

ОТДѢЛЪ ХІ.

З а Х о ш а в ы т ь.

Хошавъ отъ прѣсны вишни.

— Земать едик окж вишни на които отбиратъ едритѣ а дребнытѣ гы варятъ до дѣто ся отдѣлятъ костилкытѣ имъ и прѣцѣждатъ сокѣтъ имъ прѣзь астарѣ та го сваряватъ съ половинѣ окж шекеръ. По-едритѣ сваряватъ само съ простѣ водѣ, додѣ ся напука ципата имъ, безъ да ся смазватъ, изваждатъ гы подирѣ, като направятъ сладкѣ шербетъ отъ тойзи сваренытѣ по-напрѣдѣ шурупъ, турятъ отгорѣ варенытѣ цѣлы вишни съ малко *шичекъ-сую* (цвѣтѣж водѣ), ледъ, и хошавѣтъ е готовъ. Тѣй сѣщо правятъ и хошавѣтъ отъ дренкы.

Х о ш а в ь о т ь с л и в ы.

Земать 1 окж сливы, отъ които отбиратъ по-дребнытѣ, варятъ гы до гдѣто ся отдѣлятъ костилкытѣ имъ, и гы прѣцѣждатъ прѣзь астарѣ. Подирѣ възваряватъ сокѣтъ имъ съ 200-300 драмы шекеръ п го задържатъ. Тогазы, споредѣ както казахмы по-горѣ за вишнытѣ, по-едритѣ сливы варятъ гы въ водѣ до гдѣто имъ ся напука ципата и гы прѣцѣждатъ прѣзь рѣшеткѣ или прѣзь