

ДѢЛЪ IV.

— 0 —

Събранъ отъ Д. Констандинова.

Увардваніе на месо-то

Прѣво трѣба да
вардишъ; послѣ го
въ малко солена во
драма сажди отъ ед
потожи послѣ тѣ с
остави тѣ сажди
за да ся стопятъ,
нѣтъ сждѣ-тъ. Зе
на вода въ тойзи
направишъ нѣколко
остави да кѣсни половина часъ. Като го извадишъ, тури го
на вѣтръ за да изсхне, че можешъ да го дръжишъ, ако
обичешъ, много недѣли, безъ да изгуби нешто отъ слачи-
ла-та си, вкусътъ си, лезетятъ си.

Опая вода која-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 увардями само мѣсо, трѣба да помислиме малко и за млѣкото кое-то ся прибыва толко скоро (лѣсно) кога е време-то горѣщо.