

Оцетъ на прахъ.

Земи счуканъ на прахъ кремо-тартаръ, облей го съ лють оцетъ и го изсуши въ пещь, послѣ пакъ го залей и пакъ го изсуши четири-петъ пѣтя, и скрий най-послѣ прахътъ въ нѣкакво стъкло. Като искашь оцетъ, тури една мѣрж отъ тозь прахъ и 6 мѣры водж или бѣло вино и за 5 минути ще имашъ най-хубавъ оцетъ.

Солены Краставицы и Чушки.

Соленытъ краставицы можтъ да служатъ не по-малко отъ разсолтъ (армеѣжж) и пиперницж-тъ като хранж за зимно врѣме на спистовнытъ и сиромашки домове, както и за хубавж зимнж салатж за чревоугодницытъ, при това тѣ непаджтъ и скжпо, стѣга само да ся направятъ както трѣба за да траѣжтъ. Много и разны спосо-бы има въ соленіето на краставицытъ, но най-лесныйтъ и доста хубавыйтъ е слѣдующійтъ:

Най напрѣдъ земли та омый краставицытъ добрѣ съ сладж водж, и като постоятъ малко прѣди да изсъхнжтъ посоли ги съ соль малко и остави ги така да постоятъ до 12 часа, слѣдъ това омый ги пакъ (по-сиромашки и безъ това соленіе бѣва само съ омываніето). Между това земли та надроби вишневи и джбовы листове, приготви още и нѣкои душисты травы а най-вече копаръ и манотъръ, майданосъ и малко джоджанъ (гюзюмъ), приготви качето или какъвто ссждъ.