

лежи връзъ другъ. Горѣ казанното количество соль е доста такожде за да ся обсолятъ до колкото трѣба грѣбнакътъ, челюститъ и краката, турени въ краищата на половинкытъ.

### Англійски способы за соленіе на бутове говеждинѣ и свининѣ.

1) За два пуда месо земи десетъ фунта проста соль, два фунта дребиж захарь и единъ четвъртинѣ отъ фунтъ проста селитра и черъ пипер и 12 золотника можжевеловы зърна, всички тѣзи нѣща гы счукай и гы смѣси наедно, А бутовете като гы измыешь, очистиши и отрыешь (избръшиши до сухо, да гы посыпешь съ тѣзи смѣсь). Слѣдъ два дни или три дни връзъ бутовете да налѣешь половинѣ фунтъ патокѫ, \*) разведенѣ въ едно ведро водѣ, и въ теченіе на единъ мѣсецъ да прѣобрашашь всякой день бутътъ въ прѣсолътъ. Единъ мѣсецъ е доволно за да ся обсоли единъ бутъ който тегли отъ 20 до 24 фунта; ако ли е по тежъкъ отъ това, трѣбать му петь недѣли. Обсоленитъ вече бутове трѣба да ся избръшатъ до сухо и да ся изсушатъ на дымъ.—Останалыйтъ прѣсолъ може да служи още за обсоливаніе на языци, грѣбнаци или главы, които по напрѣдъ трѣба да ся продържатъ денъ или два въ проста соль.

\*) Чистъ медъ или сладка жидкость която ся добива когато варятъ шекерътъ.