

տում—մինչը կաթով, իսկ միւսը իւղով, որը կոչուում է խորիզ. կաթով խմորը գնդում են և բաց անում, խորիզից նոյնաչափ գնում և խմորի ծայրերը իրար բերում. ապա շաքարաշաղկով նաշխում և ձևի դեղնուցը քսում երեսը և թոնրում եփում: Հանելիս գաթայի երեսին մկղը, իւղ կամ շիրայ են քսում, որ գոյնը կարմրի:

Բաղաջ: Ալիւրը հում սերով խմոր են շինում, ձև տալիս և թոնրում եփում:

Ագրսայ: Ալիւրը հում սերով և շաքարով շաղախում, փոքրիկ, տափակ գնդակներ շինում և տապակի մէջ իւղով եփում են:

Փօմաջ: Հում սերով շաղախում են ալիւրը և նորից իւղով խմոր պատրաստում, որը գնում են հում սերով շաղախած խմորի մէջ և եփում կրակի վրայ:

### ՔԱՂՅՐԱԻԵՆԻՔ

Շիրավ մուրաբա: Դրումը կոտորում և մի քիչ կրաջուր են տալիս. ապա շիրով եփում են:

Շիրավ հաց: Շիրան կիսակի անում, մէջն ալիւր, ընկոյզ և զանազան համեմներ ածում ու խառնում են մինչև պնդանալը, ապա ածում են ամաջիմէքսի մէջ ուր չորանալուց յետոյ եռանկիւնածե կարում և ուտում են:

### Թ Թ Ո Ի Ն Ե Ր

Գլխաւորապէս թթուներն ուտում են պաս օրերին ցամաք հացով: Թթու գնում են հետեեալ բոյսերից,—վարունգ, դրում, քալաուղ, մուսուլ, բիրար, սոխ, սոխուկ, սխտոր, խաղող: Սրանցից քալաուղը և մուսուլը խաշում և գնում են սառը ջրի մէջ, 3—4 օր թողնում մինչև քաղցրանալը. ապա գցում են քացախով լիքը կճուճի մէջ, իսկ վարունգը, դրումը, բիրարը, սոխը, սոխուկը, սխտորը, խաղողը լւանում, մաքրում և գցում են քացախի մէջ:

Խմրչկներ: Թան (դուղ), կաթ, գինի, օղի, շերքէթ. վերջինս պատրաստում են շիրայից, և թէյ, որ խմում են առաւօտ և կէսօրից յետոյ ժամը 3—4 ին:

Կերակուր ուտելը: Սուֆրէն փռում են յատակի վրայ. ապա կլօր սինուլ մէջ սպիտակ ծաղիկ և լօշ հացերը փռում և կերակուրն ածում մի ամանի մէջ և բոլորը սկսում են ձեռներով նրա միջից ուտել: