

и го нарѣжатъ на парчета, натриватъ го съ съ соль, като турятъ на всякъ петь фунта соль по 7 или 8 золотника гыверджиле; послѣ натурятъ парчетата въ каче, като гы посыпватъ съ останялжтъ отъ натриваніето соль, турятъ връзь тѣхъ една дѣскж и затиснуватъ съ единъ голѣмъ камкъ, а че турятъ качето на студено мѣсто. Подиръ единъ мѣсець изваждатъ парчетата отъ качето, натурватъ гы въ чистъ мѣхъ (тулумъ) или въ дебелъ платнянъ турбж и гы окачатъ да ся провѣтреватъ. — Ще каже, че мало-Русситѣ правятъ сланинжтъ си както по насъ, съ тѣзи само разницж че въ солението смѣсятъ и гыверджиле и слѣдъ мѣсець ѣж изваждатъ отъ качето. — Хубавата и съвершенно готовата сланина стои ужљтна и има единъ пріятенъ джхъ.

Сырѣ отъ месо.

Щомъ заколятъ свиніжтъ и ѣж очистятъ, зематъ главжтъ на едно съ тљстото отъ вратѣтъ ѣ и петь фунта обсолено говеждо или свинско месо или свининж, та го турятъ въ котель, заливатъ го и го варятъ силно, додѣ вече земе месото да ся дѣли свободно отъ коститѣ. Тогазь го изваждатъ и, като го оставятъ да истине добрѣ, надробяватъ го на дребно, или го накжсватъ на тѣнки жычки споредъ както ся кжса на възъ една странж. Зематъ тогазь двѣ шепы соль, по една шепж маіоранъ и ружмаринъ, малко пиперь червонъ или черъ и е-