

Ако е времето ясно и да нѣма мразъ, прѣди да солишь месото можешъ да го закачишь да повиси день или два най-много, ако ли е мразъ, месото трѣба да го разрѣжешъ и да го посолишь прѣди додѣ не е изгубило съвсѣмъ топлинѣтъ си. Когато ще солишь месото трѣба да нагорещишь сольтъ, като ѣж туришь на огъньтъ въ прѣстенъ или мѣденъ сѣждъ. Ако ли ще смѣсяшь въ сольтъ и други пѣкои sprawy, каквото шекеръ и гыверджиле, трѣба да гы смѣсяшь прѣди да земешъ да солишь.

Шекерътъ спазва и той месото тѣй дѣйстви-телно както и соль-та, но не го изсушава и не го стяга както трѣба, за туй кога ще солишь месо за сушеніе много е полезно да смѣсяшь въ сольтъ и малко шекеръ.

Гыверджелето стяга мѣсото много повече отъ колкото само проестѣтъ соль, но, ако туришь много гыверджеле, то измѣнява месото, тѣй щото изгубя по-голѣжѣтъ часть отъ хранителностьтъ си. Гыверджелето ся тура само за да направятъ сушеното месо да стои малко червеникаво, и за туй то трѣба да бѣде много по-малко отъ колкото сольта. Месото за обсоляваніе го турятъ на прѣсолъ въ делвы или въ качета. По-употрѣбители сѣ качетата или наквѣто и да сѣ други дървени сѣждины; но защото тѣхъ по май гы просмуква прѣсолътъ и текѣтъ, и даватъ още отъ себе си нѣкаквѣ кыслотѣ отъ коѣтъ сѣ съ-