

тѣ, натривай съ тѣзи смѣсь говеждиятѣ, разне-  
тѣ на части. Чистото каче на дѣното посипи го  
най-прѣдъ съсь соль, тури тогазь единѣ редѣ го-  
веждиятѣ, и всякой редѣ посипвай съ ѣдро-счука-  
нѣ смѣсь отъ пилерь, иибирь, карамфиль, дарчинѣ,  
можжевеловы ягоды, дафиновы листа и дребно  
нарѣзано цвикло или морко. Като ся натура та-  
ка говеждото месо, да ся затисне добрѣ и да ся  
остави до сутринятѣ, тогазь да ся свари пакѣ  
отъ говеждо месо добрѣ бульонѣ и като исти-  
не да ся налѣе на прѣсолицятѣ въ качето, а по-  
слѣ да му ся тури едно тѣркало отгорѣ за да ся  
затисне добрѣ.

### Вестфалска омадена говеждина.

Избиратѣ най тѣстятѣ и меснатѣ говеждиятѣ  
и ѣх разсичатѣ и нарѣзватѣ на кѣсове тежки отъ  
5 до 8 фунта, а не повече. Всякой кѣсѣ натри-  
ватѣ съсь сухѣ, бѣлѣ, очистенѣ соль, размѣсе-  
нѣ съ малко гыверджиле. Слѣдѣ това въ продѣл-  
женіе на десетѣ дена, пастрятѣ говеждиятѣ въ  
хладенѣ зимникѣ (поницѣ, мазѣ) като ѣх посип-  
ватѣ пакѣ отъ врѣме на врѣме съ дребнѣ соль и  
гыверджиле, за да попиѣтъ добрѣ всичкитѣ кѣ-  
сове. За да не загуби вкусѣ говеждината, сѣ-  
ждатѣ влагѣтѣ която излиза отъ неѣх, или подла-  
гатѣ другѣ сѣждѣ да ся стича въ него прѣзѣ  
пробыто дѣно на сѣждѣтъ въ който е турено  
говеждото месо. Щомѣ ся обсолятѣ кѣсоветѣ до-