

динъ лотъ карамфилъ, всичко добръ счукано и прѣсѣяно, и всичко това го смѣсятъ и го объркватъ добръ съ месото. Слѣдъ това зематъ желудокътъ (патето) на истѣтъжъ закланъ свиинъ, очистенъ и измытъ добръ и, като го напълнятъ съ горниѣтъжъ смѣсъ, зашиватъ го добръ, турятъ го тогазь пакъ въ единъ котелъ или тенджеръ съ водъ, та го възваряватъ изново; но вардятъ да ся непукне желудкътъ, защото тогазь сыртъ разваля вкустъ си и не трае. Като извадятъ така възвареныйтъ пълень желудкъ, притиснуватъ го подъ нѣщо, което да не е толкозь много тежко, но на всякой четвъртъ отъ часъ все прибавятъ по толкозь тежестъ, тѣй що отъ десетина окы тежестъ извай-наурѣдъ да стигне до стотинъ най-послѣ; но все пакъ съ приварданіе да ся не пукне и смаже съвсѣмъ сыртъ, а само да ся поплоче. Подиръ два дни сыртъ бива готовъ за употребеніе, а спазванъ може да трае и една година безъ да ся развали.

Вяленіе на месо.

Месо очистено отъ всичкытъ кости, трѣба да ся нарѣже на късчета които да тежатъ по нѣколко фунта и да ся тури на сушилниѣтъжъ, която трѣба да е 8 фута дълга, 4 фута широка и 5 фута и половина висока. Посрѣдствомъ на топлеваніето на собѣтъжъ направенъ въ сушилниѣтъжъ да ся докара температурата до 55 градуса на