

общава неприятенъ джхъ на соленото месо. За туй въ Англіѣ дървенытъ ссѣдины, въ които ще солятъ месо, ги смолосватъ извѣтрѣ или ги обличатъ отъ вѣтрѣ съ тънъкъ листъ отъ крошумъ. Но смолата е по-добра отъ крошумътъ, защото по-неповрежда месото, не остава прѣсолътъ да просмучи ссѣдътъ и недопуска да се образува кыслота, която съобщава джхъ на месото; това само че тя ся кърти и за туй трѣба да ся подновява смолосваніето всяка година.

Когато ще ся соли месото трѣба да ся очистя добръ отъ всяко окалваніе и отъ кръвь по него, трѣба още да ся махвату и жилытъ, и въ соленіето да ся испълва съсъ соль всяка растрога на месото отъ каквото и да е станѣла.

Месо което ще ся употребява наскоро и не е да ся държи за много врѣме може да ся обсоли изъ единъ пѣтъ; но туй месо което ся тъкми да ся държи за готовѣ хранѣ на дълго врѣме трѣба по напѣдъ да ся носипе съсъ соль и да ся остави да полежи день-два, за да изсмучи изъ него всичкытъ кръвь. Прѣсолътъ който ся стече отъ него, трѣба да ся излѣе на странѣ, а месото да ся поотрые и да ся тури въ сухъ ссѣдинѣ, и тамъ да ся посоли за послѣдень пѣтъ. Ако ся остави месото въ пѣрвыйтъ прѣсолъ пораждивя и завѣжда джхъ.

Испрѣди мысляхъ за необходимо да ся натрива съсъ соль всяко кѣсче отъ месото, но се-