

вранѣтъ, занесъ бѣчовкѣтъ въ зимникѣтъ и всякъ недѣльн прѣобрацай отъ едного дѣпо на другото. — Така направена рыба може да простой нѣколко мѣсеца безъ да ся развали.

Приготовяніе на домашенъ хайверъ.

Ако живѣешь край рѣкѣ или край нѣкое езеро, дѣто ся вѣди много рыба, можешъ да си правишъ и домашенъ хайверъ. Той става на зърна и смачканъ.

1) *Хайверъ на зърна.* За да отдѣлишъ отъ хайверѣтъ кожицѣтъ и кръвныѣ сосульцы, трѣба да го протрыешъ прѣзъ рѣшето, надъ едно корыто или надъ *балейкѣ* и тамъ да го просолишъ като употребилъ на всякой фунтъ хайверъ по 12 золотника соль. Хайверѣтъ да го оставишъ да лежи въ сольтѣ единъ часъ врѣме, а послѣ да изсыпешъ въ гѣсто сито изъ което да може да ся истече прѣсольтѣ, но зрѣнцата да ся не промѣкватъ; слѣдъ това турятъ хайверѣтъ въ бѣчовкѣ които и затулятъ добръ.

2) *Смачканъ хайверъ.* За да му отмахнешъ кожицѣтъ на жилчицѣтъ, суровыйтъ хайверъ прокарай го прѣзъ рѣшето. Слѣдъ това тури го за половинъ часъ въ лютъ (кескынъ) прѣсоль, но тамъ трѣба често да го испытвашъ, като растрѣпашъ хайверѣтъ между палцы, не ставали той отъ това млѣченъ. Щомъ забѣлѣжишъ това изсыпи го на сито за да ся оцѣди. Слѣдъ това, тури хай-