

2) Като купувашь хранены свиніе, трѣба да узнавашь не сѣ ли хранены съ бардж (гж-стота която остава отъ жито или рѣжь отъ които варятъ ракуиѣ), защото тѣхното месо бива жилаво. Най-добро е месото отъ свини хранены съ папуръ (мисиръ) или съ грахъ.

Когато свинята е докарана отъ друго мѣсто трѣба да ѣх оставишь да си почине една нощ и на другый день да ѣх колишь. Ако ся забѣлѣжи въ вѣтрѣшностѣтъ нѣкоѣх циркѣх трѣба да ся изрѣже, а дребнятъ пришки въ месото не ку-сурятъ.

Като ся нарѣже месото на кѣсове постав-ватъ съ него сѣщо тѣй както съ говеждинѣтъ, съ тѣзи само разликѣ че за свинското месо ся изисква повече соль и гыверджеле, а по-малко трѣвы и кореніе.

Бутоветъ при берцовытъ кости, дѣто месо-то ся отдѣля нѣколко отъ костатъ, натриватъ гы доста добръ съ гыверджеле, съ чуканъ пиперъ или каранфилъ ; тѣй сѣщо правятъ и съ лопато-чнытъ кости.

Турятъ бутоветъ по-напрѣдъ въ каче, на дѣното на което най-напрѣдъ насипватъ соль, и тогазъ връзъ бутоветъ турятъ другытъ части на свинското. Крѣхтинѣтъ и онѣзи части съ кости-тъ гы турятъ отгорѣ за да е лесно да ся зе-матъ за употребеніе. Когато ся наслага всичко и ся улегне добръ, качето го затулятъ съ похлу-