

тѣхъ всичкѣхъ соль и гы тури на въздухъ за два дни. На третій день помажи гы съ кравіе масло и гы окачи на дымъ да седятъ еднѣ недѣльѣ. Слѣдъ това сними гы пакъ и намажи гы съ смѣсь отъ кравіе масло и оцеть, и скѣтай гы; такызызъ бутове не ся боятъ ни отъ червеи, ни отъ никаквы буболечкы.

Французскій способъ за приготвяніе на сланина.

Земи прѣсенъ свинскій хубавъ бутъ, натрый го добръ отъ всякъ странѣ съ изсушенѣмъ и стритѣмъ на прахъ соль и го тури въ еднѣ турбѣ; между това ископай въ зимникѣтъ еднѣ трапѣ дълбокѣ до еднѣ лакѣтъ и като постелишь отдолу сламѣ, тури на сламѣхъ турбичкѣхъ съ бутѣтъ и засипи трапѣтъ пакъ съсъ прѣсть. Слѣдъ еднѣ недѣльѣ извади бутѣтъ и като очистишь полуразстопеннѣхъ соль, натрый го изново съ сухѣмъ и дребнѣмъ соль, и пакъ го тури въ трапѣтъ, и тѣй слѣдувай да го вадишь и натривашъ съ соль и пакъ да го заравяшь въ продълженіе на еднѣ мѣсець, но да ся не минува испомежду повече отъ недѣльѣ. Слѣдъ изминуваніето на мѣсець, извади бутѣтъ отъ трапѣтъ и го тури на скенджѣхъ (притисни го съ нѣщо) да сѣди еднѣ день, но да не бѣде много притиснѣтъ, за да не му ся исцѣди всичкыйтъ сокъ. Подирѣ омый бутѣтъ и като го обвянешъ въ сѣно, изсуши го до-