

причина не се разполага съ краве млѣко, можемъ да си по-служимъ съ бито овчо, но разредено съ чиста вода. За всѣко бучкане трѣбва да се приготви около 50—60% отъ количеството на сметаната кисело млѣко.

Киселото млѣко трѣбва да се охлади на такава температура, че, при смѣсването съ сметаната, сметаната да има около 9° С.

4) Сметаната и подквасата (кисело млѣко) се смѣсватъ въ буталката непосредствено преди бучкането въ буталката и пристѣпва къмъ самото избучкване.

Избучкването, промиването и гнетенето на маслото става еднакво, както при добиването на чаево масло отъ краве сметана.

Полученото масло се поставя въ чисти изпарени и сухи качества, добре прибѣхтва и съхранява на студено и тъмно мѣсто. Когато се запазва за по-дълго време, маслото се на-солява.

*Масло отъ казанчето (ашламено масло).* При парене-то на сиренината вследствие на високата температура една значителна частъ отъ мазнината се разтапя и остава въ казанчето. Тѣй като въ казанчето остава винаги и сиренина която повече или по-малко се разлага и придава на маслото неприятенъ вкусъ и миризма. Затова маслото отъ казанчето трѣбва да се добива отдѣлно отъ сиренината и да не се смѣсватъ, защото се влошава качеството на всичкото масло.

Отъ 100 лт. овчо млѣко, преработено въ кашкавалъ, се получава срѣдно около 1—2.5 кгр. масло отъ суроватката и казанчето.

*Добиване на извара.* Центрофугираната суроватка се налива въ казана и затопля на 80—90° С. При тая температура разтворимитѣ бѣлтѣци на млѣкото (лактоалбумина и лактоглобулина) се пресичатъ и изплуватъ на повърхността на цвика. Така получената извара се събира въ специална лѣжица, цеди, соли и поставя въ качества.

Отъ 100 лт. преработено овчо млѣко въ кашкавалъ се добива около 1—3 кгр. извара.