

нѣщо вино отъ гроздіе, тминъ, пиперь, дафинови листове, можжевеловы зърна и анисъ. Като възварятъ тѣзи смѣсь, оставятъ ѿ да истине, а слѣдъ това като ѿ оцѣдятъ отъ талогътъ, наливатъ ѿ връзъ изваденытъ отъ притискътъ и натурены-тѣ въ каче бутове, тѣй що тѣ да бждѣтъ съвршено покрити отъ този прѣсолъ, въ който гы и оставятъ за двѣ три недѣли.

Слѣдъ като ся измине този срокъ извиждатъ гы отъ прѣсолътъ и гы раскachatъ да ѿсъхнѣтъ: а когато изсъхнѣтъ съвршено, прѣнасятъ гы въ обыкновенното мѣсто за сушеніе на дымъ, или гы сушатъ надъ пушакъ отъ зелени върхари на можжевелиникъ и другы ароматны трѣвы, като повтарятъ този пріемъ нѣколко пѣтя, додѣто изсъхнѣтъ надъ дымътъ както трѣба. Слѣдъ това гы нахранятъ съ гѣсты виняны дрожжи (тригья) и като гы просушатъ, турятъ гы за спазваніе въ пепель или въ сухо сѣно,

2) Прѣсолътъ за бутоветъ може да ся приготви и по другы начинъ, а именно: да смѣсишь четири фунта готварскѣ соль съ единъ фунтъ дребень шекеръ и ноловинъ фунтъ гыверджеле, на тѣзи смѣсь наливатъ толкозъ водѣ, колкото трѣба да ся растопи добръ. Слѣдъ това земи седмъ золотника на едро нарѣзанъ червень пиперь отъ сухы чушкы и толкозъ *ирный корень* та гы зашій въ единъ платнянъ торбичкѣ и ѿ тури въ горнѣтъ смѣсь на прѣсолътъ и го тури да ври