

отгорѣ съ платно, засипватъ го въ една качкѣ съ просо или пясъкъ, и го турятъ на студено мѣсто.

Ползува такожде да ся туря мѣсото въ кысело млѣко, слѣдъ като му ся сHEME сметаната; въ първыйтъ день мѣняватъ млѣкото два пѣтя, като наливатъ друго млѣко, а прѣзъ другытъ день. испослѣ мѣняватъ го само по веднѣжъ на день. Млѣкото изсмукува изъ месото крѣвтъ и го прави меко, безъ да отмахва отъ естественыйтъ му вкусъ, ако бы че ся омые съ студенъ водѣ прѣди да ся тури да ся вари. Но не трѣба да ся туря месото въ сыроваткѣ, защото тя съобщава на мѣсото киселинѣ.

За дивячъ отъ по-едръ родъ, каквото дивы паткы, юрдечкы и др. могатъ да ся спазятъ като имъ извадишь очитѣ и мозъкътъ и [испразднишь вътрѣшноститѣ имъ да гы отрьешъ съ кърпѣ и да гы напѣлишь съ сухи на едросчукана можжевеловы зърна. Ако ли сѣ птицитѣ ошипани, трѣба безъ друго да ся свѣжтъ въ чисто платно тѣй щото да не допиратъ едно о друго; слѣдъ това насипватъ рѣжъ на дѣното на една качкѣ и турятъ птицитѣ, като гы засипватъ испомежду пакъ съ рѣжъ, а отгорѣ насипятъ толкозъ щото да гы покрые до 1 | 4 отъ аршина. Рѣжъта замѣняватъ понѣкога доста сполучно съ сухъ просѣанъ пепель.

За спазваніето месо само за нѣколко дена