

лотника гыверджиле, 10 золот. пиперь, 5 золот. карамфиль и 5 золот. сандалъ. Слѣдъ това тури ги въ чисто каче, посыпвай ги съ този прахъ като имъ притурашь дафиновы листове и надробены чесновы главы; покрый ги тогазъ съ дебелоплатно и ги остави за цѣль мѣсець въ зимникъкъ. Слѣдъ като ся измине това врѣме, прѣмый бутуетъ и ги прѣмѣсти въ други бѣчовкы, които ся допълнятъ съ тригыѣкъ отъ вино. Слѣдъ 15 дни извади ги изъ бѣчовкытъ, истрый ги добръ до-сухо, обвий ги въ халваджійскъ хартиѣкъ и ги окачи на дымникътъ, дѣто ще ся пушять по толкозъ високо, щото дымътъ да стига до тѣхъ не горѣщъ. Туй пушеніе ся продължава отъ 4 до 6 недѣли. на споредъ голѣминятъ на бутуетъ. Слѣдъ това земи еднакъ отъ еднакъ странъ издѣненя бѣчевкъ, забій отвѣтрѣ на здравето дѣно гвозди, та закачи бутуетъ, захлупи ѣкъ тогазъ откъмъ издѣненятъ странъ, но да бжде подигнѣта малко отъ землятъ на подложкы, тури тогазъ малко огнь отдолу та гори на него можжевелникъ или можжевеловы зърна. Като потворишь таквозъ окадеваніе петъ или шесть пѣтя, земи тогазъ бутуетъ та ги зарови въ просѣянъ пепель, въ който ги и дрѣжъ до употребеніе.

2) Бутуетъ ги тури единъ връзъ други въ дълбокы чебѣри или качега, като ги прикръешъ съсь соль, гыверджеле и съ не много дафиновы листове, и ги остави тѣй за четыри или петъ