

соль, половинъ фунтъ гыверджиле, отъ 4 до 8 фунта шекеръ или отъ шекеръ *патока* и половинъ ведро вода.

Този прѣсоль много е сгоденъ и за рыбж. Ако туришь рыба да полежи въ него до два мѣсеца, тя става много вкусна. Този прѣсоль го наливатъ на рыбаѣтъ, която трѣба да е наредена въ бѣчовкѣтъ по обыкновенныйтъ образъ, и посыпана съсъ соль между редоветъ.

3) Прѣсоль, отъ 4 лота гыверджиле, 1 фунтъ соль и 4 кружки вода възварены наедно, излива ся студенъ на месото, натрито съсъ соль и очистено отъ крѣвьтъ. Така направеното месо държи ся въ този прѣсоль много мѣсеци безъ да ся развали. Бутове назначены за сушеніе на дымъ трѣба да лежатъ въ тозъ прѣсоль не по малко отъ двѣ недѣли. Младо свинско месо като полежи въ него петъ дена става твърдѣ меко. Този прѣсоль както и другытъ, може да ся употрѣбыва нѣколко пѣтя, като му ся притурия по малко гыверджиле, та ся възварява и му ся снѣма пѣна-та.

4) 32 части готварска соль и 2 части гыверджиле, да ги счукашь на дребно и да ги смѣсишь добрѣ. Тази солена смѣсь става добра за месо и най вече при вторично соленіе. Ако ли ся употрѣби три части гыверджиле, то месото става много червено.

5) 32 части пережженна готварска соль, пол-