

еиѣсенѣ съ черъ пиперъ и карамфилъ, да натри-  
вашь съ рѣжжъ този съставъ както вътрѣшнѣ-тъ  
тъй и външнѣтъ часть на месото. Послѣ стегни  
месото съ тънки ѣкы врѣвчицы, като започнешь  
отъ дебелинѣтъ часть, и стягашь на горѣ яко вся-  
кой редъ по  $\frac{1}{4}$  отъ дюйма-тъ на далечь единъ  
отъ другий. Послѣ това тѣ трѣба да ся прибе-  
ржтъ и да ся окачатъ да висятъ на прохладно  
мѣсто.

### Американскы прѣсолицы.

1) Четыри фунта готварска соль, полвинъ  
фунтъ чистъ шекеръ, 4 лота гыверджиле и 17  
кружки (десета часть отъ ведрото) вода да ся  
свари наедно, и да ся прѣпѣня. Отъ тѣзи прѣ-  
солицѣ и най коравата говеждина става мека, и  
тъй обсоленото месо трае нѣколко мѣсецы безъ  
да ся развали. Но прѣди да ся налѣе на гове-  
ждицѣтъ, трѣба, особенно ако е въ горещо врѣ-  
ме, да ся ищѣди кръвѣтъ изъ месото и добръ  
да ся натрие въ него чукана соль, а послѣ да  
ся налѣе прѣсолтъ студень на говеждицѣтъ.  
Младото свинско месо отъ този разсолъ въ 4  
или 5 дена става твърдѣ меко; но старото и о-  
нова което ся приготвя на бутове, трѣба да ле-  
жи въ прѣсолтъ най малко поне двѣ недѣли.  
Този прѣсолъ може да ся употрѣби нѣколко мѣ-  
тя, като му ся по притурва по малко соль, та  
ся възварява и му ся сема пѣната.

2) Да ся възварятъ четири фунта готварска