Ջուրխմիներ՝ փոքր փարշեր. ազատ չափերի են լինում։

Հատկապես ծէք՝ ձեթը չափելու համար գործ է ածվում պըժուրիկը—1, 2, 3 և 5 գրվանքանոցներ։

Գաւվաթ[7]. գործածվում է կերակուրը բաժանելու համար. խաղում է խոր ափսեի դեր, բայց չունի սրա լայն պռնկաեզրերը, չունի և լաբ։ Բերանի մոտ եզրերը բարակ են և նեղ են մնում։ Բերանը լայն, հատակը նեղ և սեղանին ամուր դրվելուն հարմարեցրած։ Նրանից ուտողը գործ է ածում գդալ, բայց ավելի հաճախ ուղղակի հինգ մատները—հացի՝ լավաշի մեջ կերակուրը հավաքելով։ Գաւվաթը շատ դեպքերում գործածվում է նաև մածուն մերելու, կաթ պահելու համար։

Ըղամաններ՝ աղամաններ. պուլուր-պուլուր՝ կլոր կամ այլ ձևի շինված։

Ճրաք. մեջը լցվում է կամ միայն ձեթ՝ ծէքի ճրաք կամ սև ճոբ՝ ճոբի ճրաք։ Պռունկը մի կողմից առաջ է քաշված շրթնաձև սրածայր կտուցով՝ պատրիքի՝ պատրույգի համար։ Խաչին ուխտագնացության ժամանակ նվիրվող ճրագը շորսու ա՝ պիտի լինի քառակուսի, պետք է վառվի անպատճառ ձեթով և շորս անկյուններից ամեն մեկի մեջ պիտի լինի մի-մի պատրույգ։

Խնոցիներ. երբեմն կավից են շինվում, բայց գրեթե ամեն տեղ ավելի գործածական է փայտե խնոցին։ Կավից շինվում են համեմատաբար փոքր տեսակները։ Կապանի հարավային գյուղերում, ինչպես Մեղրու շրջանում, ավելի գործածական է գետնին դրվող կավե խնոցին։

Կավից շինում են և այլ հատուկ նպատակ հետապնդող ամաններ, օրինակ՝ ծուէփի՝ մեջը ձու եփելու համար, լայն ոռքով և նեղ ռէխավ կարճ աման։

Պղնձե ամաններ։ Ավելի բազմատեսակ են պղնձե ամանները։ Պղնձից շինվում են տարբեր մեծության և՛ կնոցներ, և՛ կօժեր, և՛ քէշներ և՛ փարշեր, և՛ մանավանդ գուգունմներ։ Պղինձը թույլ է տալիս արտաքին հարուստ փորագրական նախշազարդում։ Ունևոր տների մեջ հանդիպում էին չափազանց բարձր գեղարվեստական գործեր, զանազան մեծության կաթսաներ, ղրզղաներ՝ ժողովածուների մեջ։ Նրանք այստեղ կրկնում են սովորական ձևը, այն է՝ հատակը բերանի համեմատությամբ շատ ավելի լայն, ոռքը դեպի վար ուռուցիկ, բերանը լաբավ՝ կրակի վրա դնելու-վերցնելու համար։ Ղրզղանի ամենամեծ տեսակը կոչվում է շարխի ղրզղան։

Միայն պղնձից են շինվում լաբավոր լաբանները՝ կլոր տաշտերը, որոնց փոքր տեսակները կոչվում են լաբանչա։ Բոլորովին նույն ձևի է և մրբաբան, որի միջից կերակուր են ուտում։ Հատկապես գութանավորներին դաշտ կերակուր տանելու համար ծառայում է կուբանի լաբանը։ Սա տարբերվում է գրեթե ուղղահայաց կողերով ուրիշ լաբաններից։ Լաբանի մեջ պահում են կաթը, բերանը մի բանով կապում են և միառժամանակ անց՝ միջի կաթի երեսը քաշում են։

Բրդիա. իր քիչ շատ ուղղահայաց և գրեթե բերանին հավասար, բայց ոչ հարթ, այլ դեպի վեր ուռած ոռքով նման է լաբանին, որը նույնպես լաբավ է, բայց համեմատաբար ավելի խոր է և տակից ունի կլոր և ցածրիկ հավելված՝ օղ՝ պատվանդան։ Սա ամենաբազմազան նպատակների համար է ծառայում, գլխավորապես մածունը մերելու, կաթ և ամեն տեսակ հեղուկ կերակուր պահելու համար։ Ծառայում է նաև որպես չափ՝ կուշի փոխարեն։

---

[7] Մեղրու բարբառով՝ գէ՛վաբ։ Չպետք է խառնել գրական լեզվի մեր գործածվող գավաթ կոչվող ամանի հետ։