

*хулки*); когато се тури *ермика*, разбърква се съ ръженъ и се гледа да не прегори (хубаво сварената каша се познава на чиния — ако се отлепя — увръла е); следъ това потапятъ въ кашата *мъстеници* (нанизани оръхови ядки на конци, вързани отгоре съ *куки*); *мъстениците* се потапятъ два и три пъти, споредъ каква дебелина искатъ да имъ предадатъ; окачватъ се после на въжжа, за да съхнатъ и следъ това се наръзватъ на *чокани*, като се посипватъ съ *нишеста* за да *шекерясатъ*.

*Петмезя* се прави отъ сѫщо тъй *пръщосана шара*, която се налива въ *герделъ*, за да се утаи, е следъ това въ *петмезена тава*, за да ври, додъде остане на половина, наръзвани *кжсове* отъ тикви (*кори*), които отначало се държатъ въ *варна* вода около 5-6 часа и се измиватъ, тургатъ се въ тъй увръзия *петмезовъ сокъ*, за да вратъ наедно; тъй добития *петмезъ* се налива въ *бакрачи*, да изтине, а отъ тамъ въ *кюпозе*.

*Ушава* се мъстосва въ *пръщосана шара*, сѫщо връла до половина.

*Хардаленишъ круши* се приготвятъ отъ здрави круши, които следъ като се обератъ, тургатъ се въ оръхови листи за да придобиятъ особенъ вкусъ и цвѣтъ, следъ това, редятъ се въ *качка*: редъ круши, редъ *хардалъ* и т. н. (*хардала* се счуква въ *бакрачъ* съ връла вода и следъ това се излива върху тъй нареденитѣ круши).

*Грозденцата* се прави отъ грозде, *пръщосана шара* и *хардалъ* (попаренъ съ *шарà*): върху редъ отъ грозде туря се попаренъ съ пращосана шара *хардалъ*, следъ това пакъ грозде и *хардалъ* и т. н. — а всичко това наредено въ *качката*, се залива съ *пръщосача шарà*. Гроздето за грозденица бива най-често: султана, бѣло грозде, разекия, кадънъ-пармакъ, мискетъ, карлъкъ и т. н. Нѣкои турятъ между гроздето и *мушмули*.

Както *кревати* (патоветѣ) за спане, тъй и *маситъ* за ядене сѫ сравнително ново нѣщо. Яде се обикновено на *софри*, *кръгли* съ три подпори-крака, върху постланъ четверожгъленъ *софралькъ*, тънъкъ, вълненъ платъ, изтъканъ на квадрати, съ разни бои. Около масата се сѣда на *възглавници*, зимно време край огнището или *собата*, а лѣтно време — на *хаетя* или на двора подъ *хасма* или сънчесто дърво. Главитѣ на семейството (бащата и майката) сѣдатъ единъ до другъ и почватъ първи, следъ надлежното прекръстване или четенѣ на молитвата отъ единаго между по-младите. *Софрата* се слага, а следъ яденето се раздига или *дига*. Приборитѣ за ядене не сѫ много: *топи* се съ *бонела* (вилица), *сърба* се съ *лъжица*, а се рѣже съ *ножъ*, който, обикновено е единъ и общъ. Яденето съ *пръсти* се счита за *непредепечаностъ*, селашко. (Спрямо западнитѣ народи по начинъ на ядене ний сѫ приближаваме