

Третото солене става, като се съберат по две пити заедно (една върху друга) и посоляват отдолу, въ срѣдата и отгоре. При четвъртото солене се събират по три пити една върху друга и осоляват както отдолу така и между тях и отгоре.

Така соленето продължава всѣки денъ като последователно отъ три се минава на четири, на петъ, а при пол-



Фиг. 9.

скиятъ кашкавалъ и до осемъ пити една върху друга. Тѣй като пититѣ при балканския кашкавалъ сж дебели, обикновено се стига до петъ пити една върху друга.

При соленето на кашкавала е невъзможно да се дадатъ строги норми.

Въ зависимостъ отъ качеството на млѣкото, температурата и влажността на помѣщението, дебелината на пититѣ, опитния майсторъ трѣбва да нагажда соленето. Така, една рѣзка промѣна въ температурата отъ умѣрено хладно къмъ много топло, налага да се ускори соленето. Ако отъ друга страна пититѣ сж станали по-меки и имаме рѣзко затопляне на времето, то соленето на двойки (по две пити една върху друга) и на тройки налага да се повтори нѣколко пжти безъ да се минава на повече пити. При всѣко солене, обаче, ще трѣбва да се спазва следното правило: Долнитѣ пити трѣбва да се поставятъ въ срѣдата, срѣднитѣ отгоре, а горнитѣ отдолу и всѣка пита поотдѣлно да се обръща.