

брѣ; а испослѣ окачи го за нѣколко дена на дымникътъ за да ся окади.

Маницка Сланина.

Кыснатъ бутоветъ въ водѣ цѣлы деніе и слѣдъ това като источатъ водѣтъ, поливатъ ги съ прѣсолицѣ направенѣ отъ растопенѣ въ достаточное количество водѣ $\frac{2}{3}$ фунта и половинѣ соль $\frac{3}{4}$ отъ фунта дребенъ шекеръ, 32 золотника гыверджиле и петъ золотника аиръ (*asopus catamus*) (последнето го турятъ въ прѣсолицѣтъ, обвито въ тънкѣ кърпѣ,) и ги оставятъ да кыснатъ въ тѣзи прѣсолицѣ три недѣли. Слѣдъ като ги извадятъ отъ прѣсолицѣтъ бутоветъ сушатъ ги на дымъ общо тѣй, както и вестфалскытъ.

Соление и пушеніе на свинско месо.

1) свари на лекъ огонь прѣсолицѣ, като туряшь на едно ведро чистѣ водѣ 6 фунта готварскѣ соль, 1 фунтъ счуканъ шекеръ и 6 лота гыверджиле; когато варишь прѣсолицѣтъ да ѣ прѣопъяшь, и като изстине, студенѣ да ѣ излѣешъ на месото, тѣй-що то прѣсолицата да го покрые съвършенно, Нѣкои кясове отъ свинското месо ся просоляватъ въ продълженіе на 4 или 5 дена, но за бутоветъ, и особено ако сѣ голѣмы, трѣба да кыснатъ отъ 2 до 3 недѣли. Прѣди да ся тури месото въ прѣсолицѣтъ трѣба да му ся ищѣди всичкѣтъ крѣвь до чисто, да ся измые добрѣ и да ся отрие.