

дни. Въ теченіето на туй време по голѣмата частъ отъ солтъж ще ся растопи. Послѣ половинкытъ мокры още отъ разсолтъж, обсыпи ги и ги обваляй съ трицы, така щото да ся не вижда месо, ни тлѣстинж, и като ги прѣвържишь съ врьвчицы на кукичкы, покачи ги за осемь дена да съхнѣтъ на дымъ, но до толкозь на раздалечъ отъ огъньтъ, щото тлѣстинжтъ на половинкытъ да не може да ся топи. Слѣдъ сушеніето на дымътъ раскочи половинкытъ тѣ още за осемь дена на въздухъ, за да извѣтрѣжтъ, но на таквозь мѣсто, въ което не проникватъ слънчевы зары. Испослѣ отрый трицытъ и скжтай половинкытъ, като ги туришь на сухо и прохладно мѣсто.

Отъ таквозь приготвяніе гжскытъ извѣнъ ставатъ желты, а извѣтрѣ месото быва червено съ бѣлж тлѣстинж: тѣ могатъ да трайжтъ дълго време безъ да ся развалятъ.

Приготвяніе на разны наденицы.

Селскы наденицы

Десеть фунта очистено отъ коститѣ говеждо месо, и толкозь пакъ очистено отъ коститѣ и отъ свинско месо да го туришь въ яко корыто и да го біешъ силно съ дървенж бухалка до тогазь додѣто всичкото месо стане алено. Тогазь го насѣчи и сдружи добръ съ сѣчкжтъж (сатъръ). Слѣдъ то-