

дни надъ хврастіе или още по-добрѣ надъ мо-  
жевелникъ, като ся варди, щото той да пуши  
повече а не да пламти.

### Сушеніе и опушваніе на щукъ.

Като ся очисти rybata и ся извади вжтрѣ-  
шното ѝ, измыва ся, нарѣзва ся на кѣсове и ся  
посолява. Когато искать да сушатъ на дымъ,  
щуката, първомъ ѝ държатъ три дни въ соль,  
разрѣзватъ ѝ на долу прѣзь гърбътъ и изваж-  
датъ гърбнакътъ ѝ, растягатъ rybтѣ на тоежки  
и, като ѝ натрыѣтъ съ соль, смѣсенъ съ малко  
гыверджиле, сушатъ ѝ на дымъ, споредъ голѣ-  
минѣтъ ѝ, отъ 8 до 12 дена, а слѣдъ това ѝ  
оставятъ да виси на воленъ въздухъ.

Когато ще ѝ варятъ, рѣжатъ ѝ на кѣсове,  
заливатъ ѝ съ студенъ водъ и ѝ готвятъ, безъ  
да оставятъ водѣтъ да ври силно и ѝ слагатъ  
съ растопено кравіе масло, съ кысело зеліе или  
съ другъ зеленинъ, а по нѣкога съ соусъ или  
съ горчицъ.

### Марината рыба.

1) Земи осетринъ или другъ rybъ, нарѣжи  
ѝ на рѣзнове, посыпи всяко кѣсче съ съ счуканъ  
млѣченъ писметъ, размѣсенъ съ хубаво ѣдро бра-  
шно, и слѣдъ това като опържешъ rybтѣ на  
тигаи въ масло, но да не бѣде маслото твърдѣ  
много, и тѣй спърженъ тури ѝ на другъ ссѣдъ  
да истине. Слѣдъ това възвари хубавъ оцетъ съ