

ведро връжъ водъ (съразмърность за 4 бута) 8 фунта готварскъ соль и една лъжицъ литровано (прѣчистено) гыверджиле, и слѣдъ изстиваніето имъ да ся излѣйтъ на бутуетъ, като ся прибавя по една лъжичкъ простъ и Англійскій пиперъ, двадесеть дафиновы листовце, една лъжичкъ кориандръ и полвинъ лъжичкъ звѣздиствъ анисъ. Когато прѣсолицата дойде да закрене бутуетъ, да ся затули качето отгоръ и да ся затисне, и ако е лѣтъ да ся тури на ледъ, а зимъ да ся тури въ зимникъ и да стои 6 недѣли. — Слѣдъ изминуваніето на този срокъ да ся извадятъ бутуетъ отъ прѣсолицятъ и да ся окачатъ за два дни на сѣнкъ да провѣтратъ; а послѣ, като ся обшіятъ съ хартиѣ да ся окачатъ на дымникътъ.

5) На единъ пудъ свининъ земи 6 фунта соль, 6 золотника гыверджиле и 12 золотника шекеръ. Направи отъ тѣзи смѣсъ прѣсолицъ и налей ѣ на свининтъ. Когато тя ся просоли, извади ѣ изъ прѣсолицятъ, тури ѣ въ качето и ѣ прѣсипи съ трицы. Слѣдъ това като ѣ сушишь на дымникътъ пастри ѣ въ трицы.

Какъ ся приготвятъ бутове по вестфалскій манеръ.

1) Обмый бутуетъ съ очистено хлѣбно вино, обсыни ги отъ всякъ странъ съ прахъ, съ ставенъ отъ единъ фунтъ промытъ соль, 20 зо