

месо да ся сипватъ пакъ таквызь подправы, като ся варди между кжчетата на месото да не остава праздно пространство. Изобщо да ся набъхти бѣчовката съ месото, тѣй щото едвамъ да може да и ся тури друго дѣно или затулка. Като ся тури бѣчовката на хладно мѣсто въ теченіе на четири недѣли наредъ всякой день да ся обраща ту на едното дѣно ту на другото. Слѣдъ изминуваніе на това врѣме прѣсолицата е съвсѣмъ готова за употребеніе.

2) За единъ пудъ месо земать гыверджеле чукано 16 золотника, шекеръ чуканъ 10 золот. соль три фунта, межжевеловы зърна чуканы една четверть отъ фунтъ, дафиновы листове чуканы половинъ фунтъ, Англійскы (черъ) пиперъ на зърна 6 золотника. Всичкы тѣзи нѣща освѣнь пиперьтъ гы смѣсватъ наедно и съ тѣзи смѣсь натривать всякъ часть отъ месото отдѣлно, нареждатъ гы наредъ въ бѣчовкѣ, като гы прѣсипватъ съ истыйтъ съставъ и съ зърната отъ Англійскый пиперь.

3) На три пуда говеждинѣ земи соль 10 фунта, гыверджиле 12 золотника, пиперъ 12 золот. можжевеловы зърна половинъ фунтъ, дафиновы листове една четверть отъ фунтъ, карамфилъ 2 золот. дарчинъ 2 золот. орѣхче (подостая джевици) единъ золотникъ. Като смѣсишь тѣзи нѣща, които разумѣва ся че трѣба да бжджгъ първомаечуканы, надробены, разрѣзани и др. да обси-нешь добръ съ тѣзи смѣсь отъ всякъ странѣ на-