

брѣ, турятъ гы въ торбичкы, съшиты отъ книги (хартин) безъ колѣ, като гы посыпватъ изоколо съ трицы отъ пшеницѣ или съ мекынѣ (древнѣ плѣвѣ), за това, щото во врѣме на пушеніето да не ся осядатъ сажды и пушкѣ, на месото. Тѣй завързанытѣ кѣсове ся окачатъ на куминѣтъ, дѣто ще ся пушатъ по високо отъ огньтъ щото дымѣтъ да истива прѣди да иде до тѣхъ. Пушеніето ся продължава деня и пощѣ въ теченіе на 4 или 6 недѣли, а слѣдъ свършваніето на туй врѣме снематъ обвивкѣтъ отъ кѣсоветѣ, окачатъ гы за нѣколко дена на хладно мѣсто дѣто вѣтрѣтъ проминува и слѣдъ това вече гы турятъ въ бѣчевкы.

Изобщо при сушеніето на дымъ каквото и да е месо, трѣба да ся соли тозъ часъ слѣдъ закачаніето, прѣди да е изстѣгнало месото съвсѣмъ, и то тѣй щото солѣта да прониква вѣтрѣ въ кѣсове-тѣ.

Приготвяніе на Русскы окачены говежды бутове.

Земи заднѣтъ четвъртинѣ на добръ ухранено говедо и като изрѣжешъ костьтъ, да туришь месото, разрѣзано прѣзъ срѣдъ, въ чистѣ, твърдѣ соленѣ водѣ и да го възваришь като ся тури въ врѣлецѣтъ и малко шекеръ. Послѣ това ще извадишь месото, ще го окачишь, за да ся истече прѣсолѣтъ, и като приготвишь малко солъ