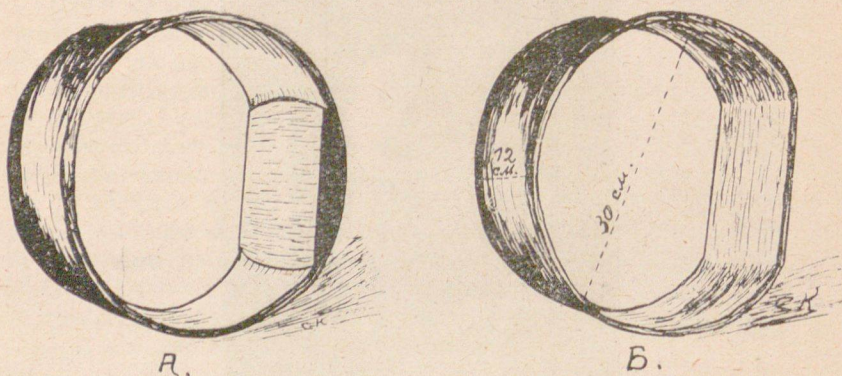


Когато, обаче, нѣкои отъ пититѣ на една тройка е по-мека отъ другитѣ две, то тя не трѣбва да се поставя отдолу.

Соленето трѣбва да става въ помѣщение съ умѣрена влажностъ (около 85% отн. влажностъ). Въ много сухитѣ помѣщения солта не може да се разтопи и не можемъ да имаме осоляване, а въ много влажнитѣ, солта бърже се разтапя потича по пититѣ и не може да се поеме отъ сиренето. Това налага когато помѣщението е много сухо да



Фиг. 8.

- А. — Прimitивна форма съ дървена подложка.
Б. — Съвременна и практична форма, безъ подложка.

се простиратъ намокрени зебла и полѣе пода съ вода, а ако е влажно да се подѣржа сухъ пода и да се провѣтрява помѣщението.

Най-подходяща температура за солението на кашкавала е 15—20° С.

Общо взето солението при полския кашкавалъ продължава обикновено 7—10 дни, а при балканския петнадесетъ до двадесетъ дни.

Водно солене. Този начинъ на солене става въ специално приготвенъ солень разтворъ нареченъ саламура. Саламурата се приготвя по сжция начинъ както при бѣлото саламурено сирене и поставя въ дървени или циментови корита. Пититѣ се поставятъ въ саламурата като всѣки 3—4 часа се обръщатъ. Солението продължава отъ 12—24 часа.

Водното солене за кашкавала не се препорѣчва, защото всѣкога се получава по-сипкавъ и блѣдъ на цвѣтъ кашкавалъ. Къмъ този начинъ на солене може да се при-