

приложи тогазъ и едно на десеть споредъ соль-
тѣ гыверджиле. Когато ся стопи гыверджилето,
тури месото въ водѣтѣ и вари го нѣколко часа
връзъ умѣренъ огнь додѣто да ся испари по-
чти всичката вода; слѣдъ това окачи месото да
стои 24 часа на голѣмъ дымъ. Това месо полу-
чва вкусътъ на хамбургското, което е държано
въ соль нѣколко недѣли.

СОЛЕНІЕ НА ГОВЕЖДЫ ЯЗЫЦИ.

На единъ пудъ языци земи три фунта соль и
три золотника гыверджиле та ги смѣси, измый до-
брѣ языцытѣ въ хладнѣ водѣ и ги натривай съ
горнѣтѣ смѣсь, а послѣ ги тури въ каче. Като
ги оставишь да полежатъ въ сольтѣ 12 дена о-
плакни ги въ сѣщыйтѣ прѣсоль, раскачи ги, про-
вѣтрай ги и послѣ ги суши на дымъ шесть дена.
Най-послѣ земи 2 золот. дарчинъ 2 золот. карам-
филь, 2 золот. бадянъ и 2 золот. кышнець; та
направи отъ всичко това едикъ подварѣ и ѣж на-
лей на говеждинѣтѣ. Тури ѣж на хладно мѣсто и
употрѣби ѣж не по-рано отъ слѣдъ единъ мѣсець.

ФРАНКОНСКА ПРѢСОЛИЦА.

Разстопи въ водѣ соль колкото е възможно, и
приложи въ неѣж едикъ десетѣ часть селитрѣ. Когато
селитрата ся растопи, то да ся тури месото въ
вода и вари го доволно нѣколко часа при умѣ-
ренъ огнь, додѣ изври почти всичката вода;
слѣдъ това окачи месото за 24 часа на голѣмъ