

изваждатъ книгѣтъ и го ѣдѣтъ. Казвать че тази
кисль-бастія была добра за ѣденье въ врѣие на
угощениѣ.

ОТДЕЛЪ III.

Заехниѣтъ

Бѣла яхнія.

Като нарѣжатъ и очистятъ месото, турятъ
го въ тенджерѣтъ и го варятъ съ вода и соль.
Като възври нѣколко пѣти, изваждатъ пѣнѣтъ му
и го снематъ отъ огъньтъ. Като прѣцѣдѣтъ во-
дѣтъ му, отдѣлятъ малкытъ кости. Подирѣ го ту-
рятъ пакъ въ тенджерѣтъ съ прѣцѣденѣтъ вода
отъ варенѣ нухуть и малко нарѣзанѣ лукъ и го
варятъ до дѣто остане мазната вода. Ако му ту-
рятъ отъ натопенѣ франзелѣ и го варятъ пакъ
малко нѣщо още по-добра става.

Червена яхнія.

За неѣъ приготвятъ тлѣстичко кѣвѣрджиѣкъ
месо, което нарѣзватъ и турятъ въ тенджерѣтъ
споредъ горнѣи начинѣ. Като възври нѣколко пѣ-
ти изваждатъ пѣнѣтъ му и като го снематъ отъ