

ся наѣче месото много на дребно, притурятъ му тогазь и малко сало, нарѣзано на кѣсченца като грахъ, посоляватъ гы тогазь съ съ соль, гыверджиле, пиперь, тминъ и маіоранъ и натѣпкуватъ съ тѣзи смѣсь свинскы черва.

Болонскы наденицы.

Надроби на дребно свинско сало и говеждо месо безъ тлѣстиня, зети по равно; слѣдъ това надроби на кѣсченца прѣсно свинско сало, тури го въ водѣ да пораспухне, смѣси го съ месото, притури пиперь, чуканъ карамфилъ, соль и малко кръвь отъ овенъ и направи отъ това наденицы.



Сушены рыбы.

1) Като ся омые рыбата, да ся расцѣпи и испори и да ся посоли малко, слѣдъ това ся назива окаченя на прѣчки, като ся намаже по-напрѣдъ съ шарланъ и посыпи испослѣ съ счуканы и прѣсѣяны — дарчинъ (канелѣ) карамфилъ, пиперь, кардамонъ, инбирь, турятъ ѣх послѣ въ пещь или въ собя, но прѣчкытѣ съ рыбѣтѣ да ся подигнѣты съ нѣщо надъ подѣтъ на пещьтѣ, тогазь натурѣй испрѣдъ рыбѣтѣ сламѣ и ѣх запами, и щомъ сламѣтѣ пламне силно, да ся затуля капакѣтъ на пещьтѣ, а щомъ начне да загасва сламата, да ся оттуля капакѣтъ, и туй да ся повта-