

пакъ който натиснуватъ връзъ месото добръ съ камъниѣ. Месо-то трѣба да лежи въ достаточнѣя врсѣсолицѣ три или четири недѣли и слѣдъ това го окачатъ на дымъ. — За да бждѣтъ буговетъ сочны, вкусны и да иматъ добръ цвѣтъ, трѣба щомъ ся извадятъ изъ разсолтъ прѣди да ся окачатъ на окадяваніе да ся нажулатъ добръ съ трицы.

Нѣкои иматъ обычай та кога ще окачатъ свинското месо на дымтъ да ся кади прорѣзватъ кожтъ на двѣ мѣста, но това не е хубаво.

Трѣба още да ся варди и това да ся непронизва месото съ връвь и да ся окача за пейъ, защото твърдѣ е възможно връвьта да прѣгори и да падне месото.

Свинскытъ языци ако не ся насѣкѣтъ да ся турятъ въ паденицытѣ, могатъ и тѣ да ся турятъ въ врсѣсолицѣ и да ся сушатъ.

Салото го нарѣзватъ на кжсчета и го прѣтопяватъ съ ябълкы и лукъ като му турятъ малко карамфилъ и соль. Като ся отдѣли мастытъ, снематъ ѣхъ съ лѣжицѣ и прѣзъ сито изливатъ ѣхъ въ каменнъ нѣкой ссѣдъ, и като истинѣ масыта затулятъ ѣхъ добръ. По тозъ начинъ тя ся спазва за много врѣме и ся употрѣбѣва, за разны гозбы. Ако нѣма такъвъ каменнъ ссѣдъ става и въ гърне, но добръ е да ся испаря по-напрѣдъ съ оцетъ.

Мало-Русскѣ сланинѣ.

Като отдѣлятъ тлѣстото на едно съ кожтъ