

дребни късове и да го пустрѣтъ въ *студена* вода, която и да турятъ на огъня. Ако ли пакъ искатъ по-множко питателны сокове да останѣтъ въ месото, кога искатъ да ѣдѣтъ обиварено месо или кокошка, тогасъ месото не го пуцатъ въ студена вода но въ врелецъ, и го варятъ доде оври. Тѣй и кога ще *пражѣтъ* месо, по-напрѣдъ стопяватъ въ тиганя масло и накладѣтъ силенъ огънь, а месото, което щѣтъ да *пражѣтъ*, турятъ отведнѣжъ на голѣмъ жаръ.

Месото състава най-питателна и вкусна пища; най-лесно са смела въ стомаха месо отъ рыба, кокошка и *дивецъ*, а най-трудно — месото на плавающитѣ птици и свинината. Въ сѣко мѣсо има вода; въ говедината тя е толкосъ, щото коги са направи на пастърма, отъ сто оки говеждо месо оставатъ 26 оки пастарма, защото водата са е испарила отъ горещината. Месо съ водата си може да трае да са не развали само на студѣ. За да махнатъ отъ месото водата и да го съхранятъ, солятъ го и го окаждатъ. Месо солено за дълго време или пастарма нема толкосъ питателность колкото прѣсното; защото сольта не само изтегля водата отъ мѣсото и му затуля дупчицытѣ, за да не пуца въздуха, но съ водата наедно изтегля и питателнытѣ сокове; поради туй половинъ ока прѣсно мѣсо има толкосъ питателность, колкото цѣла ока солено. За да окадятъ свинина и гѣскы, по-напрѣдъ ги насолятъ и сетнѣ ги окачатъ на дымника; дѣйствието на дыма предпазва месото отъ развала и затуй бутоветѣ ги държатъ на дыма четири или шестъ недѣли, а гѣскытѣ осемъ дни, ако има на огнището денѣ и ноцѣ неугасаемъ *равномѣренъ* огънь. И месото на рыбитѣ са соли и кади; а сѣко