

Когато ся напълни качето добръ, тогазъ да на-
лѣе въ него прѣсолъ съставенъ отъ шестъ фунта
солъ и по половинъ фунтъ гыверджиле и пиперь
възварены въ едно ведро водѣ, и да го затули
тогазъ. Месото ще втаса за употрѣбене въ двѣ
или въ три недѣли, а може да трае безъ да се
развали нѣколко мѣсеца. Но ако бы прѣсолтъ
да стане слабъ, трѣба изново да ся подвари съ
не много солъ, като ся прѣпѣня внимателно.

ЗА СУШЕНИЕ НА ОБСОЛЕНЫТЪ МЕСА.

За да ся суши на дымъ обсолено говеждо
или свинско месо трѣба първо да ся освободи
отъ прѣсолтъ, за което му трѣбать два дни или
три дни. Най-добръ е всичко това да става ко-
га е сухо врѣмето, и въ таквъзъ стаѣ дѣто ду-
ха силенъ пронизенъ вѣтръ. Половинкытъ или на-
сѣченнытъ отъ тѣхъ парцалы често ги турять въ
трицы, но то не е толкозъ добръ, защото въ
тѣхъ ся вѣдятъ буболечкы твърде вредителны
за соленото месо. За сѣщѣтъ причинѣ не е до-
бръ да ся суши месото и въ пекарниѣтъ. Суше-
ніето въ стаи дѣто ся суши солодъ или ся спа-
зва хмѣль не е добро, защото прави месото да
пораждивя. Тамо дѣто има голѣма готварница, су-
ха и провѣтрѣвана, и въ който ся кладе посто-
янно огнь могатъ да ся сушатъ бутове и поло-
винкы окачены по гредытъ.

Слѣдъ изсушаваніето, бутоветъ и другытъ ча-