

золотника гыверджеле и 12 золотника англійскы пиперь, да ся залѣе месото съ него въ нѣкой чистѣ есѣдѣ или каче, и послѣ въ продѣженіе на двѣ недѣли да ся обраца всякой день. Слѣдѣ това да ся извади месото, да ся обвържи съ *тесемкы* или да ся зашіе въ платно, и да изсуши споредѣ както ся по-горѣ каза. Прѣди да ся употреби за ѣденіе трѣба да ся обиварява единѣ часъ или два на споредѣ голѣминѣтъ на парчето.

Русска прѣсолица.

1 *Кога ще солятъ месо за траяніе, изваждатъ месистытъ части или, поне, изрѣзватъ отъ тѣхъ кокалытъ.* На всякой пудѣ говеждинѣ зематъ отъ 5 до 10 фунта соль и единѣ четверть отъ фунтътъ гыверджиле, счукватъ ги много дребно, и съ тѣзи смѣсъ натриватъ приготвенытъ парчета месо. Послѣ въ чисто каче насипватъ на дѣното соль и на неѣ турятъ говеждинѣтъ на слоеве (редове), като прѣсипватъ всякой слой съ единѣ смѣсѣ отъ счуканы наедно, пиперь, *инбирь* карамфиль, дарчинѣ, можжевеловы зърна и дафиновы листове. Особенно пакъ ся старѣйтъ да втриватъ соль въ праздининытъ и прорѣзытъ.

2 *Хвалятъ пакъ слѣдующытъ способъ, на солението, който сѣ заели Русситъ отъ Холландцытъ.* Натриватъ месото съ съ смѣсъ отъ 32 части соль и 2 части гыверджиле. Турятъ парчетата на месото, притиснаѣто едно врѣзъ друго,