

тѣба да ся нарѣже на кѣсове най голѣмы отъ 300 драмы до единѣ окѣ, а не повече; кѣсоветѣ гы турятъ въ прѣстенѣ (глинянѣ) или дървенѣ сѣждѣ, поесыпватъ гы излечка съсъ соль и послѣ съ вѣглищенѣ прахъ колкото единѣ прѣстѣ или два на дебело. Прѣди употребеніето на така спазенното месо тѣба да ся омые добрѣ отъ вѣглищата. Тѣи спазено месо бива толкозь прѣнено, като да е вчера заклано. — Знаино е че посоляваніето прави месото да трае, но отъ сольтѣ то добыва соленѣ вкусѣ, за това нѣкои съвѣтуватъ вмѣсто съсъ соль да ся натрива месото по-добрѣ съсъ шекерѣ.

За поправяніе на месо

Месо което е зело да ся разваля може да ся поправи ако бы като го туришь да го варишь, да пуснишь въ водѣтѣ нѣколко распалены вѣглени, или ако, прѣди да го туришь да го варишь, го накиснишь въ водѣ съ нѣколко шепы чуканы вѣглища и послѣ го измишь добрѣ.

Спазваніе на месо чрѣзь вѣглища.

Като очистишь отъ пепельтѣ вѣглищата счукай гы на ѣдрѣ прахѣ, който измый съ водѣ и го изсуши. Месо което искатъ да го спазятъ посрѣдствомъ вѣглищата, по-напрѣдъ го отриватъ извѣнѣ на сухо, а послѣ го обсыпватъ отъ всякѣ странѣ съ чуканы вѣглища, обвиватъ го твърдѣ яко съ чистѣ памукъ, обврѣзватъ го съ връв-