

ря до колкото пѣтя е нужно да стане.

2) Като испоришь рыбѣтъ посоли ѿ и ѿ остави съсъ сольтъ два дни или три дни. Послѣ земи едно каче, нарочно направено да има на дѣното му дупкы, захлули качето на долу съ устата връзь подложкы до полвиинѣ аршинѣ надѣ земѣтъ. Земи тогазь та прѣзь дупкытъ на дѣното надвѣси рыбѣтъ въ качето; или може качето да бѣде съвсѣмъ безъ дѣно и рыбата на- низана на тоежки, безъ да ся опира еднѣ о дру- гѣ, да ся турятъ тоежкытъ отгорѣ тѣй що, рыба- та да выси въ качето; завый тогазь отгорѣ ка- чето съ забулой, подпали тогазь отдолу огнь съ дѣбовы листовы и можжевеловы върхаріе или отъ други смолисты дръвія. За два дни или три дни рыбата завялва и ся просушава, тѣй щото на сухо мѣсто турена може дълго да трае безъ да ся поврѣди. За таквось сушеніе на дымъ сѣ способны тлѣстытъ рыбы.

3) Гольма, повече отъ 4 фунта, рыба слѣдъ като ся очисти, разрѣзва ся и по гърбѣтъ отъ горѣ до долу, а по-малкытъ само распаратъ и о- чистятъ отъ вѣтрѣшностьтъ. Слѣдъ това омыватъ ѿ чисто и ѿ отриватъ съ кѣрпы до сухо, натриватъ ѿ добръ съсъ соль, особенно из- вѣтрѣ, и като ѿ турятъ въ каче, притисватъ ѿ добръ. И като престои рыбата въ сольтъ е- динѣ или два дни, растягатъ ѿ на тоежки, обвѣ- ватъ ѿ въ книгѣ и ѿ сушатъ два дни или три