

ряшъ на единъ фунтъ соль три золотника гыверджиле и осемъ золотника дребень шекеръ.

### Варенъ прѣсолъ за месото.

На едно ведро (Русско) воджъ тури 4 и полъ фунта соль, три четверта отъ фунтъ дребень шекеръ и 14 золотника гыверджиле, свари всичко това и го прѣпъняй добръ, а послѣ го изстуди и го налей на месото. — Ако има въ тѣзи прѣсолъ да ся тури за обсоляваніе и друго месо слѣдъ първото, трѣба този прѣсолъ да ся възвари изново, като ся прѣпъня добръ, и всякой пѣтъ да ся туря въ нежъ една третя часть отъ забѣлженнытъ горъ сольта съ шекерть, за да възобнови крѣпостьтъ на прѣсолъ-тъ. И пакъ всякой пѣтъ да ся испаря съ зрѣлецъ и да ся изсушава добръ сеждътъ въ който ще ся туря прѣсолтъ.

### Прѣсолъ за свинскы половинкы.

Количеството на сольтъ, колкото трѣба за половинкытъ отъ единъ свинѣ ся простира отъ 5 до 8 фунта, на споредъ голѣминжтъ. Едни употребяватъ само простжъ соль, но по-добръ е да ся смѣся съ сольтъ и дребень шекеръ, на фунта соль да ся туря единъ фунтъ дребень шекеръ и 6 золотника гыверджиле. Ако има да ся песолятъ нѣколко половинкы, то тази солената смѣсь да ся раздѣли на паеве и да ся посипва вжтрѣшната страна на всякъ половицж, съ който тя