

повтарятъ туй натриваніе съсъ соль четыри пѣтя по величѣ на недѣлѣтъ. За всякы 15 фунта месо, зематъ по единъ фунтъ соль и съразмѣрно-то ней количество гыверджиле. Слѣдъ това поси-пватъ месото съ трицы, за да обсушатъ всичкѣтъ влагѣ, и го окачатъ въ готварницѣтъ или въ топѣлъ зимникъ да съхне. Слѣдъ единъ мѣсецъ то може да ся употрѣбѣва като просолена гове-ждина. Тѣй обсолено месо трае доволно безъ да ся развали, но само по некога поплѣскава.

Хамбургска прѣсолица.

1) Земи задни бедра отъ шесть годишны до-брѣ хранены юнцы и като извадишь кокалытъ изрѣжи тѣстото отъ срѣдѣтъ на бедрата, а по другытъ мѣста да си остане. Колкото по-едри бѣдѣтъ частитъ или кѣсоветъ на месото, тол-козъ по-надалечъ ще ся спази да трае. За соле-ніе трѣба да бѣде приготвена смѣсь отъ най-хубавѣ, сухѣ дребнѣ готварскѣ соль съ гывер-джиле, като ся туря на всякы четыри щепи соль по единъ лотъ селитрѣ съ тѣзи смѣсь натриватъ говеждинѣтъ, по всичкытъ мѣста до тогазъ, до когато сольта отгорѣ на месото земе да остава суха. Посоленото месо го турятъ въ бѣчѣвки ка-кто могатъ по-притиснѣто, като натурятъ по-на-прѣдъ по дѣното до 30 карамфиловы коренчета, нѣколко дафиновы листа и трѣвѣ отъ градинскы рожмаринѣ. На всякой новъ редъ отъ натурено