

чицы и го държатъ на прохладно мѣсто. Когато ся обсипва месото съ прахътъ отъ вѣглищата, трѣба да ся внимава до колкото е възможно, щото слойтъ отъ вѣглищныйтъ прахъ да покрыва равно всичкѣтъ повърхнинѣ. По тозъ начинъ спазвано месо може да пролежи нѣколко недѣли безъ да ся развали и безъ да изгуби сочността ѣ. Прѣди да ся употреби така спазвано месо трѣба да ся омыва всяко парче въ нѣколко воды за да ся очисти месото съвършенно отъ поленѣжлытъ по него вѣглищны частицы.

Чрѣзъ счуканыйтъ вѣглища сѣщо тѣй удобно може да ся спази месото и на всякъ дивячь оше и на домашныйтъ птицы.

За соленіе на мѣса-та.

О б щ и п р а в и л а .

За да ся обсоли добръ каквото и да е мѣсо трѣба да ся гледа да ся соли когато врѣмето нито е много горещо нито е мразъ. Въ горѣщо врѣме месото може да ся развали прѣди да ся посоли, а разваленото месо вече не поива колкото му трѣба соль за да трае. Тѣй сѣщо не трѣба да ся соли и замръзнуло месо, защото не поива сольтъ, и додѣто ѣ замръзнуло трае, но щомъ ся размрази и ся развали.