

кы, очистены отъ нерата и леко опърлены ся разрѣзвать на двѣ, послѣ ся снема кожата имъ съ ножъ, а месото, крылѣтъ и краката ся отдѣлятъ отъ коститѣ (освѣнь воденичката и дробовѣтъ и вжтрѣ въ тѣхъ): даже и жилытѣ прибаватъ на месото, тѣй щото птицытѣ да иматъ съвършено круглѣ видѣ; слѣдъ това солятъ гы и гы държатъ въ сольтѣ само за два дни, като гы прѣпосыпватъ съ дребно счуканы можжевеловы зърна, съ орѣхче (индостанъ джевици), каранфилъ и пиперь, и като гы наслагатъ едно врѣзь друго добръ настамены, обшиватъ гы съ дебело платно. Послѣ гы притиснуватъ подъ нѣщо, за да станжтъ по площены, и гы държатъ за нѣколко дена на дымъ отъ можжевѣльникъ или хврастїе. Послѣ гы скжтватъ на таквозь мѣсто, дѣто минува въздухъ; а когато ще ся употребятъ, распаратъ та гы изваждатъ, нарѣзвать гы на кжсове и гы готвятъ. Дребнитѣ птичета не носятъ повече отъ два три часа соленїе.

### Половинкы отъ гжскы сушены на дымъ

Едри паткы или гжскы, като ся отхранятъ колкото е възможно по-тлѣсто, заколи ощици и опърли гы, послѣ очисти гы и гы омый, разсѣчи гы на половины и гы натрий добръ съ соль; но въ сольтѣ на единъ фунтъ да туряшь по три золотника гыверджиле. Слѣдъ това тури гы въ единъ ссждъ и, като гы покрѣешь остави гы три