

малко чесновъ лукъ, и като напълнятъ червата съ туй смѣшеніе, възваряватъ ги и ги ядтъ, защото нѣ трай за много.

Сборни наденицы.

Земи по 4 фунта говеждо и свинско месо надроби го на дребно, притури му 27 золотника соль, 8 золотника ъдро счуканъ пиперь, малко тминъ (кыміонъ?) и лимоновъ корж и два фунта сдробено на дребно сало и напълни червата.

Италиенскы наденицы.

Сдроби на дребно 3 фунта говеждо месо 5 фунта свинско месо, 2 фунта сланина сало, притури 6 золотника пиперь и 45 золот. соль. Салото трѣба на кжсченца да ся надроби. Тѣзи наденицы ги по засушаватъ малко на дымъ.

Холланскы наденицы.

Надроби свинско месо на дребно, подправи го съсь соль и разны други бахарии, споредь както си искашь и, като го счукашь въ стжпъ (чутурж) добръ, направи наденицытѣ. Слѣдъ това свари прѣсолъ толкозь силенъ, щото да не потънва яйце въ него, и, като истине, натуряй вжтрѣ наденицытѣ. Въ този прѣсолъ наденицытѣ могатъ да лежатъ около половинъ годинж безъ да ся повредятъ. — За ъденіе тѣзи наденицы ги пържатъ въ кравіе масло.