

Способъ за омьгчяваніе мяса,

Прѣсно-то мясо всякога е твърдо; за да поомьгкне трѣбува да ся остави да прѣсѣди два или три дня на послѣ да ся готви. Или прѣди да ся готви прѣсно мясо трѣбува да ся сбїе и стлѣче добрѣ съ дрьво, или да ся остави на комина да прѣсѣди на топло еднж ноцѣ.

Мясо отъ дивечь е много кораво, за да ся направи крѣхко трѣбува да ся натопи въ оцетъ и да ся остави да прѣсѣди у него еднж ноцѣ, па тогава да ся измые съ студенж водж и да ся готви.

За да ся омьгчатъ сушени волскы и биволскы языци, трѣбува да ся натопятъ у оцетъ размѣсенъ съ водж, коя-то е възварена съ нѣколко зрьна черенъ пиперъ и двѣ три главы кромидъ. Като прѣсѣдять языци-ти натопени въ тѣж размѣсенж мокротж три дня изваждать гы та гы на лѣзвать на рѣженъ и гы испичать; откакъ ся испекжть турять гы да изстынжть и послѣ си рѣжжть та яджть.

Солило за сухы мяса.

На 1000 драмъ соль ако ся притурять 15 драмъ нитръ (гюверджеле) и 15 драмъ захаръ става едно много харно солило за мяса.

Проси мумарда.

Земѣте 1 окж хардалъ та го натопѣте у 1 окж бѣль ягкѣ оцетъ и го дрьжте така осьмь дни, като го клатите всякой день по два нѣти и присыпвайте по малко оцетъ каквото зрьна-та на хардала да бжджть все мокры. Послѣ смачкайте гы или гы смелѣте, па гы разквасѣте съ оцетъ и изсыпѣте кашж-тж въ гърнета.

Способъ за да ся очисти маслинено масло за гореніе.

На 1000 драмъ масло турять 6 драма синпурнж кыслотж (зачіж) па клатять смѣшеніе-то до 3 чяса. Послѣ зимать 6 драма гнилж и 7 драма негасенъ варъ па турять всичко-то смѣшеніе у единъ котелъ, въ кой-то сыпвать 1000 др. водж и го оставять да ври около три чяса като го брькать. Послѣ го оставять да изстыне и откакъ ся утан отливать масло-то, кое-то излиза съврѣшено чисто.