

За вода: *бакрачъ*; *бакъръ* (първия калаисанъ, втория не); *бакърче*; *казанъ*; *ператникъ* (по турски: *харания*); *стовна*; *йбрикъ* (бакъренъ и пръстенъ); *пукалъ* и *пукалче*;

Кюпъ и *кюпче* (за петмесь и кисело); *гърне* и *гърненце* (за масло, чомлекъ, бобъ и т. н.).

За съдане и спане: *скоменъ*, *янъ*, *мензула* (издигнатъ подъ), *патъ* и пр.

Кухня и огнище.

Тенджеря; *сахънъ*, *сахънче*; *типсия*; *тава* (отъ разни размъри; *голъма* или *петмезена тава*); *синия*; *чиния* и *чинийка* *гевечъ*; *сачъ*; *тиганъ*; *скара*; *пиростия*; *кончета*; *веруга*; *ржженъ дилафъ*; *паница*; *лъжица*; *бонела*; *кевгиръ* (за вземане пяната отъ варива; *нощова*; *огрибка*; *точилка* и т. н.

Завивки и постелки:

Губеръ (*китенъ*, съ ресни и оваленъ, „голъ губер“ безъ *китъ*, „дюсъ“); *козекъ* и *козече*; *гунка* (отъ вълна, за деца); *черга* (сжщо отъ вълна и отъ разни размъри); *плаче* и *плаченце*; *килимъ* (*ваденъ*); *възглавница*; *дюшекъ*; *юрганъ*; *юрганче*; *плъстъ* (отъ дрънкана ерена валена съ крака); *повой* и *пелени*; *кръстатка* и т. н.

Имената на дрехитъ за обличане ще се изброятъ при бележкитъ за Сливенската носия.

За българската въобще покъщнина ср. Боб., год. X. кн. VI; 367.

Храна.

Редомъ съ богатата Сливенска покъщнина стои и богатството на Сливенци въ съестни припаси — (за лѣтото и зимата). *Зеленчукътъ* расте въ близки до града градини, или намѣсти въ такива по самитъ дворове. Отъ по-особнитъ за града съѣстни артикули — кажете деликатеси, известни и другаде, предимно като Сливенски, сж *петмеза*, *кашата* и *мъстеницитъ*. Следъ гроздоберъ всѣки Сливенецъ ще *сколаса* да си приготви за презъ зимата и поститъ едно-две *гърнета* или *кюпчета* *петмезъ*, малко *каша* (на пихтия — рѣзени), нѣколко *сисла* (свесла) *мъстеници*, *грозденица*, *ушафъ* (отъ сушени, нарѣзани плодове, най-вече: зарзали, круши и т. н. и после *мъстосани*), *хардалама*, *хардалени круши* и т. н.

Кашата се прави отъ *шара* (мъсть), която пкъъ се *прѣщосва* съ бѣла пръсть, за да стане по-сладка следъ като се размжти и обистри; следъ това *вари* се въ *петмезена тава* и се измѣрва: напр. на 6 бакърчета *шара* туря се едно бакърче *ермикъ*, следъ това пакъ се вари и разбърква (ермика се разбърква отначало отдѣлно и се прецежда презъ сито за да нѣма *гра-*