

значенѣтъ за соленіе говеждинѣ и, като ѣтъ туришь въ каче, да налѣешь на месото възваренѣ но истинѣлъ водѣ.

4) Натривать говеждинѣтъ съ чукаѣ шекерь и ѣтъ оставать да полежи така нѣколко часа. Слѣдъ това натривать ѣтъ съсъ соль като турять въ неѣтъ едно на петнадесетъ (на прим. на 15 драма соль единѣ драмѣ) гыверджиле и едно на десетъ чукаѣны можжевеловы зърна и оставать така месото за нѣколко недѣли да лежи въ собственныйѣтъ си прѣсоль, като го прѣобращать всякой день; слѣдъ това отривать месото, притиснувать го за единѣ день и го затулять и замазвать го въ бѣчевкы съ лютъ (кескыѣ) прѣсоль.

#### АМЕРИКАНСКА ПРѢСОЛЦА.

1) Земи готварскѣ соль 4 фунта, гыверджиле  $\frac{3}{4}$  отъ фунта и шекерь 8 фунта. Всичкы тѣзи нѣща трѣба да ся растопятъ въ едно ведро водѣ и да ѣтъ излѣешь връзь говеждинѣтъ, приготвенѣ, както ся каза въ горныѣтъ параграфы. Месото излѣзва ясно червено и става необыкновенно меко.

2) На 1 пудъ говеждинѣ, нарѣзанѣ на части, земи 3 фунта соль, 6 золотника шекерь и всичко това го натрий на тѣзи парчета отъ месото. Слѣдъ това земи дафиновы листовѣ 2 золотника, пиперь нечукаѣ 2 золот., можжевеловы зърна 3 золотника и посоли и съ тѣхъ реченныѣтъ парчета.