

2) На едно ведро чистя водж земи 12 фунта чистя соль, 6 фунта чернж соль, 1 фунтж и половинж гыверджиле и 12 фунта патокж. Възвари всичкото на едно, остави го да истине, по-послв излѣй прѣсолтъ върьзъ бутуетѣ. За да дадеш на буттъ въкусъ като на дымъ сушенъ, безъ да го сушишъ на дымъ, трѣба да възваришъ въ два штофа водж не много жидкж смолж, като ѣж разбърквашъ добрѣ и като истине да ѣж налѣешъ неѣж въ прѣсолтъ. Това количество прѣсолъ е доста за дванадесетъ бута, отъ които всякой да не е по-голѣмъ отъ 25 фунта. Тѣ трѣба да лежатъ въ прѣсолтъ отъ три до четири недѣли, слѣдъ което да ся избършатъ до сухо, да ся обшѣжтъ въ дебело платно и да ся закачатъ въ сухъ зимникъ на сушило или въ кылертъ.

3) Отъ свининж, която е назначена за соленіе, да ся отрѣжатъ всичкы празны части, за да ся употребяватъ прѣсни, а тлъститѣ части да ся разрѣжатъ на голѣмы кжсове (парчета) отъ два до петъ фунта всякой. Качето, въ което ще ся соли, трѣба да има затулка (капакъ); то трѣба да ся омые добрѣ, да ся остърже и да ся избърши до сухо прѣди да ся употреби. На дъното на качето да ся насипе соль и послѣ да ся тури единъ редъ месо, колкото е възможно постиснато, и да ся посипе съсъ соль, гыверджиле и пеперь, и тѣй да продължава да туря редъ кжсове и да посыпва съ соль между редуетѣ.