

дно съ това да ся придаде на туй печеніе свойство да ся слазва по много врѣме безъ да ся разваля. Този писметъ е прѣдначенъ за употребеніе въ продължителны морскы пѣтуванія, или за въ таквызъ мѣста, дѣто мѣчно ся добыватъ блажны нѣчта за ѣденіе, и за болны въ мѣста дѣто, по причинѣ на поститѣ, не ся намѣрва леко и здраво ѣденіе.

Зематъ много прѣсно и хубаво месо та го варятъ въ водѣ толкозъ добрѣ, щото да ся извлекѣтъ изъ него всичкытѣ питателны частицы и да ся отдѣлятъ отъ коститѣ и отъ жилистытѣ мѣста. Чорбата или булонътъ който ще ся извади отъ това вареніе на месото направятъ іж да стане още погѣста чрѣзъ испаряваніе, слѣдъ което смѣсватъ іж хубаво съ чисто прѣсѣяно брашно, омѣсватъ тѣстото добрѣ, разрѣзватъ го на формы за писметъ, каквыто вече искашь, сушатъ го и пекѣтъ го въ пещъ на умѣренъ жаръ. И тѣй ставатъ свѣршенно сухи и прѣхкы писметы. Въ Америкѣ гы правятъ днесъ много тѣнки и до бескрайно различни формы, и гы употребяватъ не само съсъ супѣ, но и попарены съ разны зарзаваты. Добрѣ направены, тѣ могатъ да трайкѣтъ доволно дълго врѣме и не изгубатъ вкусѣтъ си никакѣ.

Хрень и горчица.

Въ настѣрганый хрѣнь добро е да туришь по-