

имашь, само да не е твърдъ голѣмъ, постели от-
долу доволно вишневы листове и посипи малко^{отъ}
надробенытъ трѣвы, тогазь тури единъ редъ кра-
ставицы, и испълни междиныйтъ съ надробены-тъ
листовете, а отъ горѣ тури единъ редъ отъ трѣ-
вытъ; пакъ тури редъ краставицы, и испълни ме-
джиныйтъ и тури пакъ редъ трѣвы, додѣ ся на-
пълни качето съ краставицы, съ надробены ли-
стовете и трѣвы и най-отгорѣ пакъ листове. То-
газь направи разсолтъ (саламурѣтъ), като раз-
стопишь солтъ въ рѣчнѣ водѣ затопленѣ мал-
ко, и напълни качето и го затули добрѣ. По нѣ-
кога ся случавѣ че отъ разсолтъ истича малко
прѣзь качето, той трѣба да ся допълне и тогазь
да ся затули и засмоли че да ся тури на сту-
дено мѣсто до зимѣтъ.

Така сѣщо направена става по-вкусна и по-
трайна и пиперницата.

Краставицы въ оцетъ.

Като отбереш краставицытъ, накысни ги по-
ловинъ часъ въ студентъ винентъ оцетъ, послѣ из-
лей тозь оцетъ и налей прѣсенъ. Краставицытъ
като ги извадишь отъ оцетътъ, тури ги малко
на нѣщо рѣшетчесто за да ся оцѣдѣтъ и да по-
завяжѣтъ, послѣ като ги туришь въ гърнето по-
соли ги малко и ги остави до сутринѣтъ. На у-
тринѣтъ извади краставицытъ и като ги разре-
дишь остави ги да вѣтрятъ и сѣхнѣтъ, слѣдѣ