



Vèlch curiosità sul fèr lesciva

Lesciva se la fajea demò doi outes al an, d'aisciuda e d'uton. L'era doi dis de lurier e ge volea esser amancol de dotrei persones. Enceben che fora per l'an la massaries les vegnia lavèdes fora belebon da spes, l'era besegn de fèr lesciva acioche dut cant vegne bel bianch: la roba podea aer i popes, che fossa maces de paz.

Vèrda chiò
I tutorial:



Beleche te duta la cèses l'era l'paël da la lesciva (i ge dijea ence paël da corgn): per solit l'era enmurà ite te n cianton de la cèvena o ence te n auter post daite. Sotite l'era na bocheta per tizèr fech. L'paël l'era n muie gran e l'servia ence a chejer reves, erbacines, pomes de tera per i porcie o a sciudèr i biroc.

Sun ucé zachei aea dapò ence n gran casson de legn da poder serèr e l'era fat belapontin per meter ite la roba paza.

Canche se molèa l'cucon, se regoea l'lescivac che l'vegnia durà ence per lavèr su i fons.

Ge volea che l'sie de legna biencia e l'vegnia tegnù su via per dut l'an. Canche se aea de besegn de l'durèr, se l'passèa fora per n cribie dai picoi bujes coscita che no reste ite paz o etres toc spesc.

Junfon se metea la roba più paza e fumola, donca pezes da cojina, siamans, sotabraes, lenzei de lin o bombèsc, fiorettes, fazolec da nè. Soraite la toaes, ence cheles da cassabanch, i behec, la coltrines, la ciameijes, dut demò massaria biencia.

I fazolec bienc da nè vegnia porté dai omegn canche i jia a messa e i se enjeneièa ju. Sot al jeneie i metea n fazolet da nè bianch!