

сти трѣба да ся зашіятъ въ дебело платно, или да ся обвіятъ въ дебелъ жытъ хартіѣхъ изсушенъ по напрѣдъ.

Но отъ всичко най-добръ и особено когато е за да трае за много врѣме, да ся изсушава месото излека въ дымѣтъ отъ суровы смолисты дърва, каквото сж можжевеловы, сосновы, елховы и борина. Месото трѣба да ся окача на дымникътъ (куминъ, баджъ) довольно високо за да не пригори, и пакъ трѣба да бжде запазено да не капе връзъ него отгорѣ. Когато клонитъ на дървото ся разгорятъ съвършено, тогазъ огньтъ може да ся поддържа за врѣме само съ опилки или прѣтрѣенки, които горятъ тихо но даватъ силенъ дымъ.

Врѣмето за сушеніе на дымѣтъ ся измѣнява споредъ обстоятелствата; месото трѣба да ся кади и суши бавно но не пакъ толкозъ чакъ, щото да ся съекне кожата и да ся отдѣля огъ месо-то.

ДАТСКА ПРѢСОЛИЦА.

Земи най-хубавото и сочно месо. Ако е врѣмето хладно месото може да повиси закачено два дни или три дни прѣди да го солишь, но трѣба да го натривашъ по три четири пѣтя на день съ дребень шекеръ. Когато месото ся напои добръ съ шекеръ, трѣба да ся избърши до сухо и като ся приготи прѣсолъ отъ 1 фунтъ соль, 6