

вина часть гыверджиле и 3 части шекеръ. Тази смѣсь е добра за соление на месо, което ся прѣдзначава за вяленіе.

6) 32 часть готварска соль, 3 части гыверджиле и толкозь пакъ чукани можжевеловы зърна. количеството на сольтѣ която ще ся употребѣи за соление трѣба да ся съразмѣрва съ това, за много врѣме ли ся приготвя да трае. Ако употребѣишь много соль, соленото месо ще да трае повече, но за това не ще бѣде толкозь меко. Въ Нью-Йоркъ за солено месо, което ся приготвя за въ морскый иетъ, зематъ отъ 20 до 26 части очистенѣ или рафинированѣ соль на 100 части говеждинѣ като ѣ притурятъ още двѣ части гыверджиле. За месо което ся приготвя за домашно употребение стигатъ четири, иетъ или шесть части соль и $\frac{1}{2}$ часть гыверджиле на сто части говеждинѣ.

Американскы способи да солятъ и сушатъ бутове.

1) Турятъ нѣколко прѣсни бутове между двѣ широкы дѣски и като турятъ отгорѣ нѣщо тежко да ги притиска оставятъ ги да лежатъ до колкото позволява врѣмето на годинаѣтѣ. Слѣдъ това натриватъ ги съсъ соль смѣсенѣ съ единадесетѣ часть гыверджиле и пакъ ги турятъ така за нѣколко дена подъ притисканіе. Между това приготвятъ прѣсоль отъ водѣ и соль, малко