

Какъ да направямы да отнеква месото на птицѣтъ.

Случава ся много пжтя да печемъ или да варимъ кокошки, мисирки или патки и дрг., на скоро слѣдъ като ги заколимъ. Ако искате да стане месото имъ крѣхко, напойте ги съ малко оцетъ нѣколко минути прѣди закаланіето имъ. Но ако неискате да ся мжчатъ животнытъ съ това напояваніе, можите да земете нѣколко листове отъ смокыиѣ и да покрете месото имъ съ тѣхъ, слѣдъ като ги заколите. Тѣзи листове не ги оставяйте повече отъ три четвърти па часѣтъ, защото иначе месото ся поврѣжда.

Какъ да направишь да отнекватъ сушенытъ свинскы бѹтове.

Земи та обвий бутѣтъ съ едно парче платно тѣтко и го зарови въ земѣтъ на таквозь мѣсто, което да не е нито много влажно, нито много сухо. Сящо тѣй не трѣба нито трапѣтъ да е много дълбокъ, доволно е да бжде бутѣтъ покрывъ съ прѣстъ колкото една педѣѣ. Извади го слѣдъ единъ часъ (сахать) и бжди увѣренъ че месото му ще стане твърдѣ меко, колкото и да е было твърдо отнапрѣдъ.

Траяніе на месна чорба.

Съгледано е че каква и да е чорба отъ месо (ама не подправена съ киселины и други рабо-