

Спазваніе на пѣпеши.

Земать отъ зимныѣ пѣпеши таквызъ които не сѣ дозрѣлы, но да не ся и поврѣдены или натѣртены, отривать гы прѣдпазливо съ чистѣмъ кѣрпѣмъ и гы турять за день за два на сухо мѣсто. Между това просѣивать дребень пепель, насипвать го въ сухѣмъ бѣчвѣмъ или кацѣмъ и турять вътрѣ пѣпешитѣ, като ^ѣзакрывать всякой единѣмъ доборѣмъ съ пепель. Като напѣлнватъ бѣчвѣмъ или кацѣмъ закрывать ѣмъ и ѣмъ турять на ^ѣсухо мѣсто и дѣто да не замрѣзне.

Спазваніе на разны меса.

За да ся спазять разны мѣса прѣсны и сочны за много врѣме спомата най-много обвиваніе-то имъ въ платна нақвасены въ лють оцеть, прокыснѣтъ съ пеперь на едро счуканѣмъ и послѣ да ся закача въ зимникѣмъ на сухо мѣсто и тѣмъ ка-то да не ^ѣся опира о стѣнѣмъ. Платното трѣба всякой день да ся снемва, да ся оплакнува, да ся изсушава и, пакѣмъ като ся намокри съ оцеть, да ся обвива месото съ него.

За да ся прѣдупазва мѣсото отъ буболечкы, каквото мухы и другы, отрупвать го извътрѣмъ съ кропивѣмъ, дѣто пари и послѣ го обвивать съ платно, и го попрѣскавать извънѣмъ съ хлѣбно вино или съ водѣмъ отъ матичинѣмъ.

Другы, като обвивѣтъ месото съ копривѣмъ и