

малко отъ гѣската, ако умѣешь да я редишь. Гѣската не може да са държи, като кокошката за ейца и пилета; гѣската непременно трѣба да са насади на ейца щомъ снесе десеть ейца; подхвърли ѝ сламица и тя сама ще си направи гнѣздо и слѣдъ 30 дни ще ти излупи патенца. Кокошката не можь отпѣди отъ гнѣздото ѝ, а гѣската я варди: тя обыча да си оставя гнѣздото и да са порасхожда. Патетата са хранятъ като пилетата, а пораснѣлытъ гѣскы пасѣтъ и гы хранятъ съ мокрены зърна. За да са угои гѣската турятъ я да сѣди четьре недѣли въ една тѣсна ракличка и вардятъ да има напрѣдѣ ѝ храна въ корытото денѣ и нощѣ; гѣската може до толкось са угои щото да тежи 6—7 омы, и да даде много пачія мазь и сладко месо, което са соли и кади. Пухтъ (дребната перушина) трѣба да са оскуби отъ закланата гѣска до като е ѣще тѣлото топло; инакъ пухтъ въ възглавницытъ и постилкытъ ще са сбива на топове. Забѣлежили сѣ хората че пухтъ отъ живытъ гѣскы е по-добрь отъ пуха на закланытъ, а затуй и скубятъ пуха на гѣскытъ, ако сѣ тѣ добрь хранены, четьре пѣти въ годината; но небыва да ся скубятъ паткытъ догдѣ не имъ израстѣтъ перата на крылѣтъ, да са кръстосать отзадъ. Оскубанныя отъ гѣската пухъ трѣба половинъ часъ да са суши въ пещь, въ която сѣ пекли хлѣбъ, и слѣдъ туй го скѣтватъ на сухо мѣсто. Отъ крылата на гѣската скубѣтъ тѣзи пера, съ които пишѣтъ; за да са приготвятъ *пера за писанье*, трѣба да са очистватъ отъ мазнината имъ. Затуй пачытъ (гѣсинны) пера потопяватъ въ вресецъ, остѣргватъ гы съ ножовото тыльѣ, пакъ гы гурватъ и слѣдъ туй гы турятъ въ нагорещень пѣськъ, тогасъ перото става сухо, гѣвко и быстро.