

За да се даде на кравіето масло по-добъръ вкусъ, земать на прахъ единъ часть шекеръ, половинъ часть гыверджиле и двѣ части обыкновеннѣ готварскѣ соль и както казахмы по-горѣ, на фунтъ масло да се тура по шесть золотника отъ тѣзи смѣсь, Шекерътъ който се подмѣся въ сольтъ дава на маслото пріятенъ вкусъ, а гыверджилето и сольта му доставятъ твърдость и трайность.

Кравіето масло може да се спази и безъ да се сола, само да се смѣси съ него едно количество хубавъ медъ, и то на фунтъ масло 7 золотника медъ. Това смѣшеніе има пріятенъ, сладчивъ вкусъ и може да се спази много години безъ да се развали. Нѣма никакво сумнѣніе, че тѣй приготвено масло може и да се пропраща на далечъ безъ да се развали.

Поврѣхнината на маслото се залива пакъ съ растопено масло; но за туй още по-хубаво е да се употребява растопенъ воскъ, който закрыва още по-надеждно всичкитѣ пуквѣтины на качето, и отъ горещинѣтъ се не разваля и не съобщава на маслото ни дѣхъ ни другъ нѣкой вкусъ.

### Блаженъ писметъ

Блаженъ писметъ се нарича чистъ хлѣбъ мѣсенъ съ единъ гѣстѣ чорбѣ отъ месо която се казва бульонъ, а приготвятъ се тѣ съсъ цѣль да се вмѣсти колкото повече е възможно питателно вещество въ възможенъ по-малко обіемъ и на е-