

ДЪЛЪ IV.

— 0 —

Събранъ отъ Д. Констадинова.

Увардваніе на месо-то

Пръво трѣба да насолнишь месо-то кое-то искашь да завардишь; послѣ го тури четиридесетъ и осемъ часове да стои въ малко солена вода, че го очисти съ едно платно. Земи 156 драма сажди огъ единъ кумияъ гдѣ то ся е горило само дръва; положи послѣ тѣ сажди въ единъ сждъ четири литри вода; остави тѣ сажди да стоятъ двадесетъ и четири часа за да ся стопягъ, но не да бравяй да побутвашъ по нѣкой пжтъ сждъ-тъ. Земи единъ други съсудъ че излей тая черна вода въ тойзи съсудъ за да ся разбърка, кое-то ще го направишь нѣколко пжти; гуди тогава месото въ оная вода че го остави да кипи половина часъ. Като го извадишь, тури го на вѣтръ за да изсхне, че можешъ да го дръжишь, ако обичешъ, много недѣли, безъ да изгуби нешто огъ слачи-на-та си, вкусьтъ си, лезетятъ си.

Оная вода коя-то спомѣнахъ по горѣ става за едно парче месо волско 780 драма или 624 драма телешко или овчо месо.

Нъ не с тига да знайме да увардямъ само мѣсо; трѣба да помислиме малко и за млѣкото кое-то ся прибыва толко скоро (хъ сно) кога е време-то горѣщо.