

ОТДѢЛЪ I.

За чорбытъ.

Нохутена чорба.

Слануточна сочина. — Тази чорба е много пріятна и укрѣпителна. Първо, като попарятъ нухутьтъ и обѣлятъ коржтъ му (шюшлюпытѣ), варятъ го съ същятъ водж до двѣ поотмекне. Подирѣ прѣцѣждатъ воджтъ му, стриватъ го добрѣ съ поварейкжтъ и го варятъ пакъ умѣренно съ кокошж чорбж или съ другж каквж да е меснж водж.

Нѣкои пакъ като обѣлятъ коржтъ на нухутьтъ, изсушаватъ го и го стриватъ въ единъ хаванъ. Подирѣ го прѣсѣватъ съ сито и го варятъ по горній начинъ. Последнето иска много врѣме.

Рыбж чорба.

Зематъ една окж рыбж леврекъ или кефаль, коѣкто като омыжтъ, наsoleватъ ѣж и ѣж турятъ въ една тавж. Подирѣ нарѣзватъ на ситно пол-

