

около половинъ часъ. Най послѣ, като оставишь прѣсолтъ да изстине, оцѣди го отъ талогтъ и го излѣй на бутуетъ, като пазишь при това горѣописаннытъ прѣдосторожности.

Твърдѣ е полезно прѣди това бутуетъ, когато да ся турять въ прѣсолтъ, да ги оставишь да кыснѣтъ день или два въ твърдѣ студенѣ водѣ и ако е възможно да ги държишь на ледъ; отъ това тѣ добывать по-добрь вкусъ и месото имъ бива помeko.

3) Като нарѣжишь на плоскаты кѣсове заднытъ части отъ свинѣхъ, измый ги въ студенѣ водѣ, земи тогазь на пудъ свинско месо по 3 фунта соль и по 3 золот. гыверджиле, смѣси гыверджилето съсь сольтъ, натрий съ тѣхъ всякой бутъ и ги тури въ каче да стоятъ шесть дена. Слѣдъ туй врѣме натрий ги вторый пѣтъ и остави ги да лежатъ още шесть дена слѣдъ това тури на всяко ведро отвариѣ водѣ по три фунта соль, възвари водѣтъ, изстуди ѣхъ и залей съ неѣхъ свинското месо да стои дванадесетъ дена, като прѣвърлышь всякой день отгорни-тъ кѣсове отдолу, а отдолнитъ отгорѣ. Послѣ омый ги пакъ въ сѣщый-тъ прѣсоль и окачи ги за еднѣ недѣльѣ на вѣтрѣ на студено мѣсто, а като ся провѣтрять суши ги на дымъ 12 дена.

4) Като ся отрѣжатъ бутуетъ, да ся очистятъ добрънце, да ся измыйтъ съ водѣ и да ся турять въ каче. Между това разстопятъ въ едно