

## GAZTA NOLA EGITEN DAN



—Atzo ikasarazi ziñidan guriya nola egiten dan.

—Bada gaur ikasi beazu gazta nola egiten dan.

Beindik bein iragazten da esne jatzi berria.

Gero botatzen zayo kuchare bat gatzagi iru picher esneri.

Ongi nastu ondorean idukitzen da bere epeltasunean.

Onetarako ingura diteke, nai bada, auts erre beroz.

Gatzatu dan orduan ezartzen da chuka lekuan.

Toki bero tsamarrean infintzen bada, lenago eta obetoago chukatzen da.

Zenbat eta geiago chukatzen dan anbat eta gazta obeagoa izango da.

Ongi chukatu ez dan gaztak gazi antza izan oi du.

Ogei ta lau ordu igaro ondorean ezartzen da lasto edo zume pillacho baten gañean.

Onela utzitzen da bost edo sei egunean ongi chuka dedin.

Gero gazitzen da alde batetik, ematen zaiola ontza bat gatz libra bakoitzeko.

Gatz au chit urtu dan orduan, gazitzen da oro bat beste aldetik.

Gazitzen dagoan bitartean egon bear du toki legor eta aizetsuan.

Zortzi egunean gazitzen egon ondorean, garbitu bear da eskuz ur epel beroarekin.

Eskua igaro bear zayo gañetik, azpitik eta ertzetatik.

Zortzitik zortzira egiten da au bera, baldin gazta geiegi legortzen bada edo lizuntzen asten bada.

Amabost edo ogei egunen barrenean gaztak artzen du ori kolorea.

Sartzen da gero eltze edo tinaja batean eta utzi upategian.

Zortzitik zortzira ikusi bear da lizuntzen asi ote dan.

Asi bada, garbitu bear da len bezela ur bero tsamarrarekin.

Esnea bi alditan jatzia bada, chit ongi nastu bear da.

Euliak jo ez dezan eta arrak sortu ez ditzaizkion, ara zer egiten duten toki askotan.

Erretzen dituzte batzuek ezurrak eta botatzen diote aien autsa.

—Egiteko asko dirade oriek.

—Bada jakin bear dezu gauzak balio duela arreta ematen zayon ura bera.

Arreta gabe ez da gauza onik.

Eta mundu onetan gertatzen diran ezbear geienak arreta faltatik datoz.

—Izan diteke.

AGUSTÍN PASCUAL DE ITURRIAGA.

