

пусталъ добытъкъ. Ако месото като го понатиснешъ съ прѣстъ ся издига и си иде на мѣстото скоро, то показва че е добро и прѣсно, ако ли си остава мѣстото на прѣстътъ втрапено то е старо.

*Телешкото мѣсо* трѣба да е *ачикъ* бѣло, ако и да ся случавя нѣкога щото и вѣстъмното да е вкусно. Нѣкои месари пуцатъ крѣвь на телето прѣди да го заколятъ за да докаратъ месото да стои възбѣло, като да сочи хубаво, но такъ вози месо загубва вкусътъ си. Като видишь че мѣхурѣтъ е обыколенъ съ бѣлъ и коравъ лой, месото е прѣсно и младо. Телешкото мѣсо не може да трае колкото другытъ, а най-вече въ горѣщо врѣме. Младото волско месо отъ теле е по-сладко отъ младото биволско месо на малаче.

*Овчина.* — Когато е стегнато, червено, а тлъстината му бѣла, добро е. Овчина до петъ годишнѣ овцѣ е прѣсна, ако да ся коли по нѣкогашъ и по младѣ. Тлъстината на по-млады овце ся дѣли лесно, а на старытъ е жилава. Ако е овцата болна, месото бива лигаво и като го стиснешъ пуца водѣ, а лойтъ бие на желто. Месото на звиска е по-вкусно, и то бива по-тлъсто отъ на багнѣтъ овцѣ.

*Агнешко или Шилешко месо.* То не трае много. Добро е когато голѣмата вратна жила е синкава, а прѣдницата прѣсна. Ако е заклано отколѣ лойтъ на задницѣтъ ще намирисва.