

GURIYA NOLA EGITEN DAN.

—Nai nuke jakin nola egiten dan guri ona.

—Guri ona egiteko bear zayo abereari eman bazka ona eta legorra. Oloa da aleetan esne eta bikañik geiena eta onena ematen duena. Gauza ikusia da bikaña ona bada, guriya ona izango dala.

Belar omanea eta samurra eta irusta churia edo gorria agitz dira onak bazkatzeko.

Oro bat diot galondoko belarraz, bustia ez badago.

Guriya egiteko tokiak egon bear du ifarraldearekin sartaldearen artean.

Bear du izan altuba eta aundia eta leyo askorekikoa, aizea sartu ta irten dabillen.

Azpiak bear du izan arrizkoa, freskoagoa eta garbitzeko errazagoa izan dedin.

Guriya egiten dan bakoitzean garbitu bear da azpia urarekin.

Eta ur onek joan bear du onetarako egindako erreten batean.

Bestela erortzen diran esne tantak usteltzen dira eta usai gaiztoa ematen diote guriyari.

Guriya egiten dan tokian usai gaiztorik guchia ere ez da sentitu bear.

Lurrezko erretillu likurtatuak dira onenak guria egin eta iraunera-zotzeko.

Aberea jatzi bear da al dan garbitasunik aundienarekin.

Berezi bear da bikaña eta ifiñi erretillu batean gazi antz piska bat artu dezan arteraño.

Orduan ezartzen da guri ontzian eta erabiltzen da zotz edo makilla batekin.

Zenbat eta bikañ geiago dan anbat eta farraskiroago erabilli bear da.

Guriya egiña dagoan orduan guri ontzitik atera eta urean garbitu bear da ardura aundiarekin.

Urik onena da burnia daukan ura, zeren ematen dio kolore ederra.

Lekazia egosteko sufrea daukan ura bezela.