

ва земи 12 фунта свинско сало, нарѣзано испо-
напрѣдъ на дребнины кж.сченца, 1 фунтъ соль $1\frac{1}{2}$
золотникъ гыверджиле, 5 золотника ъдро счуканъ
пиперь, 3 золотника карамфилъ, натурай всичко
това въ корытото при надробеното месо. Земи
тогазъ единъ *штофъ* водж надроби надъ неѣж
много ситно единъ главж червенъ лукъ и остави
така воджтж да постои съ лукътъ до единъ че-
тверть и послѣ излѣй воджтж съ лукътъ връзъ
месото и тогазъ земи та съ ржцъ омачкай и о-
мѣси добрѣ, като тѣсто, всичкжтж тѣзи смѣсь,
додѣто ся размѣси всичко хубавѣ. Слѣдъ това
занесъ корытото съ омѣсеното месо на прохлад-
но место и го остави тѣй да сѣди единъ день.
Съ туй вещество натѣпкуватъ колкото по добрѣ
и равномѣрно приготвени-тѣ черва, завръзватъ
гы, сушатъ гы, и въ съхнжтѣето пѣрвый и вто-
рый день гы и растакатъ вечеръ съ единъ облж
кжсж точилкж за да ся пощощватъ малко и да
ся исплва за да не остава праздно мѣсто въ
червата.

Месна наденица (кървавицж).

Нарѣзватъ черныйтъ дробъ на свинѣж-тж и
бѣлыйтъ, сърдцето, бжбрецйтъ, языкътъ и малко
тлѣсто месо отъ кждѣ шѣжтж дѣто е заклана,
всичко туй надробаватъ, турятъ му и малко ху-
баво сало, подправитъ го съсъ соль, пиперь, ка-
рамфилъ, маіоранъ, босилякъ, а нѣкои турятъ и