

дать прѣзь астарь или прѣзь сито изливатъ го върху месото, и го варятъ. Подирѣ му турятъ, соль, пиперь и водѣ, коѣкто като изври, снематъ го отъ огъньтъ и го посипватъ въ дарчинѣ.

Попска яхнѣя отъ скабрицы.

Първо очистятъ скабрицытъ, попарватъ ги и като истипатъ изваждатъ коститѣ имъ. Подирѣ нарѣзватъ нѣколко главы лукъ на трѣкалета и го кавърдисватъ малко нѣщо съ дръвено масло. Половинѣтъ отъ него турятъ въ единѣ ссѣдъ и отгөрѣ му нарѣждатъ попаренѣтъ рыбѣ, а половинѣтъ распрѣсватъ надъ рыбѣтъ коѣкто варятъ отдалечъ съ малко оцетъ и малко водѣ. Когато ще ѣждатъ ако искатъ, стискватъ ѣ лимонѣ, и ѣ посипватъ дарчинѣ.

Френска яхнѣя.

Зематъ три оки кабалжкѣ безъ кокалы добро говеждо мѣсо, което нарѣзватъ на дълго и го завръзватъ едно врѣзь друго яко съ концы или съ кънапѣ. Като стане едно цѣло, продупчатъ го съ ножѣтъ на 15 мѣста и турятъ вжтрѣ чесновы шкелиды. Подирѣ съ 100 др. чисто масло го турятъ въ тенджирѣтъ, на коѣкто затварятъ добръ капакѣтъ и го варятъ на слабъ огънь до 3 часа. Но въ туй растоянѣ, месото трѣба да ся обърне 4-5 пѣта. Подирѣ зематъ нѣколко картофы, обѣлватъ корѣтъ имъ и ги турятъ въ тенджерѣтъ заедно съ водѣтъ на 1 окѣ доматы и