

реомюрова термометръ и три дни да ся поддър-  
жа на такъвъ степенъ.

Изушеното така месо прилича на гледъ на  
варено. За да ся спазва по-добръ слѣдъ свър-  
шеніе на просъхваніето, намокреватъ всякой късъ  
въ гжстъ растворъ отъ бульонъ и пакъ ги ту-  
рятъ на сушильнѣтъ, дѣто ся испарява всичката  
влажность отъ късоветъ, а на повърхносттаж на  
месото остава гладкъ и лъскавъ настелъ отъ  
засъхнѣла студенинъ.

Прѣди да ся употреби месото трѣба да ся  
измыва студенината отъ късоветъ съ водж и като  
ся покысне обмыто месо до два часа въ прѣ-  
снж водж, въ неѣж и да ся вари за ѣденіе. На-  
къснѣтото месо ся сварява обыкновенно въ петъ  
минути и, като му ся турятъ приличнытъ под-  
правы, има почти такъвъ вкусъ и таквжзь мекость  
както и прѣсното месо.

### КАКЪ СЯ СУШИ ДИВЯЧЪ НА ДЫМЪ.

Трѣба отъ дивячтъ да ся исцѣди кръвта  
колкото е възможно по добръ, слѣдъ това, като  
ся очисти, да ся отрые до сухо съ платна, и  
тутакъ си да ся тури въ соль, смѣсенж съ мож-  
жевеловы зърнж, тмишъ, естрагонъ, дафиновы ли-  
стове, съ пеперь и карамфиль. Като просѣди въ  
сольж си месото на дивяча една кедѣля, да ся  
извади и да ся окачи на лекъ дымъ.

Дивытъ мисиркы и дивы паткы голѣмы и мал-