

та е на опытъ доказано, че може токо тъй просто, като ся натура месото въ ссѣдинѣтъ, да ся посипва отгорѣ само съсъ соль; но трѣбва само често да ся прѣобраща (поне веднѣжъ на денѣтъ). Ако кѣсовеѣ ся само месо може да обращаѣ отдолнѣтъ странѣ да дойде отгорѣ; но ако месото има отъ еднѣ странѣ кожѣ (каквото е свинската сланина) кѣсовеѣ трѣба само да ся поповдигатъ за да ся стича прѣсолѣтъ и подѣтъхъ, а нерастопенѣтъ соль да ѣхъ събираѣ и да ѣхъ туряѣ пакъ отгорѣ. Ако кѣсове отъ свинскѣ сланинѣ ся турятъ едни връзъ другы, тѣ трѣба всякой день да ся промѣняватъ, и отгорнитъ кѣсове да ся турятъ отдолу, но всякога страната отъ кѣмъ кожѣтъ да ся тура на долу.

Има нѣкои които, вмѣсто да солятъ месото съ сухѣ соль, разваряватъ сольѣ въ водѣ и като истине така направенныйтъ прѣсолъ изливатъ го на мѣсото, тъй щото да го покрѣ съвѣмъ и го оставятъ да сѣди въ прѣсолѣтъ. Този способъ на соленіето прѣдстави двѣ леснины; първо че месото губи по малко отъ тежкото си тегленіе; второ че ако бы да сѣди въ прѣсолѣтъ много врѣме не ся прѣсолява, както става при обыкновенныйтъ способъ на соленіето. Това само че той не е за малкы количества, въ частны домове, както го употрѣбятъ по залханыѣ.

За врѣмето колкото е потрѣбно за обсоляваніе на месото, може да ся каже, че малко та-