Przechowywanie mięsa w kwaśnym mleku lub w zaprawie z octu.

Mięso wołowe i cielęce zalewa się słodkim mlekiem, tak aby jego powierzchnia była zupełnie przykryta. Mleko kwaśniejąc przeciwdziała psuciu się mięsa na 2—3 dni. Sposób ten przyspiesza dojrzewanie mięsa. Wołowinę, koninę, sarninę, baraninę i zająca bajcuje się w zaprawie z octu. Zaprawę otrzymuje się przez zagotowanie wody z pokrajaną w krążki cebulą i przyprawami, schłodzenie oraz połączenie jej z octem. Ostudzoną zaprawą zalewa się mięso ułożone w kamiennej misce i przechowuje się je 2—3 dni w porze letniej; w zimie okres ten można przedłużyć do 5 dni. W czasie bajcowania mięso kruszeje. Można również przez krótki okres przechowywać mięso zawinięte w zwilżoną octem ściereczkę.