä tuo-
 reena, josta aina saadaan parempi hinta, niin
 luulisimme juuston valmistuksen maksawan
 waiwansa.

Erinomattain on Englannin juusto ylistetty
 kaikissa maissa ja sitä owat ymmärtäväiset
 karjan hoitajat ruvenneet valmistamaan muis-
 sakin maissa, nähden siitä seuraawan suurim-
 man hyödyn.

Tähän asetamme lyhykäisen kertomisen eng-
 lantilaisen juuston valmistuksesta. Ellei nyt
 peräti sitä valmistusta seurataisikkaan, näkyy
 siitä kuitenkin itse valmistuslaatu, josta kufin
 ottakoon opiksensa mitä hänen mielensä tekee.

Ne aseet, jotka englantilaisen juuston wal-
 mistamisessa käytetään, owat seuraawat:

1. Juusto-pusertimet, noin 1200 eli 1500
 naulan painosta. Kunkin pusertimen alla litiste-
 tään yhtähaawaa 3, 4 eli 5 juustoa.

2. Juusto-kattila, jolla on kansi.

3. Juusto-amme, noin 80 kannun wetävä,
 jonka laidat owat niin suorat ylöspäin kuin
 mahdollista on. Sillä on myös kansi.

4. Juustokehät (Glochesterjuuston kehä on
 13 tuumaa läpitsensä ja 4 tuumaa korkeaa, Ches-
 terjuuston 21 tuumaa läpitsensä ja 5 tuu-
 maa korkeaa), wyötetyt kahdella rautawyöllä ja
 läpiä sekä pohjissa että laidoissa. Pohjat owat
 sowitzetut tasan sisälle ja ulkopuolelta nauloilla
 kiini wyödyt eikä uurteilla kiinitetyt, josta seu-
 raa että pohjat owat aiwan tasaiset että präs-
 sissä useampi juusto taitaa olla päällisyttäin.
 Myös kehä raudasta tehtyjä pidetään ja nii-

den pohjat ovat peräti waltoimet sekä leweäm-
mät kuin itse kehä. Mutta samahan se on, jos
kehät ovat puusta eli raudasta, ainoasti niiden
laidat ovat aivan suorat ja tasaiset että juus-
toa niissä taidetaan kääntää.

5. Kullekin kehälle pläkkiliiska (päreän kal-
tainen) $1\frac{3}{4}$ kyhnärää pitkä ja 3 tuumaa korkea.

6. Puurengas, itse kehän kaltainen mutta
pohjaton, joka asetetaan kehän päälle koska kä-
sillä lehiin tupataan juusto-ainetta, ettei mitään
hukkaakaan mene.

7. Juustoliinoja, $1\frac{1}{2}$ kyhnärää kullakin
siwulla, harvempia ja 2 hienompaa kullekin
juustolle, joka yhtähaawaa valmistetaan. Ne
ovat pellawalangasta ja kowin harmaan kude-
tut niinkuin hiwusliina.

8. Juuston murtaja, 2 tuumaa leweä pläk-
kirengas, 15 tuumaa läpitsensä, jossa renkaas-
sa on tuuman toinen toisestansa kiinitetty rauta-
lankoja ristiin, että se on aivan harwan seulan
näköinen. Sillä on 2 kyhnärän pituinen warssi.
Tällä aseella eroitetaan juusto-aine herasta, ja
sanotaan sillä woitettawan 6 prosenttia enempi
juusto-ainetta.

9. Juustomylly, jota käytetään niinkuin
tahkoa. Itse kivesä, joka kuitenkin on puusta
8 tuumaa pitkä ja 5 tuumaa läpitsensä on lyöty
rautapiikkejä ylhämpiä 10 kuhunki riviin, joka ei
kuitenkaan kulje aivan poikin tahkoa waan wähän
winoon; siinä on 12 tämmöistä riviä. Piikit ovat
ei täyteen tuuman pituiset, ja täyteen puolen tuu-
man leweät ja 2 linjaa ($\frac{1}{5}$ tuumaa) paksut. Tätä
tahkoa käytetään nelijalkaisen alustan päällä, joka
on niinkuin tahkon ruuhi mutta pohjaton ja sen
molemmisissa päissä samanlaisia piikkejä kaksi rii-
wiä päällisyttäin, joiden välissä edellä nimitet-
tyt piikit kulkevat käytäisissä. Tahkon päällä on

oma kehänsä, johon juusto-ainetta pannaan jauhot-
tawaksi. Tarkoituksena täällä myllyllä on helpos-
ti ja täydellisesti pienentää juusto-aineen, että
hera siitä peräti saataisiin eroamaan. Muutoin
tehdään tämättempu käsin, waikka siitä on kowin
suuri vastus jos juustoa suuremmissa mitassa
walmistetaan.

10. Kaksi kuppia, mutta pohjaltansa hymy-
riäiset ja padan kaltaiset, jotka asetetaan myl-
lyn alle kookoomaan pienennethyn juusto-aineen.

11. Puumiekkä.

12. Weitsi, jonka nickko on hymyriäinen.

13. Mela, jolla juoksutin ja wäri sekoitetaan.

14. Wähäinen tikapuu, joka asetetaan ammeen
päällä. Sen päällä asetetaan juustokehät koska
hera niistä käsin ulos puserretaan.

15. Siivilä, jolla hera siilataan.

16. Punkkia, jotka asetetaan puserTIMEN alle
kookoomaan heraa, joka ulos puserretaan.

17. Pitkä ja matala laukalo eli ruuhi, jo-
hon pannaan suolawettä, johon juustot asetetaan
rinnatuksin puserTIMESTÄ päästyä.

18. Kaksi glaseerattua kiwikuukua, kannun
wetäwäiset, joissa säilytetään juoksutin ja wäri.
Niillä pitää arwattawasti oleman kantensa.

19. Kaksi kiwikuukua, 5 eli 6 kannun wetä-
wäiset, joihin lasketaan tuoreet wasikan mahat,
joista juoksutinta walmistetaan.

20. Rauha heran ammuntamiseksi.

21. Amme, johon hera kootaan.

Nämät aseet owat kyllä monet; mutta ne owat
myös semmoiset että melkein kukaan kätewä mies
maalla osaa useimmat itse walmistaa, taikka on
jo taloudessa samanlaisia aseita, jotka täksikin
työksi kelpaawat.

Juoksuttimen walmistus. Juoksuttimeksi
otetaan kaikkein sisällisin makokerta wasikoista,

jotka eivät ole saaneet muuta ruokaa kuin emänsä maitoa. Tämä makoferta ja siinä oleva maito ripustetaan ylös tuuliseen paikkaan kahdeksi päiväksi taikka siksi että se rupee tippumaan. Sitte käännetään se ja maito kaapitaan pois; mutta ei sitä pestä eikä millään muullakaan tavalla anneta tulla veden pariin. Raikella muotoa säilytetään se myös kälwäsiltä.

Nyt käännetään se takaperin että ulkopuoli tulee ulospäin, siihen pannaan kourallinen suolaa, joka tasan jaetaan sen sisäpuolella, ja myös ulkopuolella pirskotetaan vähän suolaa. Tämän tehtyä painetaan juoksuttimet alas edellä nimitetyihin kruukuihin (19), joissa ne saavat olla pitelemättä siksi kuin niitä tarvitaan, joka ei saa tapah-
tua ennenkun vuoden kuluttua. Tarvittaisissa otetaan nyt näistä kruukuista ylös niin paljo kuin 2 viikkona luullaan menewän; ne latistetaan puusaleella, ponnistetaan leweäksi tikulla (niinkuin kaloja kuivatesa eli saruttaisissa) ja ripustetaan ylös. Näistä leikataan niin suuria palasia kuin juoksuttaminen vaatii; nämät leikatut palaset pannaan kivi-kruukkuun (18) ja raikasta wettä wuodatetaan niiden päälle lämpimällä ajalla, mutta haleata heraa kylmemmällä.

Joka päivä tarpeen mukaan otetaan tätä lientä juoksuttamiseksi ja joka päivä pannaan myös uusi palanen juoksutinta likoon lisäten wettä eli heraa niin paljo kuin lientä otetaan. Juoksuttimen palaset makaawat kruukussa siksi että ne rupeewat saamaan punoittawaisen muodon, jolloin niissä ei enään pidetä olewan mitään woimaa; ne heitetään pois. Koska tämä juoksutin on niin waikea saada ja sentähden kallis, on myös suuresta arwosta että sitä leikataan juuri semmoisiin palasiin kuin päivä päivältä tarvitaan. Niin saadaan palaset myös päivä päivältä heittää pois

Kelvottomiksi tultuansa. Vasikkain maot ovat kuitenki erivoimasta, joka kyllä pian hawaitaan, jonka vuoksi päivä päivältä otetaan suurempia eli vähempiä palasia.

Näin valmistettuja vasikan makoja tuodaan koolta Irlannista Englantiin, jossa niistä maksetaan hyvä hinta, noin 2 rupl. 30 kop. hop. tufinasta (12:sta).

Suuston väri. Suuston väriksi otetaan valmistettua orleanaa, nimeltä Unotto, jota saadaan vähäiisissä, hmyriäiisissä kowissa kappaleissa $\frac{1}{4}$ naulan painosta. Kuhunki värikappaleesen otetaan 3 kannua wettä, jossa se keitetään 10 eli 15 minutia, ja tästä wedestä otetaan joka päivä tarpeen mukaan. Sitä saadaan Hull nimisestä kaupungista Englannissa, ehkä sanotaan olewan vaikean saada sitä paraasta laista.

Glochester-juuston valmistus. Suokfuttaminen. Maito otetaan niin lämpimänä kuin se niistä tullut on, taikka lämmitetään se samaan lämpimhyteen ($33\frac{1}{2}^{\circ}$ C.), jos sen on annettu jähtyä. Jos lämmittämistä tarwitaan, pidetään paraana lämmittää ainoastaan vähemmän osan maitoa, joka sitte sekaantuesansa antaa koko maidolle ammeessa tarpeellisen lämpimän.

Suokfutin ja väri lisätään tähän ja maitoa liikutetaan ja sekoitetaan ahkerasti, jonka tehtyä astia peitetään kannellansa ja saa niin olla tiiman liikuttamatta. Ellei maito 15 eli 20 minutin kuluttua ole ruwennut juoksemaan, lisätään enempi juokfutinta. Suokseminen taidetaan kiiruhtaakin muutamalla kolauksella ammeen kylkeen.

Näin tiiman seisottuansa, leikataan juusto-aine juuston edellä nimitetyllä murtajalla (8), joka taphtuoon hywin warowasti ja pitkästi, semmenki alussa, ja sitä pitkällisemmin mitä höllempi juusto-aine on ja mitä vähemmän wastuksen se tekee murtajata siihen painaisa. Koska nyt tällä

aseella juusto-aine tarkasti on eroitettu ammeen laidoista ja tasan pienennetty herneen kokoiseksi muruiksi, saa amme peitettyinä taas olla liikuttamatta 10 eli 15 minutia. Tämä ajan kuluesä on juusto-aine laskenut pohjaan, jossa se kootaan. Tämä tapahtuu sillä tavalla että yksi eli kaksi ihmistä lappealla kädellä werkan painattelemat sen ammeen pohjaan, jossa se wähitellen kootuu yhdeksi kappaleeksi. Tässä toimituksessa kuluu tavallisesti 10 eli 15 minutia. Nyt siilataan hera ja juusto-aine leikataan puumiekalla suurempiin nelikulmaisiin kappaleisiin. Nämät otetaan ja lasketaan kehään, jossa on puurengas (6) partaana ja harwempi juusto-liina, ja tämä kehä lasketaan tikapuun päällä, joka on laskettu hera-ammeen päälle. Käsin puserretaan nyt ulos suuri osa herasta, juusto-aineen kappaleet otetaan wähitellen ylös ja pannaan kehään siksi että se saa suuren lukun; puurengas otetaan pois, liinan liepeet lewitetään juuston päälle ja päät tupataan alas siwuja myöten, kehä pannaan pusertimeen ja saa olla siinä siksi että hera on niin tynni juosnut pois että se ainoastaan tippuu. Tarpeellisen kowan prässin alla on tämä tehty 10 minutina. Juusto otetaan nyt kehästä, leikataan puumiekalla ja joko pienennetään myllyssä eli nypitään pieniksi palasiksi käsin.

Sitä myöten kuin juusto näin pieneeksi nypitään, sullotaan se edellä nimitettyihin kuppisiin (10) että se pysyy koossa, jonka tehtyä se uudesti pannaan kehään, jossa on harwempi liina ja rengas, ja kehä asetetaan uudesti hera-ammeen päällä, jossa jälleen käsin hera puserretaan ulos. Tämä nyt lähtewä hera on lihawa ja käytetään enimmästi wasikkain lihoittamiseksi.

Koska juusto näin taas on tupattu kehään, otetaan rengas pois ja pläkkiliiska pistetään alas

Kehän laidan ja liinan väliin että se on yhtä korkea kuin juusto-ainekin. Tässä on katsominen ettei liina lyö mutkaan pläkkiliiskan alla, joka estäisi pufertumisen.

Juustoliinan lieppeet lewitetään nyt waan niin paljo että ne juuston kaiketi peittävät ja niin tasan kuin mahdollista on, jonka tehtyä juusto taas pannaan pufertimeen.

Koska juusto taas on ollut prässissä niin kauan että hera tippuu waan ei juokse, otetaan se prässistä waan ei kehästä. Liinan lieppeet lasjetaan alas siwuitse ja ympäränirkkoisella weitsellä leikataan juuston ylinen syrjä pois että se tulee ympäräiseksi. Juuston ylinen pinta rikotaan sormin ja pois leikattu syrjä samoin, ja kaikki näin synthyneet palaset ladotaan keskelle juustoa. Liinan liepeet lewitetään uudestansa ylitse juuston ja kehä pannaan kolmas kerta prässäin. Muutaman minutin näin seisottuansa, että juusto pysyy koossa, otetaan se ulos, käännetään ja muutetaan hienompaan kuiwaan liinaan, pläkkiliiska asetetaan jälleen ympäri, syrjä leikataan, pinta rikotaan sillä puolella, aiwan niinkuin toisellakin puolella tehtiin, jonka jälkeen juusto pannaan prässäin, jossa se saa olla 12 tiimaa. Tämän ajan kuluttua käännetään juusto uudestansa; muutetaan kuiwa liina ja saa jälleen seisoa prässissä 12 tiimaa. Nyt otetaan liina pois ja aletaan

Juuston suolaaminen. Liinasta otettu juusto hierotaan siwuilla ja syrjillä hywin suelalla, jota myös pirstotetaan pieni kerrus yhdellä puolella, pläkkiliiska pannaan taas ympäri juuston ja kehä sowitzetaan tarkasti juuston päälle, ettei siwuja loukata, ja niin että suelattu puoli tulee kehän pohjaa vastaan. Päällinen puoli suolataan nyt samalla tavalla. Numero ja nimi lasjetaan päälle ja niin kehä taas prässäin. Tässä on waarin

otettava että pläkkiliiska ja juuston ylinen syrjä ovat tasan.

Näin käännetään ja suolataan juusto kaksi päivää ja kaksi kertaa päiväänsä. Jos on kylmäksi prässä ja tilaa, ei se juustoa haita jos saa seisoa enemmänki ajan.

Tarpeellisesti prässättyinä pannaan juusto suolaweteen (laukkaan), jonka pitää oleman niin voimallista että se kannattaa munan. Tässä käännetään juustoa kaksi päivää ja kaksi kertaa päiväänsä, jonka tehtyä juusto on valmiiksi suolattu.

Juuston peseminen. Suolawedestä otettuna pestään ja harjataan juusto haleassa wedessä, kuivataan hienolla liinalla ja asetetaan lautaisilla kuivumaan. Jos havaitaan juustolla olevan halun ruweta käymiseen, pannaan se tiimaksi lämpimään weteen, kohta sen otettua suolawedestä. Numero ja nimi otetaan ulos juuston pestyä haleassa wedessä; muutoin ehkä seuraa palanen juustoa ja se tulee rumaksi.

Koska juusto on niin paljo kuivunut että sen pinta on joksiin lujaa (joka tapahtuu 8 päivän kuluesä, koska juustoa käännetään illoin aamuin), muutetaan se juustohuoneesen kypsymän.

Juuston säilyttämisestä ja kypsymisestä. Se huone, jossa juustoja säilytetään, waatii kuivuuutta ja ilmaa; kylmällä vuoden ajalla pitää kuitenkin kaikki ilman weto huoneesta poistettaman. Lautaset, joilla juustot asetetaan, olkoot aiwan sileiksi höylättyt ja hierotut ensin ruohoilla taikka muulla wiheriäisellä, ja sitte vähän woilla. Ennenkun juusto lautaselle lasketaan, hierotaan myös se vähän woilla. Juustot käännetään vähintäkin kerran päiväänsä. Koska sen pinta rupee saamaan valkoisen muodon, hierotaan sen syrjät kerran eli kaksi wiikossa lujasti hienolla kankaalla ja siivutetaan edes ja takasin vähän

woilla, ettei pinta aiwan paljo kowentuisi. Lautaset tomutetaan ja pidetään puhtaana koista, mutta ei niitä millään muotoa saa pestä. Syrjäin kuituttua ja kowennuttua, kaapitaan ne tarkasti ja hywin weitsellä; mutta siwuja ei saa hieroa eikä kaappia. Lautaset hierotaan uudesti wähän woilla ja juusto-kaappeella.

Koska juusto näin on tallitettu 4 eli 5 wiikkoa, peitetään se wiheriäisillä kaalin lehdillä taikka muilla senlaisilla, jotka kuitenkaan eivät saa olla sateesta märät. Tarkoitus tällä menetyksellä on saada hometta juuston siwuille, taikka niinkuin Englantilaiset sen kutsuwat wiheriäiseksi waatteeksi, jonka he luulewat erinomaisesti kii-ruhtawan juuston kypsymistä. Vieläkin säilytetään juusto niinkuin ennenki, käännetään joka päivä ja syrjät hierotaan joka wiikko. Koska lehdet lakastuwat, muutetaan uusia niin kauan kuin niitä katsotaan tarpeellisiksi. Kuuden eli kahdeksan kuukauden kuluttua on juusto kypsä ja kaupaksi walmis.

Chester-juusto walmistetaan peräti samalla tavalla; mutta koska se on aiwan suuri, ei se tällä menetyksellä tule kyllin suolatuksi. Sentähden pirskotetaan sen sekaan pientä suolaa, koska se on palasiksi nypittynä ennenkun se toisen kerran pannaan kehään. Myös warotaan syrjät rikkumasta sillä tavalla että ne neulotaan liinaan, jonka tehtyä ei se kääntäisä ja vielä pehmeänä ollessa ota wikaa.

Raiha maito, josta kuore (taale) on otettu, saadaan samalla tavalla juustoksi, ja on koetuksesta tultu näkemään että se kolmen kuukauden kuluessa tulee yhtä kiuaksi kuin muu juusto kuutena kuukautena. Mutta sen hinta on halvempi. Kuitenki saadaan se tällä menetyksellä niin

hyväksi että sen hinta nousee enempi kuin lisätty waiwa maksaa.

Lukiamme ehkä sanovat tämmöisestä juuston valmistuksesta olewan suuren waiwan; ja kylläpä onki. Mutta ei mitään hyvää eli oivallista tyhjällä saada. Eikä se waiwakaan ole niin suuri kuin se edeltäkäs näyttää. Kerran siihen harjaantunut ihminen tekee kaikki nämät toimitukset pikemmin kuin luulifikkaan. Kuinka suuren ajan ottaa esimerkiksi juustojen kääntäminen? Waikka juustoja olisi paljokin, ei niitä tottunut ihminen lauan kääntele. Mutta hintapa se waiwan palkitsee. Huonomminki tehdyistä juustoista maksetaan nyt 15—20 kopekkaa hop. naulasta.

Juuston valmistus Mustialassa.

Juuston valmistukseksi joko otetaan paljasta aamurieskaa (maitoa) eli sekoitetaan aamu- ja iltarieskaa. Näistä lienee sekoitus parempi, koska maidon juoksun sekä juustoaineen eroamiseen näkyy sen vuoksi olewan tähdellisemmän. Maitoa ei lämmitetä ollenkaan, vaan lyödään, kun se niistä on tullut, suurenmaiseen saaviin. Waikka ehtoorieska yön kuluessa joksikin jäbthy, saa koko rieska, aamurieskan sekoitettua yhteen, tarpeellisen lämpimän.

Kohta näiden erimaitojen yhdistettyä, lisätään siihen juoksutin, joka hywin sekoitetaan; juustosaavi peitetään waatteella ja annetaan olla niin puolentoista tiiman paikka, jona aikana juustoaine ehtii eriämään.

Mutta miten juustoaine erii ja hera tulee näkhywiin, otetaan hera saawista ja pannaan isonmaiseen waskifattilaan.

Juustoaineen johonki määrään erottua, laske-
taan sen päälle kaksi puoliympyräistä lautaa,
joissa on useampia pieniä reikiä eli läpiä ja näi-
den lautain päälle pannaan kiiviä painoksi. Juus-
toaine pysähtyy näin lautain alle, hera nousee lä-
pitse niiden päälle ja kaadetaan kattilaan.

Juustoaineen näin jossikin mahwistuttua ja
saawin pohjaan painettua, eroitetaan kaikki hera
mitä mahdollista on siivilillä (siilillä); nelikul-
mainen lauta, täynnä pieniä läpiä, noin kuutta
tuumaa leveä ja niin pitkä että se mahtuu saawin
sisälle, painetaan syrjittäin saawin pohjaan saak-
kaa, josta juustoaine jakauu kahteen osaan. Juus-
to leikataan nelikulmaisiin palasiin ja kaikki pan-
naan yhdelle puolelle tätä wälilautaa, joka melkeen
keskellä saawia seisoo syrjällänsä. Heran sopii
nyt juosta laudan läpitse tyhjälle puolelle. Puoli-
ympyräinen lauta ja painoja sen päälle pannaan
wielä paremmin pufertamaan ja litistämään u-
los heraa. Noin kymmenen minutin kuluttua
otetaan koko juustoaine saawista, kätketään lii-
naan, jossa suolaa pannaan sekaan ja niin sekoit-
tetaan että kukin osa tulee suolaa saamaan; tä-
mä liinaa lasketaan pyttyyn, jonka pohja ja laidat
owat läwistettyt heran päästäksi wuotamaan.
Liinan päälle asetetaan ympyräinen lauta ja
pytty nostetaan juustopöydälle painon (prässiin)
alle (tämmöisen taitaa kukin helposti saada; ta-
wallinen puukruuwi, joka kiertäin painuu alas-
päin; tämän puutteesä pantakoon tarpeeksi muuta
painoa).

Näin oltua, ensin wähemmän sitte enemmän
painon alla, awataan liina, juustoaine liikute-
taan sekaisin ja waiwataan käsin, pannaan uu-
destansa painoon (prässiin), ja painetta enenne-
tään pari kertaa (kruuwataan kiintiämmäksi).

Kymmenen minutin kuluttua awataan liina

toistamiseen, sekoitetaan, waiwataan käsin hienomaksi, pannaan vielä painoon kymmeneksi minutiksi.

Kolmas kerta awataan liina ja tehdään aiwan kun ennen, pannaan viimein samaan pyttyyn ja painoon.

Sälleen kymmenen minutia painossa oltua, otetaan juustoaine pytystä, jaetaan kahteen kolmeen osaan, joista yksi erällensä lasketaan suurenmaiseen astiaan (watiin), tuiskutetaan vähä suolalla, waiwataan ja puserretaan hywin käsin, josta juustoaine tulee ikäänkuin herneiseksi näöltänsä.

Tämä on viimeinen temppu, ennenkun se pannaan juustokehään (tämän sopii olla ympyräisen, pohjaltansa kuperan, noin puolta waak-saa syvän, josta juusto tulee pienen limpun näköiseksi).

Juustoaine on vielä aiwan höllä eikä kylläksi wahvistunut; sitä ainetta ei mahdu kehään tarpeeksi, jonkatähden tarwitaan warakehä, joka on tehty rautapläkistä. (tämän warakehän saattaa tehdä puusta; pärentapainen liiska, läwistetty pienillä läwillä, kierretään eli wäännetään ympyräiseksi, että se sopii oikean kehän sisään). Warakehä asetetaan syrjin oikean kehän sisään eikä saa olla korkeampi kun että helposti taitaa painua kokonaan alas. Warakehä tähtetään juustoaineella, liina, jossa tämä aine on, kootaan, sen päälle lasketaan ympyräinen lauta ja wiedään saman painon alle kun ennenki. Tässä oltua muutaman tiiman pannaan se kowempaan painoon yhdeksi eli pariksi wuorokaudeksi juuston suuruuden suhteen. Näin puserrettu pannaan juusto vielä kerran vähempään painoon ja wiedään jääkellariin (kylmään kuoppaan), jossa

sitä pidetään 2, 3 eli neljä vuorokautta; kivi-
liina muutetaan joka päivä ympärille.

Viimein otetaan juusto kehästä, lasketaan
juustolaudalle; jossa sitä joka päivä käännetään,
suolataan, pyhjetään, voidellaan suolattomalla
voilla siksi että kiviuu.

Kattilaan kaattu hera antaa vielä piimäjuus-
toa, jos siihen vähän piimää sekoitetaan.