

Най послѣ земи 2 золот. дарчинъ, 2 золот. карам-  
филь, 2 золот. бадянъ и 2 золот. кышнець; та  
направи отъ всичко това еднаъ подварж и ѿ на-  
лей на говеждиятъ. Тури ѿ на хладно мѣсто и  
употрѣби ѿ не по-рано отъ слѣдъ единъ мѣсець.

### СОЛЕНІЕ НА ГОВЕЖДЫ ЯЗЫЦИ.

На единъ пудъ азыци земи три фунта соль и  
три золотника гыверджиле та ги смѣси, измый до-  
брѣ азыцытъ въ хладнаъ водаъ и ги натривай съ  
горнѣтъ смѣсь, а послѣ ги тури въ каче. Като  
ги оставишь да полежатъ въ сольтъ 12 дена о-  
плакни ги въ сжщыйтъ прѣсолъ, раскачи ги, про-  
вѣтрай ги и послѣ ги суши на дымъ шесть дена.

### ФРАНКОНСКА ПРѢСОЛИЦА.

Растопи въ водаъ соль колкото е възможно, и  
приложи тогазы и едно на десеть споредъ соль-  
тъ гыверджиле. Когато ся стопи гыверджилето,  
тури месото въ водаъ и вари го нѣколко часа  
врѣзь умѣренъ огонь, 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,

### Прѣсолица съ Бульонъ.

На три пуда говеждияъ ся употребява 10  
фунта соль и четвъртъ отъ фунтъ гыверджиле.  
Счукай гыверджилето и като го смѣсишь съ соль-