

Мариуца-Гринева Мария Николаевна

Сыроделие

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
М26

М26 **Мария Николаевна. М.**
Сыроделие / Мариуца-Гринева Мария Николаевна – М.: Книга по Требованию, 2025. – 91 с.

ISBN 978-5-519-95404-4

«Сыроделие» — Мария Николаевна Мариуца-Гринева
Репринт редкого издания 1897 года.

Перед вами практическое руководство по сыроварению, написанное в конце XIX века. Книга охватывает весь цикл производства: от подготовки молока до созревания сыра. Описаны технологии, рецепты, оборудование, санитарные требования. Приведены способы изготовления твёрдых и мягких сортов, даны рекомендации по работе с разными видами молока.

Это не пересказ современных методик, а взгляд изнутри на сыроделие той эпохи. Вы узнаете, как работали мастера более ста лет назад. Подойдёт тем, кто хочет глубже понять ремесло, восстановить старинные рецепты или просто найти точку опоры в базовых принципах сыроварения.

ISBN 978-5-519-95404-4

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2025

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2025

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первоизданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

ОБЩЕЕ ПОНЯТІЕ О СЫРОДѢЛІИ.

Сыръ образуется изъ *казеина* и отчасти изъ *жира*, находящагося въ молочной жидкости. Приготовленіе сыра заключается въ томъ, что казеинъ отдѣляется отъ сыворотки и собирается въ плотную массу, называемую *творожиной* или *творогомъ*. Чтобы отдѣлить казеинъ отъ сыворотки, надо молоко *створожить* посредствомъ *сычуга* или сока, находящагося въ желудкѣ телятъ (также въ желудкѣ ягнятъ, козлятъ, поросятъ и въ зобу птицъ), посредствомъ сока нѣкоторыхъ *растений*, посредствомъ *кислоты* или посредствомъ прибавленія *старого сыра*.

Сычужная закваска дѣйствуетъ также, какъ дѣйствуютъ дрожжи, производящія броженіе въ тѣстѣ.

Сыры раздѣляются на *твердые* и *мягкіе*. Сыры бываютъ: *жирные* (изъ цѣльнаго молока), *полужирные* (изъ одностойнаго молока) и *тощіе* (изъ снятаго молока).

Сыры бываютъ *сладкомолочные* (изъ сладкаго молока, створоженнаго сычугомъ или сыромъ) и *кисломолочные* (створоженные кислотой) или изъ скисшаго молока. Сыры створоженные кислотой не могутъ быть такъ хороши, какъ створоженные сычугомъ.

Дѣлають сыръ изъ простоквашы, пахты, отчасти сыворотки и содержащагося въ ней бѣлка, (урды, пигера или рикотты).

СЫРОДѢЛІЕ.

Помѣщеніе для молока и сыродѣлія.

Хозяевамъ не слѣдуетъ особенно заботиться относительно помѣщеній и не слѣдуетъ затрачивать денегъ на постройку дорогихъ молочныхъ. Если есть свободныя деньги—можно ихъ употребить на постройку дорого стоящихъ молочной и сырни, сдѣлать каменные стѣны и пр. Если же нѣтъ денегъ, то превосходные сыры, отличное масло, можно дѣлать въ хатѣ съ соломенной крышей и мазанными стѣнами. Дѣло въ *ульми* молочницы, а не въ постройкахъ: швейцарскіе сыры дѣлаются въ самыхъ убогихъ мазанкахъ, многіе сыры дѣлаются пастухами очень часто просто въ шалапахъ (курняхъ). Сыры можно дѣлать во всякой комнатѣ, какая есть подъ рукой, лишь бы въ ней было тепло. Лучшая температура сырни $14 - 15 + ^\circ \text{P.}$ въ крайнемъ случаѣ $10 - 12 + ^\circ \text{P.}$: въ холодной сырнѣ не сходитъ сыворотка и молоко не скоро створаживается. Сыры могутъ отлично зрѣть въ самомъ простомъ погребѣ, лишь бы не лазили туда мыши и крысы—большія лакомки. Въ погребѣ поставить печку, сдѣлать чрезъ земляную крышу нѣсколько отдушинъ, въ родѣ вентиляторовъ: рядъ отдушинъ по бокамъ (по одному ряду съ каждой стороны),

прямо вверхъ и наискось черезъ крышу: всего 3 ряда отдушинъ. Стѣны погреба могутъ быть изъ бревень, мазанныя глиной, бѣленныя известью, потолокъ изъ бревень, насыпанный глиной, (земля пропускаетъ вѣду) хоть на 1—1½ арш., полъ земляной, въ дверяхъ форточки, затянутыя сѣткой и закрытыя ставней. Ливаротскіе сыры приготовляются французскими крестьянами въ кухнѣ, гдѣ варить обѣдъ, а зрѣютъ въ *земляныхъ погребахъ*, самаго первобытнаго устройства, даже безъ надлежащей вентиляции.

Экономикѣ не слѣдуетъ уговаривать хозяина строить дорогое помѣщеніе на томъ основаніи, что это необходимо для успѣшнаго хода дѣла: необходимо ея *собственное умѣніе и знаніе*, а не дорогое помѣщеніе и посуда; умѣлый садовникъ простымъ перочиннымъ ножомъ сдѣлаетъ конулировку лучше, чѣмъ неумѣлый—конулировочнымъ секаторомъ; сыръ такъ же хорошо створаживается въ глиняной поливянной макотрѣ, какъ и въ эмалированной или мѣдной: французы превосходно сквашиваютъ молоко и въ горшкахъ, а не только въ луженыхъ ушатахъ; за неимѣніемъ луженыхъ формъ, можно класть творожину въ волосяное ситко, куда положена чистая кисея: камамберъ и бри куломье выходятъ ни чуть не хуже тѣхъ, которые были сложены въ дорогія формы; все дѣло *умѣнія, знанія и внимательнаго ухода*. Вообще можно сказать, если хозяинъ хочетъ сдѣлать изъ сыродѣлія промышленное дѣло—ему надо затратить больше денегъ на постройку, посуду и т. д. Если же сыры дѣлать для своего употребленія и для небольшой продажи, особенныхъ затратъ не слѣдуетъ дѣлать: дѣло можетъ не удасться и помѣщикъ можетъ потерять.

Сырней называютъ комнату, гдѣ есть плита съ котломъ для приготовленія сыра, гдѣ стоятъ сырныя столы для стеканія сыворотки, сырная мельница, прессъ, полки, на которыхъ сложена вся сырная посуда. Если нѣтъ сушильнаго погреба, то въ сырнѣ стоятъ полки для сушки сыровъ.

Инвентарь сырни на 100 коровъ: котелъ, сырный прессъ, ножи, ковши, 2 термометра, чанъ, кадки, формовальный столъ, формы, простынки, стѣнной шкафчикъ для краски и закваски, мензурка (мѣрочка), швабра, щетки для посуды, ящикъ съ древесной золой для чистки посуды, метла, полотенца для вытиранья рукъ, черная стѣнная доска съ губкой и мѣломъ, конторка съ таблицами, гумирабикой, карандашемъ, ножикомъ, затѣмъ лампа, или свѣча, ножницы, мочалка, писчая бумага, вѣсы Флейшмана, ступка для соли, глиняныя или фаянсовыя мисочки для соли, глиняныя горшочки или бутылки для краски, чайная ложечка, деревянныя ложки, тряпки для обтиранія сыровъ, далѣе молотокъ, пила, клещи, гвозди для упаковки, мышеловка, крысоловка, фонари и сѣтки на окнахъ.

Сыры можно дѣлать во всякой комнатѣ, какая есть подъ рукой, если нѣтъ особой сырни. Въ сырнѣ можно и сбивать масло, если тамъ только не стекаютъ и не зрѣютъ сыры.

Ганноверская кухня — сырня.

Если производство невелико, или сыръ приготовляетъ сама хозяйка, то сыръ дѣлаютъ въ обыкновенной кухнѣ.

Посреди большой комнаты устраиваютъ плиту для приготовления кушанья, рядомъ съ ней ставятъ другую плиту, сырную. въ которую вмазываютъ 1 или 2 котла для сыра: 1 котелъ красной мѣди для сыра, другой—чугунный для воды или 2 эмалированные котла, что гораздо лучше, такъ какъ мѣдный котелъ стоитъ очень дорого и требуетъ безпрестанной чистки, въ особенности, при приготовленіи гарцкихъ сыровъ, для которыхъ кислое молоко отогрѣвается въ томъ же котлѣ.

Обѣ плиты одинаковой длины и стоятъ рядомъ, такъ что представляютъ собой, какъ бы *одну широкую плиту*. Одинъ котелъ вмазывается у одного конца сырной плиты, другой—у другого; каждый котелъ имѣетъ особую топку, и отъ каждой топки идетъ *особая* желѣзная труба 1½ ар. длины или менѣе; обѣ трубы соединяются въ одну *общую* желѣзную трубу, которая входитъ въ трубу отъ кухонной плиты. Между обѣими топками подъ котлами остается проходъ для огня; въ одинъ котелъ наливаютъ молоко, въ другой—немного воды. Когда молоко подогрѣется на сколько нужно, *жаръ просовываютъ подъ другой котелъ*, для чего поднимаютъ опускающую задвижку, запирающую этотъ ходъ; продвинувъ жаръ, задвижку вновь опускаютъ. Если въ плитѣ находится только одинъ котелъ, жаръ изъ-подъ него быстро переключаютъ посредствомъ желѣзной лопатки въ топку кухонной плиты. Самое удобное топливо для нагрѣванія сырныхъ котловъ—*солома*: она мгновенно вспыхиваетъ и также быстро потухаетъ, если ей не подкладывать больше въ топку. Заграни-

цей нагрѣваютъ щепками или углемъ, отчего остается много жара.

Тутъ же въ общей кухнѣ нѣмецкой хозяйки находится сырный столъ для стеканія сыворотки, у стола — прессъ Флейшмана, если дѣлаютъ гоудскіе (большіе голландскіе) сыры.

Посуда. Въ маленькихъ хозяйствахъ употребляютъ для приготовленія сыра ту посуду, въ которой готовятъ кушанье: макотры, вазы, миски, горшки, кастрюли, кадочки, лоханки (если не готовятъ на огнѣ), и пр. Въ большихъ хозяйствахъ употребляютъ котлы: въ Европѣ круглые, въ Америкѣ четырехугольные (океидская ванна).

Котлы бываютъ красной мѣди или эмальированные: первые очень дороги и неудобны, такъ какъ ихъ надо содержать въ строгой чистотѣ.

Шефферовскіе котлы съ тонкой, передвигаемой по рельсамъ. Два котла стоятъ на разстояніи $1\frac{1}{2}$ арш. одинъ отъ другаго $0=0$, одинъ для сыра, другой для воды, между ними рельсы, по которымъ передвигается топка въ видѣ четырехугольнаго желѣзнаго ящика, куда кладется жаръ, уголь. Отъ каждого котла идетъ особая труба, соединяющаяся въ *одну трубу*.

Первый котелъ для нагрѣванія воды луженый, 2-й мѣдный, или эмальированный, для молока; согрѣвъ молоко, топку передвигаютъ подъ котелъ съ водой.

Водяной котелъ лучше поставить у стѣнки, а сырный — свободно, чтобы можно было обходить вокругъ него.

Котлы подогреваютъ на самомъ огнѣ, ванны — въ горячей водѣ или посредствомъ пара, хотя и круглые котлы можно нагрѣвать въ водѣ, многіе считаютъ ихъ удобнѣе:

топлива идетъ гораздо меньше, да и топить, нагревая воду, можно также чѣмъ угодно: *соломой, кизякомъ* и пр. даже *бурьяномъ*.

Круглый котелъ удобенъ для размельченія творога. въ четырехугольномъ размельчать неудобно: надо вынимать и пропускать черезъ мельницу или сырорубку: это американскій способъ.

При заказѣ котловъ на каждую корову считаютъ по 1 ведру (около 9¹/₂ кружекъ) цѣльнаго и 8 кружекъ сятаго, среднимъ числомъ на 10 коровъ 9, 6 ведра, а на 100 коровъ—96 ведеръ или 72 кружки молока. Лучшій матеріалъ для котловъ—*красная медь*, но она очень дорога, удобнѣе *луженое желѣзо*, хотя эта посуда скоро облѣзаетъ отъ чистки: лучше всего эмалированная посуда¹⁾.

Для нагреванія горячей водой у Шефера, въ Баденѣ, дѣлаютъ котлы изъ луженаго желѣза, сверху шире, внизу уже (напр. для небольшого хозяйства на 60 фунт. или 40 литровъ) съ бортомъ сверху, вставляютъ въ кадочку такъ, чтобы котелъ *висѣлъ* въ ней, чтобы между дномъ котла и кадочки и кругомъ котла было пустое пространство въ 6 дюймовъ. Въ кадку черезъ отверстіе льютъ горячую воду, которая обходитъ вокругъ котла со всѣхъ сторонъ и согреваетъ молоко. Воду выпускаютъ черезъ кранъ. Шеферъ считаетъ, что это самый удобный котелъ для сыроваренія: равномерно согревается молоко.

Гдѣ можно нагревать посредствомъ пара, тамъ на пр., гдѣ есть паровой сепараторъ, очень удобны англійскіе котлы съ двойными стѣнками, стоящіе прямо на полу.

¹⁾ Эмалированные котлы продаются въ Кіевѣ и Подолѣ: съядъ посуды Мальцовскихъ заводовъ.

Нагрѣвать молоко, наливая въ эти стѣнки горячей воды, было бы затруднительно: надо нагрѣвать воду, для чего истрачивается несравненно болѣе топлива, чѣмъ для нагрѣванія молока въ котлѣ; надо воду эту затѣмъ переносить въ ушатъ, черезъ воронку вливать въ стѣнки котла и т. д.

Нѣтъ сомнѣнія, что нагрѣваніе водой гораздо разумнѣе, такъ какъ молоко сразу нагрѣвается снизу и со всѣхъ сторонъ и не можетъ подгорѣть при недо-смотре.

Если надо согрѣть немного молока, его можно въ ушатикѣ опустить въ котелъ съ водой, нагрѣтой для мытья посуды.

При большомъ количествѣ молока, нагрѣваніе въ котлѣ прямо на огнѣ удобнѣе, въ особенности, если не держать лишней прислуги, какъ всегда это бываетъ въ нѣмецкихъ хозяйствахъ; при такомъ нагрѣваніи, если взято отличное молоко, хорошая закваска и хозяйка знаетъ свое дѣло, сыры выходятъ отличные; въ Швейцаріи почти во всѣхъ сыроварняхъ *молоко нагрѣваютъ огнемъ*.

Для створаживанія очень удобна макотра изъ луженаго желѣза на 40 литровъ молока.

Лущикъ солимый и созрѣвалый для лимбургскаго сыра и бакштейна на 3 ряда сыровъ, длина 2 ар. 10¹/₂ вер., ширина 8¹/₂ верш., вышина 2¹/₂ верш.

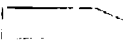
Большой стекальный лущикъ, длина 2 арш., ширина 13¹/₂ верш. Къ нимъ 15—20 дощечекъ для перекладки, величина ихъ въ квадратѣ 3¹/₄ и 4¹/₄ дюйма, толщина около ¹/₂ дюйма.

Формы бакштейновыя деревянныя съ дирками въ палецъ (по одной съ каждой стороны), ширина и длина формъ снаружи 6 дюймовъ, вышина 12 вершк., внутри ширина и длина по 4¹/₂ дюйма, въ днѣ оставленъ край, такъ что вложенная сверху дощечка не можетъ выпастъ внизъ: чтобы вынуть ее, надо опрокинуть форму.

*Соломенники дѣлають такъ: ржаную, молоченную цѣпомъ солому очистить отъ пленокъ и порѣзать ножницами на куски въ 6—8 вершковъ длиною. Вбить въ столъ 3 гвоздика вверху и 3 внизу : : : Къ *верхнему* гвоздику, находящемуся съ *левой* стороны привязать конецъ суровой нитки. намотанный на клубокъ, затѣмъ протянуть нить внизъ, привязать ее къ нижнему гвоздику съ *левой* стороны и оставить клубочекъ; такъ точно привязать и остальные 2 верхнихъ и 2 нижнихъ гвозди двумя другими клубочками. Всего надо 3 клубочка. Брать по 3 соломинки вмѣстѣ, класть на нитки у *нижнихъ* гвоздей, затѣмъ задѣвъ клубочкомъ за натянутую нитку, сдѣлать петлю и притянуть соломинки; такъ сдѣлать на всѣхъ трехъ ниткахъ, класть опять 3 соломинки, затягивать и т. д. Дойдя до *верхнихъ* гвоздей, связать концы натянутыхъ нитей и клубочковъ вмѣстѣ, отрѣзать концы ножницами.*

Соломенники надо мыть и высушивать каждый день или черезъ два дня при переворачиваніи сыровъ и класть свѣжую солому, иначе сыры будутъ имѣть дурной запахъ и заведутся мокрицы.

Столъ стекальный сырный нѣмецкій съ бортами: ширина сзади 1 арш. 2¹/₂ верш., а спереди къ концу—

7 верш., у конца стола нѣтъ борта,  длина до залама 1 арш. 9 верш., отъ залама—14 верш. Вышина борта $3\frac{1}{2}$ верш., стоитъ на подставкѣ—скамейкѣ въ $8\frac{1}{2}$ верш. вышины въ концѣ, а въ началѣ 11 верш. (покатъ въ $2\frac{1}{2}$ верш.), такъ что столъ стоитъ наклонно.

Столъ стекальный радольфельскій французскій: вышиной 1 арш. 2 верш., длиною—1 арш. 12 вер., шириною— $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ арш., покатъ по 1 сант. на каждый аршинъ; кругомъ стола бортъ въ 3 верш., на столѣ (вокругъ него) бороздки, сходящіяся впереди на 4 вершка отъ борта (чтобы сыворотка не брызгала на платье стоящихъ у стола), гдѣ сдѣлано отверстіе для стока сыворотки.

Столъ стекальный нормандскій: длиною 2 арш. 1 в., шириною 1 ар. $5\frac{1}{2}$ вер., вышиною 1 ар. 1 в., вмѣсто борта планка въ $\frac{1}{4}$ верш. вышиной. Столъ прибить къ козламъ.

Корыто для размѣшиванія творожнаго сыра: длина съ ручками (въ родѣ штукатурскаго ящика) 1 арш. 9 верш. (ручки $2\frac{1}{2}$ вер. длины), ширина $8\frac{1}{2}$ верш. вверху, а внизу—7 верш., глубина 10 верш.

Корыто съ прессомъ: длина 2 арш., ширина 12 верш., внизу дно полукруглое, какъ въ лодкѣ, глубина 7 верш.

Полки стояныя: 1 арш. $6\frac{1}{2}$ верш. ширины, полка отъ полки на 9 верш. разстоянія. Простая основа изъ брусковъ, на нихъ вдоль положены доски. Кругокъ дощатый, на который кладутъ сыръ, имѣетъ 14 верш. въ діаметрѣ.

Лопатка альгайская: для размѣшиванія сырной массы съ ручкой, 0 — длина всей 11 верш., сама же ло-