

**ОЧАРОВАНИЕ
«ЗАБЫТЫХ»**

КНИГ

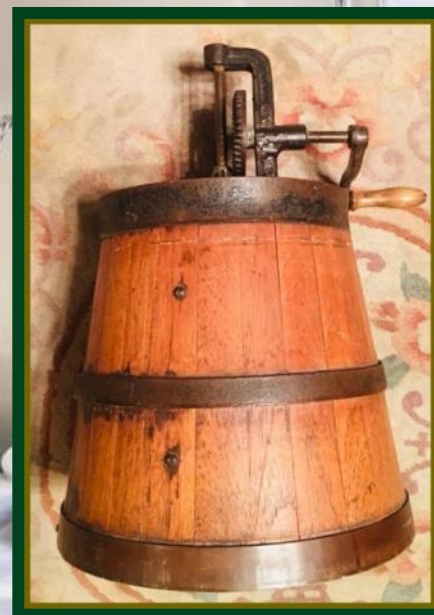
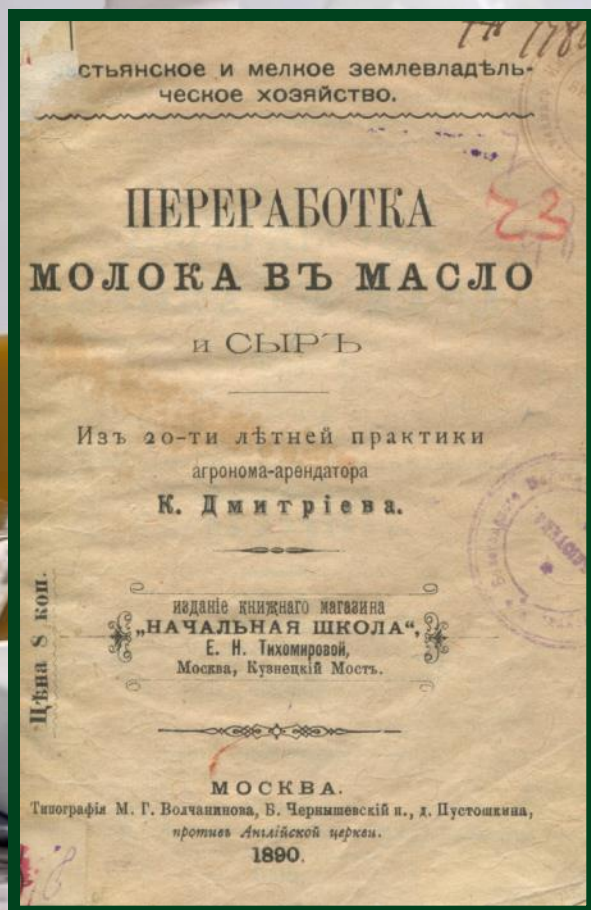
**О МОЛОЧНЫХ
ПРОДУКТАХ Часть 2
(Сыр)**





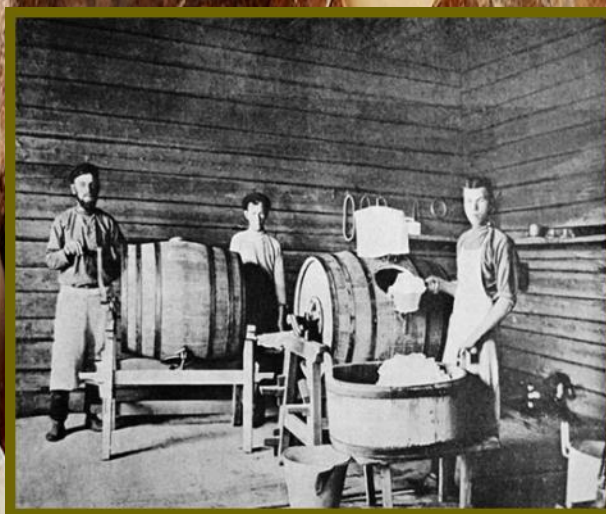
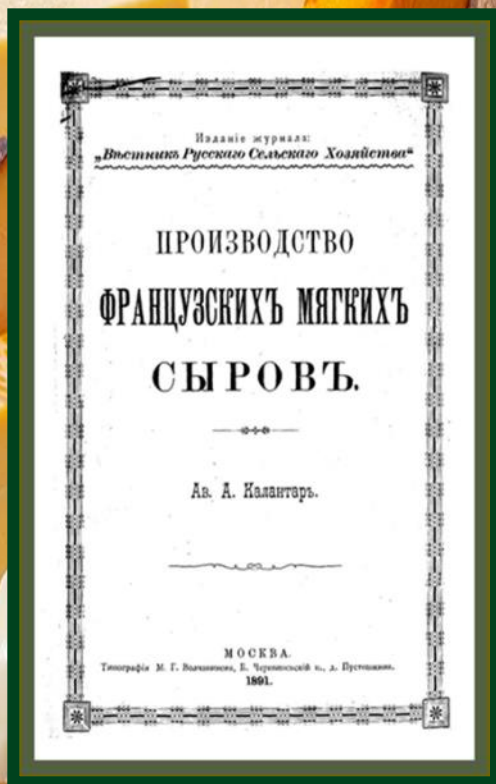
Сыр – один из наиболее древних кулинарных продуктов. Его история насчитывает более 7000 лет. «Золотым веком» сыроварения по праву можно считать Средневековье, а приход Возрождения ознаменовал рост количества разнообразных сортов

637.0 Д53 Дмитриев, К.
Переработка молока в масло и сыр / К. Дмитриев. - М. :
Типография М. Г. Волчанинова,
1890. - 45 с.

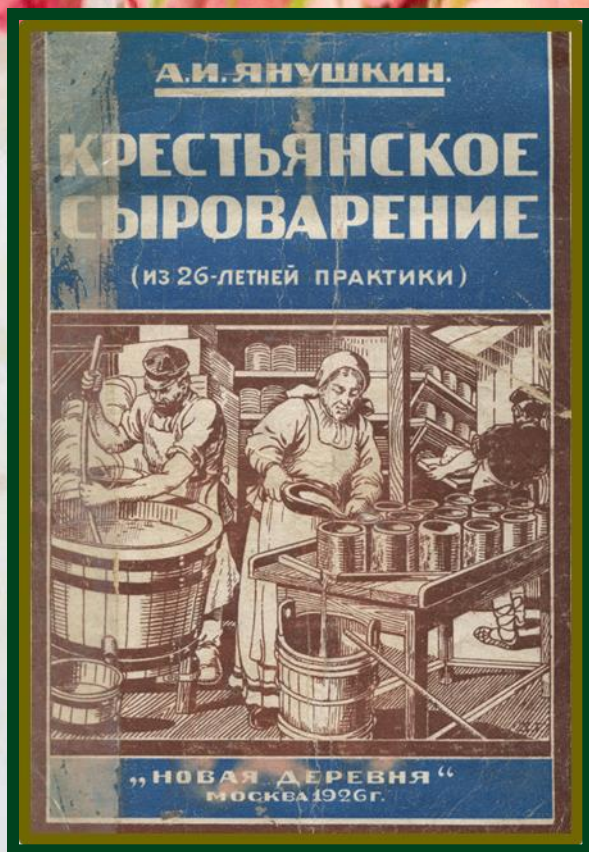


637.3 К 170 Калантар, А. А.
Производство французских
мягких сыров / А. А. Калантар.
- М. : Типография М. Г.
Волчанинова, 1891. - 39 с.

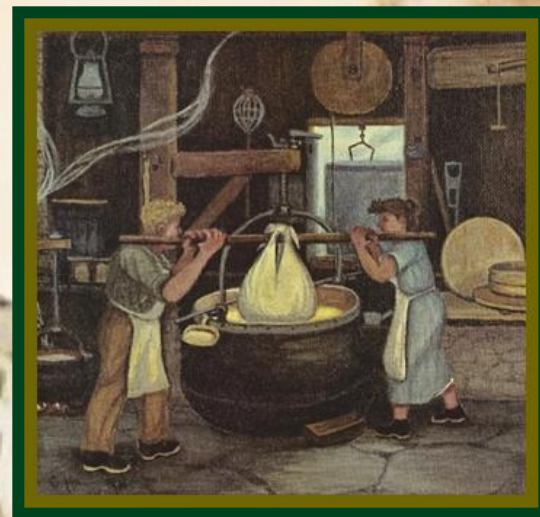
637.3 К 170 Калантар, А. А.
Приготовление сыров в мелком
хозяйстве и домашнем быту / А.
А. Калантар. - СПб. :
Типография училища
глухонемых, 1910. - 89 с.



637.3 Я 658 Янушкин, А. И. Крестьянское сыроварение. / А. И. Янушкин. - М. : Новая деревня, 1926. - 24 с.

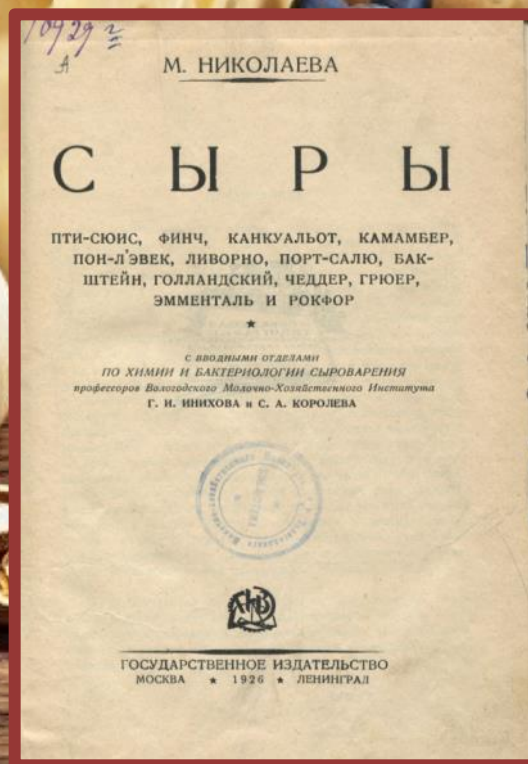
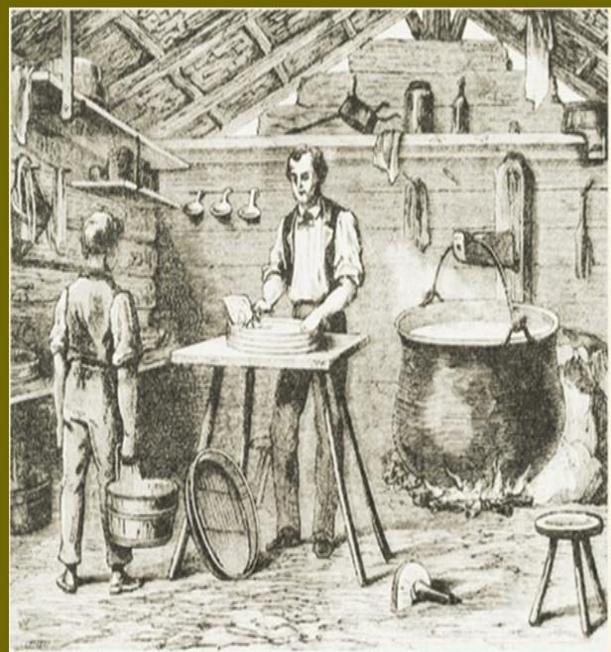


Описано производство бакштейна и тильзитского сыров, основанное на данных 26-летней практики

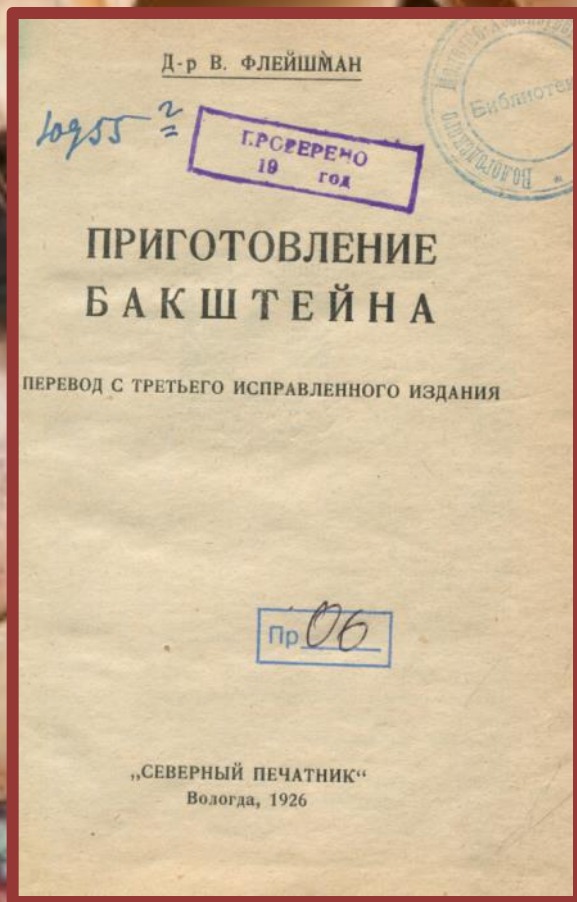



637.3 Н 632
Николаева, М.
Сыры / М.
Николаева. - М. ; Л.
: Госиздат, 1926. -
196 с.

О химии, бактериологии и
технологии сыроварения



637.3 Ф 711 Флейшман, В. Сыр
бакштейн, приготовление его :
перевод с нем / В. Флейшман. -
Вологда : Северный печатник,
1926. - 127 с.





**Спасибо за
внимание !**