

квизь късове месо ся случавать, които да ся не обсоляватъ достаточно въ теченіето на една недѣля. Единъ голѣмъ бутъ или голѣма часть отъ говеждинѣ може да ся държи въ соль десеть дена по не повече; а за тънки части отъ говеждинѣ и свининѣ доста сѣ четыри или петъ дена. Ако месото е лежало въ сольтѣ твърдѣ много врѣме, трѣба прѣди да го варишь да го измывашь добрѣ; но все пакъ то губи нѣколко отъ доброто си качество. — Туй забѣлѣжаніе не ся относи до това месо което слѣдъ соленіето има да ся пази сухо, таквозь месо трѣба да ся държи въ прѣсольтѣ до тогазь до дѣто съвршенно да ся проникне отъ сольтѣ, инакъ слѣдъ нѣколко врѣме, то ще ся развали около кокалытъ. Въ тозь случай свинскытъ *лопаткы* (костьта въ горниѣтъ плешкѣ) и *половинкы* трѣба да кыснѣтъ петъ недѣли въ прѣсоль; а *бутоветъ* отъ мѣсець до 6 недѣли, на споредъ голѣминѣтъ имъ; *волскытъ* *языцы* трѣба да кыснѣтъ въ прѣсоль - тѣ 10 дена, а *телешкытъ* *недѣлѣ*; *частитѣ* отъ *грѣбнакытъ* трѣба да кыснѣтъ на споредъ голѣминѣтъ си отъ десеть дена до три недѣли.

Мѣрата на сольтѣ ся опрѣдѣля на споредъ тежинѣтъ на месото. Обыкновенно турятъ на единъ пудъ месо единъ фунтъ соль (единъ пудъ има 40 фунта) или три четвертины отъ фунтътъ соль на една осма часть отъ дребень шекеръ. — Ако искашь щото месото да ся вижда червеникаво ту-