

пашкѹлаъ въ левата си рѣжж на дѣжчѣ и навира на ножчето врѣха въ средата на пашкѹлаъ, и го искарѹва на гора презѣ врѣхатѣ; послѣ изважда отѣ пашкѹлаъ какарнитѣ и кожата съ главата на червѣа и ако има нещо зачернено и го остава, послѣ зема и дрѹги пашкѹлаъ, и като го очисти като первѣа, навира го и въ дрѹгѣа пашкѹлаъ, като напрасникѣ (юсюкѣ), и продължава това очистюване и навыране, додѣ пашкѹлантѣ станатѣ като сѣрце или три юше-лѣа мѹска (т. е. 20 или 30 наврѣти пашкѹлан) а послѣ са продължава чистинето и пашкѹлантѣ са праватѣ на такива мѹски доде са свършатѣ пашкѹлантѣ (разането и чистинето имѣ чака са добро съ сажнѣи време), тогава презѣ денѣатѣ са тѹргатѣ пашкѹлантѣ въ нѣкой отѹкѣ или качѣ, и са вазвара толкова вода, колкото да покрѣе реченнитѣ пашкѹлан, и са излива на пашкѹлантѣ, и като са притиснатѣ съ нещо да не пѣватѣ излива са вретѣа вода отѣ гора имѣ и са оставатѣ да принѣцѣватѣ въ тѣа вода. Оѹтринната са вадатѣ по малко са истискѹватѣ доврѣ и са тѹргатѣ въ корито; промыватѣ са съ една или двѣ води, и пакѣ са истискѹватѣ доврѣ, и са тѹргатѣ въ дрѹго корито, послѣ ако има ракѣанѣ казанѣ, или голѣмѣ бакѣрѣ тѹрга са оганѣ отѣ долѣ мѹ, и са налива до половината съ вода додѣ да са нагрѣй водата нагрѣзѹва са на 11 оки вода, сто драма сапѹнѣ и са пѣска въ бакѣра, и са растрѣва съ метли-