

### *Способъ за омьгчяваніе мяса,*

Прѣсно-то мясо всякога е твърдо; за да поомьгкне трѣбува да ся остави да прѣсѣди два или три деня на послѣ да ся готви. Или прѣди да ся готви прѣсно мясо трѣбува да ся сбіе и стлѣче добрѣ съ дрьво, или да ся остави на комна да прѣсѣди на топло еднѣ нощ.

Мясо отъ дивечь е много кораво, за да ся направи крѣхко трѣбува да ся натопи въ оцетъ и да ся остави да прѣсѣди у него еднѣ нощ, па тогава да ся измые съ студенѣ водѣ и да ся готви.

За да ся омьгчатъ сушени волскы и биволскы языци, трѣбува да ся натопятъ у оцетъ размѣсенъ съ водѣ, коя-то е възварена съ нѣколко зрьна черенъ пиперъ и двѣ три главы кромидъ. Като прѣсѣдятъ языци-ти натопени въ тѣхъ размѣсенѣ мокротѣ три деня изваждатъ ги та ги на лѣзватъ на рѣженъ и ги испичатъ; откакъ ся испекѣтъ турятъ ги да изстынѣтъ и послѣ си рѣжѣтъ та ядѣтъ.

### *Солило за сухы мяса.*

На 1000 драмъ соль ако ся притурятъ 15 драмъ нитръ (гюверджеле) и 15 драмъ захаръ става едно много харно солило за мяса.

### *Просѣ мумарда.*

Земѣте 1 окѣ хардалъ та го натопѣте у 1 окѣ бѣль ягкъ оцетъ и го дрьжете така осѣмь дни, като го клатите всякой день по два пѣти и присыпвайте по малко оцетъ каквото зрьна-та на хардала да бѣдѣтъ все мокры. Послѣ смачкайте ги или ги смелѣте, па ги разквасѣте съ оцетъ и изсыпѣте кашѣ-тѣ въ гърнета.

### *Способъ за да ся очисти маслинено масло за гореніе.*

На 1000 драмъ масло турятъ 6 драма синпурѣж кыслотѣж (зачіѣж) па клатятъ смѣшеніе-то до 3 чьса. Послѣ зяматъ 6 драма гнилѣж и 7 драма негасенъ варъ па турятъ всичко-то смѣшеніе у единъ котелъ, въ кой-то сыпватъ 1000 др. водѣ и го оставятъ да ври около три чьса като го брѣкатъ. Послѣ го оставятъ да изстыне и откакъ ся утай отливатъ масло-то, кое-то излиза съвършено чисто.