

соль и разны миризмы и остави и него също така да истине. Нареди рыбѣтъ въ каче или въ делвички, като отдѣляшь всякой редѣ отъ другийтъ съ прѣсенѣ лимонѣ, изрѣзанѣ на тѣркала. — Може да ся употреби и солень лимонѣ, но въ такъвѣ случай всякой редѣ рыба непрѣмѣнно трѣба да бѣде покрытъ всичкыйтъ съ тѣркалаца отъ лимонѣ. Добрѣ е да ся турятъ тамо по-малко копарецѣ и маслины, ако ли нѣма а то сухѣ карамфиль, канела и нѣколко зърна черѣ пиперь. Слѣдѣ това да ся излѣе връзь рыбѣтъ истинѣ-льйтѣ оцетѣ, тогазѣ захлупи и завържи добрѣ качето или делвичкѣтъ и дръжѣ ѣхъ въ зимникѣтъ.

2) Рыбѣ коѣхто си назначилѣ за маринованіе, распори и очисти ѣхъ, просоли ѣхъ и ѣхъ дръжѣ въ сольтѣхъ нѣколко часа; послѣ отрый сольтѣхъ, намажи ѣхъ и отъ двѣтъ страны съ кравіе или прованско масло и печи ѣхъ на *рашперѣ* (скара) като ѣхъ помазвашѣ съ масло. Когато рыбата ся опече и истине, турятъ ѣхъ на редове въ бѣчовкѣхъ, исплакнѣтъ по-нѣпрѣдѣ съ оцетѣ и пиперь, а на дѣното да ся турятъ дафиновы листовѣ, рожмаринѣ, лимоновы коры, пиперь и карамфиль, — като ся натрѣва всякой редѣ отъ рыбѣтъ съсъ същитѣ подправы и да ся гледа щото отгорнѣйтѣ настелѣ да бѣде подправы, сирѣчь дафиновы листовѣ, рожмаринѣ и дрѣ. Тогазѣ задѣни бѣчовкѣхъ-тъ и прѣзь вранѣтъ залей рыбѣтъ съ възваренѣ и истинѣль хубавѣ винянѣ оцетѣ, затули добрѣ и