

сито. Най-послѣ направятъ сладкъ шербетъ отъ приготвенныйтъ шурупъ, турятъ отгорѣ варенытъ цѣлы сливы съ цвѣтнѣ водѣ и гы ѣдѣтъ.

Хошавъ отъ мискетъ ябълки и круши.

Зематъ доста ябълки и круши на които като очистятъ опашкытъ, попарватъ гы съ врѣлѣ водѣ, въ коѣто гы държатъ 24 часа. Тогазъ гы изваждатъ и гы възваряватъ веднѣжъ въ врѣлѣ водѣ, въ коѣто гы държатъ до гдѣто истине. После правятъ сладкъ шербетъ отъ първѣтъ имъ водѣ съ прость захаренъ шурубъ, и турятъ отгорѣ ябълкытъ и крушытъ.

Хошавъ отъ малины.

Събиратъ малины колкото трѣбва, отъ които половинѣтъ смазватъ добрѣ съ ситенъ шекеръ и малко водѣ и гы прѣцѣждатъ прѣзъ астарѣ. Като гы турятъ въ кясето (стѣклото), турятъ и другѣтъ половинѣ отъ малинытъ съ прибавленіе на цвѣтнѣ водѣ и гы ѣдѣтъ.

Хошавъ отъ разакія гроздіе.

Очистятъ опашкытъ на стафидытъ (сухо гроздіе) и гы варятъ въ тенджерѣтъ до гдѣто набѣбнѣтъ. Подирѣ като истинѣтъ, изваждатъ ципѣтъ и сѣмената имъ съ нѣщо си, и прѣсичатъ съ тѣхнѣтъ водѣ нѣколко тозѣ шекери. Отъ той-зи шурупъ става сладкъ шербетъ, като му турятъ голытъ стафиды съ цвѣтнѣ водѣ. Нѣкои като