

значенѣтъ за соленіе говеждинѣ и, като ѣх турішь въ каче, да налѣешь на месото възваренѣ но истинѣлѣ водѣ.

4) Натривать говеждинѣтъ съ чуканѣ шекерѣ и ѣх оставятѣ да полежи така нѣколко часа. Слѣдъ това натривать ѣх съсъ соль като турятѣ въ неѣх едно на петнадесетѣ (на прим. на 15 драма соль единѣ драмѣ) гыверджеле и едно на десетѣ чуканы можжевеловы зърна и оставятѣ така месото за нѣколко недѣли да лежи въ собственнѣтъ си прѣсоль, като го прѣобрацатѣ всякой день; слѣдъ това отривать месото, притиснувать го за единѣ день и го затулятѣ и замазватѣ го въ бѣчевымъ еѣ лють (кескынѣ) прѣсоль.

АМЕРИКАНСКА ПРѢСОЛИЦА.

1) Земи готварекѣ соль 4 фунта, гыверджиле $\frac{3}{4}$ отѣ фунта и шекерѣ 8 фунта. Всичкы тѣзи нѣща трѣба да ся разстопятѣ въ едно ведро водѣ и да ѣх излѣшь връзь говеждинѣтъ, прѣготвенѣ, както ся каза въ горнѣтъ параграфы. Месото излѣзва ясно червено и става необыкновенно меко.

2) На 1 пудѣ говеждинѣ, нарѣзанѣ на части земи 3 фунта соль, 6 золотника шекерѣ и всичко това го натрий на тѣзи парчета отѣ месото. Слѣдъ това земи дафиновы листовѣ 2 золотника пиперѣ нечуканѣ 2 золот. можжевеловы зърна 3 золот. и посоли и съ тѣхъ реченнѣтъ парчета.