

го тури на хладно мѣсто. Тая салата е много хубава и трае до двѣ три недѣли. Когато цвѣклото ся вари- могатъ да ся попарятъ и поближнитъ му стебълца безъ листитъ и да ся турятъ и тѣ въ салатъ; тѣ ставатъ много хубавы но малко трайтъ

ГѢБИ ВЪ ОЦЕТЪ.

Червенкытѣ и вретенкытѣ гѣбы трѣба да ся правятъ въ червенъ оцетъ а всички други въ бѣлъ.

Има два способа, но като по-лесенъ ный прѣдлагамы вторыйтѣ.

Като подваришь гѣбытѣ въ водѣ не твърдѣ соленѣ, извади ги и ги тури на рѣшетчесто нѣщо да ся оцѣждатъ. А додѣ истицятъ и ся оцѣдятъ, ты подвари най-хубавъ винянтъ оцетъ, и като туришь гѣбытѣ въ него, възвари ги веднѣжъ хубавичко, и щомъ ги снѣмешъ отъ огньтѣ извади ги изъ оцетѣтѣ съ дървенѣ лѣжицѣ, и ги тури въ ссѣдѣтѣ въ който ще ги държишь. А на сѣщый оцетъ тури *инбиръ*, каранфилъ, черъ пиперъ и малко канела (дарчинъ) отъ всяко по четверть на драмъ за 100 драмы гѣби, и като възваришь оцетѣтѣ съсъ всички тѣзи справы, остави го да истине, прѣцѣди го и го излѣй въ ссѣдѣтѣ врѣзъ гѣбытѣ, които, ако ся правятъ да ся държатъ за много врѣме, трѣба да ся затулятъ и да ся замажѣтъ въ ссѣдѣтѣ добръ да не зематъ въздухъ.