

което земи та ги избърши съ чистъ платненъ парцалъ и ги натурай наредъ въ каквото ще ги туряшь. На дъното въ ссѣдтъ тури укропъ (трѣва тѣй наричанъ) босилякъ, етрагонъ (трѣва), рожмаринъ, дафинови листове, *) пеперь черъ нѣколко зрънца тукъ тамъ извѣтрѣ и други справи, слѣдъ това единъ редъ краставици и пакъ редъ разны трѣвы както по-горѣ, и като ся напълни ссѣдтъ свари лютъ оцетъ и го излѣй на краставицытъ, и като истине, исцѣди го пакъ и пакъ възвари и го излѣй горѣщъ още връзъ краставицытъ, което не е злѣ и да потретишь.

Понеже за да трайжтъ краставицытъ за много врѣмя ся изисква да не ся допуца до тѣхъ въздухъ, за туй които ся правятъ за държеніе правятъ ся въ малки ссѣдове и ся затулятъ и измазватъ добръ да не зематъ въздухъ чакъ додѣ потреба да ся отворятъ.

САЛАТА ОТЪ ЦВИКЛО.

Земи та свари цвиклото, или по-добръ опечи го въ пепель или въ пещъ (на фурнѣжтъ), защото по-лесно му ся обляя кожата; слѣдъ това нарѣжи го на търкальца и ги натурай въ сѣдъ като го посипвашъ съ малко чуканъ тминъ или стѣрганъ хрѣнъ, редъ цвикло и редъ тѣнъкъ тминъ или хрѣнъ. Послѣ подвари хубавъ оцетъ и залей цвиклото, послѣ закрой сѣдтъ съ нѣщо и

*) Ако нѣма всички тѣзи трѣви то колкото има.