

Цѣла рыба Калканъ.

Отрѣзватъ ушитѣ на рыбѣтъ и като очистятъ вътрѣшностьтъ и пасоляватъ ѣъ. Подирѣ натопяватъ отъ 3 до 5 драма шафранъ въ 100 драма соленѣ водѣ, до гдѣто излѣзе миризмата му. Тогазъ нарѣзватъ 5-6 лимоня на трѣкалца, отъ които половинѣтъ турятъ на дѣното на тепсіѣтъ, въ който ще турятъ рыбѣтъ и половинѣтъ върху ѣ, най-послѣ изливатъ отгорѣ и шафрановѣтъ водѣ, затисватъ ѣъ отъ горѣ съ единѣ сѣждѣ за едина пощѣ и на утреньтъ ѣъ опражватъ цѣлѣ или въ друго масло или въ чисто инакво масло.

Рыбенъ Гывечъ.

Всяка рыба може да стане гывечъ. Земамы каквѣто рыбѣ имамы, очистямы ѣъ, и ако е голѣма разрѣзвамы ѣъ на двѣ или на повече части, и като ѣъ насолить малко вѣщо, оставямы ѣъ да ся попіе сольтъ, опражвамы червенѣ лукъ въ половинѣ окѣ чисто масло, отъ който половинѣтъ нареждамы въ гывечъ, въ който ще туримъ рыбѣтъ. Най-подирѣ турамы и 1-2 чаши оцетъ и малко водѣ и ѣъ печемъ въ пещьтъ.

П а ч а.

Опърлеватъ на пламыкътъ нѣколко овчи или агнешкы крака, или какъ турятъ гы въ пепелянѣ водѣ догдѣто имъ ся оскуби козината, и подирѣ гы държатъ въ другѣ пакъ пепелянѣ водѣ 1 или