

Տեղական պայմաններու ու սովորութեանց համեմատ մսեղէն պահածոներու տեսակը կը տարբերէր:

Յուրտ եղանակին միայն կը մորթուէր արջառլ բայց ոչխարի միսը թարմ կը ծախուէր շուկային մէջ:

Մեր շրջաններու տաւարները դմակաւոր էին: Փորէն հանուած ճարպը կը լեցնէին դմակին մէջ ու կը ծախէին կերակուրի իւղի համար:

Կարագը թէեւ առատ, ընդհանրացած չէր առօրեայ գործածութեան համար:

Կովի ու ոչխարի ճարպը հալելով կը լեցնէին իւղի պտուկները, չատեր ալ դմակն ու արդար իւղը խառնելով կը գործածէին կերակուրի ու խմորեղէնի համար:

Դմակի իւղը քամելէ վերջ կը մնար խարխըղին որը նոյնպէս կ'օգտագործուէր զանազան ձեւերով խնայասէր տանտիկնոջ ձեռքին մէջ:

Տաք թանապուրի (Թարխանա) վրայ կը լողային խարխըղի ոսկեգոյն կտորներ, սնունդ եւ համ աւելցնելով այդ ժողովրդական պարզ ապուրին վրայ:

Պ Ո Ի Լ Ղ Ո Ի Ր

Կէօսթէրէի գիւղերէն իւրաքանչիւրը նշանաւոր էր իր արտադրած ցորենի կամ արմտիքի որոշ մէկ առաւելութեանը համար եւ այդ փորձառութեան հիման վրայ կը փնտռուէր:

Օրինակի համար, — եփուն կ'ըլլար էպճէյի ոսպը, Շահմէլիքի սիսեռը, եւայլն:

Որոշ շրջաններու սիսեռին համար աննպաստ դադափար էր կադմուած եւ պատկերալից բառերով ալ միշտ կ'ըսուէր. — Խառխըղն է, Թիւֆէնկը դիւր քարէ (արճիճի պէս) եւայլն:

Որոշ տեսակի ցորենէ կ'ընտրուէր պուլգուրցուն ու կը լուացուէր:

Թաղեցիք անմաս չէին մնար երբ բակի մը մէջ հատիկ կը խաշուէր:

Հսկայ պղինձներու մէջ ցորենը կը խաշուէր ու տանիքը կը հանուէր: Հոն մագէ չուլերու վրայ կը փռուէր աշնանային տաքուկ արեւին տակ չորնալու համար:

Հսկողներ կ'որոշուէին ու ամնատիկիմներ (խրտուիլակ) կը հաստատուէին թռչունները վախցնելու ու փախցնելու համար:

Սովորական յանկերգ էր եղել. — Հէլու, հեքուան կատու, մեր կտուրը մի գար, Տէր պապոնցը կտուրը գնա: