

напрѣдъ малко шекеръ и послѣ оцетътъ посолень. Колкото за горчицѣтъ за да трае на мустардж има разны способы.

1) Полвинъ фунтъ сухъ прахъ отъ горчицѣ или тѣй наричано горчично (синапово) брашно смѣсятъ го малко по малко съ единъ бутылкѣ бѣло вино, и съ малко счуканъ карамфилъ. Като възварятъ смѣшеніето на малкъ огнь, притурятъ му малко шекеръ и соль, разбъркватъ смѣшеніето и го пакарватъ да възври още веднѣжъ.

1) Полвинъ фунтъ дребно горчично брашно смѣсватъ го въ гърне съ единъ бутылкѣ възврѣиъ оцетъ отъ вино и го размѣсватъ съ дървенъ мутковкѣ до тогазъ, додѣ исчезнатъ комкытъ. Слѣдъ това притурятъ малко студень оцетъ, и оставятъ смѣшеніето за единъ ноцъ да стои на топло мѣсто. На другийтъ день притурятъ връзъ това полвинъ фунтъ, дребень шекеръ, единъ золотникъ дарчинъ, полвинъ золотникъ карамфилъ, полвинъ золотникъ пиперъ, и 6 золот. соль, разварены въ единъ бутылкѣ лютъ оцетъ. Като размѣсятъ всичко това добръ-добръ, натурватъ смѣшеніето въ сѣдове, затулватъ ги добръ.

ЛЕНОРМАНОВСКА ГОРЧИЦА.

На три фунта дребна горчица зематъ по три золотника прѣсна миродіѣ (майданосъ), естрагонъ, чесновъ лукъ и 12 насѣчени солены сърдѣлы. Всичко туй го разбъркватъ и го растриватъ до-