

Hvordan saltes skind?

Efter skindet er taget af skal den være kold. Det er den efter ca. en halv time

Derefter saltes skindet på kødsiden med 3-5 kg. groft salt. (Brug aldrig vejsalt)

Stræk huden godt ud så der ikke er folder hvor saltet ikke kommer på.

Efter ca. en uge har saltet trukket og det gamle salt fjernes og skindet saltes igen.

Efter yderligere en uge kan skindet sendes til garveriet.