

Французскы наденицы.

Земи черныйтъ дробъ на свинѣхъ и *подчревникъ*, одери кожъхъ, свари всичко това и го надроби на дребни късченца, като притуришь накуснхъ въ мѣко и прѣзь сито прокаранъ бѣлъ хлѣбъ или писметъ, кышнець, разны бахаріи и миризливы трѣвы, още и скѣлцанъ и въ кравѣ масло опжрженъ червенъ лукъ. Като замѣсишь всичко това съсъ свинскѣ кръвъ, направи наденицы. Тѣхъ гы варятъ на слабъ огнь въ онжъхъ и стѣхъ отварѣ въ коѣто е врѣлъ дробъхъ и кожъхъ, и гы просоляватъ.

Наденицы отъ черъ дробъ.

Свари въ водѣ черъ дробъ отъ свинѣхъ, и като истине, стрый го на *теркѣ*. Слѣдъ това надроби бѣлъ дробъ отъ свинѣхъ, салникъхъ и часть отъ подчревникъхъ, като смѣсишь съ него мекушь отъ бѣлъ хлѣбъ, разны бахаріи, и туй смѣшеніе накуси го въ тлѣсть отварѣ отъ свинско месо, направи наденицы и отвари гы както ся по-горѣ каза. Тѣзи наденицы, могѣтъ да трахѣтъ цѣлѣ зимѣ.

Нѣмскы кнакъ-вурстъ.

За тѣзи наденицы зематъ сурово свинско месо изъ обрѣзваніе отъ разны части. Туй месо да ся очисти добръ отъ кожицы и жилы тѣй шо да неостава въ него нищо яко и хрущиво. Да