

გუთნის-ფეცა

გამოცემა ორ გვარში
ერთხელ თვის დისკანსედ
კვლის მოწყობათჳს ერთი
მარჯობა, ხოლო სსუთათჳს
არა მარჯობა.

დაბარება შეიძლება ტელე-
გრაფიკის სახელით.
გვრუსულითა და რუსულითა.
კუთხის, საკუთარს სხვადას.

მამულის მაცნობრობის და ვაჭრობის ვაწყეთი.

სეკლინადი მუთრე.

მეცნობრობის ვაწყეთი.

რაც ვერობაში ქვეყნებია არც ერთი
ისე არა ჰქვამს ჩვენ მხარესა, როგორც
მეცნობრობა; თუ მივხედვით მდებარეობა და
სასოკადოდ ბუნების თვისებასა. ისიც აქა-
ურივით მათისა აღვივლია; დაყოფილი სე-
ფებითა და ღელებითა; აქაც მათს მარე-
ბში ცხელი ზღვილებია; ხადაც სეირობს
ვაზი და მრავალ გვარი სესხალი; მთები,
დაბურვილი ტყეებითა, რომელ შეერთებ-
გამდილი ტიტველა სერები გამოხადვი
მხოლოდ სამთვრად; მრავალ გვარი ხადა-
სი, ცახსუნვილი ერთმანეთისაგან სამთა-
ვლობითა; ხახათა, ენითა და სეფულებითა,
ბუნება თითო ერთთა აქაცა და და აქა-
ცა მარამ; ხადასის მოქმედებასა, ხელო-
ვნობასა, ხარხობას არა აქვსთ არაფერი

მსგავსება. კლდე ვარაიანობამ ვერ დაუმა-
ლა მეცნობრობის შემოტანა და მიღება ვე-
რცა ერთს იმ განათლების საფუძვლისა,
რომელნიცა აქვსთ სასიკადადოდ ვერობა-
ვლებსა. როგორც სხვა ვერობის მხარეს
მეცნობრობისაც აქვს მშვენიერა მოხსენი და
რეინის ცხები იმისთანა ზღვილებში, სა-
დაც ჩვენში საფუძვრი ცხები ძლივ მოუ-
მსკვნილებათ; უთავდავი ფაბრიკები ამხადე-
ბენ ეთყუდნ ვერს ვერობიელ საქონელსა.
განათლება, მშვენიერა სამოქალაქო დაწ-
რობილება მეცნობრობისა არ მითუვარდება
არც ერთს ვერობის ქვეყნის და მრავა-
დისათვის სასიკადადობად. მრავალი მე-
ცნობრობის მიწები ისეა ვაწყეთული და ხმა-
რებული, რომ იმეათად იზოვნის კაცი
გამოსუენ ზღვილსა, რომელიც არ ამლე-
დეს თავის შესაფერს სარგებლობასა. მე-
ცნობრობა ჭეჭრის სამშობლიონს ხადასა



იმდენს ადგილში, სადაც ჩვენში ნახევარ-
 მილიონი ევრო მთავრდება. დიდი მნი-
 ჴუნელობა აქვს ამ ქვეყნის მაკალითის
 ჩვენთვის ამიტომ, რომ თუ არავის დაუ-
 ტყვიანობა სრული და მიუცდილებელი უფ-
 ლება ბუნების თვისებისა კაცის მოქმედ-
 ბასედა უმჯობელია მანაც, რომ ამ თვისე-
 ბასა აქვს დიდი გავლენა მრავალგვარ
 საქმეზედ მეტადრე რაც ბეჭედა მა-
 წის შემუშავებასა და მასზედ დაფუძნებუ-
 ლს კაცის სიზღიდრესა და წარმატებასა.
 ბევრი ამბობს ჩვენში: ესა და ეს საქმე
 ამისთანა კლდე ვარში არ გამოადგებათ;
 რაც რა მამანანს შემოუღია: იმაზედ უკ-
 აესს ვერას მოიგონებენთ: ამ გვარი სმა-
 ურობისა მაკალითის უფიქრობობითგან
 წარმოადგება, სადაც არაირის სხვა უფრო
 უკადრისა მიხსნი. მართალი ის არი მსო-
 ლდ, რომ ზოგ ადგილას ბევრი მართა
 უნდა, ზოგან მცირე, და თავდაპირველად
 სხვაწარვეთადგება სინამდვილის სიმანთა.
 შევიცარიას ამისთანა კლდე კარბოე
 დაუდგია საფუძველი განათლებასა და სა-
 რწმობის შემატებისა, და თუ ესულა
 ამისთანა მღალს სარისსედა. ჩვენც უნდა
 იმედი გვქონდეს, რომ კლდე კარბობა
 არც ჩვენთვის შეიქმნება უმჯობედა დაბრ-
 კოლება. კუანსიდედის შეთხვეულებთან
 ბევრჯელ შეტყუება ლაპარაკი შევიცარი-
 ის მდგომარეობასედა შესასებ ჩვენის საე-

ნისა და იმედი გვაქვს კარბო მაკალითე-
 მთა დაუტყვიანთ, რომ იმადი სასოფლო
 ს-ქეებს წესი ღირსთა ეურადღებისა და
 შესწავლისა ჩვენის მაკულის მკითხველი-
 საფიქსაც. ერთი ამ მაკალითეობისგან არის
 იმთა ეველის ტყუობა. ისეთი არავინ
 იქნება, ვინაცთ უნახავს ცოტათ მოქალა-
 ქობა, რომ არ ეკუთხოს ანუ არ ენახოს
 მანც შევიცარას ეველი, რადგანაც არამც
 თუ ამდღისთა უზღდის ქალაქებშიაცთ
 იპოება. თუმცა ეს ეველი ბევრი წილი
 რუსეთიდან მოდის და არა შევიცარიიდან,
 მაგრამ თავი და ზირველი ადგილი სადაც-
 ის გვთდება არის შევიცარა და აქედამ
 არის ეტანილი სწავლა იქის კვაებისა.
 ამ ეველს სმარობენ მთავლის ვერობა და
 სხვაგანაც, სადაცთ განათლება მასული;
 მიხსნი ამ გვარის გამრავლებისა, რასა-
 კვირველია უნდა იქონს სიკეთე საქონლისა
 თარე ამისთანა ძვირუფის არ მისცემდნენ
 და არც ისე მთრ ადგილებში იტარებდ-
 ნენ. ჩვენში მარტო ამ ეველის მოტანა
 ვდება იმთენი, რაც ღირს იქაური კარ-
 ბი ეველი ბევრი იტყვის შევიცარის ევე-
 ლს ჩვენებური მარხვენითა, მაგრამ ამ გვარი
 ქსავა დაბტყვიებს მსოფლოდ თავის მიწა-
 წელის მოკვანებასა და არა ზირუწნებულს
 დაფასებასა. ჩვენის მოწონებთა აქაურს
 საქონლის ნატრონს არაფერი ემატება,
 რომ ფუფს ჩვენგან მოწონებულს ეველს

ექვს შვიდ აბაზსად მლივა ჰქვიდის მამის
 როდესაც შვიდწლის ეველი ადგილობრივ
 თას-სეო მანუაღ ივიდება. ამ გუარი გა-
 მორწმინდაობის მიუცილებულია, რომ
 ჩვენ გარდა სხვასაც მოსწონდეს და ვო-
 ველენ ჰქონდეს კასავალი, ძართალი რომ
 ვთქვათ თუ ჩვენ მოგვწონს აქაური ეველი
 ამისი მისეზა ჩვეულებაა. სხვა არაფერი.
 კემოსედ რუელს ვერაფერ დანდებს, მაგ-
 რამ გულისაც რომ თავი დაეხებოთ შვეი-
 ცრის ეველს სხვა ბევრი უძვრობსობა აქვს
 აქაურსეც იმისთანა უძვრობსობა რომე-
 ლიც ცხადია და უჭველია ეველსთვის.
 აქაური ეველი კარცია მსოლოდ ხალხში;
 ვასაც მენახვაც უნდა იმთენი ძირილი უნდა
 ახმაროს, ისე დამდაბოს და ააუროლოს.
 რომ, თუ არ ერთი დიდი წყულებსა და და-
 წირება; მოსახმარებელი აღარ იყოს. სამ-
 თრის ზარამდინ მლივა სმდეებს სუნ დუ-
 ცქმად, სულ წყაღში უნდა იყოს და თა-
 ნდა თან მართლი უნდა ეკუთვას; ამისთანა
 სეკონელი როგორ წავა მორ გზას კასავი-
 ღდად? შვეიცრის ეველი რაღი ერთი დამირი-
 ღდება ზომიერად--მერე აღარც მართლი უს-
 და, აღარც წყალი და თუ ვარცა თეინასეს
 რამთენიმე წელიწადსა ჰსმლებს წაუსდენე-
 ღად; თან და თან კვადება კიდევ. კასს-
 სეკება ცხადია და საკმაო, რომ ვაჭრო-
 ბაში ამას უფრო ჰქონდეს კასავალი მი-
 ნამ აქაურსა, რაღა თქმა უნდა, რომ ს-

სარგებლო იქნებოდა ჩვენის მამულის-ზა-
 ტრონებისათვისაც ცოდნა შვეიცრის ევე-
 ლის კეთებისა; თუთ ამისი ფასი ამტკი-
 ცებს ამ სარგებლობასა, იქნება ვინმე იუ-
 იქროს, რომ შვეიცრის ეველის სიკეთე
 იქაურ ადგილსეც იყოს დამოკიდებული და
 არა ეკეთებასეცა არას დროს, ამიტო
 რომ შვეიცრის ეველის კეთების სელი უ-
 სწავლით ფრანცუზებსა, ნემენებსა და
 რუსებსა და აკუთებს თავიანთ ქვეყნებში,
 იმათი ადგილები არაფრით არა ჰქავს შვე-
 იცრისა, სულ ხელოვნებასეც არის და-
 მაკიდებული, და ეს ხელოვნებაც ისე მშე-
 ლი არ არი რომ ჩვენში ვერ ისწავლან,
 როგორც დაამტკიცებს შემდეგი. ამ სტატ-
 იის გავუბოთ ორად; ზირველში ავწერთ
 თუთ ეველის კეთებასა, შერეუბი უწუნე-
 ბთ თუ იქაურსა დარბით ხალხი როგორ
 მოულობს იმ თანსასა; რომელიც საჭირ-
 თა ქარხანის მოსამართლად და ჭურჭლის
 სესვიდელად. 1) ეკუთება ეველისა. შვე-
 იცრისაში ეველს აკუთებენ ვურის რმისაგან,
 ცხვარი ჰქავი ცოტა და იმათი მოწველ-
 აც არა აქვთ ჩვეულებათ. დიდი ხნის გა-
 მოცდილებითი შეუტყობათ რომ ეველი არ
 ემოდინს კარცია თუ ბევრი რმე ერთად არ-
 არის შედგებული ასე რომ კარც ეველის
 ქარხნებში სემოცი ფურის ნაწველს ვრთ-
 ად ადგებენ და ეამოჭეკათ ვრთი კვარც-
 ვლი, წვრილ წვრილად ნაკუთებს ეველსა



არა აქვს შესაბამისი ღირსება და კარგ ფა-
სათაც ვერ ისეიღება. ბევრი წილი უველი
შევიტრისა კეთდება საფსულით, როცა სა-
ქონელი მთაშუა დახინავებული; დიდროს
ქარსნებში უველს აკეთებენ მოუწვევით
სამართლად და საფსულითაც, რადგანაც
საქონელს უველთაგის უსვათ აძლევენ სა-
კვებსა. ქარსნები გაკეთებულია ზედ შთებზე;
ზოგი მარსაც არა, რაგი თითო ქარსან-
ისათვის როგორცა ვთქვით საჭიროა სა-
მაცი და მეტიც მწველელი ფური, აქედამ
თავის თავად ჭსნას; რომ უველა სახლ-
ობას ან ექნება ცალკე ქარსან, რამოდენ-
იმე კომლობა ხდება ამახანათ, აკეთე-
ბენ საერთო ქარსანსა, იჭერენ ჯამაგირ-
ით უველის ოსტატსა და მწვემებსა და
ესე აკეთებენ უველსა; ანარა და ერთი კა-
ცი ქარაობს საკმაო ფურებსა და მართა-
ვს ქარსანს თავის სარუთა; ცოტა იმ-
ისთანა, რომ ფურებიც თავისი ჭვესდეს
და ქარსანაც იმისი იეთს. ბევრი წილი
სამთავარსაცა ქარაობს; ამიტოა რომ იმა-
თში მუქით და უპატრონო ადელი ერთი
გოფისტელაც არარი არსად, ბერნის და
ფრინბურდის გარეშეთ (შევიტრის ქალაქ-
ებია); სადაც მოვიართე მარძან საფსულს,
ერთი ფურის ქარა არის წველის დროს
თუმან ნახევრიდამ მოკიდებული ოცდა სუთ
მანუთიმედ და მეტიცა; თუ კარგი მწველ-
ელია და დღემი სემ თუნეს მოიწველის,

მთავრდ საფსულში ადინს მსოლოდ უვე-
ლის გამკოკილები თივიანთ სახლობთა
და მწვემებსი. და არა ვლით, როგორც
იციან ათარებმა, მთების ქარსანები სწო-
რეთ იმერულ სახლებსა ჭკავს; სისაი ფი-
ცრით დახურული უველას საარდაფი აქვს
აირსა, სადაც რქეს ნალებს სდიან. ქარს-
ნის კვერდით დვას ცოტა მოამორებით სი-
სავე ნარდასი; სადაც ჭრევენ ფურებსა
წვიმიან და ქარაის დამკვებში. ქარსანს
ყოველთვის ცდილობენ, რომ ასლო ჭქონ-
დეს წუალი, რადგანაც მალმალ უნდა გა-
ირუსოს ჭურჭელი. აი ამითი ჭურჭელი რა
არა. დიდი სპილენძის მკურცვალი ქვაბი,
რომელშიაც ჩავა ოცი ოცდაათამდინ ჩაფი
ეს ქვაბი საკიდელსედ ჭვიდაი ისე, რომ
როცა უნდათ ცეცსლითვან მოამორებენ,
როცა უნდათ მისდემენ. სის თაბსები რთ-
მელშიაც რქეს ახსმენ ნალებს მისახდე-
ლად; კარსები რქის მოსტანად; დიდრო-
ნი ციცხვები; სის ძაბრი რქის განსწუ-
რათ, სის ვალებები კრკალის მსკავსი,
სის სადღეუბელით, საჯაველი და სსვა.
უველასედ საფსური იმათში ქვაბი, დანა-
ნომი სულ ერთიანად იმის ფასისა ძლიე
იქნება.

რქემი უველამ იცის არის სამკვარი
ნივთიებებ: უველი, ერბო და მარტი. სამ-
ნივე ისე სუსტად არიან შესვაებული,
რომ ისეც რთ დავიღვან რქე აბილ ად-



კილსა, ცოტა ხანს უკან აიჭრება, ეველი
 და ერთა შედეგდება და შრატის გამოდგე-
 ბა. თუ ეველი კარგაა ხრის გამოარებული
 შრატისაგან და გამძროლი, თუ არ დედა
 დიდი ზიკსე თავის თავად არ და-
 ღლებს; იმის დაღობის მიხედვით შრატია.
 მაშასადამე შევიდრი ეველის ვახაუთებლად
 საჭიროა, რომ ეველი სრულად შედეგდეს
 და გავცალოს შრატსა სრულად გაცლისა-
 თვის ისე რძის დადგმა საკამარისი არ არი
 და ეოველგან სმარობენ სხვას რასმე სა-
 მუალობასა; რომელსაც უწოდებენ დედად.
 დედის მომსახურება გაირჩევა სხვა და სხვა
 ქვეყნებში და იმის მიხედვითაც თუ რო-
 გორი ეველის გაკეთება უნდათ. შევიცარა-
 ამი აი როგორ შემოსადგება დედა. იღებენ
 ბუბუნედ შოფის სბოს კუჭსა; რაც მიც
 რქა ჰსცლიან, მიენიღებ ცოტად ამარა-
 ლებენ ჰბერენ და ამრობენ ბუბუკიათ.
 სრდილ ადგილში. ამისთანა კუჭებს თვით
 ეახებებოვე ამხადებენ და ჰქედიან ეველის
 გამკეთებლებზედ. ასე რომ როცა ესენა
 ადიან მთაზე თან მაქმით თავიანთი სამ-
 ყოფი კუჭები, რომელსაც ჩარდასში ჰქე-
 დებენ და ჰსმარობენ წერილ წეროლად. კუჭა
 არ უნდა იყოს ავათიეოფის სახისა; სინათ-
 ლესზედ რო გასდრო ღაქები არ უნდა გც-
 ნეოდეს და იყოს სრულად წმინდა. შევიცარის
 შეველეებს სკასაში აქვთ გაკეთებული დედა
 ურთში ძველი, შგორგში ახალი, ჰირველს

ამხადებენ ორი კვირის წინ ეველის გა-
 კეთებამდინ. ჰსჭრიან ნახევარ კუჭსა წერილ
 ნახვრებათ, ჰქედიან ერთ ჩაფიან კასრში
 შედ ახსენ ნელ თბილს შრატსა, და ავ-
 დებენ მიც ჰურის ქერქსა; საყსე ამ გვა-
 რად დასურული სუფითა კასრთ უღვათ
 სასლში. ოთხ სეთ დღეს უჭინ კუჭის ნა-
 ჰრებს ამოიღებენ, რომ არ აუროლოს
 დედა. ორ კვირის შემდეგ ეველის გაკეთ-
 ბის გაკეთების წინა დღეს ამხადებენ მ-
 თრე დედასა. მუადღას უკან მოჰსჭრიან
 რამდენსამე ნახვრს კუჭსა. ჰქედიან ჰარა-
 კასრში ნახევარ თუნგის ოტელა, ახსავენ
 ერთს სტაქსის ძველ დედასა და მერე ავ-
 სებენ თბილის შრატითა და ჰსდგენ თბილს
 ადგილს. ნელა გახურებულ ფრესზედ. ძველ
 დედას უმატებენ იმათ შრატსა, რამათნიც
 დააკლდა და ესე მთელ საფხულს უკლე-
 ბელი უღებათ.
 შევიცარიაში ამხადებენ სამ რიც ეველ-
 სი: მსუქანსა ნაღებ მოხუცდელ რძისაგან,
 შეათანასა რომლის ნახევარ რქის ხდიან
 ნაღებს. ნახევარს ანა; და მსკლესა ნაღებ
 მოხდილი რძისაგან. მერე ესე ეველსე ბე-
 ვრს აკოებენ და ვაჭრობაში სელ ამ გვა-
 რი ეველია. ამას ჰქედიან გრიურო-
 ჩვენ აუწერო მსოლოთ ამის მომსახურებასა
 რადენაც დანამოთმების გაკეთებაც ბუკრით
 არ განსხვავდება, საღამოს მოწველად რქის
 ასსმენ თაბსუბში და სდგენ სარდაფში.



იმით ააფსები ძირ ზრტველია და კაკ-
 თებული ბოჭვისაჲთ. მეორე დილას სდიან
 დიდი ციცივით საღებსა, რომელსაც ასსმენ
 სადღვებელში კარაქის-გასაკეთებლად. რმეს
 ასსმენ ძაბრით ქვაბში; ძაბრის ძირს უც-
 მენ სუუთა ბალახსა, რომ რაც რმეს ში-
 გა აქვს რამე შეუოლილი ბალახსა და
 ჭირთს. რმე არ უნდა იუოს ნაკებნი ანუ
 აჭრილი და არც იქნება თუ ხარდაუი კა-
 რცია. ამ რმეს უმატებენ დილათ მოწვე-
 ლილ რმესა, რომელსაც კიდევ ძაბრით
 ასსმენ ქვაბში. ქვაბს სდებენ ცეცხლზე და
 ათბობენ რმესა ცოტათ. ასალ შევევლეს
 აქვს ყოველთვის ტერმომეტრი, რომლი-
 თაც ტემპულბს რაერთი უნდა იდგას
 ქვაბი ცეცხლზე, რომ ოც გრადუსამდინ
 ავიდეს. გამოცდილი შევევლე სელის ჩა-
 ყოფითაც აცნეეს. რმეს მინამ ქვაბი ცე-
 ცხლზედ დგას, მოუწვევებლად ურევს. კო-
 ვსითა ანუ ხელითა, რომ თანახწორედ გა-
 თბეს. რაკი გათბება ქვაბს გადმოსდემენ
 და ასსმენ დედასა, წინა დღის გაკეთებულ-
 სსა. ოცი წაუი რმე რომ იუოს ერთი
 ბუთილკა დედა ევობა თუ კარგათ ძალი-
 ანია. ამის ძილის მასატეობათ ერ ი კავსს
 რმეს ილებენ ქვაბიდამ და რამდენმე წვეთს
 დედს ასსმენ. თუ იმავე წაქს რმე
 ასჭრა, მაშინ ძალიან ცხარე და უმატებენ
 ცოტა შევლს დედასა და კიდევ ჭმინჯვენ და
 რმე უნდა ასჭრას მცირე ხანს გამოშე-

ბით და არა იმავე წამსვე. ვეროკანი ძა-
 ლის შატეობა გამოცდილების საქმა და
 კარგი შევევლე მაშინვე მატეობს
 საჯაო ძალი აქვს დედს, მეტი თუ ნა-
 ლები. აგრეთვე მატეობს რმის სიბობსა
 თუ ძალიან ცხელი მოუვიდა წვალს და-
 ასსმეს ანუ ახალ რმესა. ოცი გრადუსი
 უნდა ჭქონდეს. არც მეტი, არც ნაკლები.
 რაკი რმეს საჯაოდ თბილად და დედს
 საჯაოდ ძლიერი, ასსმენ რმეში ძაბრითა
 და თან ურევს კარგათ და შერე ქვაბს
 ათარებენ სუუსა. ერთი საათის წარუქი ისე
 უნდა იდგას. შემდგომ სუუსა სდიან, რმე
 სულ უნდა მადღვეული იუოს, დიდი ცი-
 ცხვით რმის სეშა ბირსა სდიან და აბ-
 რუნებენ ნელ ნელად, რომ ჭკერი მასდემენ
 შუა გულსაც. ამათბაში ეველი თან და
 თან მორდება მრატსა ანუ წვალსა. რომ
 სრულად გაამორთ ურევს დიდხანს ვერ
 ციცივითა, შერე ერთი ვოსი აქვთ ტო-
 ტებინი იმითა, ასე რომ ეველი ნაკურ
 ნაკურათ სრულად ეცლება მრატსა. ამ დ-
 როს ქვაბს ჭსდემენ ისევ ცეცხლზედ და
 ურევენ. ცეცხლში უნდა გაათბოს ოცდა
 ოსუთმეტ გრადუსამდე. გამოცდილი შევევლე
 ხელით აცნეეს. ცეცხლი დიდა არ უნდა
 იუოს, ასე რომ ნელნელა გათბეს საათის
 ერთი წარუქის განმავლობაში. მას უყან
 ქვაბს ისევ გადმოილებენ ცეცხლადამ და
 კიდევ დიდხანს მოუწვევებლად ურევს, მო-

რეგას რომ გაათავებენ ეველის მარცვლე-
ბი მიწის დაჯდება. ამ დროს ეალიბი
უნდა იყოს გარეცხილი და მომზადებული
აგრეთვე სტოლი, რომელსედაც სდებენ ეა-
ლიბსა. ეს ეალიბი როგორცა ვთქვით,
საღრის კრკალსა ჰტავს, მსოლოდ ნაწი-
რები არა აქვს შაქრული იმისათვის, რომ
როდესაც ჰსურდეთ მოუჭიონ და დაანატა-
ჰონ და როდესაც სურდეთ გასწიონ. თუმცა
ვევლამ იცის რაერთი ეველი გამოუა; აი
ვსთქვით ოცი ჩაფი რმიდამ ასი გირვანქა
ვევრული უნდა დადგეს, შერამ ამოტვლა
ვევრულში არ იქნება რომ ერთ ნახევარ
გირვანქის ოტველა სან არ დააკლდეს და
სან არ მოუშტოს. და რადგანაც სავი-
როა. რომ კრკალი სწორეთ ჰქონდეს მო-
ჭირებული, ამისათვის წვერ ამეებული
აქეთ, რომ სან მოუჭიროს და სან მოუ-
შონ. სტოლს სუფთად რეცხვენ და სწმე-
ნდენ, სედ სდებენ რეკელ ფიცარსა, და
ფიცარსედ ეალიბსა, რომელსაც ჰტვენ
სუფთა ტილოსა, რაკი ეველის მარცვალი
დადგება ეველის ოსტატი ჰქოაფს სელს
ქებაში და მიწს გარემო დადგეილს ევე-
ლს შუაგულისგან ეწევა; შემდეგ ერთი შვი-
ლიდეთ მოკავებული ჯოხი აქვს. იმ ჯო-
ხსედ ასევეს ტილოს ერთ მხარეს, ქებათან
დგება და შირდაპირ ივენებს კაცსა, შვი-
ლი თითონ უჭირავს; მეორე ტილოს
მხარეს იმ კაცს აძლევს ორი წვერით

დასაჭერათ. თითონ ორივე კელით იმ შვი-
ლდს და იმასთან ტილოს ჰქოაფს ნელ-
ნელა ქებაში და მიწამდინს რომ შივა ერთ-
ბამათ უსვამს და ამაქვს შვეით ეველი.
ცოტა ხანს სედ ქვაბზე უჭირავს ტილო-
თი ეველი, რომ წვალი გაუვიდეს და მე-
რე შივაქვს, ეალიბში ჰქერის და ასწორებს
შივა. იმავე წამს ბრუნდება და კვლამე-
ორეთ უსვამს ტილოს და იჭერს დახარ-
ნომ ეველსა. ამასაც ეალიბში ჰქერის, შივ
შუა გულში, ტილოს წვერებს სედ აკე-
ცავს და სედ ჰსურავს ფიცარსა. ეალიბს
სესე ეველი ერთ გოჯსედ მეტათ არ უნდა იდ-
გეს ამ ფიცარსედ, ადგავს კეტსა, რომელსაც სედ
აწევა ქვები საქავლისა. საქაველი აი როგორ
არის მომართული. სტოლ სემოდან, ორ
აღლზე გადებულია ფიცარი თაროსავით.
ამ ფიცარსედ კიდევა შევის სსვა მოკლე
ფიცარი რომელსედაც აწევა ქვები, მო-
კლე ფიცარსა ერთ წვერსედ თოვი აქვს მე-
ბმული და მიწს ჩამოგებული ასე რომ,
თოკს რო დასწევ, ფიცარი იმასთან ქვები
მადლა აიწევა, რო გაუშვებ მიწს დაიწევა
კეტს მავნება როცა უნდათ თოკს დასწე-
ვენ, კეტს მავნებენ და გაუშვებენ. მაწინ
იმ ქვების სიმძიმე სულ ეველს დაწევა
და გაადგენს დახარნოამს მრატსა, სტოლის
გარემო კასური ჰქავის საქაველსავით,
ღარია მოთხრილი და თითონ სტოლს ეთი
მხარე ღულასავითა აქვს გათლილი ასე რომ



ველიდამ ნაწური შრატის ღარებში მიდის და იქიდან ღულით ჩადის ქვეშ მადგულს კანსრუი. ამ შრატისას ერთს წვეთსაც არა დერჩიან, ამიტომ რომ ვერ თითონვე შრატითუ ქალაქი ასლოთ კარგ ფასად იქილება რადგანაც ჭლებქი ავათმოფებო სმენ; თუ არა თითონ მეველების აზისი საჭმელი ის არი მეტის მეტი სიღარბის გამო და ამასთან შრატადამ რმის მაქარსაც აკეთებენ, რომელსაც აფთობქებში ეიღულობენ. ნახევარ საათის შემდეგ ეაღიბს სდიან სუფსა, კვერეულს იღებენ, უტებენ ასალ ტილოსა, და შიგა სდებენ მეორე ზირსე. ამ დროს ეაღიბს უნდა ცოტათი მოუჭიროს: კვერეული ეაღიბსე უნდა იდგეს ცოტათი მდლა. მერე ისევ სუფსა ჭსურვენ და საქაჯელის ვოსს უეენებენ. საქაჯელს ქვეშს უმატებენ. იმ დღეს საღამომდინ რამთენჯერმე ესე უცელიან ტილოსა, აბრუნებენ კვერეულს მეორე ზირსე, ეაღიბს უჭერენ და საქაჯელს ქვეშს უმატებენ მინამ კვერეული კარგათ გამრება და გამაგრება თუ ეველა ესენი რიციანათ აასრულეს, მეორე დღით კვერეული გამოვა კარგათ მოსული, ევითელი ფერი დაეღება და ეველიც დიდი თულიანი იქმნება. თუ არა და თუთრად დარჩება და თულებიც ექმნება წერილი და სმინი.

ესე გამოსული ეველი მთიდამ ნახქეთ

მეორე დღეს სოფლებში, სადაც ეველის მაკასიებო სარდაფებია, რომლის კედლები მაკაფებით და თანხებით არის შორტეშულია. კვერეულს თანხაში ჭსდებენ ფიცარსედ და სედ თანასწორეთ აურთან წმინდათ დანაეილს შარლისა. შარილი მაშინვე იღებს ნამსა და სედ აჯდება ეველს წვეთით. მაილი იმთენი უნდა იეოს რომ მეორე დღემდინ შიგ გაუჯდეს და გამრეს. ამას გამოცდით მაიტეობენ და ჩვენ მხოლოდ იმას ვატყვიო, რომ მთელს კვერეულს ასი გირვანქიანს სულ ეეობა ოთხი გირვანქა შარილია რომელიც წვრილ წვრილათ უნდა მოეყაროს. მეორე დღეს კვერეულს აბრუნებენ და აურჩიან შარლისა. თუ გუშინდელი შარილი არ გამრა და ახალიც დაეყარეს, კვერეულს ქერქი დაუსქდება; ამისთვის შიმა კარგით უნდა შეიტყო რა ზატრონაჲ. ეოველ დღე ორი თვის განმავლობაში კვერეული უნდა გადმობრუნდეს და დამაროლდეს; სამთარში საში თვეც უნდება. ამას შემდეგ ეველა მხად არის და შეიძლება გასეოდვა. ეველის შიმიწიუების უესატეობათ ამოსჭრიან შრტლიც ნაჭერსა და შინჯვენ გემოსა და ფერსა თუ მოშვიუების შემდეგ მაშინვე არ ეავიდა, კვერეულებს სედისედ აწეობენ ოს ერთად და რამდენმე დღემა ერთსელ აბრუნებენ და სწმენდენ სუფთა ჩეითა.

(შემდგომი მომავალ ნომერში.)