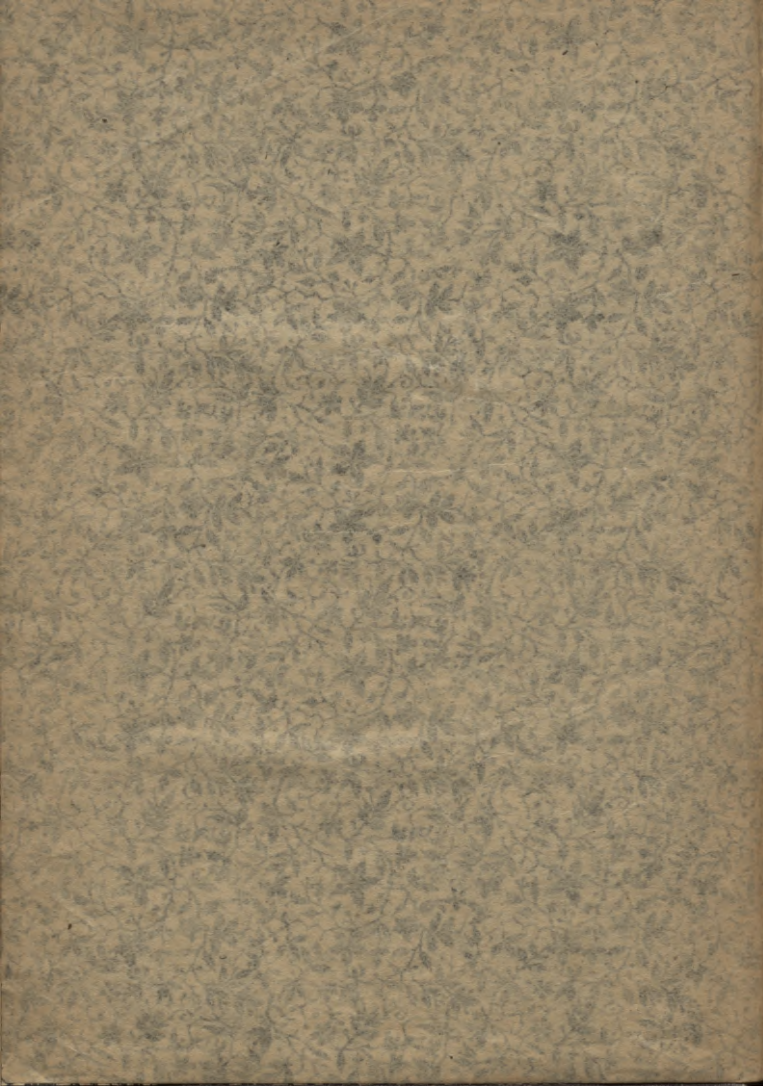


6
523

M. v. Redelien 
Praktische Lehrschrift





1711 98

L 6
523

Praktisks kehkis.

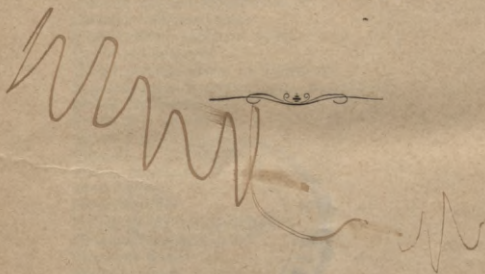
Parahru grahmata ar sihmejumeem
taupigai fainneezibas wadischanai.

Wahzu waloda farakstijuse

M. v. Redelien,

„Hausfrauen-Zeitung“as redaktise un „Rigas fainneezibas-skolas“ preefshneeze.

Latwiski tulkojis J. Bihstug's.



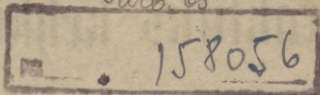
Rigā.

Drukats un apgahdats pee W. F. Häckera.

1903.

641.1

Рав. 65 ✓



1953

0308042400 (4) (28)

Дозволено цензурою. Рига, 7 Февраля 1903 г.



Grahmatas fatura rahditajs.

Wahriščanas mahkšlās pamata mahzibas.		Lap.
A.	Wahriščana	1
B.	Sagatawoščanās preekšč wahriščanas	2
	Koļeļwoščana	2
	Atwahriščana	2
	Šķabrda zepjamo trauku ņagatawoščana	2
	Dgu iņlāščana	2
	Zepesča iņpekoščana	2
	Brubna ņweeņta ņagatawoščana	3
	Brubnu miltu ņagatawoščana	3
	Brubna zutura ņagatawoščana	3
	Māiņes eemebrēščana	3
	Šweeņta mebrzes ņagatawoščana	3
	Šweeņta ņaņiščana putās	3
	Olas baltuma ņaņiščana putās	4
	Lauku teņinasčana	4
	Šiwju nonaņweščana un tibriščana	4
	Kapatas gaņas ņagatawoščana ar maņčinu	5
	Galas ņapaščana	5
	Formu ņagatawoščana	5
	Putnu ņagatawoščana	5
	Šhelatines iņkaufeščana	5
	Zaknu tibriščana	5
	Puku-kaņpoņti	6
	Roņču-kaņpoņti	6
	Balte un Sawoiņas-kaņpoņti	6
	Brubnee kaņpoņti	6
	Greeņčai (kaņti)	6
	Melnās ņaņnes	6
	Gerbel-raņzeni	6
	Beetes	6
	Špinati	6
Leļtomas raņzeni	6	
Pupas	6	

Sirni	7
Burfani	7
Peterfili	7
Zelerijas	7
Zaknes	7
Kartufeli	7
Krusas-zukura jagatawoſhana	7
Zitku jagatawoſhana	7
Kaftanu jagatawoſhana	7
Mandelu tibrifhana	7
Mandelu ſabershana	7
Magonu jagatawoſhana preeſch zepſhanas	7
Sehnu tibrifhana	7
Rihwmailes jagatawoſhana	8
Rofinu un koriniſchu maſgaſhana	8
Safrana jagatawoſhana	8
Sarbelu ſweeſta pagatawoſhana	8
Sarbelu tibrifhana	8
Sineyu cetaiſifhana	8
Trufeli	8
Baniljes ſagrufſhana	8
Walreeſſu ſagrufſhana	9
Meſcha dſihwnecku jagatawoſhana	9
C. Uguns leelums yee daſchadu ehdeenu pagatawoſhanas	9
D. Ehdeenu iſgreſnoſhana	11
E. Rezejtes.	
I. nobata. Supas.	
1. Galas ſupas.	
1. Skaidrs leellopa galas buljons	15
2. Leellopa galas ſupa ar manna	15
3. Leellopa galas ſupa ar makaroneem	15
4. Balti kappoſti	16
5. Skabbi kappoſti	16
6. Sata ſupa	17
7. Biſſas galas buljons	17
8. Beefchu ſupa (Borſchſch)	18
9. Maſtrewu beefchu ſupa	18
10. Pakaltaiſita (imiteta) brunu rupufſcha ſupa	19
11. Dumiga jebra galas ſupa	19
12. Schabwetis attas galas ſupa	20
13. Dumiga meſcha-putnu ſupa	20
14. Saknu ſupa	21
15. Teta galas ſupa ar ſpargeleem	21
16. Behſchu ſupa	22
17. Kurjemes ſwengalas ſupa	22
18. Soſchu galas ſupa	23
19. Kartufelu ſupa	23
20. Dſeltano ſirnu ſupa	23

2.	Sivju supas.	
21.	Sivju supa	24
3.	Peena supas.	
22.	Peena supa	25
23.	Peena supa ar murščeicem un nūdelem	25
24.	Peena supa ar manna	25
25.	Peena supa ar grubbem	26
26.	Kirbišu supa	26
27.	Peena supa ar klīmyām	26
4.	Augļu supas.	
28.	Stīkenogu (ērtišķfogu) supa	26
29.	Mellenu supa	27
30.	Kiršu supa	27
31.	Ahbolu supa ar bumbercem	27
32.	Augļu supa no kalteteem augļeem	28
5.	Bibna supas.	
33.	Bibna supas ar kalteteem kartuſeļu-milsteem	29
34.	Bibna supa ar ſago	29
6.	Alus supas.	
35.	Alus-supā	29
36.	Šitalus-supā	30
7.	Auſtās supas.	
37.	Auſtā alus-supā	30
38.	Otroſķka	31
39.	Botvijaſa	31
8.	Putras.	
40.	Kreewu putra	32
41.	Kurſemes putra	32
42.	Putra formā	32
43.	Berſa putra	33
44.	Škabba putra	33
45.	Manna-putra	33
46.	Peena supa ar klīmyām	34
9.	Ubdens supas.	
47.	Auſu tume	34
48.	Ubdens supa ar riſi	34
II. nodāta. Ēliškumi bulſonā.		
49.	Roſaudetas olas	35
50.	Veelsoyu gatās fritadeles	35
51.	Biſtās gatās fritadeles	36
52.	Sivju gatās fritadeles	36
53.	Pilditi weſiſi	36
54.	Kaltetas maiſes ſchēplites	37
55.	Aržerti baltmaiſes kūmoſi	37
III. nodāta. Pēliškumi pēe bulſonā.		
56.	Seera maiſites	37
57.	Reeru maiſites	38
58.	Māſas, ſmalkas vaſetes no ſabrotojoſas miſklas	38

	Kap. p.
59. Sivju pastetes	39
60. Rihšes zepurites	39
IV. nodaļa. Mehrzes.	
1. Siltas mehrzes.	
61. Olu mehrze	40
62. Siltu mehrze	40
63. Mehrrutu mehrze	41
64. Brušna kaperu mehrze	41
65. Balta kaperu mehrze	41
66. Sīpōlu mehrze pee juvas galas	42
67. Sinepu mehrze	42
68. Bešiču mehrze	42
69. Baraviku mehrze	43
70. Tomatu mehrze	43
2. Auštas mehrzes.	
71. Maijoneses mehrze pee auštām švīm	44
72. Angļu maijoneses mehrze	44
73. Mehrrutu mehrze	44
3. Salbas mehrzes.	
74. Averteņu mehrze	45
75. Jahnogu mehrze	45
76. Kiršū mehrze	45
77. Abolu mehrze	46
78. Semēņu mehrze	46
79. Džebrveņu mehrze	46
80. Sabajon-mehrze	47
81. Vaniljes mehrze	47
V. nodaļa. Blakus-ehdeeni.	
82. Zubras wešču maijoneše	47
83. Sivju galēts	48
84. Vinegrēts	48
85. Strašburgas aknu pastete	49
86. Marinētas šķētes	50
87. Šahbas šķētes	50
Silti blakus-ehdeeni.	
88. Siltu rubiņš	51
89. Glemešū ehdeens	51
90. Foršmaks no renžēm	52
91. Ušjepts šķinkis	52
92. Žeļtas šķētes	53
93. Foršmaks no teta šmadšenēm	53
94. Koldunt	54
95. Kaņpošu rulades	54
96. Wehršča neeri	55
VI. nodaļa. Olu ehdeeni.	
97. Mišksu olu nowabriščana	55
98. Žeļu olu nowabriščana	56
99. Žeļtas olas (wehrščazis)	56

	Lap. p.
100. Olu maikšjums (Rühret)	56
101. Pilditas olas	56
VII. nodata. Pibragi.	
102. Masi lašča pibradšini	57
103. Kaņpostu pibragi	57
104. Leels kreivu pibrags	58
105. Masi galas pibradšini	59
106. Špeka pibragi	59
VIII. nodata. Pastetes.	
107. Kaņtojošča mišķla	60
108. Šveeška mišķla	61
109. Kudeku mišķla	61
110. Bistas pastete	61
111. Mešča-putnu pastete	62
112. Škaņbu kaņpostu pastete	63
113. Siwju pastete	63
IX. nodata. Siwis.	
114. Žepts lašs	64
115. Šablits lašs	65
116. Žepts sandarts	65
117. Šmoretis sanbarts	65
118. Lihka lihdata	66
119. Siwju koteletes	66
120. Siwju eesablijums	67
121. Karpi waj breišči alū	67
122. Žeptas butes	68
123. Žepts jutis	68
124. Wabritas dorščas	68
125. Žepts doršču filets	69
126. Marinetas renges	69
127. Bretliņu waj rengu eetaiššana	70
128. Marineti neņgi	70
129. Wēišču wabriššana	70
130. Wēišču šveešis	71
131. Anšowis-šveešis	71
X. nodata. Šafnes.	
132. Špargeļi	72
133. Putu-kaņposti	72
134. Kerbel-raņženi	72
135. Leltomas raņženi	73
136. Šatee firni	73
137. Šalteti šatee firni	73
138. Peleķee firni	74
139. Šatās pupas	74
140. Waska pupas	74
141. Žuņķu pupas	75
142. Šaltās pupas	75
143. Šutinatas melnās šafnes	75

	Kap. v.
144. Zutinati burkani	76
145. Zutinati kabyosti	76
146. Zutinati Sawotijas kabyosti	77
147. Brubni kabhii (greeschni)	77
148. Roschu kabyosti	77
149. Brubnee kabyosti	78
150. Kolrabi	78
151. Spinati	78
152. Skabnees	79
153. Brubni kastani	79
154. Nafaroni vebz italeeschu wihjes	80
155. Nubeles saknu weeta	80
XI nodata. Kartuseku ehdeent.	
156. Zevti kartuseki	81
157. Kastanu kartuseki	81
158. Zutinati (stoweti) kartuseki	81
159. Siku kartuseki	82
160. Kartuseku beesa putra	82
161. Kartuseku plahzenishchi	82
XII nodata. Sehnes.	
162. Zutinatas barawikas	83
163. Barawiku kalteschana	84
164. Zutinati schampinjoni	84
165. Zutinatas kerweles	84
166. Kerweku kalteschana	84
167. Zutinatas gailenttes	85
168. Zutinatas behrslayites	85
169. Sahlitas sehnes	85
XIII nodata. Gaias ehdeent.	
1. Leellopa gata.	
170. Rosbifs	88
171. Schmorzepets	89
172. Skabbs zepets	89
173. Reihshs satis	90
174. Biffshs	91
175. Sibvolu klopfis	91
176. Rollklopfis	92
177. Ahirklopfis	92
178. Rliferklopfis	93
179. Leellopa gaias plahzenishchi	93
180. Genigsbergas klopfis	94
181. Leellopa gaias farje	94
182. Mehles cesahlischana	95
2. Teka gata.	
183. Teka zepets	97
184. Sildits teka zepets	97
185. Reihshs mescha-loys no teka galwas	97
186. Yildita teka frubts, silta ehdama	98

	Kap. p.
187. Teļa gaļas plabzenišči	98
188. Bībnes šņizels	99
189. Zarulleš teļa gaļas klopfis	99
190. Baraviku klopfis	100
191. Teļa gaļas fritasē	100
192. Teļa gaļas farše	101
193. Ģašhē no teļa gaļas	101
194. Ģašhē no teļa cefšhām	101
195. Zepas teļa afnas	102
196. Šmoretas teļa afnas	102
197. Aukstā gaļa no teļa galvas	103
198. Zepa teļa gaļa	103
199. Zepas teļa labjas	104
3. Aitas gaļa.	
200. Zebra zepets	105
201. Zebra gaļas plabzenišči	106
202. Zebra gaļas fritasē	106
203. Zebra gaļa ar wirtsu-labpoštem	106
204. Zebra gaļas klopfis	107
4. Ašļa gaļa.	
205. Kallena gaļas zepets	107
5. Zūfšas gaļa.	
206. Zūfšas zepets	111
207. Zūfšas ribu zepets	112
208. Zūfšas gaļas plabzenišči	112
209. Pīdīts šūdamš šwens	113
210. Šiwena gaļas rulade	113
211. Aukstā gaļa	114
212. Zepš šhinkis	114
213. Zūfšas gaļas eesablišhang	115
214. Špeta eesablišhana	115
215. Gaļas dešas	115
216. Aknu dešas	116
217. Putrainu dešas	116
218. Zepjama deša	117
219. Paltes	117

XIV. nodaļa. Mešča kufstoni un wiaru aprakstiššana.

1. Mešča-loyi.	
220. Irīču zepets	119
221. Breesča gaļas zepets	119
222. Štirnas mugura	120
223. Saka zepets	120
224. Saka šrets	121
2. Mešča-putni.	
225. Zepš mednis	121
226. Zepš rubenis	122
227. Zepšas lauku-irbes	122
228. Zepšas mešča-irbes	123
229. Šneega wistas	123

	Pag. p.
271. Mašas, plahnas pantuhtas	142
272. Veelas pantuhtas	142
273. Abbolu pantuhtas	142
274. Btini (kreewu pantuhtas no gritu milteem)	143
XXI. nobata. Klimpas.	
275. Breiřatas klimpas	144
276. Manna-klimpas	144
277. Kartufetu klimpas	145
278. Mašas klimpas	145
279. Beentafriřas klimpas	145
XXII. nobata. Auffsı řalde eħdeeni.	
280. Kreħjuma putas	146
281. Buberš (Bubbert)	146
282. Sneega pitas	147
283. Matieřeřu ribře	147
284. Baniljes pařa	148
285. Amerıřanu řneegs	148
286. Abbolu řneegs	148
287. Manna-řammeri	149
288. Manna-putas	149
XXIII. nobata. Ķiřeti.	
289. Ķemeru Ķiřeti	150
290. Aweetenu Ķiřeti	150
291. Ķitronu Ķiřeti	150
292. Abbolu Ķiřeti	150
293. Dřeħriwenogu Ķiřeti	151
294. Ķiřetenu (eħriřřtřogu) Ķiřeti	151
XXIV. nobata. Ķeřelš (Ķelees).	
295. Ķiřna řeřelš	152
296. Apřelřinu řeřelš	152
297. Ķitronu řeřelš	153
298. Aweetenu řeřelš	153
299. Kreħjuma řeřelš	154
XXV. nobata. Ķrems.	
300. Ķiřna krems	154
301. Apřelřinu krems	155
302. Ķitronu krems	155
303. Aweetenu krems	156
304. Kreħjuma krems	156
305. Ķalreelřtu krems	156
306. Puntřa krems	157
XXVI. nobata. Ķaldejumi.	
307. Baniljes řaldejumi	158
308. Ķokolades řaldejumi	159
309. Aweetenu řaldejumi	159
310. Ķitronu řaldejumi	159
311. Apřelřinu řaldejumi	160

XXVII. nobata. Tortes.		
312.	Marzipana torte	160
313.	Balreefsu torte	161
314.	Mafaronu torte	161
315.	Smilšu torte	162
316.	Aleksandra torte	162
317.	Biškvīta torte	163
318.	Abbolu torte	163
319.	Kremortartari-kubka	164

XXVIII. nobata. Kufkas.

1. Smalki zepumi.		
320.	Smilšu kufkas	165
321.	Vaniljes plahzeniški	165
322.	Bīšnes kufkas	165
323.	Alberta biškviiti	166
324.	Sarulleš biškviiti	166
325.	Tortes no saujas mīklas	166
326.	Mafaroni	167
327.	Majas reeksu kufkinas	167
328.	Pumpnikēti	168
329.	Šokolades kufkas	168
330.	Baijers	168
2. Piparkufkas.		
331.	Bruhnas, traušas piparkufkas	169
332.	Mīklas piparkufkas	170
333.	Medus-kufkas	170
334.	Putu piparkufkas	171
335.	Balti piparu reeksti	171
3. Tauts wabritas kufkas un pežebdeeni.		
336.	Berlīnes pankufkas	172
337.	Sondīškufkas	173
338.	Abdens burbuti	173
4. Bafelkufkas, tubtinās un krepeles.		
339.	Traušas wafelu kufkas	174
340.	Bafelkufkas ar šabhu krebjumu	175
341.	Tubtinās ar krebjuma putām	175
342.	Rauga krepeles	175

XXIX. nobata. Konfettes un glajuras.

343.	Marzipans	176
344.	Mandēlu bomboni	177
345.	Dedzinātas mandeles	177
346.	Zitronu glajura	178
347.	Vaniljes glajura	178
348.	Šokolades glajura	178

XXX. nobata. Rauga mīklas zepumi.

349.	Peels balts krīngels	179
350.	Diettanmaise	179
351.	Wagonu maife	180

	Zab. v.
352. Streufelkubkas	181
353. Kanela kubkas	181
354. Masas kimentkubkas	182
355. Batruschi	182
356. Beza babba	183
357. Beenfahrtscha baltmaise	183
358. Saldskabba maise	183
359. Rujia kweeschu maise	184

XXXI. nodata. Dsebreeni.

1. Ruffti dsebreeni.	
360. Ananasa bowle	185
361. Bischofs	185
362. Kakiwka	185
363. Apfelsiau schnabis	185
364. Kirschu lteers	186
365. Zahnogu wihs	186
366. Kreewu kwas	187
367. Zitronu limonade	187
368. Aweetenu limonade	187
369. Mandetu peens	188
2. Sitti dsebreeni.	
370. Silts punschs	188
371. Punsch royal	188
372. Olu punschs	189
373. Olu grogs	189
374. Karsts wihs (Glühwein)	189
375. Schokolades wahrtschana	190

XXXII. nodata. Augtu eetaifschana.

1. Zukurâ eewabritas fastes.	
376. Aweetenu eewabritschana	191
377. Aweetenu schelê	191
378. Ahdolu schelê	191
379. Semenu eewabritschana	192
380. Zahnogu eewabritschana	192
381. Kirschu eewabritschana	193
382. Dsehrweku eewabritschana	193
383. Brubfkenu faste	193
384. Apfelsiau misas faldi eewabrit	194
2. Augtu fastes pudeles.	
385. Aweetenu faste	195
386. Semenu faste	195
387. Zahnogu faste	196
388. Klukwa-faste	196
389. Mellenes pudeles	196
390. Bahritas sikenes (ehrschogas) pudeles	197
3. Etiki eetaifiti augti un fastes.	
391. Saldskabbi bumbeeri	197
392. Skabbas barawitas	198

393.	Kirbijs etiķi	198
394.	Šlabbi gurķi	198
4.	Zafnes šahrda došēs.	
395.	Sparaēti šahrda došēs	199
396.	Saļi sīrai šahrda došēs	200
397.	Greeschamās pupas šahrda došēs	200
398.	Puku kaļposti šahrda došēs	200
5.	Daščadi seemas kraļjumi.	
399.	Kalteti abboli	202
400.	Kalteti šake sīrai	202
401.	Kaltetas sešnes	202
402.	Preekšč seemas ugļabati špinati	203
403.	Kaļpostu eeslašbešana	203
404.	Pupu eeslašššana	203
XXXIII. nodala. Ģavēna ehdeeni.		
405.	Seņu supa	204
406.	Tomatu supa	204
407.	Lihdakas rulabe	205
408.	Stovetas sešnes	205
409.	Sīķu šalati	205
410.	Pantuhkas	206
411.	Ģavēnu dšestanmaise	206
XXXIV. nodala. Ehdeenu atleeku isleetošana.		
412.	Kaulu supa	208
413.	Maišes supa	208
414.	Veellopa gaļas buletes	209
415.	Saka pastete ar šahbeem kaļposteem	209
416.	Šmorklopyšs	210
417.	Ščinka šrudels	210
418.	Mešča-kustoku aukštā gaļa	210
419.	Pakaltaišis Bihnes šnitjels	211
420.	Abbolu gaļa	211
421.	Pantuhku pastete	212
422.	Atgreesenis (Komm-morgen-wieder)	212
423.	Sivis forma	213
424.	Tutti-frutti-pudinašč	213
425.	Putu kuhka	213
426.	Putu pudinašč	214
427.	Kannellons	214
XXXV. nodala. F. Šaimneeziška nodarbošanaš		
	12 mehneščōš gadā	215
XXXVI. nodala. G. Pehz baribas weelu daubsuma šastahditas		
	ehdeenu kaļrtis. Mešča kustoku, sivju un šakru ka-	
	lendars preekšč wišeem mehneščeem gadā. Pehz	
	baribas weelu daubsuma šastahditis šehka kalendars	
	12 mehneščōš gadā	217

XXXVII. nodāta.

1. Leels švešifu meelasts	231
2. Leels švešifu meelasts ar dubult-ehdeeneem	231
3. Medneeku brokastis sem klajas debefs	231
4. Bīspahriģi par faines ehdeeneem	232

PLATE XXXV

THE GREAT HALL

THE GREAT HALL, WEST WALL, NORTH PART

THE GREAT HALL, WEST WALL, SOUTH PART

THE GREAT HALL, WEST WALL, SOUTH PART

Wahriſchanaſ mahkſlaſ pamata mahzibas.

A. Wahriſchana.

Geſkats, ka tagadejōs laiſōs muhſu mahjaſ-mahtēm, ſaim-
neežēm wajađſiga ir nodibinata ſinaſchana un nopeetna ſagata-
woſchanaſ uſ praktiſku ſaimneežibaſ weſchana, top arween wairaf
un wairaf eewehrotſ un atſihtſ. Laiſkrafſtōſ, grahmatāſ un
ſarunāſ ar ſinatuiſki iſglihtoteem wiħreem top paſtahwigi muhſu
mahjaſ-mahtēm, ſaimneežēm aiſrahdiſ, kaħdſ atbildibaſ pilnſ
uſdewumſ ir ehdeenu ſagatawoſchana preeſch ģimeneſ. Domeħr
weħl deeſgan maſ eewehribaſ ir eeguwiſe ta paħrleežiba, ka
no pareiſaſ ehdiſnaſchanaſ atkarajaſ muhſu beħrnu meeſiga un
gariga attihſtiſchanaſ un mahziſchanaſ-ſpeħja, ar wahrdu ſakot
ſagatawoſchanaſ-ſpeħja uſ wiſu turpmako dſihwi. Ari pee-
auguſchu žilweku weſeliba, darba-ſpeħja, iſweiziba, ka ari iſtu-
riba un organiſma pretoſchanaſ-ſpeħja ſaitigeem eeſpaideem top
weizinata un jo leelā meħrā atkarajaſ no kreetnaſ baribaſ.

Kreetna un kaħrtiga ſaimneežiba naw nebuht neežiga, ne-
eewehrojama leeta, un ta mahjaſ-mahte, ſaimneeze, kura ſchōſ
uſdewumſ žeenigi iſpilda, war ar pilnu teeſibu blaſuſ ſtaħteeſ
wiħram, kuſch apſiniigi iſpilda ſawuſ uſdewumſ.

Neweenai maħtei newajađſetu wiłzinateeſ palihdſet ſawām
meitām, peeſamināteeſ jo plaſchāſ ſaimneežiklaſ ſinaſchanaſ,
weenalga, kaħdai kaħrtai wināſ peeder un kaħdſ peenahkumſ
winām weħlakā dſihwē buħtu iſpildamſ. Žaur to winu maħte
tām buħtu ſagahdajuſe winu dſihweſ-muhſcham kreetnu puħru.
Žāpat lai neweena maħte neatlaiſtu no wežaku mahjām ſawu
meitu, winai neiſſkaidrojuſe, kaħduſ uſdewumſ wina liħdſ ar
ſaimneežibaſ atſleħgām uſnemāſ un kaħda leela atbildiba gul
uſ mahjaſ-maħteſ, ſaimneežeſ ka meeſcheem.

Žirmaiſ no galwenāteeem nupat paħrrunateem uſdewumeem
ir leħla praktiſta apgaħdaſchana. Šcha uſdewuma pareiſai iſ-

pildišchanai ir wjadſiga praktiſka ſinaſchana, pahrdomaſchana, uſmaniba, weikliba, eewingrinaſchanàs un pareiſs pahrklatš.

Nahkoſchàs nodalàs mehš paſneegſim leelu iſwehli daſchadu rezeptu. Veelakà dala no tàm ir ſaraſtitajas „ſaimneeziabas-ſkola“ iſmehginatas, tomehr ſchis apſtakliš ween wehl negalwo par ehdeenu labu iſgatawoſchanu, tadehl lai zeen. laſitajas papreekſch labi eewehro wiſas peeſihmes pee ehdeenu ſagatawoſchanàs, jo pehdejas ir tikpat derigas pee labas ehdeenu ſagatawoſchanàs, kà paſchas rezeptes. Te klahť peeliktaiš ehdeju ſkaiťš un pa-gatawoſchanàs ilgums dod bej tam mahjas-mahťei, ſaimneezei pareiſu pahrklatu.

B. Sagatawoſchanàs preekſch wahrifchanas.

Lai pee katras rezeptes nebuhtu jaatkahrto weeni un tee paſchi pamata noſazijumi, apſtatijim winas tuhlin ſehini nodalà.

Noplehwoſchana. Noplehwoſchana noteek tahdà kahrtà: ar plahnu ſpizigu naſi eedur ſtarp galu un plehwi, un kad peh-deja atdalijuees, to ar kreiſas roſas palihdſibu uſmanigi nowelk pamaſitinam ar naſcha muguru, atplehſchot no galas.

Atwahrifchana. Par atwahrifchanu ſauzam, ja lahdu ſchlidrumu, peemehram peenu ar ſweeſtu, waj uhdeni ar milteem, manna u. z. til ilgi uſ maſas uguns ſtipri maiſot wahra, lihđſ ta maſſa pate atdalàs no wahrama trauka. Manna war eebehrt taiſni wahroſchà peenà, bet milti ir eepreekſch jaecemaiſa auſtã ſchlidrumà un tad til jaeleej uſwahritajà ſchlidrumà.

ſlahrda zepjamo trauku ſagatawoſchana. Waja-dſigo trauku noſlauka pilnigi ſauſu, druſzin ſajlba, uſleek uſ dſehſchlapas pizinu ſweeſta (apmehram $\frac{1}{4}$ tehſkarotes) un ar to no weenas weetas noberſe trauku.

Ogu iſlaſiſchana. No ſemenem jaiſlaſa wiſas ar ſmiltim aplehruſchàs un tuhlin jaiſleeto; preekſch ſaſtes wjadſigàs ſemenes nedrihſť maſgat. No aweetenem jaiſlaſa wiſas tahp-painas ogas. Zahnogas ar daſchinàm janobrauťa no lah-tineem. No mellenem jaiſlaſa wiſas baltas un ſaſpeetas ogas. No bruhllenem jaiſlaſa wiſas lapas, negatawàs un ſapuruſchàs ogas, bet tàs, laš zaurſpibdigas tapuſchas, newajaga iſmeſť.

Zepeſcha iſſpekoſchana. Sagreeſch ar plahnu, ſchauru un aju naſi weenaduš ſpeka gabalimš weenadàs lihđſigàs ſchlehlès, kuraš tahlak ſadala tà, ka iſnahť weenlihđſigi tiſchet-

kantigi spēka pаведеeni. Iſſpekojamo zepeti uſleek uſ debla, — ſpekoſchanaſ adatu ſanem labâ un ar kreijo rofu eewer winâ pаведеenu, apmehram $\frac{1}{4}$ no wina garuma, tad ar kreijo rofu peectura zepeti un ar labâs rokaſ peepalihdſibu eewell ſpeka pаведеenuſ til tahtu, ka apmehram $\frac{1}{3}$ no teem paleek eeſſchâ un $\frac{1}{3}$ ahra puſe karajaſ laukâ. Ari jaeewehro, ka pаведеeni top tâ ſawehtri, ka tee weenadâ attahlumâ un weenadâſ rindâſ atrodâſ.

Bruhna ſweeſta ſagatawoſchana. Sweeſtu uſleek uſ apalaſ pannâſ un zepj til ilgi, kamehr taſ dabuhn koſchu gaiſch-bruhnu krahtu. Ugunſ pee zepſchanaſ jatura maſa, zitadi ſweeſtſ top ahtri melnſ.

Bruhnu miltu ſagatawoſchana. Schim noluhkam uſleek ſweeſtu un miltuſ uſ pannâſ un toſ uſtura uſ pannâſ, arween maiſidamaſ, til ilgi, kamehr wini peenem bruhnu krahtu.

Bruhna zukura ſagatawoſchana. Uſber karoti zukura un peeļj karoti uhdenſ uſ pannâſ un maiſa uſ ugunſ til ilgi, kamehr zukurſ top tumſchi bruhnſ. Zukurſ nedrihtſt tapt melnſ, jo tad winſch top ruhktſ, tomehr nolrahtſa newar buht pahraf gaiſcha, jo tad buljona krahtſochanaſ buhtu jaiſleeto par daudſ ſchahda zukura un tad buljonaſ iſnahktu par ſaidu.

Maiſeſ eemehrkſchana. Maiſei janoberſch wiſi ſazeetejumi, jaſagreeſch ſchlehlitêſ un japahrlej ar auktu peenu. Pirnſ leetoſchanaſ eeleeļ maiſi aſtru ſeetinâ un ar karoti to iſſpeeſch. Ja maiſi leeto pee galaſ, tad abâſ wajaga til ilgi maiſit, lihdi tâſ piluigi ſaweenojuſchâſ. Preekſch ſmalikâm galaſ ſarſem eemehrkta maiſe iſſpeeſchama zaur ſmaliku ſeetinu (Durchſchlag).

Sweeſta ſmehreſ ſagatawoſchana. Seleek ſweeſtu un miltuſ laſtrotli un wahra uſ maſaſ ugunſ arween apmaiſot til ilgi, kamehr rodâſ ſmehreſ weidiga weela. Pehz tam war peeleeļ, arween ſtipri maiſot, wajadſigo ſchidrumu un tad laiſch mehrzei uſwahriteeſ.

Sweeſta ſaiſſchana putâſ. Ja ſweeſtſ naw wiſai ſwaigſ, tad to wajaga papreekſch labi iſmaſgat, pehz tam to nojuſina un eeleeļ blodâ, kuru uſleek uſ kahta trauka ar wah-roſchu uhdeni. Ar koka karoti ſweeſtu maiſa til ilgi, kamehr top mihtſtſ, tad nonem blodu ar ſweeſtu no uhdenſ trauka un turpina maiſiſchanaſ tiſmehr, lihdi ſweeſtſ pahreet putâſ. Ja ſweeſtſ par ilgu turetſ uſ karſta uhdenſ trauka un tapis par mihtſtu, tad wajaga to nolikt wehſâ telpâ un pehz kahtaſ $\frac{1}{4}$ ſtundâſ to tad warêſ dabuht putâſ.

Olas baltuma šafišchana putās. Aukstās telpās turetu olas baltumu eelej padzilā blodā un ar šchagaru slotinu kul no labās uš kreiso puši, ar weenlihdšigeem šiteenem. Pirmais šiteens eet ar lihšumu pa blodās dibenu un tad atkal atpafal ar tabdu pašču lihšumu, weenadōš wilzeenōš. Zaur kulšišchānu olu baltums top pahrpildits ar gaisu un pahrwehršhās par uspuhtušchos waligu šneegbaltu weelu. Ja kulšišchānu turpina par ilgu, tad putās top uhdenainās un tad mehds šazit: „pahrkulšititās“. Lai olu baltumu aštraki waretu dabuht putās, wajaga peebehrt našcha galu šahls. Olu baltuma putās pee mihklas peemaišot, pehdejo wajaga tik weegli pahrzilat, žitadi ari ta war tapt uhdenaina. Šche kļahst peelittais šihmejums rahda weenkahršchu aparatu, ar kuru war maš minutēs dabuht olbaltumu putās. Ar šcho aparatu strahdajot eelej aukstu olbaltumu blodā, noštahda aparatu blodās dibenā un tad winu zel uš augšču un atkal uš semi.



Olas baltuma šafama šetina.

Tauku tezināšchana. Taulus šagreesh gabalinōš un tura 12—24 štundas uhdeni, las beeshi ween atjaunojams. Pirms tezināšchanas taulus nošujina uš šlahrda šetina, tad eelek katlinā un wahra papreesh uš mašas uguns, kuru pamāšam paleelina, lihds taulu gabalini tapušeji brušni un tauti glušchi zauršpihdigi. Pehž tam taulus islej zaur šlahrda šetinu un nu no tām pahri palikušchām tauku tšchuhrinām iššpeesch ar kola karoti beidšamos taulus.

Šiwju nonahwešchana un tihrišchana. Šeelas šiwis nonahwe ar našcha špalu šitot waj ari ar malkas gabalu par galwu. Pehž tam uššchlehrsch wehderu no galwas lihds aštei, pee lam jaewehro, la nepahrgreesch šchulti. Tad išnem eeshčas, atdala šchulti un ašnas no dešam. Ašnas, ikrus un peenus wajaga nolitt atšewišchi. Mašam šiwim nemaš neišnem ikrus un peenus un pat winas neušchlehrsch, tikai kreetni nomāšga. Šjaru un dihku šiwim janoplešch šchaunas, žitadi supai duhnu garšcha. Šiwis tihrot tās jatura pee aštes un no tureenēs ar ašu naši šwihnas eeshchlehrsu nokāšamas. Ja šiwis preesh tihrišchanas pahra šekundes eelek karštā uhdeni, tad šwihnas weegli noet. Ja šiwim jaišgreesch ašafas un janowell ahda, tad wislabaki tās išdarams šchahdi: papreeshču ar ašu un

plahnū nāsi eegreesch pa abi pufem mugurkaulam un tad pee paščas galwas iſdur nāsi blatus mugurkaulam, papreesch weenā, tad otrā pufē zauri un nodala galu pawišam noſt no leelās aſatas. Pehz tam iſnem uſmanigi wehdera aſatas, ſatwer ſiwi pee aſtes un tad ar nāsi atdala galu no ahdas.

Kapatas galas ſagatawoſchana ar maſchinu. Gala ſagreeschama maſōs gabalindōs, eelekama maſchinas trekteri un iſlaiſchama zauri. Tad iſnem maſchinā palikufchās dſiſhlaſ un iſmal wehl reiſ zauri. Ja pee galas grib iſmehrzetu baltmaiſi klahſt liſt, tad galu otrreiſ zaur maſchinu laiſhot ta japeeleek klahſt.

Galas kapafchana. Galu ſagreesch garenās ſtrehmelēs un tad tās kaſa ar nāsi tiſ ilgi, lamehr paleek titai dſiſhlaſ. Pehz tam noſaſito galu wehl ſakapa ar nāsi.

Formu ſagatawoſchana. Preesch auſſteem, ſaldeem ehdeeneem formaſ iſſkalojamaſ ar auſſtu uhdeni. Preesch ſilteem ehdeeneem un pudineem forma jaiſſmehre ar ſweeſtu un jaiſſaiſa ar rihwmaiſi. Schim noluhkam ſweeſts jaiſſkluſe un tad forma ar pindſeli kreetni jaiſſmehre; pehz tam rihwmaiſe eekaiſama.

Putnu ſagatawoſchana. Gaileem, wiſtām un kalkinām pahrgreesch ar aſu nāsi rihkli, baloſcheem norauj waj ari no-greesch galwu, piſlem nozehrt galwu ar zirwi, ſoſiſ nonahwe zaur duhreenu ſmadſenēs. Putneem wiſweeglaki noplukht ſpalwu tuhlin pehz winu nokaufchanaſ, wirms lo tee wehl naw adſi-ſuſchi, ari ahdu tad maſat pee tam ſaploſa. Titai meſcha-putni, ſewiſchki ſaſani, nepluzinati japatura kahdu laiku; mahjaſ-putneem pluhz ſpalwas no augſchāſ uſ leju, meſcha-putneem — otradi. Kad ſpalwas noplukhtāſ, tad putni jaapſwilina uſ ſpirta lam-pinaſ, waj ari uſ degoſcha papihra waj ſalmeem. Apſwilinot putnōs jatura aiſ weenaſ kahjaſ un ſpahrna, pee kam taſ pa-ſtahwigi jagroſa. Tad ar aſu nāsi pahrgreesch ſchlehrſam ſem kaſla kruhtis, eebahſch labās rokaſ rahditaja wirkſtu, iſluſtina eekichāſ un iſwell rihkli un mahgu. Tad pahrgreesch garenī wehderu no tupekſchla ſahſot un iſnem eekichāſ. Pehz tam „dreſe“, t. i. putnam iſwell zaur ſtilbeem un ſpahrneem deegu, lai peedotu tam apalu formu. Schim noluhkam iſdur adatu ar deegu no muguraſ puſeſ zaur labo ſtilbu, tad ſchlehrſam zaur wehderu un kreifo ſtilbu, beidsot zaur muguru un tad ſaſeen abuſ deega galuſ.

Schelatines iſkaufefchana. Schelatines gabalu ſalaufa maſalōs, eeleek tad ſiltā uhdeni un uſwahra, paſtahwigi maiſot.

Saknu tihriſchana. Spargelūſ tihrot toſ ſanem kreifa

rolâ un tad ar asu nasi nomiso, eefahot no augšgala. Augšgalâ miša ir plahnaka kâ uš leju. Tad salausch spargelus gabalindôs un beidot wehl nolasa wišas palikuschâs mišas dalinâs.

Puku-kahpošteem nogreesch puslahta, kuru war leetot pee supas, otru puši kreetni nomiso un nolasa masâs jalâs lapinâs. Ja winus grib leetot preeksch supas, tad tos šadala gabalôs.

Roschu-kahpošteem nomiso plahni kahtinu un nolasa no wiršas dšeltenâs lapas.

Balteem un Sawoijas-kahpošteem nogreesch kahtus, šagreesch winus dalâs un isgreesch ahrejo lapu zetos kahtus.

Bruhnos kahpostus tihrot wispirms nolasa kruhsainâs lapas ap kahtu, tad masga wairakôs uhdenôs, tadehl ka winu lapas eekšpusê štipri šmiltainâs.

Greešnuš (kahtus) nomiso un tad šagreesch plakanâs šchlehlitês jeb ari tšhetrlantigôs gabalindôs.

Melnâs šaknes (Schwarzwurzeln) nolasa un tad eeleef tuhlin uhdeni, kas ar etili maišits, zaur ko šchis šaknes netop melnâs.

Kerbelrahzenus tihri nomasga un eemet wahroščâ uhdeni. Kad tee jau pahra reišes parahdijuschees wirs uhdenš, tad tuhlin teem nowell ahdu.

Teltowâs rahzenus nolasa, šaber blodâ un uskaiša drušzin miltus. Tad uslej wahrošču uhdeni un kreetni nomasga. Pehž tam tee wehl reiš aukstâ uhdeni nomasgajami.

Beetes nomasga un nogreesch lapas, bet pašchâm beetem nedrihšt neko nogreest, zitadi winas wahrot šaude krahsu. Pehž tam tās eeleef wahroščâ uhdeni un wahra, lamehr top mihštis, tad nomiso un wehl reiš aukstâ uhdeni nomasga.

Spinati papreeksch kreetni japahrmele, waj naw pee teem peejaufschâs kahtas nahwigu augu lapas. Tad leelâs lapas nobrauka no kahtineem, bet masâs til nogreesch. Lapas tad wairak reišes janoštalo un jawahra apmešram 20 minutes uhdeni. Pehž tam tās nošufina šfahrda šetinâ un pirms leetoschanas šmalki šakapa waj ari isbersch zaur šetimu.

Pupas (dahrja-) tihrot nolasa papreeksch abôs pahštis galôs aronoschos pawedeenus, tad pahšti pahrlausch un pehž tam wehl pahrlasa atlikušchos pawedeenus un tad šagreesch. Pehdejo išdara tahdâ kahtâ: papreeksch pahštis nomasga, tad šanem 4—5 pahštis rolâ un tās ar nasi šagreesch weenlihdšigâs, plahnâs šchlehlitês.

Ĉirnuŝ iŝloba no pahŝtĕm un iŝlaŝa tahrpainoŝ.

Burkanoŝ nofaŝa, nogreeŝ wirŝgalu un nomafga.

Peterŝilus notihra tãpat.

Ĉelerijaŝ nomifo pabeŝi un nogreeŝ maŝoŝ iŝaugumuŝ.

Ĉakneŝ, furas pee ŝupas leef, arween ŝadala iŝĉetrãŝ dalãŝ.

Kartupekuŝ ar aŝu naŝi nomifo, iŝgreeŝ wiŝuŝ melnumuŝ un nomafga auŝtã uhdĕni.

Kruŝaŝ-zukura ŝagatawoŝĉana. Gabala zukuru ŝagruŝĉ druŝtu meeŝeri un tad to iŝŝija zaur rupju ŝeetu. Tad ŝĉo iŝŝijajumu iŝŝija wehl reiŝ zaur ŝmalkaku ŝeetu un tad toŝ graudinuŝ, kaŝ paleef ŝeetã, ŝauz par kruŝaŝ-zukuru. Wĭnu leeto pee daŝĉadu zepjamo aptaiŝŝĉanaŝ.

Sĭlku ŝagatawoŝĉana. Ĥolandĕŝ ŝilkeŝ eemehrz $\frac{1}{2}$ —1 ŝtundu, weenlahrŝĉãŝ ŝilkeŝ wairal ŝtundaŝ uhdĕni waj peenã. Kad ahda pee galwaŝ atdalita, tad to nowell, ŝilki garenĭŝki pahrgreeŝ, iŝlaŝa wiŝaŝ aŝakaŝ un peh3 tam ŝaleef atfal abas puŝeŝ kopã.

Kaŝtanuŝ tihrot nogreeŝ no teewa gala maŝu gabalĭnu, tad augluŝ wahra $\frac{3}{4}$ —1 ŝtundu uhdĕni un tad tuhlin wehl larŝteem kaŝtaneem nowell ahrejo un eeŝĉejo miŝu.

Mandĕlu tihriŝĉana. Uŝ mandelĕm uŝlej wahroŝĉu uhdĕni; kad taŝ noleetŝ, tad uŝlej wehl par otrreiŝ un patura mandeŝ tur eeŝĉã 1—2 minuteŝ. Tad eeber mandeŝ ŝeetĭnã un pa weenai taŝ iŝŝpeeŝ iŝ bruhnãŝ ahdaŝ.

Mandĕlu ŝaberiŝĉana. Mandeŝeŝ berŝĉ uŝ ŝmalkaŝ rihwĕŝ un pahrpaliuŝĉoŝ galinuŝ ŝaŝmalzina meeŝeri.

Magonu ŝagatawoŝĉana preeŝĉ zepŝĉanaŝ. Magonĕŝ nomafga wairal reiŝeŝ larŝtã uhdĕni, uŝber tad uŝ baltaŝ drehbĕŝ un berŝe tiŝ ilgi, lihdŝ taŝ top pilni3 ŝauŝaŝ. Peh3 tam lau3 magonĕm atdŝiŝt un tad winãŝ meeŝeri ŝagruŝĉ ŝmalkaŝ; pee ŝagruŝĉanaŝ uŝ reiŝ neŝad newajaga wairal nemt fã 1—2 faroteŝ.

Ĉĕhnu tihriŝĉana. Ĉĉampinjonus tihrot wiŝpirmŝ nowell wirŝahdu no malaŝ ŝahtot uŝ widu un tad iŝgreeŝ no apakŝĉaŝ bahrŝtiŝ. Rahtu atŝĉkir ŝewiŝĉki, nogreeŝ tam ŝmilŝĉaino dalu un nodihra. Peh3 tam ŝĉampinjonus ŝagreeŝĉ gabalĭnãŝ.

Behrŝlapiteŝ tihra tãpat.

Ĥerwĕluŝ (Morĉĉeln) wajaga wiŝai ruhpigi tihrit. Pa-preeŝĉ no3raĭŝa ŝmilŝĉainãŝ dalãŝ un tad wiŝmaŝaf pee3ãŝ reiŝeŝ nomafga, lai nepaliŝtu ŝmiltiŝ ŝlaht. Pirimŝ leetoŝĉanaŝ Ĥerwĕli wahrami $\frac{1}{4}$ ŝtundu ŝahlŝ uhdĕni.

Gailenitèem nograija smilſchainàs dalaš un tad ruhpiigi nomasga.

Rihwmaiješ ſagatawoſchana. Baltmaiſi iſtalte krahſni, tad eeber linu kulitè un dauſa ar ahmuru tiſ ilgi, lihđſ maiſe tapuſe ſmalka. Tad maiſi iſſija ſeetinà un rupjumuš eeber wehl reiſ kulitè un turpina ſaſmalzinaſchamu, lihđſ wiſa maiſe ſagruhſta. Tà ſagatawotu rihwmaiſi paglaba ſkahrda traukà.

Roſinu un korintſchu maſgaſchana. Birnš maſgaſchanaš iſlaſa wiſuš lahtinuš, ſmiltiſ u. t. t., tad uſlej ſiltu uhdeni un berſe rofàš roſineš waj korinteš, kamehr peelipuſchi netihrumi nomasgati. Pehž tam winaš wehl nomasga auſtã uhdeni un beidſot noſuſina ar kaħdu nahtnu tihru drehbeš gabalu.

Safrana ſagatawoſchana preekſch maiſeš. Safranu eeber neleelà baltà papihra tuhtinà un eeleeſ ne wiſai karſtã zepejchu krahſni. Kad ſafranaš kreetni iſkaltiſ, tad to ſagruhſch meeſeri ſmalku, peelej pahra karoteš wahroſcha uhdenš un dabuto ſchidrumu iſſuhž zaur aſtru ſeetinu.

Sardetu ſweeſta pagatawoſchana. Kad ſardeleš nomasgataš un aſalaš iſlaſitaš, tad winaš noſuſina, ſmalli ſalapa un ſajauž ar tiſpat daubš ſweeſta (pehž ſwara). Lai ſajauſchanaš wejzinatu, ſweeſtu wajaga eepreekſch ſaſilidit, lihđſ taš top miħkſtš. Schahdi ſagatawotu ſweeſtu war waſara ſwaigu uſglabat 1 deenu, — ſeemà 3 deenaš.

Sardetu tihriſchana. Sardeleš wajaga nomasgat wairaf reiſeš auſtã uhdeni un winàm noplehſt muguraš ſpuraš. Tad ſiwi pahrphehſch garenitſi puſchu, iſlaſa aſalaš un nogreeſch aſteš ſpuraš.

Sinepu eetaiſiſchana. Sinepu pulweram uſlej wahroſchu uhdeni un maiſa deeſgan beeſo maſſu tiſ ilgi, kamehr ſinepeš wairš naw piłàš. Tad peeleeſ uſ $\frac{1}{4}$ mahrzinaš ſinepu 1 karoti etiķa, 1 karoti ſmalka zukura un pirſſigalu ſahłš, toš ſamaiſa kopà un noglaba ſinepeš ſeetòš traukòš. Birnš leetoſchanaš ſinepèm wajaga buht maſalaiš deenu eepreekſch ſagatawotàm, jo žitadi taš ir ruhktas.

Truſelkuš eemehrž uhdeni, lai peelipuſchee mahli atmeekſchetòš, tad toš berſch ar žettu ſuſelli tiſ ilgi, lihđſ tee paleeſ melni un naw wairš ar ſemèm.

Wanilješ ſagruhſchana. Wanilji ſagruhſch maſòš gabalinòš meeſeri, peeleełot klaht druſzin zukura, lihđſ ta top kreetni ſmalka. Tad to zaur ſeetinu iſſija un toš atlikumuš wehl reiſ eeber meeſeri un atkal ſmalzina.

Walreekstu jagruhſchana. Walreekſtus eemehrꝝ ſiltâ uhdênî uſ kahdu laizimu; uhdens top ruhſts. Tad reekſteem nomifo zil eefpehjamꝝ plehwi un pirmꝝ leetoſchanaꝝ tura feetà, lai wimi taptu fauſi. Pehꝝ tam reekſtus war jagruhſt. Weꝝus walreekſtus war jagruhſt ar wiſu plehwi.

Meſcha dſihwneeku ſagatawoſchana. Jrbes un teterus nopluzina, noſwilina, eegreeſch pee tupeſchla ſchlehrſgreesumu, zaur kuru ar ihſcha un rahditaja pirkſta peepalihdſibu iſwelf wiſaꝝ eekſchaꝝ. Pehꝝ tam nomaſga, iſſpeko un iſdreſe. Saſus nodihra, noꝝehrt kaſlu un ribu galuꝝ, nogreeſch preeſchlahjaꝝ, nomaſga, noplehwo un iſſpeko. Kad ſtirnaꝝ un breeſchi nodih-rati un ſadaliti, tad iſllape katru gabalu par ſewi, nomaſga, noplehwo un pehꝝ tam iſſpeko.

C. Ugunꝝ leelums pee daſchadu ehdeenu pagatawoſchanaꝝ.

Pareiſi reguleta ugunꝝ ir pirmaiꝝ un galwenaiꝝ notei-fumꝝ, lai waretu labi un lehti ſagatawot ehdeenu. Pa leelafai dalai ugunꝝ preeſch wahriſchanaꝝ top par leelu kurinata, zaur ko ehdeeni top ſamaitati un ilgakâ laiſâ leelaꝝ ſumaꝝ par malku iſtehretas, jo leela ugunꝝ pagehr daudſ malkaꝝ, rada leelu karſtumu, kurſch weizina tilai iſgaroſchamu. Lihdſ ar uhdens twaiteem iſgaro ari daudſ baribaꝝ weelu. Ja pee wahriſchanaꝝ grib ſafneegt augſtu temperaturu, tad katlinu wajaga aiſtaifit ar wahku, jo ſlehgtâꝝ telpâꝝ uhdens iſgaroſchanai wajaga leelaka karſtuma.

Buljonu wajag wahrît uſ gluſchi maſaꝝ ugunꝝ, lai taꝝ loti lehni, lehni wahrîtoꝝ.

Siwis, ſakneꝝ un augki wahrami ari uſ maſaꝝ ugunꝝ.

Peenu wajag wahrît uſ ſtipraꝝ ugunꝝ, bet ja tam ko peeleek klah, tad ugunꝝ ſtipri japamaſina.

Ja grib iſllapetu galu, peemehram biſſteku, flopfî u. z. zept, tad wajaga leelaꝝ ugunꝝ. Leelais karſtumꝝ, kuram gala uſ reiſ teef padota, ir par eemeſlu, ka galaꝝ ſchkeedraꝝ ſtipri ſaraujâꝝ, zaur ko dala no galaꝝ ſulaꝝ top iſſpeeſta uſ wirſpuſi. Sula wirſ-puſe aiſdambe wiſaꝝ pores un zitaꝝ iſejaꝝ un aiſlawe taſlatu ſulaꝝ iſſuhſchanaꝝ, kurai japaleek ſtarp muſtuleem. Lai wajadſigu uguni waretu ſakurinat, wajaga leetot fauſuꝝ ſlaluꝝ; ſweeſtſ

tà zepjot top drihs dseltans un šafneeds lihds ar to jo augstu temperaturu, un ta ir teeschi preekšch zepšchanas wajadsiga, jo zaur to olas baltums šareze par zeetu weelu. Kà uš isnehmumu jaaišrahda uš zuhfgalas plahzenišcheem, toš nekad nedrihšft zept uš leelas uguns, jo teem wajaga buht wišzauri labi išzepušcheem. Tà kà zuhlaš galà war gaditees trichini, kapatas galas plahzenišchi un flopšchi nekad nedrihšft zepti tiht uš leelas uguns, jo kapata gala ahrpušè top ahtri bruhna, bet eekšchpušè ta wehl ir jehla un kapata gala jehla lahgà nefmeke.

Šchmorzepeti war zept tiht uš mafas uguns, zitadi gala top zeeta.

Zepešchu krahšns. Ar zepešchu krahšni rihkotees naw weegli, ta praša daudš peedšihwojumu un usmanibas, lai winas šiltumu katrreis waretu regulet, ka lai katrs ehdeens dabu šawu wajadsigu šiltumu. Wišus zepešchus wajaga no pašcha šahštuma turet štiprà šiltumà; tam noluhklam šabahšch plihštè garakus mallas gabalus un tura plihštes aišbihdamo tà, ka zepešcha krahšns top jo karšta. Leelakais karštums wajadsigs, lai olbaltums zepešcha wišškahrtà jo drihs šarezetu. Zaur to rodàs zepešcham zeeta ahda, kura kawe tahlaku šulas ištezešchanu no zepešcha.

Pudinu wajaga zept widejà šiltumà, bet ja tam wišfa netop bruhna, tad uguns japaleelina.

Ušpuhteni (Ausläufe) pagehr maš karštuma, jo zitadi olu dalas top ahtri bruhnas un mihkla wehl ir jehla.

Taukas tortes wajaga zept leelà karštumà, lai tàs dabutu kreetni zauri iškarst. Bet tà kà karštums zepešchu-krahšnis tiht no wišpufes leels, tad mihklas newajaga list augštàs formàs, lai wišfa netaptu ahtri melna. Tortes, kas pagatawotas no weeglas mihklas, peemehram biškwiti u. z., zepjami mafakà šiltumà, ko tiht tad war paleelinat, kad mihkla wairs naw jehla.

Mafàs kuhlaš, kuras zepj uš šahrdà pannam zepešch-krahšnis, wajaga loti usmanigi zept. Ja karštums no apakščas par leelu, tad war apakšch pannas palikt plihštes rinkus, bet ja karštums no wišfas par leelu, tad pahrlahj par zepumeem lošni balta papihra, bet tad kuhku mihkla nedrihšft buht wairs lipiga.

Pastetes jazepj leelà karštumà, tomehr tàm newajaga tapt uš reis bruhnàm. Zepumi tiht tad leekami krahšni, kad plihštè wairs naw dšihwas uguns.

Balta maiše jaleek krahšni widejà karštumà, bet wehlaku to war pawairot. Ja maišei wišfa paleek bruhna, kamehr eekšcha wehl jehla, tad ta japahrlahj ar baltu papihra lošni.

D. Ehdeenu isgresnojchana (deforeschana).

Preefch jahlitās galās, afnu pa-
stetes, aukstās maijonesēs u. z. ehdeenu
isgresnojchanaš labpraht leeto garnituru
no zeeti nowahritām olām ar šardelu
filet, kaperu pumpureem, šalatsīrīnīnām,
redīseem u. z. Ja gada-laiks to atļauj,
tad pa starpām var arī wahritus weh-
šchus, ķerweļus u. z. preefch ehdeenu is-
gresnojchanaš leetot.

Rošchaki isgresnojumi zepešcham ir
tā nosauktee „eefmi“, furus leeto arī
pee zitu ehdeenu isgresnojchanaš. Šchee
eefmi ir šudraba, bet jaunalds laidōs
toš pagatawo arī no jaunšudraba, kas
galwanīski apšudrabots ir daudz lehtaks.
Eefmu isgresno ar trufeleem, šchampin-
joneem, wehšcheem, gaila šekstēm, bara-
wikām, ķerweleem un daščām zitām
tahdām figurām, kas greestās no šaknēm,
un beidsot pee auksteem uškošchameem
ar galās galerteem, kas tani noluhkā
pagatawotās formās ap eefmu šašaluschi
un wahritu olubaltumu u. z. isgresnoti.

Kad gala pilnīgi šagatawota, tad eefmu cedur waj nu pašchā
galā, waj arī tam noluhkam peelipinatōs maišes gabaliņōs.
Ja naw isdewiba, tahdu šudraba eefmu eegahdatees, tad to var
arī pats pagatawot. Nem teewu kozīnu, nomīšo, aptin ar
alwas papīhri, ušbahšch galā šalatu galwīnu, waj redīšu, tad
puku-šahpostu galwinās, mašus gurkus, rosetes no beetēm u. t. t.
Ap aukstu zepeti leeto arī isrobotu papīhri.

Šihmejums rahda tahdu eefmu, ko pats it weegli var
pagatawot. Apgraīša greefni (šahli) melones formā, cedur augšchā
tahdu pušchliti, šem greešchna ušdur gaila šeksti, tad ķerweli un
beidsot wehši.

Aukstu zepeti ušleek uš leela tortes papīhra, šaloka to weh-
deška wišfigi ap zepeti un noloka, pee kam krofās eeleeļ pa
mašam peteršilam. Šchahdi isgresnotu zepeti leek uš zepešcha
blodās. Loti košchi ir eekantejumi (bordure), ar kureem is-
gresno galās-ehdeenuš waj arī uškošchamos. Wīnuš pagatawo



Eefmis.

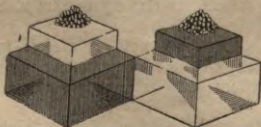
if baltmaises, nudelu mihklas, sweesta mihklas jeb ņaņēm. Weeglatas tahdus isgresnojumus isgreesch ar asu naši no brihwas rofas, gruhstafus greesch ņahrdā formās.

Maišes eekantejumuš pagatawo if deenu wezas baltmaises, to ņagreeschot našcha muguras beesumā ņehlehlēs, kuras pehž dala 2¹/₂ zentim. platās bantēs. No tām ņagreesch weenlihdfigus trihštuhrus, isdur teem widū apalu zaurumini un puši no tā pagatawoteem trihštuhreem sweestā apzepj gaischi bruhnus, otru datu no teem zepj prowans-elā, bet atstahj baltus abās pušēs. Zepeschblodu usleek uš kastrola, kurā wahroņchs uhdens, eemehrž weenu trihštuhra (krutona, crouton) puši klišteri, kas pagatawotus if olbaltuma un milteem pušchklidrā weidā, un peelipina to uš blodas malas. Tahdā zelā nolipina wišu blodas malu, nemot pamihschus weenu bruhnu, weenu baltu krutonu. Schoš krutonus war pagatawot ari pušmehnescha weidā, jeb gluschi apalus. Ja maišes krutonus grib isleetet ari ehšchanai un ne tif ween preeksch isgresnošchanas, tad formeto maiši apmehrze olbaltumā un wahra zuhku waj ari leellopu taukōš. Tahdas paščas formas isgresnošchanai war ari ņagatawot no sweesta mihklas. Pehdejo wajaga



Eekantejums preeksch gofas.

Eekantejumuš preeksch aspriša ņagatawo ņekōšchi: Gelej aušstu ņehelē (gelēe) pirštā beesumā formā, un kad ta ņasalufe, ņagreesch leelus kwadratus no gaischa un maņatus no tumšcha ņehelē un tad wišu eekantejumu isgresno ar frešu-ņalateem.



Aspriša eekantejums.

war noderet galda isgresnošchanai zaur to, ka winas ņalokot tām dod ņlaisu formu.

Schim noluhkam ņermjeteš nedrihšt buht par ņaušām, labāņ

iswahlat wajadīgā leelumā, ņaformet, uslikt uš ar olu apmehretas ņahrdā pannas un tad zept paleelā karštumā košchi dšeltanu.

Sihmejums rahda eekantejumu no mihklas. Apašchējo eekantejumu war ari no maišes isgatawot.

Īdeenišklā dšihwē ņermjetu formai nepegreesch nekahdas ņewišklas wehribas, bet leelōš ņwehtkōš ari tās

družin mitrakas. Salokot wajaga loti ruhpiigi to eewehrot, ka winaš stubri arween isnahł aši un taišni. Tadehl wajaga serwjeti ušliff uš galda un iswillt wišus nelihdsenumuš. Katrs eeložijums japahrleez taišni un ar roku janogłudina. Lai eeleełumi buhtu aši, kà pee papihra, tad jo ruhpiigaki to lokam, jo weegłaki tai eedot wajadšigo formu un labu išflatu.

Selošhà aprakštà norahdišim, kà jaloka serwjetes preekšeh wehštuku maka.

Serwjeti pahrleez gareniški weenreij pušhu, tad atleez no pahrleektàs malas diwi pirkšti platu eeloku un tad kreetni no-ğłudina, tad šanem serwjeti pee abeem galeem un apgreeseh uš otu puši (uš muti), tà ka atleekta mala wairs naw redšama. Bež tam atleez eeložitai pušei pretejas pušes malu lihds widam atpałal, šanem eeloku un atšedj, apłlahjot ar to tiško atleekto malu, tad isnahł šihmejums A. Tad apgreeseh serwjeti aplahrt, eešihme widu un apłoža 2 reij, no katra gala šahłot uš widu, kà to rahda šihmejums B, zaur ko beidsjot dabujam wehštuku maks formà jalozitu serwjeti, kà to redšam šihmejumà C.



Šihmejums A.



Šihmejums B.



Šihmejums C.

E. Receptes.

I. nodala.

Supas.

1. Galas supas.

Galū preekšč buljona wajaga ahtri nomasgat un nekad nemehrzet ilgaku laitu uhdeni, zaur ilgu mehrzeschamu gala pašande daudj baribas spehka. Ja grib dabut labu buljonu un galu ehščanai neleetot, tad galu wajaga eesahkt wahrīt aufstā uhdeni, bet ja šcho galu grib ehst, tad ta leekama wahroschā uhdeni, jo tad no tās masak iswahrās baribas weelas. Ja grib dabut labu buljonu un ari labu galu ehščanai, tad sliktatee galas gabali jaeesahkt wahrīt aufstā uhdeni un labakee, ehščanai til tad wehl kastrolī jaleef, tad jau uhdens stipri wahrās. Buljonam putas newajaga nonemt, jo tās naw wiš netihrumi, bet tur atrodās daudj baribas weelu. Wišulabakais preekšč buljona wahrīschanas ir „Papina katls“, jo to war zeeti ar wahku aissegt, zaur ko buljons wahrotees til daudj neišgaro. Preekšč skaidras supas wislabak nemt šchinkla pakalgabalu, preekšč kahpostu- un beeschu-supas nem tauku kruhšču gabalu. Tēla galas supai leeto kaku, kahjas un kruhšču gabalu. Preekšč jehra (aitas) supas nem tos pašchus gabalus, kā no tēla. No zuhklas galas nem kaku gabalu un masak taukas ribas. Ja to supas galu grib ehst, tad nem koteletes gabalu. No sošim un pišlem un ziteem buljonam nem galwu, kaku, muguras dalu. No kahjām iswahrās nekaidrēs buljons.

Preekšč buljona wahrīschanas 6 zilwekeem ir wajadšigs 3 mahrz. galas, $2\frac{3}{4}$ stopa uhdens, 1 karote šahls, 1 wideja šelerija, 1 porē, 1 peteršilis un 2 burkani. Ja tās leetojamas dahrja šafnes ir leelas, tad janem til piše no tām. Samehrs starp galu un uhdeni ir aprehkinats preekšč „Papina katla“; ja tahda katla naw, tad wajaga nemt $3-3\frac{1}{4}$ stopa uhdens, jo zitadā katlā buljons wairal išgaro. Lai buljons dabutu kosehu krahsu, japeeber drušzin brušnais zuturs.

Ja buljons nekaidrēs, tad preekšč ušdota wairuma šašit (šakul) putas 2—3 olu baltumus, peeļej tām $\frac{1}{4}$ stopa karšta buljona, beš taukeem, tad peeļej šcho šchidrumu buljonam, stipri

maifot, klahnt, ufwahra wehl un tad iffahrfeh zaur drehbi. Ja buljons par tauku, tad tauki nofmelami, bet ja ſcho buljonu grib uſglabat, tad tauki jaatſtahj, tad tas labaki uſglabajams. Plaſhna buljona uſlaboſchanai war leetot druſzin galas eſſtraktu; fewiſchki „Liebiga“ galas eſſtraktſ tam loti derigs.

1. Skaidrs leellopa galas buljons

preefſch 6 zilwekeem.

Peedewas: 3 mahrz. leellopa galas, 3 stopi uhdens, 1 karote ſahls, 1 ſelerija, 1 porè, 1 peterſilis, 2 burkani un 1 karote bruhna zufura.

Bagatawoſchana: Geleef katlâ pee 3 ſtopeem auſſta uhdens 3 mahrz. leellopa galas, kas pirms ahtri janomasga, peemet ſahli un wajadſigas ſafnes, aiſtaifa katlu un palehni ſahf kurinat, lihdi uhdens ſahf wahritees; tad noſtahda katlu tâ, ka ſupa lehni turpina wahriſchanoſ. Pehz $3\frac{1}{2}$ ſtundam iſ-ſuhz ſupu zaur ſmalku ſeetinu (buljonu no katla dibena, kuriſch aiſweenam dullains, nelej pee ſupaſ, bet iſleeto pee mehrzes ſagatawoſchanaſ), peeleeſ 1 karoti bruhna zufura un tad zel galda, eepreefſch ſaſilditâ blodâ.

Bagatawoſchanaſ ilgums: 4 ſtundas.

2. Leellopa galas ſupa ar manna

preefſch 6 zilwekeem.

Peedewas: 3 mahrz. leellopa galas, 3 stopi uhdens, dahrſa ſafnes, lâ jau augſchâ minets, ſahls un 1 taſe manna.

Bagatawoſchana: Geleef katlinâ pee 3 ſtopeem auſſta uhdens 3 mahrz. leellopa galas, kas ahtri auſſta uhdeni nomasgajama, peeleeſ ſafnes, peemet ſahli, un tad wahra $3\frac{1}{2}$ ſtundas. Tad iſſuhz zaur ſectu un lej katlinâ atpakal. Tad ar kreifo roku peeber $\frac{3}{4}$ —1 taſi manna, ar labo weenumehr jauzot, un leeſ wehl 8—10 minutes wahritees.

Bagatawoſchanaſ ilgums: $3\frac{3}{4}$ ſtundas.

3. Leellopa galas ſupa ar makaroneem

preefſch 6 zilwekeem.

Peedewas: 3 mahrz. leellopa galas, 3 stopi uhdens, ſafnes, ſahls un $\frac{1}{4}$ mahrz. makaronu.

Paĝatavofĉana: Zivahra buljonu (1) ar vajadfigam faknem un ŝahli, iŝuhz peĥz $3\frac{1}{2}$ ŝtundas wahriŝĉanas zaur aŝtru ŝeetinu, eelej blodà un peeleeĥ $\frac{1}{4}$ mahrz. mataronu, kaŝ jau eepreeŝĉ ŝalaufiti maŝòs gabalinòs, nowahriti ŝahls-uhdeni un uŝ ŝeeta noŝufinati. (Mataronus eeber karŝià ŝahlità uhdeni un wahra 8—10 minutes.) Ja mataronu weetà grib leetot wermiŝĉeluŝ, tad buljonu tàpat ŝagatawo, bet peeleeĥ 4—6 lotes wermiŝĉelu. Ŝĉo ŝupu war wahrit ari no teŝa gaŝas.

Paĝatavofĉanas ilgumŝ: $3\frac{1}{2}$ ŝtundas.

4. **Balti kaĥpoŝti** preeŝĉ 6 zilwekeem.

Peedewas: 3 mahrz. leellopa gaŝas (kruĥts gabals), 3 ŝtopi uhdens, ŝahls, ŝaknes, 1 kaĥpoŝtgalwina un $\frac{1}{2}$ ŝtopa kartuŝelu.

Paĝatavofĉana: 3 ŝtopòs uhdens eeleĥ 3 mahrz. leellopa gaŝas katlinà, peeber ŝahli, peeleeĥ ŝaknes, apŝlahj ar wahku un tad leĥni wahra apmeĥram 1 ŝtundu. Tad ŝagreĉĉ kaĥpoŝtgalwinu 8 dalàs, nolauŝĉ ahreĵàs leelas lapas, eeleĥ žità katlinà un uŝlej zaur ŝeetu no pirmà katlina tiŝ dauĉs buljona, ka kaĥpoŝti teel apnenti, tad uŝleeĥ abeem katlineem wahkluŝ un wahriŝĉanu turpina 2 ŝtundas. Peĥz tam peeleeĥ kaĥpoŝteem nomiŝotus kartuŝeluŝ, iŝlej zaur ŝeetu no buljona katlina wiŝu buljonu kaĥpoŝteem wirŝu un wahra, kameĥr kaĥpoŝti un kartuŝeli miĥŝti. Ja grib, lai ŝupai koŝĉa noĥraŝa, tad wajaga peeĥauŝet druŝjin bruhna zutura ŝlaht.

Baltus kaĥpoŝtus war ari tumiguŝ wahrit. Ŝĉim noluhkam ŝamaiŝa uŝ ugumŝ $\frac{1}{2}$ karotes ŝweeŝta un 1 karoti miltu un peeleeĥ pamaŝam tur ŝlaht $\frac{1}{2}$ ŝtopa buljona un tad ŝĉo maiŝijumu peeleeĥ kaĥpoŝteem ŝlaht un wehl uŝwahra. Peĥz tam eeleĥ blodà 2 olu dŝeltanumus un 1 karoti ŝlahba krehjuma, ŝamaiŝa kreetni un tad lej pamaŝam kaĥpoŝtus ŝlaht, paŝtahwigi maiŝot. Pee tumigeem balteem kaĥpoŝteem nedriĥŝti bruhno zukuru liŝt.

Paĝatavofĉanas ilgumŝ: $3\frac{1}{2}$ ŝtundas.

5. **Ŝahbi kaĥpoŝti** preeŝĉ 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 ŝtops ŝlahbu kaĥpoŝtu, $3\frac{1}{8}$ ŝtopa uhdens, $2\frac{1}{2}$ mahrz. zuĥŝas gaŝas (preeŝĉdala) waj leellopa gaŝas (tauŝs kruĥĉĉu gabals), 1 karote miltu, 2 olu dŝeltanumi, 1 karote ŝlahba krehjuma.

Pagatawoſchana: Pee $3\frac{1}{8}$ ſtopa aukſta uhdens leez katlinâ 1 ſtopu ſlahbu kaſpoſtu, $2\frac{1}{2}$ mahrz. zuhſas waj leel-
lopa galaſ un wahra tiſ ilgi, kamehr gala un kaſpoſti mihtſti.
Tad eemaiſi 1 karoti miltu $\frac{1}{8}$ ſtopâ uhdens, peeſej druſzin no
karſta buljona un tad peeſej wiſu ſcho ſchlidrumu kaſpoſteem
un wehl uſwahra. Ja grib iſwahrit ſewiſchli ſmeligus kaſpoſtus,
tad blodâ ſamaiſa 2 olu dſeltanumus ar 1 karoti ſlahba kreh-
juma un tad lej kaſpoſtus klaht, paſtahwigi maiſidams.

Pagatawoſchanaſ ilgumſ: $3\frac{1}{2}$ ſtundaſ.

6. Gala ſupa preeſch 6 zilwekeem.

Peedewaſ: 3 mahrz. leellopa galaſ, $3\frac{1}{4}$ ſtopa uhdens,
ſahſ, ſakneſ, 2—3 dſilec ſchlihwji ſpinatu, 1 karote miltu,
1 karote ſlahba krehjuma, 1—2 karoteſ etiſa, 1 tehjkarote
zutura, 6 olaſ.

Pagatawoſchana: Iſwahra ſpehzigu buljonu (1) un iſſuhz
zaur ſeetu. Buljonu wahrot notihra 2—3 dſiloſ ſchlihwjuſ
ſpinatu, eeſeef karſtâ uhdent un wahra apmehram 20 minuteſ.
Pehz tam iſlej ſpinatus ſeetâ, noſuſina, ſalapa ſmalkuſ un pee-
leef gatawi iſwahritam buljonam klaht un tad wehl uſwahra.
Wiſupehdigi eemaiſa 1 karoti miltu $\frac{1}{4}$ ſtopâ uhdens un peeſej
pee ſupaſ, kuru tad wehl druſzin uſwahra. Blodâ ſamaiſa
1 karoti ſlahba krehjuma, 1—2 karoteſ etiſa un 1 tehjkaroti
zutura un tad lej ſupu klaht, arween ſtipri maiſidams. Supu
ehd ar zeeti nowahritam olâm. Spinatu weetâ war nemt ari
iſwaigaſ nahtraſ.

Pagatawoſchanaſ ilgumſ: $3\frac{1}{2}$ ſtundaſ.

7. Wiſtaſ galaſ buljonaſ preeſch 6 zilwekeem.

Peedewaſ: 1) Supai: 1 wiſta, $2\frac{1}{2}$ ſtopa uhdens, ſakneſ,
ſahſ, 1—2 maſaſ puku-kaſpoſtu galwinas, 1 karote bruhna
zutura; 2) preeſch wiſtaſ galaſ frikadeleem: 1 ola, $\frac{1}{2}$ karoteſ
iweeſta, $\frac{1}{2}$ karoteſ rihwmaiſeſ, $\frac{1}{3}$ taſeſ peena, 1 wiſtaſ kruhtſ-
gabalaſ, ſahſ. Frikadelu apwahlaſchanaſ: 1 karote rihwmaiſeſ.

Pagatawoſchana: Leelai wiſtai iſgreesch kruhtſ-gabalu
un no ta pagatawo frikadeleſ (51). Pahrejo galu ſagreesch
maſôſ gabalindſ, eeſeef katlinâ pee $2\frac{1}{2}$ ſtopa aukſta uhdens,
ſaknem un ſahſ un tad wahra lehni 3 ſtundaſ. Tad iſſuhz
buljonu zaur ſeetu, peeſeef 1—2 galwinas puku-kaſpoſtu, un

fad tee gandrihji mihtiti, tad peelee frikadeles, kuras wahra apmehram 5 minutes. Tad wehl peelee 1 karoti bruhna zukura blodâ un peemaisa buljonam. Ja buljonu grib taisit tumigu, tad rihojâs, kâ pee balteem kahpoosem (4).

Paगतawoſchanaſ ilgums: 3½ stundas.

8. Beeschu supa (Borschtsch) preeksch 6 zilwekeem.

Peedewas: 3 mahrz. leellopa galas (taufs ribu gabals), 3¼ stopa uhdens, ſaknes, ſahls, 7 wideja leeluma beetes, 1 karote miltu, ¼ tafe etika, 1 karote ſlahba krehjuma.

Paगतawoſchana: Jiwahra tauku, ſpehzigu leellopa galas buljonu (1). Tad notihra 6 deenu eepreekſch nowahriras beetes, ſakapa ſmalkas, ſaber katlinâ, peelee 1 stopu iſ-fahrſta buljona, leek ſupai uſwahritees, peemaisa pilnu karoti miltu ¼ stopâ aukſta uhdens, peemaisa druſzin buljona, peelee ſupai ſlaht, un fad ta uſwahrijusees, tad peekahrſch zaur ſeetinu to pahrejo buljonu un wehl leek uſwahritees. Tad ſaberſch 1 nowahriru beeti, uſlej ¼ tafes etika, iſſuhz ſarkano ſulu blodâ, peelee 1 karoti ſlahba krehjuma un tad ſalej ſupu blodâ.

Paगतawoſchanaſ ilgums: 3½ stundas.

9. Maſkreemu beeschu supa preeksch 8 zilwekeem.

Peedewas: 4 mahrz. leellopa galas (truhſchu-gabals), 4 stopi uhdens, ſaknes, ſahls, ½ galwinas kahpoſtu, 15 kartufeli, 5 beetes, 2 burkani, 2 ſelerijas, 1 ſauja ſpinatu (no kahteem nopluktu un nomafgatu), ½ greeſchna (kahla), 3 ahboli, 1 karote miltu, 1 glahſe uhdens, 3 tomati, ⅓ tafes etika, 1 karote ſlahba krehjuma, 1 karote zukura.

Paगतawoſchana: Jiwahra no 4 mahrz. taukas leellopa galas buljonu (1). Tad ſagreeſch 3 notihritas un nomafgatas beetes garâs ſlehjâs, tâpat ari 15 nowahrirus kartufelus, ½ kahla (greeſchna), ½ kahpoſtu-galwinas, 2 ſelerijas, 2 burkanis, 3 ahbolus un 1 ſauju ſpinatu. Wiſu to ſaleek katlinâ un uſlej zaur ſeetinu tiſ daudj buljona, ka wiſu pahrlahj, un tad wahra, pamaſam peeleejot pahrejo buljonu. Kad ſaknes mihtitas, tad eemaisa 1 glahſe aukſta uhdens 1 karoti miltu, peelee druſzin buljonu, ſamaisa un tad ſalej wiſu ſchidrumu buljonâ un leek tam wehl pahra minutes wahritees; tad ſaberſch 2 nowahriras beetes, ſurâm wajaga buht labi ſarkanam,

peeļej 1 taši etiķa un iſſuhz zaur ſlahdra ſeetinu. Pa ſcho laiku iſwahra ari 3 tomatus buljonā, iſſpeeſch zaur ſeetinu, peeļej tur ſlaht ſarlano, ſlahbo ſulu, peemaiſa 1 karoti ſlahba krehjuma, 1 karoti zukura un ſamaiſa wiſu to ar ſupu. Kad ſupa wehl peedewām reiſ uſwahrita, tad to leel galdā.

Paġatawoſchanaš ilgums: 4 ſtundas.

10. Paſaltaiſita (imiteta) brunn-ruputiſchu ſupa (Mock-turtle-ſoup) preeſch 8 zilweeem.

Peedewaš: 1) pee ſupaš: 3 mahrz. leellopa galaš (kruhſchu-gabals), ſafneš, 4 ſtopi uhdenš, ſahls, $\frac{1}{4}$ ſtopa balta wiĥna, 2 glaĥſeš araka, mašš gabaliņſch turku piparu, 2 zitroni, 2 olu dſeltanumi, 4 olaš; 2) pee frikadeļem: 1 mahrz. leellopa galaš, 3 loteš leellopu tauku, $\frac{1}{2}$ ſemela, $\frac{1}{2}$ taſeš peena, 1 ola, $\frac{1}{2}$ karoteš ſweeſta, $\frac{1}{2}$ karoteš ſlahba krehjuma, 1 ſchlipniņu ſahls un tikpat daudz ſmalku piparu. Frikadeļu apwahlaſchānai nem 2 karoteš riĥwmaiſeš.

Paġatawoſchana: 1 pahriſchleltu, labi notihritu tela galwu iſwahra miĥſtu 4 ſtopoš gatawa leellopa galaš buljonā un tad nograiſa galwai galu 4 ſtuhraiņoš gabaliņoš. Tad ſažepj 1 karoti ſweeſta un 2 karoteš miltu gaiſchi bruhnuš, peeļej zaur ſeetu buljonu, ſtiĥri maiſot, un tad uſwahra. Beĥz tam peeļej $\frac{1}{4}$ ſtopa balta wiĥna, 2 glaĥſeš araka, peemet maju gabaliņu turku piparu, ſahli un peeſpeeſch 2 zitronu ſulu. 2 oldſeltanumuš elaiſch bloda un jauzot eeļej tur ari ſupu. Ar nowahrito tela galwu, zeeti wahritām olaš un mašam frikadeļem (50) war ſupu liſt galdā.

Paġatawoſchanaš ilgums: 6 ſtundas.

11. Ķumiga jehra ſupa preeſch 6 zilweeem.

Peedewaš: 3 mahrz. jehra galaš (foteletu- jeb ribu-gabals), 3 ſtopi uhdenš, ſafneš, ſahls, $\frac{1}{2}$ greeſchna (kaĥta), 1 taſe gruhbeš, 4 ſlahbi abholi, 1 karote ſlahba krehjuma.

Paġatawoſchana. Pee 3 ſtopeem auſſta uhdenš peeleeſ katlīnā 3 mahrz. jehra galaš, ſafneš, ſahli un tad wahra 3 ſtundaš. Ķani paſchā laiķā nowahra 1 taši gruhbeš $\frac{1}{2}$ ſtopā uhdenš, apmeĥram 10 minuteš. Tad tur peeļej zaur ſeetu puſi no buljona, peemet 4 nomiſotuš un mašoš gabaliņoš ſaġreeſtuš

šlahbus ahbolus un $\frac{1}{2}$ fošhòs gabalinòs šagreeſta greeſchna (ſahla). No laifa pa laifam peelej gruhbu katlinà družin buljona, bet aiſweenam zaur ſeetinu. Kad ſupa gatawa, tad eeleeſ blodà 1 karoti ſlahba krehjuma un lej ſupu flaht.

Pağatawoſchanaſ ilgumſ: $3\frac{1}{2}$ ſtundas.

12. Šchahwetaſ aitaſ-galaſ ſupa

preeſſch 6 žilwekeem.

Peedewaſ: 3 mahrz. ſchahwetaſ aitaſ-galaſ (ribu-gabalaſ), $3\frac{1}{2}$ ſtopa uhdenſ, ſakneſ, ſahls, greeſniſ (ſahliſ) un 1 taſe meeſchu putraimu.

Pağatawoſchana: Pee $3\frac{1}{2}$ ſtopa uhdenſ eeleeſ katlinà 3 mahrz. tihri nomaſgataſ aitaſ-galaſ, ſakneſ, ſahli, 1 nomiſotu, bet neſagreeſtu greeſni (ſahli) un 1 taſi meeſchu putraimu. Kad gala miħſta, ſupu iſſpeeſch zaur ſeetinu, ſalej katlinà atpakal, peemet daſchus nomiſotus kartuſelus, ſagreeſch greeſni gabalòs un peeleeſ pee ſupaſ. Kad kartuſeli iſwahrijuſcheeſ, tad ſupu lihđi ar galu leeſ galbà.

Pağatawoſchanaſ ilgumſ: 3 ſtundas.

13. Tuniga meſcha-putnu ſupa

preeſſch 12 žilwekeem.

Peedewaſ: 4 mahrz. leellopa galaſ, 1 meſcha-irbe, 1 laufu-irbe, 5 ſtopi uhdenſ, ſakneſ, ſahls, $\frac{1}{2}$ mahrz. leeſa ſchlinka, $3\frac{1}{2}$ karoteſ ſweeſta, 2 ſihpoli, 3 burkani, 6 graudi Kaijeneſ piparu, $1\frac{1}{2}$ karoteſ miltu, 2 glahſeſ Madeira-wihna.

Pağatawoſchana: Uſzepj 1 meſcha-irbi un 1 laufu-irbi, ſagreeſch maſàſ ſchlehlitèſ un lauluſ ſagruħſch meeſjeri ſmalluſ. Tad ſagreeſch $\frac{1}{2}$ mahrz. leeſà ſchlinka ſchlehlèſ un apzepj lihđi ar 2 ſihpoleem un 3 burkaneem ſweeſtà, peelej 5 ſtopi leellopa galaſ buljona (1), peeleeſ ſagruħſtos lauluſ, ſahli un družin Kaijeneſ piparuſ un tad wahra $1\frac{1}{2}$ ſtundas. Pehz tam iſlahrſch ſupu, peeleeſ miltuſ, pağatawotuſ no 1 karoteſ ſweeſta un $1\frac{1}{2}$ karoteſ miltu, un beidſot peelej ſupai 2 glahſeſ Madeira un peelej galaſ gabaluſ flaht. Supu žel galbà ar tſchetkautigeem, ſweeſtà apzeptem baltmaifeſ gabaleem (55) (Semmelſtücke).

Pağatawoſchanaſ ilgumſ: 5 ſtundas.

14. **Safnu supa** preefſch 12 zilwekeem.

Beedewas: 1 wiſta, 2 mahrz. leelopa galas (muguras-gabals), 2 mahrz. tela galas (preefſchgabals), 5 ſtopi uhdens, ſalnes, ſahls, $\frac{1}{2}$ ſtopa dſeltano rahzenu, 1 glahje iſlaſitu zukura firnu, $\frac{1}{4}$ ſtopa maſo pupu, 2 galwinas puku-kaſpoſtu, 24 maſi kartufeli, 1 karote bruhna zukura.

Paġatawoſchana: Iſwahra no 1 wiſtas, 2 mahrz. leelopa galas un 2 mahrz. tela galas labu buljonu, leetojot ta parafis wajadſigās ſalnes. Weenu ſtundu preefſch ehſchanaſ iſfahrſch apmehram 2 ſtopi buljona un eeleeſ tur rahzenuſ, dahra firnuſ, maſas un jaunas pupas, puku-kaſpoſtuſ, pawijam maſuſ, nomiſotuſ kartufeluſ u. z. Satnes pamaſam jaleeſ flaht, papreefſch rahzeni un pupas, tad firni un pehdigi puku-kaſpoſti un kartufeli. Kad wiſas ſalnes gatawas, tad taſ faleeſ blodā un uſlej ſupu no otra katlina, kur ta wiſu laiku ar waktu apſegta wahrijujeſ. Beidsot peeleeſ druſzin bruhna zukura. Loti koſchi iſſlatās, ja rahzenuſ, puku-kaſpoſtu kahtiniſ un kartufeluſ papreefſchu nowahra, ſagreefſch ſchlehlēs un iſbaſta daſchadās formās un tad eeleeſ ſupā.

Paġatawoſchanaſ ilgumſ: $3\frac{1}{2}$ ſtundaſ.

15. **Tela galas ſupa ar ſpargeleem** preefſch 6 zilwekeem.

Beedewas: 3 mahrz. tela galas (kruhſchu-gabals), 3 ſtopi uhdens, ſalnes, ſahls, 1 mahrz. ſpargelu, 1 karote ſweeſta, 1 karote miltu, 3 olu dſeltanumi, $\frac{1}{2}$ taſeſ ſalda krehjuma.

Paġatawoſchana: No 3 mahrz. tela galas iſwahra labu buljonu (1); tad nogreeſch 1 mahrz. ſpargelu, pirſta garumā, galuſ notihra un druſzin iſwahra buljonā mihlſtuſ. Tuhlin paſchā ſahtumā leeſ pee buljona lihdi ar ſaknem ari pahri paluſchuſ ſpargelu galuſ, kreetni nomaſgatuſ, ar miſu ſagreeſtuſ maſoſ gabalindō. Kad ſupa gatawa, tad eeleeſ katlinā 1 karoti ſweeſta, 1 karoti miltu, toſ ſamaiſa kopā un tad pamaſam zaur ſeetini peelej flaht buljonu, pee kam wajaga atween maiſit un ſaſpeeſt ſpargelu gabaliniſ. Birniſ ehſchanaſ eeleeſ blodā 3 olu dſeltanumiſ, $\frac{1}{2}$ taſi ſalda krehjuma un galu-galā ari ſpargelu galwaſ.

Paġatawoſchanaſ ilgumſ: $3\frac{1}{2}$ ſtundaſ.

16. Wehschu supa preefsch 6 zilwefeem.

Beedemas: 1) Pee supas: 3 mahrz. leellopa galas, 3 stopi uhdens, fatnes, fahls, 3 olu dseltanumi, 1 karote stahba krehjuma, 30 wehschi, 1 karote miltu; 2) pee wehscheem: 1 tase rihwmaifes, 1 tase peena, 1 tase sweesta, 2 olas, $\frac{1}{2}$ zitrona, 10 ruhgtas mandeles, 1 karote zukura, $\frac{1}{2}$ tehkarotes fahls; 3) pee wehschu sweesta: 30 wehschu tschaumalas, 1 karote sweesta.

Pagatawofchana: Nowahra 30 wideja auguma wehschus fahls uhdeni, nowell preefschlahjam un lipai (astei) tschaumalu un to sagruhsh meejeri smalku un wahra $1\frac{1}{2}$ stopa uhdens, kuram peelee 1 karoti sweesta. Kad smalki sagruhsta tschaumala kreetni wahrijusees, tad pamasjam no wirfas nonem farkanas putas, kuras zauz par wehschu sweestu. Pa to laitu ir iswahrits kreetns buljons no 3 mahrz. leellopa galas, 3 stopeem uhdens, fahls un fatnem. Wehscha sweestu eelee katlina, samaisa ar 1 karoti miltu un schim schkidrumam peelee iswahrito buljonu. Gepilditas wehschu tschaumalas nowahra fahls uhdeni un peelee supai. Preefsch ehshanas eelee blodâ 3 olu dseltanumis, samaisa tos ar 1 karoti stahba krehjuma un tad lej supu lihfi ar wehscheem klast.

Pagatawofchanas ilgums: $3\frac{1}{2}$ stundas.

17. Kurfemes siwengalas supa preefsch 6 zilwefeem.

Beedemas: 3 mahrz. siwena galas (ribas), 2 stopi uhdens, fatnes, fahls, 2 ahboli, 1 sihpols, $\frac{1}{2}$ karote sweesta, 2 olu dseltanumi, 1 karote stahba krehjuma, $\frac{3}{4}$ tases gruhbu, $\frac{1}{2}$ stopa kartufelu.

Pagatawofchana: 3 mahrz. siwena galas ruhpiigi nomasgajama un sadalama. Sliktakos gabalinus fahl eepreefsch wahrit aulstâ uhdeni, labakos, kuras doma ehst, eelee til tad wehl katlina, tad uhdens jahzis wahritees. Supai japeelee klast parastâs fatnes, 2 stahbus, gabalds sagreestus ahbolus un 1 sihpolu. Kad supa $\frac{1}{2}$ stundas wahrijusees, tad zitâ katlina eeber $\frac{3}{4}$ tases gruhbu, eelee zaur feetu no supas un fahl wahrit, pee lam pamasjam wehl peelee supu klast, bet arween zaur feetu. Pusstundu pirms ehshanas peelee masus, nomisotus kartufelus pee supas. Blodâ, pirms supas eeleshshanas, jaeelaisch 2 olu dseltanumi un japeemaisa 1 karote stahba krehjuma, pastahwigi maisot, klast, un tad jalej supa.

Pagatawofchanas ilgums: 3 stundas.

18. Sojhu galas supa preefch 6 zilwekeem.

Beedewas: 3 mahrz. soju galas (muguras gabals), 3 $\frac{1}{2}$ stopa uhdens, 1 sihpols, 4 ahboli, saknes, sahlis, 1 tafe gruhbu jeb rihfes, 3 olu dseltanumi, 2 karotes flahba krehjuma.

Pagatawofchana: Sittakee gabali no sojs jashaft wahrit aufsta uhdeni lihds ar 1 sihpolu, 2—4 flahbeem ahboleem, faknem un sahli, kamehr top mihtfi. Otrâ katlinâ wahra 1 tafi gruhbu waj rihfes ar druzin buljona, kuru pamafam war leet ichini katlinâ. (Buljons, lâ jau sinams, jalaisch zaur sectinu.) Pirms ehshanas eeleef blodâ 3 olu dseltanumis un 2 karotes flahba krehjuma, samaisa un tad peelej supu. Dschus labakos galas gabalinus sagreefch smuktos masakos gabalinos un leef lihds ar supu us galda.

Pagatawofchanas ilgums: 3 stundas.

19. Kartufelu supa preefch 6 zilwekeem.

Beedewas: 3 mahrz. leellopa galas (ribu-gabals) waj tela galas (fruhst-gabals), 3 stopi uhdens, saknes, sahlis, 1 stopis kartufelu, 1 karote sweesta, $\frac{1}{2}$ karotes miltu, 1 karote flahba krehjuma, 2 olu dseltanumi.

Pagatawofchana: Iwihra buljonu (1), un tâ lâ tam newajaga buht wisai spehzigam, tad to war wahrit no kauleem, bet wajaga peelikt labi dauds fakni. Tad nomiso 1 stopu kartufelu, iwihra sahlis uhdeni mihtsus, sagruhfeh, iispeefch zaur flahdra feetinu, eeleef katlinâ 1 karoti sweesta un $\frac{1}{2}$ karotes miltu, samaisa, peelej $\frac{1}{2}$ stopa buljona, tad peeleeef jaberstos kartufelus un peelej zaur feetinu pahrejo buljonu, labi maihdams. Pehz tam wehl supai jauswahras, tad jaleef blodâ 1 karote flahba krehjuma, 2 olu dseltanumi, jafamaisa un tad tur jalej klahst supa.

Pagatawofchanas ilgums: 3 $\frac{1}{2}$ stundas, ja supa teef wahrita no galas, 2 $\frac{1}{2}$ stundas, ja supai leeto rostbisa kaulus.

20. Dseltana firnu supa preefch 6 zilwekeem.

Beedewas: 1 stopis dseltano firnu, 3 stopi uhdens, saknes, sahlis, 2 $\frac{1}{2}$ mahrz. sahlitas waj ari swaigas zuhlgalas (kalka-gabals).

Pagatawoščana: 1 stopš dšeltano firmi wafaru eepreešč eemehrzami un tad otrâ deenâ ar 3 stopeem aufsta uhdens, ſalnem un ſahli uſwahrani. Tad peelet 2½ mahrz. ſahlitâ waj ari ſwaigas zuhlgalaš, wahra ſupu uſ maſaš ugumš til ilgi, lihđš firmi miħſti, iſſpeeſch tad to zaur ſkahrđra ſeetimu, uſwahra wehl reiſ ſupu un zel galdâ, ar gabalinôš ſagreeſtu zuhlgaku, waj ari ſweeſtâ bruhni apzpteem baltmaiſeš gabalineem (55). Beidſamâ laiâ leeto ari firmuš beſ ahdaš, jo tee iſwahraš drihfal miħſti. Ja ſupai nem ſahlitu galu, tad ne-wajaga meſt ſahłš.

Pagatawoščanaš ilgumš: 3½ ſtundaš.

2. Siwju ſupaš.

Kaulbahřſi ir wiſugahrđalee preeſch ſupaš. Winuš ſahl wahrít aufſtâ uhdeni. Ja leelataš ſiwis wahra, tad aſalaš, galwaš u. z. ſahl wahrít aufſtâ uhdeni un toš gabalinuš, kuruš grib eħſt, met katlinâ tilai tad, tad ſupa jau ſahkuſi wahríteeš.

21. Siwju ſupa preeſch 6 zilwekeem.

Peedemaš: Pee ſupaš: 25 kaulbahřſi, 1½ tehřkaroteš ſahłš, 2½ ſtopa uhdens, 8 piparu graudini, 4 graudini angļu wirzeš, 1 ſihpolš, 1 peterſiliš, 1 karote ſweeſta, 1 karote ſkahrđa řehjuma, 2 zitroni, ½ ſtopa kartuſetu. Pee frikadeleem: 1 mahrz. lihđaku, 1 karote ſweeſta, 3 olu dšeltanumi, 1 karote riħwmaiſeš, 1 karote ſkahrđa řehjuma, ½ taſeš peena, 6 piparu graudini, 1 ſihpolš. Frikadeļu apwahľaſchanaí: 2 karoteš riħwmaiſeš.

Pagatawoščana: Nomaſga řreetni 25 kaulbahřřuš, iſnem eekſchâš, ſaleek blodâ, uſlaiſa ſahli, uſlej uhdeni un tad ar ſchagaru ſlotinu til ilgi kul, lihđš glumumuš nogahjiš. Tad nomaſga wehl reiſ un ſahl wahrít 2½ ſtopôš aufſta uhdens, peeleeťot ſlaht ſahli, wirzeš, 1 ſihpolu un 1 notihřitu peterſili. Siwis jawahra til ilgi, lihđš taš ſahł juťt, un tad nem laukâ, ſaleek ſeetâ un ar karoti iſſpaida, lai ſiwju ſula paliktu ſupâ. Beħz tam otrâ katlinâ 1 karoti ſweeſta un 1½ karoteš miltu ſamaiſa wirš ugumuš un tad pamaſam zaur ſeetu peelej ſiwju ſupu ſlaht. Kad ſupa uſwahrijufeš, tad leeť ſlaht frikadeleš (52), wehl reiſ uſwahra un tad zel galdâ, bet blodâ eepreešč wajaga ſamaiſit

2 olu džestannūms un 1 karoti sķabha krejuma, eeļej tad peh3 tam supu, peespeesch no 1 zitrona sulu, peeļeļ $\frac{1}{2}$ stopa no-
wahritu kartufelu un daščas sķehļlites zitrona, no kurām isla-
fitas sķhllinās.

Paġatawoščanas ilgums: $1\frac{1}{2}$ stundas.

3. Peena supas.

Preeļsch peena supām war leetot nokrejmotu peenu. Lai
peens nepeedegtu, to nedrihst wahrit uļ leelaš uguns.

22. Peena supa ar rihsu preeļsch 6 zilwekeem.

Peedewas: $\frac{1}{2}$ mahrz. rihsu, $\frac{1}{2}$ stopa uhdens, 2 stopi
peena, $\frac{1}{2}$ karotes sķhls.

Paġatawoščana: Komasģa $\frac{1}{2}$ mahrz. rihsu, usleek ar
 $\frac{1}{2}$ stopa uhdens katlinā uļ uguns un leek daščas minutes
wahritees. Tad peeļej pamasām 2 stopi peena un wahra uļ
masas uguns, kamehr rihsē top miħksta, peh3 tam peemet sķhli.

Paġatawoščanas ilgums: $1\frac{1}{2}$ stundas.

23. Peena supa ar wermišekeem (nudelēm)

preeļsch 6 zilwekeem.

Peedewas: 2 stopi peena, 6 lotes nudelu, 1 tehj-
karote sķhls.

Paġatawoščana: Uswahra 2 stopus peena, šalauša 6 lotes
wermišeļu (nudelu), šaleek peenā un wahra uļ masas uguns,
beeļchi apmaišot, 10—12 minutes; peh3 tam peemet sķhli.

Paġatawoščanas ilgums: 25 minutes.

24. Peena supa ar manna preeļsch 6 zilwekeem.

Peedewas: 2 stopi peena, $\frac{3}{4}$ tases manna, sķhls.

Paġatawoščana: Uswahra 2 stopus peena un peeber
 $\frac{3}{4}$ tases manna, pee lam wajaga pastahwigi maišit. Tad wahra
apmeħram 6—7 minutes, lihđj manna miħksta; peemet sķhli un
tad war ar zukuru un kaneli ehst.

Paġatawoščanas ilgums: 20 minutes.

25. Peena supa ar grubēm preekšch 8 zilwekeem.

Peedewas: $\frac{1}{2}$ mahrz. grubbu, $\frac{1}{2}$ karotes ſweeſta, $\frac{1}{2}$ ſtopa uhdenš, $2\frac{1}{2}$ ſtopa peena, $\frac{1}{2}$ tehkarotes ſahls.

Paġatawoſchana: Uſwahra $\frac{1}{2}$ mahrz. grubbu un $\frac{1}{2}$ karotes ſweeſta $\frac{1}{2}$ ſtopa uhdenš, peelej tad $2\frac{1}{2}$ ſtopa peena un wahra uſ maſaš ugunš, lihđj grubbes top miħkſtaš; peħž tam peemet ſahli. Ja ſupa par beeju, tad peelej wehl peenu.

Paġatawoſchanaš ilgumš: $1\frac{3}{4}$ ſtunđaš.

26. Kirbiſcha (putrahbola) ſupa preekšch 8 zilwekeem.

Peedewas: $\frac{3}{4}$ mahrz. riħſu, $\frac{1}{2}$ ſtopa uhdenš, $\frac{1}{2}$ karotes ſweeſta, $2\frac{1}{2}$ ſtopa uhdenš, $2\frac{1}{2}$ mahrz. kirbiſcha gabalinuš, 1 tehkarote ſahls, 20 ruhgtas mandeleš.

Paġatawoſchana: Uſwahra $\frac{3}{4}$ mahrz. riħſu un $\frac{1}{2}$ karotes ſweeſta $\frac{1}{2}$ ſtopa uhdenš, peelej tad $2\frac{1}{2}$ ſtopa peena un iſwahra riħſu uſ maſaš ugunš miħkſtu. Pa to laiſu notihra $2\frac{1}{2}$ mahrz. kirbiſcha, ſagreesch gabalindš, nowahra uhdeni miħkſtuš, noſuhž un zaur ſeetu peeipeesch pee riħſu ſupaš. Tad peemet ſahli, 20 ſaberſtaš ruhgtas mandeleš un war ſupu eħſt ar zukuuru un laneli.

Paġatawoſchanaš ilgumš: $1\frac{1}{2}$ ſtunđaš.

27. Peena ſupa ar fiſkeneem (klimpam) (46).

4. Auglu ſupaš.

Auglu ſupaš wiſugarschigalaš ir tad, kad papreekšch uſwahra uhdeni ar zukuuru un tad tiſ wehl leef augluš ſlaht. Kà uſ iſneħmumeem jaaiſrahda uſ tam ſupam, kuraš top pirms leetoſchanaš iſſpeeſtaš zaur ſeetu. Schini gadijumà zukuuru tiſ tad wehl leef ſlaht, kad ſupa zaur ſeetinu iſſpeeſta. Auglu ſupaš wahramas ſewiſchłdš tam noluhlam eegahdatš katlindš, waj ari ſupaš katlinà, bet teem wajaga arween buht loti tiħreem un emalſeteem.

28. Stifenu ſupa preekšch 8 zilwekeem.

Peedewas: $2\frac{1}{4}$ ſtopa uhdenš, 1 pudele eewahritu ſtifenu, $\frac{1}{2}$ zitrona, $1\frac{3}{4}$ taſeš zukuuru, 1 karote kartuſelu miħtu.

Paġatawoſchana: Gelej 2 ſtopi uhdenš un 1 pudeli eewahritu ſtifenu (eħrſchogu) katlinà, peemet pahra zitronu

misās, peeber $1\frac{3}{4}$ taseš zūfura un tad leež wahritees $\frac{1}{4}$ stundu. Tad eemaiša 1 karoti kartufelu miltu $\frac{1}{4}$ stopā uhdens (aukstā) un to peeļej supai; pehž tam to wajaga wehl ušwahrit. Supa eh dama ar gabalōš ſagreestu baltmaiši (55) waj kļimpām.

Paġatawoſhanaš ilgums: $\frac{3}{4}$ stundaš.

29. Mellenu ſupa preekſch 6 zilwekeem.

Peedewaš: 1 pudele eewahritu mellenu, $2\frac{1}{4}$ stopa uhdens, $\frac{1}{2}$ zitrona, $\frac{1}{4}$ gabalina kanela, 2 naglinaš jeb $\frac{1}{4}$ standſinaš wanilješ, 1 karote kartufelu-miltu, $1\frac{1}{4}$ taseš zūfura.

Paġatawoſhana: Geleļ 1 pudeļi eewahritu mellenu katlinā, peeļej 2 stopuš uhdens, peemet 2 zitronu mišaš, $\frac{1}{4}$ ſtangaš kanela un 2 naglinaš waj druſzin wanilješ. Kad ſupa $\frac{1}{4}$ stundaš wahrijufeš, tad to iſlaiſch zaur ſlahrdra ſeetinu (Durchſchlag), ſaleļ atkal katlinā, peeber $1\frac{1}{4}$ taseš zūfura un peemaiša kartufelu miltuš, kaš eepreekſch eemaiſiti $\frac{1}{4}$ stopā aukſta uhdens. Kad ſupa wehl reiſ kreetni ušwahrijufeš, tad ta eh dama ar zwiħbaķām waj kļimpām.

Paġatawoſhanaš ilgums: $\frac{3}{4}$ stundaš.

30. Kirſchu ſupa preekſch 6 zilwekeem.

Peedewaš: $1\frac{1}{2}$ stopa kirſchu, $2\frac{1}{2}$ stopa uhdens, $\frac{1}{2}$ zitrona, 1 karote kartufelu-miltu, 1 tase zūfura.

Paġatawoſhana: Kirſcheem nolaja kahtinuš un ſaber katlinā pee $2\frac{1}{4}$ stopa wahroſcha uhdens, 1 taseš zūfura un $\frac{1}{4}$ zitrona plahni nogreestāš mišaš. Kad kirſchi iſwahrijufeš miħſti, tad supai peemaiša 1 karoti kartufelu-miltu, kuri eejaukti eepreekſch $\frac{1}{4}$ stopā aukſta uhdens, tad wehl reiſ jauſwahra un japeeſpeeſch $\frac{1}{2}$ zitrona ſula. Supa ir daudž labaka, ja pirms wahriſchanaš kirſcheem iſlaša ari kauļinuš. Supa eh dama ar zwiħbaķām.

Paġatawoſhanaš ilgums: $\frac{3}{4}$ stundaš.

31. Ahboli ſupa ar bumbereem preekſch 8 zilwekeem.

Peedewaš: 10 ahboli, 10 bumberi, $3\frac{3}{4}$ stopa uhdens, $\frac{1}{4}$ ſtangaš kanela, $\frac{1}{2}$ zitrona mišaš, 1 karote kartufelu miltu, 1 tase zūfura.

Pagatawoščana: Nomiso 10 ahbolus un 10 bumbeerus, pahrgreesch widu puschu un isnem ferdi. Tad fahf tos wahrit $3\frac{1}{2}$ stopôs uhdens, peemet faneli, zitrona misas un 1 tafi zukura un iswahra ahbolus un bumbeerus mihtstus. Tad isnem ahbolus papreesch no katlina, jo tee iswahras ahtrali la bumbeeri, un tad faleef abus blodâ. Sagatawo klimpas, eelaisch supâ un pahra minutes uswahra. Kad klimpas janahkluschas wirsû, tad tàs ar putu-karoti isnem un faleef blodâ. Tad eemaisa 1 karoti kartufelu-miltu $\frac{1}{4}$ stopâ aufsta uhdens un peelej to pee supas, wehl reis uswahra un tad pahrelej pahr ahboleem, bumbeereem un klimpam.

Pagatawoščanas ilgums: $1\frac{1}{4}$ stundas.

32. Auglu supa no kalteteem augleem

preesch 6 zilwekeem.

Beedewas: $\frac{3}{4}$ mahrz. kaltetu auglu (ahboli, pluhmes, bumbeeri u. z.), 3 stopi uhdens, 1 zitrons, 1 tafe zukura, 1 karote kartufelu-miltu.

Pagatawoščana: Nomasga $\frac{3}{4}$ mahrz. kaltetu auglu un fahf wahrit $2\frac{3}{4}$ stopâ aufsta uhdens ar 1 tafi zukura; katlinsch jaapfeds ar waktu un turams us neleelas uguns. Tad peeleeft $\frac{1}{4}$ zitrona misu un fulu no 1 zitrona un bes tam wehl $\frac{1}{4}$ stopâ aufsta uhdens eemaisitu 1 karoti kartufelu-miltu. Tad supa wehl reis jauswahra. Supa no kalteteem augleem top femischli koscha, ja auglus wakaru eepreesch nomasga un eemehrz aufstâ uhdeni, kurâ tos pehz tam wahris. Ja beidsot peeleeft supai drusjin jahnogu waj aweetenu fasti, tad supa dabu spehzigaku un patihkamaku garfchu.

Pagatawoščanas ilgums: 2 stundas.

(4. nodata aprakstitee „Auglu-ehdenei-supas“ war ari tapf aufsti ehst.)

5. Wihna supas.

Preesch wahrischanas war eeteikt labo balto Krimas wihnu. Stiprus wihnus, la peemehram kseres (Xeres) u. z., nemar leetot preesch wahrischanas. Nem apmehram 1 pudeli wihna preesch supas preesch 6—8 zilwekeem.

33. Wihna supa ar kartufelu-milteem preeksch 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 pudele wihna, $\frac{1}{2}$ zitrona, $1\frac{1}{2}$ stopa uhdens, 3 karotes arafa, 2 karotes kartufelu-miltu, 1 tase zukura.

Pagatawoſchana: Uſwahra $1\frac{1}{4}$ stopa uhdens, kur eemesta $\frac{1}{2}$ zitrona miſa, un tad peelej wahroſcham uhdenam $\frac{1}{4}$ stopa auſſta uhdens eemaiſitas 2 karotes kartufelu-miltu, pehz tam wehl reif uſwahra. Tad peelej 1 pudeli wihna un peespeesch $\frac{1}{2}$ zitrona ſulu, peeber 1 taſi zukura un tura uſ uguns wiſu tif ilgi, lihdi ſupa gandrigh ſahl wahritees. — Supa ehdama ar biſkwiteem (Löffel-Biskuits).

Scho ſupu war wahrit ari ar ſarkano wihnu, bet tad newar laht leet araku.

Pagatawoſchanas ilgums: 20 minutes.

34. Wihna supa ar ſago preeksch 6 zilwekeem.

Peedewas: 2 stopi uhdens, $\frac{1}{2}$ zitrona miſa, $\frac{1}{2}$ ſtangas kanela, 1 tase ſago, 1 tase zukura, 1 pudele balta wahrama wihna.

Pagatawoſchana: Uſwahra papreeksch 2 stopi uhdens ar zitronu miſam un $\frac{1}{4}$ ſtangas kanela. Tad eeber 1 taſi laba ſago un wahra tif ilgi, lihdi wiſi graudini top zaurſpihdigi; peeber 1 taſi zukura, peelej 1 pudeli wihna un tad to zel galdá.

Pagatawoſchanas ilgums: 1 ſtunda.

6. Alus supas.

Schim noluhlam war leetot tifai bruhno waj balto alu. Stiprs alus padara ehdeenu ruhgtu.

35. Alus supa preeksch 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 mahrz. rupjas maiſes, 3 pudeles alus, 1 tase zukura, $1\frac{1}{2}$ stopa uhdens, $\frac{1}{2}$ zitrona, 1 tehkarote kimena, $\frac{1}{2}$ karote ſweeſta un 1 tehkarote ſahls.

Pagatawoſchana: Sagreesch 1 mahrz. rupjas maiſes gabalinds, eeber fatliná, peelej 3 pudeles bruhna waj balta alus, $\frac{1}{2}$ zitrona miſas, $1\frac{1}{2}$ stopa uhdens, 1 tehkaroti kimena un tad wahra, lihdi maiſe top mihtſta. Tad iſlaiſch ſupu zaur

šahrdra ņetini, peeleeſ $\frac{1}{2}$ karoteš ņweeſta, 1 taſi zukura un ņahli. Ja ņupa iŶewuŶeeš par beeŶu, tad war peh3 patiŶŶhanaš peeleeſ alu jeb uhdeni.

PaĝatawoŶŶhanaš ilgumš: 1 Ŷtunda.

36. Siltaluš ņupa preeŶŶĶ 6 zilweeem.

Peedewaš: $1\frac{1}{4}$ Ŷtopa balta aluš, $\frac{1}{2}$ Ŷtopa uhdenš, $\frac{1}{2}$ Ŷtangāš ņanela, $\frac{1}{4}$ zitrona, 2 karoteš miltu, $\frac{3}{4}$ taŶeš zukura, 6 olu-ŶŶelta-numi, $\frac{1}{4}$ Ŷtopa peena, 1 teh3karote ņahliš.

PaĝatawoŶŶhana: UŶwahra $1\frac{1}{4}$ Ŷtopa aluš ar $\frac{1}{4}$ Ŷtangāš ņanela un zitrona mišām. Peeleeſ 2 karoteš miltu, ņāš eepeeeŶŶĶ eemaiŶiti $\frac{1}{2}$ Ŷtopā uhdenš. Pa to laiŶu ŶaŶit putāš 6 olu-ŶŶelta-numuš ar $\frac{3}{4}$ taŶeš zukura, peeleej ņahŶ $\frac{1}{4}$ Ŷtopa karŶta peena, peemaiŶa (peeŶul) ŶĶo ŶĶliĶrumu aluš, nonem ņatlinu no ugušš, maiŶa ņupu wehl pahra minuteš un tad ta tuhlin ehĶama ar zwiħbaŶām. Peh3 miltu peeŶiŶŶhanaš ņupai jauŶwahraš, bet peh3 olu peeŶiŶŶhanaš ta wairš nedriħŶt wahriteeš.

PaĝatawoŶŶhanaš ilgumš: $\frac{1}{2}$ Ŷtundaš.

7. AukŶtaš ņupaš.

Uj weŶelibaš ŶahwoŶli Ŷtatoteeš, nedriħŶt pahraŶ aukŶtaš ņupaš neĶad ehŶt.

37. AukŶta aluš ņupa preeŶŶĶ 6 zilweeem.

Peedewaš: 2 ŶewiŶŶĶāš zwiħbaŶāš (KaltŶchalzwiebade), 2 Ŷtopi balta aluš, 1 taŶe galwaš (rupja) zukura, 4 loteš ŶorintŶĶu, 1 zitronš.

PaĝatawoŶŶhana: SalauŶĶ 2 zwiħbaŶāš gabalōš, eeber blodā, peeber 1 taŶi ŶaĝruhŶta rupja zukura, peemet 4 loteš ruhpiĝi iŶlaŶitu un wahroŶĶā uhdeni nomāŶatu ŶorintŶĶu, 1 plahnāš ŶĶleħliŶeš ŶaĝreeŶtu nemioŶtu zitronu, ņam Ŷeħklināš iŶlaŶitaš, un tad pahra ŶĶo maiŶijumu pahreej 2 Ŷtopi bruhna waj ari balta aluš. Ja ĝriħ wiħna ņupu paĝatawoŶ, tad jaŶem aluš weetā weeĝlš baltaiš wiħnš.

PaĝatawoŶŶhanaš ilgumš: $\frac{1}{4}$ Ŷtundaš.

38. Odroščka preešč 6 žilwekeem.

Peedewas: 1 tafe zeptas mešča-lopū galas, 1 tafe tela zepešča, $\frac{1}{4}$ šahlitas wehršča mehles, 1 tafe zeptas leellopu galas, 1 tafe nowahrita šhlinka, 4 olas, 2 karotes šlahba krehjuma, $2\frac{1}{2}$ stopa kwafas, 1 tehjkarote šahls, 5 gurki, 3 beetes, 1 puščkitis dillu, šhpolu lofi, estragoni (kehka-wehrmeles).

Bagatawoščana: Sagreešč mešča-lopa galu, tela-zepeti, wehršča mehli, leellopa galu, šhlinki, no katra pa 1 tafei, 4 nowahritas un nolobitas olas, 3 nowahritas beetes, masōs gabalinōs. Tad nomiso 5 gurtus, sagreešč gabalinōs, šalapa druszin dilleš, lokus un estragonu, celeel 2 karotes šlahba krehjuma blodā, šamaiša ar $2\frac{1}{2}$ stopem kwafas un druszin šahls; pehž tam šaber wišas šagatawotas peedewas blodā un žel galdā tāpat aufstu.

Bagatawoščanas ilgums: $\frac{3}{4}$ štundas, ja beetes nowahritas un leetojamā gala ižseptā, — žitadi 5 štundas.

39. Botwinja preešč 6 žilwekeem.

Peedewas: 1 dšilais šhkihwiš beeschu lapu, 1 stopš špinatu, 1 stopš šlahbampferu (Sauerampfer), 8 gurki, 1 tehjkarote šahls, 1 karote zukura, $\frac{1}{2}$ tafeš šmalli šagreeštu dillu, $2\frac{1}{2}$ stopa kwafas, 1 lihdafa, apmēhram $1\frac{1}{2}$ mahrz. šmaga, $\frac{1}{2}$ karotes šahls, 8 graudini angļu wirzēs, 1 lošber-lapa, 6 graudini piparu.

Bagatawoščana: Nomaiša 1 dšilo šhkihwiš beeschu lapu, 1 stopu špinatu un 1 stopu šlahbampferu, — šamet wahroščā uhdēni, išwahra pilnigi miħkstus un tad išeel šlahdra šeetinā. Škad uhdens nošuhžēs, šalapa lapas, šaleel blodā, peeleeļ 8 nomisotus, plahnās šhkehilitēs jeb gabalinōs šagreeštus gurtus, šahli, 1 karoti zukura, $\frac{1}{2}$ tafeš šajmalžinatu dillu un peeleeļ $2\frac{1}{2}$ stopa kwafas. Deenu cepreešč jau nowahra lihdafu ar šahli, angļu-wirzi, lošber-lapām, pipareem un tad atdšefe. Škad šupa pagatawota un daščas štundas tureta aufštā telpā, tad lihds ar to dodama ari šims, masōs gabalinōs šagreešta.

Bagatawoščanas ilgums: 4 štundas.

Putras.

Tà fà gandrihs wijsas putras top wahritas beesas, tad minu pagatawoſchana nedrihſt notift uſ leelas uguns, jo tad putra weegli peedeg. Katlinſch, furà putru wahra, nedrihſt buht par plahnu. Putraimi pirms leetoſchanas ruhpiigi janomasga.

40. Kreetnu putra preeſch 4 zilweeem.

Peedewas: $\frac{1}{2}$ stopa rupju griku putraimu, $\frac{3}{4}$ stopa uhdens, $\frac{1}{2}$ karotes ſahls, 4 lotes ſweeſta.

Pagatawoſchana: Nomasga aſtri $\frac{1}{2}$ stopa rupju griku putraimu, tad iſber ſlahdra ſeetinà, lai uhdens noſuhzàs. Tad ſaber putraimus uſ pannaſ un zepj paſtahwigi maiſot, lihds tee top pilniigi ſauſi un druſzin eedſeltaini. Tad iſmehre ugunsdroſchu podimu ihſti beeschi ar ſweeſtu, eeber putraimus, peelej $\frac{3}{4}$ stopa wahroſcha uhdens, peemet $\frac{1}{2}$ karotes ſahls, kreetni ſamaiſa un zepj wideji karſtà zepeſchu krahsni $1\frac{1}{4}$ ſtundas. Echo ſupu ehd waj nu ar Maſkreewu beeschu ſupu, waj ari ar krehjumu jeb peenu.

Pagatawoſchanas ilgums: $1\frac{3}{4}$ ſtundas.

41. Kurfemes putra preeſch 10 zilweeem.

Peedewas: $\frac{3}{4}$ mahrz. meeſchu putraimu, $1\frac{1}{2}$ stopa uhdens, 3 ſtopi peena, 1 ſtops ſlahba peena, 3 karotes ſlahba krehjuma, ſahls.

Pagatawoſchana: Nomasga $\frac{3}{4}$ mahrz. meeſchu putraimu un ſahl toſ wahrit $1\frac{1}{2}$ stopà auſta uhdens. Tad peelej putrai 3 ſtopi peena, peemet ſahli un lauj kreetni uſwahritees; pehz tam ſupu eelej blodà. Kad putra druſzin atdſiſuſi, tad tai peeleeſ 3 karotes ſlahba krehjuma un 1 ſtopu ſlahba peena un tad ſamaiſa wiſu kopà, bet tà, ſa ſlahbais peens par dauidſ neſajuhl putrà. Ja ſupu grib karſtà laià ehſt auſtu, tad to atſtabj ihſu laizimu iſtabà, kur ta druſzin eeſtahbſt, un tad to neſ uſ pagrabu, lai atdſeeſt.

Pagatawoſchanas ilgums: 2 ſtundas.

42. Putra formà preeſch 6 zilweeem.

Peedewas: $\frac{3}{4}$ mahrz. meeſchu putraimu, $\frac{3}{4}$ stopa uhdens, 1 karote ſweeſta, 1 taſe zukura, 1 tehſkarote ſanela pulwera, 4 lotes roſinu, ſahls, $\frac{3}{4}$ stopa peena un 5 olaſ.

Paġatawoſċhana: Nomaſga $\frac{3}{4}$ mahrz. meeſċhu putraimu, peeleej $\frac{3}{4}$ ſtopa uhdens, peeleej 1 karoti ſweeſta un wahra $\frac{1}{2}$ ſtundas. Tad peeleej $\frac{1}{2}$ ſtopa peena. Beeſċhi apmaiſot turpina wahriſċhanu, lihdſ putraimi top miħkſti un putra iħſti pabeefa. Tad to iſlej blodà un lauj tai kreetni atdſiſt. Pa to laiku faſit 5 olu-ďſeltanumus ar 1 taſi zukura putàs, peemaiſa to putrai, peemet faħli, 4 lotes iſlaſitu, kreetni nomaſgatu roſinu un 1 tehjkaroti kanela pulwera, peemaiſa putàs faſiſto olbaltumu, faleef jaġatawoto ehdeenu formà un zepj apmeħram $\frac{3}{4}$ —1 ſtundu.

Paġatawoſċhanaſ ilgums: 2 ſtundas.

43. Beeſa putra preefċċ 6 zilweeem.

Peedewaſ: $\frac{3}{4}$ mahrz. meeſċhu putraimu, 2 ſtopi uhdens, 1 karote ſweeſta, faħls.

Paġatawoſċhana: Nomaſga $\frac{3}{4}$ mahrz. meeſċhu putraimu un faħl wahrit 2 ſtopòſ wahroſċha uhdens, peemet faħli un 1 karoti ſweeſta un turpina wahriſċhanu uſ maſaſ uguns, paſtaħwigi maiſot, lihdſ putraimi iſwahrijuſċhees miħkſti. Beeſa putra ehdama ar peenu waj krehjumu.

Paġatawoſċhanaſ ilgums: $1\frac{1}{4}$ ſtundas.

44. Skahba putra preefċċ 8 zilweeem.

Peedewaſ: $1\frac{1}{2}$ mahrz. meeſċhu putraimu, 4 ſtopi peena, 1 blodà ſkaha peena (apmeħram $1\frac{1}{2}$ ſtopa), 1 karote faħls, ſkahaſ krehjums.

Paġatawoſċhana: Iſwahra $1\frac{1}{2}$ mahrz. meeſċhu putraimu 7 ſtopòſ uhdens gandriħſ miħkſtuſ, peeleej 4 ſtopuſ peena un uſwahra wehl reiſ, peemet faħli un tad eeleej putru leelà podà. Skad putra pa dalai atdſiſuſe, tad peeleej ar karoti ſkaha peenu un tad tura ſiltà weetà, lihdſ ta eeſkahaſt. Pehz tam to war nolift auſtā telpà. Ħirms ehſċhanaſ eeleej blodà druſzin ſkaha krehjumu, un ja putra par beeſu, tad peeleej ſwaigu peenu.

Paġatawoſċhanaſ ilgums: 2 ſtundas.

45. Manna putra preefċċ 6 zilweeem.

Peedewaſ: 1 ſtopuſ peena, faħls, $1\frac{1}{4}$ taſeſ manna.

Paġatawoſċhana: Uſwahra 1 ſtopu peena, peeber $1\frac{1}{4}$ taſeſ manna, peemet faħli un maiſa putru tiſ ilgi, lihdſ ta tapuſe iħſti beeſa. Manna putru ehd ar bruħnu ſweeſtu.

Paġatawoſċhanaſ ilgums: 20 minuteſ.

46. Peena supa ar kлимпām preefšch 4 zilwekeem.

Peedewās: 2 štopi peena, $\frac{1}{4}$ mahrz. rupju kweefšchu miltu, $\frac{1}{4}$ mahrz. bihdeletu rudšu miltu, 2 olas, 1 karote šahls.

Pagatawošchana: Gemaiša $\frac{1}{4}$ mahrz. rupju kweefšchu miltu un $\frac{1}{4}$ mahrz. rudšu miltu uhdeni, ka mišla išnahl, parastā beejumā, peemet šahli, 2 olu-dšeltanumus, ka ari putās šašistu olu-baltumu un tad ar karoti šalaišch wahroščā peenā kлимпās. Kлимпās wahramās uš mafas uguns 8 minutes, tad peemet šahli un tad zel to galbā. Papeefšch wajaga pamehginat til pahra kлимпās wahrit, lai redšetu, waj mišla naw par mišftu. Kлимпās war pagatawot ari beš olām.

Pagatawošchanas ilgums: $\frac{1}{2}$ štundas.

Uhdens supas.

Šee uhdens supām lectojams labs šwaigs šweeštš. Wirzes, kuras leel supā, wajaga til celift 10 minutes preefšch ehščanas.

47. Auzu tume preefšch 6 zilwekeem.

Peedewās: 1 mahrz. ausu putrainu, 3 štopi uhdens, $\frac{1}{4}$ zitrona, 12 ruhgtas mandeles, $\frac{1}{2}$ karotes šahls, $\frac{1}{2}$ karotes šweesta.

Pagatawošchana: Birms wahriščanas ausu putrainus nomajga wairak reišes wahroščā uhdeni, tad šahl wahrit 3 štopōs uhdens un wahra neapšegtu, lihdš putraini tapušchi ihsti mišfti. Bežš tam putru išfužš zaur šeetu, štipri maišot, lai miltu dala ari išfuhtōs zauri. Tumi šalej atpakal katlinā, peemet mišas no $\frac{1}{4}$ zitrona, šahli, $\frac{1}{2}$ karotes šweesta un 12 šašmalzinatās ruhgtas mandeles. Bežš tam wahra supu wehl ar šchim peedewām 10 minutes. Supa ehdamā ar gabalōs šagreeštu, šweeštā apžeptu baltmaiši (55) jeb ari ar kaltetām, wahritām pluhmēm.

Pagatawošchanas ilgums: $1\frac{1}{2}$ štundas.

48. Uhdens supa ar rišfi preefšch 6 zilwekeem.

Peedewās: $\frac{1}{2}$ mahrz. rišfes, $\frac{1}{4}$ štangās šancla, $\frac{1}{2}$ karotes šweesta, $\frac{1}{2}$ karotes šahls, $2\frac{1}{4}$ štopa uhdens, 2 karotes rošinu.

Pagatawošchana: Romajga $\frac{1}{2}$ mahrz. rišfes, šahl wahrit $2\frac{1}{4}$ štopā uhdens, peeleeš $\frac{1}{2}$ karotes šweesta un turpina wahri-

ſchanu, lihds rihſe gandrihſ miħſta. Tad peemet ſahli, $\frac{1}{4}$ ſtangaſ
ſanela, 2 karotes kreetni nomafgatu roſinu un wahra, lamehr
wiſ iwahrijees pilnigi miħſtis.

• Pagatawoſchanaſ ilgumſ: $1\frac{1}{4}$ ſtundas.

II. nodala.

• Gelikumi buljonâ.

Kad wahra frikadeleſ, tad aiſween wajaga papreekſch weenu
pagatawot iſmehginafchana. Ja ta iſrahdaſ par zeetu, tad
peelej druſzin peenu. Tâſ ſupaſ, kurâſ top wahritas klimpaſ,
frikadeli u. t. t., wajaga iſſuhft zaur ſeetu.

49. Noſandetaſ olaſ preekſch 6 zilweeem.

Peedewaſ: 6 olaſ, 1 karote etika, 1 ſtopſ uhdens.

Pagatawoſchana: Uſwahra 1 ſtopu uhdens ar 1 karoti
etika, tad peelaiſch tur 6 ſwaigaſ olaſ klat un wahra daſchaſ
minuteſ uſ maſaſ ugunaſ. Tad olaſ iſnem ar putu karoti un
ehd waj nu pee buljona jeb ar ſinepu mehrzi, lâ preekſchehdeenu.

Pagatawoſchanaſ ilgumſ: 5 minuteſ.

50. Leellopa galaſ frikadeleſ preekſch 8 zilweeem.

Peedewaſ: 1 mahrz. leellopa galaſ (filet jeb biſteka
gabalaſ), $\frac{1}{4}$ mahrz. leellopa neeru tauku, balta maiſe, 1 taſe
peena, 2 olaſ, $\frac{1}{2}$ karotes ſweeſta, $\frac{1}{2}$ karotes ſlahba krehjuma,
1 tehſkarote ſahlaſ, 4 graudini piparu. Preekſch frikadeleſ wahla-
ſchanaſ: 2 karotes rihwmaiſeſ.

Pagatawoſchana: Saſapa iħti ſmalki 1 mahrz. leellopa
galaſ ar 1 mahrz. neeru taukeem, peeleeſ $\frac{1}{2}$ ſemela (ſewiſchki
no kweeſcheem zepta maiſe), eemehrktu $\frac{1}{2}$ —1 taſe peena,
peemet ſahli, ſagruħſtus piparuſ, 2 olaſ, $\frac{1}{2}$ karotes ſweeſta
un $\frac{1}{2}$ karotes ſlahba krehjuma. Kad wiſ kreetni ſajauktaſ, tad
ſagatawo frikadeleſ, apwahla rihwmaiſe un wahra 5 minuteſ.
Supa, kurâ wahritas frikadeleſ, iſſuhzama zaur ſeetu.

Tela galaſ frikadeleſ ſagatawojamaſ tãpat, leetojot leel-
lopa galaſ weeta tela galu.

Pagatawoſchanaſ ilgumſ: $\frac{3}{4}$ ſtundas.

51. **Wistas galas fritadeles** preefſch 10 zilwekeem.

Peedewas: 2 wistu kruhts gabali, 1 karote ſweeſta, 2 olas, $\frac{3}{4}$ —1 taſe peena, 1 karote rihwmaiſes, $\frac{1}{2}$ tehjkarotes ſahls. Fritadelu apwahlaſchanai: 2 karotes rihwmaiſes.

Pagatawoſchana: No 2 wistu kruhts gabaleem nofaſa uſmanigi gaſu, ta ka ahda un dſihſlas ween wairs paleef. Kad gala, kurai peelifta $\frac{1}{2}$ karotes ſweeſta, freetni ſaſmalzinata, peeleeſ wehl flaht 2 freetni ſaklapetas olas, 1 karoti rihwmaiſes, $\frac{1}{2}$ karotes iſklaufeta ſweeſta un til daudj peena, ka maiſijums naw par beefu. Tad ſagatawo 1 fritadeli iſmehginajumam un eemet wahroſchâ uhdeni. Ja mihtla par ſchidru, tad peeber rihwmaiſi, ja par beefu, peelej druſzin peena.

Pagatawoſchanas ilgums: $\frac{3}{4}$ ſtundas.

52. **Siwju galas fritadeles** preefſch 8 zilwekeem.

Peedewas: 1 mahrz. lihdaſas, $\frac{1}{2}$ karotes ſweeſta, 3 olu-dſeltanumi, 2 olu-baltumi, 1 karote rihwmaiſes, 1 karote ſlahba krehjuma, $\frac{1}{2}$ taſes peena, $\frac{1}{2}$ karotes ſweeſta, 6 piparu grau-dini, 1 ſihpols. Fritadelu apwahlaſchanai: 2 karotes rihwmaiſes.

Pagatawoſchana: Lihdaku, kura apmehram ſwer 1 mahrz., pahrgreeſch garenifki, iſnem wiſas aſakas un iſkaſa gaſu. Galai peeleeſ $\frac{1}{2}$ karotes ſweeſta un tad ſakapa itin ſmalku, tad ſaklape 3 olu-dſeltanumus un 2 olu-baltumus, peeleeſ 1 karoti rihwmaiſes, 1 karoti ſlahba krehjuma, $\frac{1}{2}$ taſes peena, $\frac{1}{2}$ karotes klaufeta ſweeſta, 6 ſagruhſtus piparus un 1 maſu ſaberſtu ſihpolu. Scho maiſijumu freetni ſajanz un leeſ tam $\frac{1}{2}$ ſtundu ſtahwet, tad ſagatawo fritadeles, apwahla rihwmaiſe un wahra apmehram 5 minutes. Siwju fritadeles newar ilgi uſglabat, bet lihds ka gatawas tuhlin ehdamas.

Pagatawoſchanas ilgums: $\frac{3}{4}$ ſtundas.

53. **Pilditi wehſchi** preefſch 8 zilwekeem.

Peedewas: 30 wehſchu tſchaumalas, 1 taſe rihwmaiſes, 1 taſe peena, 1 karote ſweeſta, 2 olas, $\frac{1}{4}$ zitrona, 10 ruhgtas mandeles, 2 karotes zukura, $\frac{1}{4}$ tehjkarotes ſahls.

Pagatawoſchana: Bloda celeeſ 2 ſtipri ſaklapetas olas, 1 taſi rihwmaiſes, 1 taſi peena, 10 ſaberſtas ruhgtas mandeles, 2 karotes zukura, ſahli un 1 karoti klaufeta ſweeſta. Tad wiſu

kreetni jamaifa un leef $\frac{1}{4}$ stundas stahwet. Tad maifjumu eepilda wehfschu tſchaumalās, nowahra tās jahls uhdeni un faleef ſupā.

Paġatawoſchanas ilgumš: 1 stunda.

54. Kaltetas maiſes ſchlehlites preefſch 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 kukulits maiſes (Tafelbrot), 1 karote ſweeſta.

Paġatawoſchana: Maiſes zepjamo pannu noſmehre ar ſweeſtu, ſagreesch baltmaiſes kukuliti (Tafelbrot) ſchlehlitēs, noſmehre tās ar palikuſcho ſweeſtu, faleef uſ pannas un tad kalte zepeſcha krahſni, lihdsj top eebruhnās.

Paġatawoſchanas ilgumš: $\frac{3}{4}$ stundas.

55. Upzepti baltmaiſes kumofji preefſch 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 kukulits baltmaiſes (Tafelbrot), $1\frac{1}{4}$ karotes ſweeſta.

Paġatawoſchana: Baltmaiſi ſagreesch kumofjōs, usleef uſ pannas $1\frac{1}{4}$ karotes ſweeſta un zepj tur ſchos kumosus til ilgi, lihdsj tee tapuſchi eebruhni.

Paġatawoſchanas ilgumš: $\frac{1}{4}$ stundas.

III. nodala.

Peelikumi pee buljona.

Sweeſts preefſch daſchadām ſweeſta mihlām nedrihſt buht jahlits; ja tās tomehr tahds buhtu, tad tās kreetni iſmaſgajams un noſuſinams. Pannas, uſ kurām kahrtainās un ſweeſta mihlās paſtetes top zeptas, janofmehre ar ſweeſtu. Krahſnei jabuht preefſch kahrtōjoſchas mihlās loti karſtai, preefſch ſweeſta mihlās wideji karſtai.

56. Seera maiſites preefſch 8 zilwekeem.

Peedewas: 1 baltas maiſes kukulits (Tafelbrot), 4 olas, $\frac{1}{2}$ karotes ſweeſta, 1 taſe ſaberſta ſeera, 1 tehjkarote jahls, $\frac{1}{4}$ taſes buljona, 1 karote ſtahba krehjuma, $\frac{1}{2}$ taſes peena. Pannas apſmehreſchanai: $\frac{1}{4}$ karotes ſweeſta.

Pagatawoščana: Baltmaisi sagreesh schlehlitēs, apmehrze tās maišijumā no 3 olām un $\frac{1}{2}$ taseš peenā un tad faleek weenu uš otras. Tad nošmehre pannu ar šweestu, faleek tur wišas maišes schlehlites, kuras apšmehre ar šewiškū smehri, pagatawotu no 1 taseš šabersta seera, šahls, 1 šapatas olas, $\frac{1}{4}$ taseš buljona, $\frac{1}{2}$ karotes kaušeta šweesta un 1 karotes šlahba krehjuma. Seera maišites apzēpjamās dšeltanas un ehdamās ar buljonu.

Pagatawoščanas ilgums: 1 stunda.

57. Neeru maišites preešch 8 zilweeem.

Beedewas: 1 schlihwis zepescha paleeku, 1 zepts tela neeris, $1\frac{1}{2}$ taseš zepescha mehrzes, $\frac{1}{2}$ tehškarotes šahls, 5—8 graudini piparu, 1 baltmaises kufulitēs. Maišes un pannas apšmehrešanai: $\frac{3}{4}$ karotes šweesta.

Pagatawoščana: Zeptu tela neeri ar taukeem un driužin galas šakapa ihsti šmalki un tad to šawahra $1\frac{1}{2}$ taseš zepescha mehrzes ar šagrušteem pipareem un šahli, bet ja schtidruma naw peeteekošchi, tad nem 1 karoti šlahba krehjuma un $\frac{1}{2}$ karotes šweesta. Pa to laitu sagreesh baltmaisi schlehlitēs, iskalte (54) un apšmehre labi beesi ar pagatawoto galas maišijumu. Pehz tam eeleeš wehl uš ihšu brihdi krahšni un tad ehd ar buljonu waj šaknēm.

Pagatawoščanas ilgums: 1 stunda.

58. Masas, šmalkas pastetes no kahrtojoščas mihklas preešch 8 zilweeem.

Beedewas: Pee mihklas: $\frac{1}{2}$ mahrz, miltu, 1 taseš uhdens, 3 karotes špirta, $\frac{1}{4}$ mahrz, šweesta. Pee eepildinajuma: 3 telu šmadšenes, 8 šhampinjoni, 1 karote šweesta, 1 karote šahls, 6 graudini piparu, 1 šihpols, 1 karote šlahba krehjuma. Apšmehrešanai: 1 ola.

Pagatawoščana: Sagatawo kahrtojošču mihflu (107), isrulle pirksta beejumā, faleek uš weenas malas masas tšhupinas auštās šmadšenu šarfes, apšedš tās ar mihklas otro malu, isdur ar glahši pušmehnešhus, šaleek uš pannas, nošmehre pastetes ar olu un zepj leelā karstumā. Šmadšenu šarfes šagatawoščanai nem 3 telu šmadšenes, nowell ašinaino ahdu, nomasga un wahra $\frac{1}{2}$ štopā karsta uhdens ar šahli. Pehz 10

minutēm faleel ūmadſenes ūſahydra ſectinā, notihra 8 ūchampi-
jonuſ, ūagreēſch maſōſ gabalinōſ un zepj toſ $\frac{1}{4}$ ūtundaſ
1 karotē ūweeſta. Tad peeleeel wehl $\frac{1}{2}$ tehjkarotes ūahls, 1 ūa-
berſtu ūihpolu, ūmadſenes, 6 ūagruhſtuſ piparu graudinuſ, 1
karoti ūahba krehjuma un tad wiſu wehl apzēpj daſchāſ minutēſ.
Ja maiſijumuſ par ūchidru, tad peeleeel druūzin rihiwmaiſeſ.

Paġatawoſchanaſ ilgumuſ: $1\frac{1}{4}$ ūtundaſ.

59. Siwju paſtetēſ preekſch 8 zilwekeem.

Peedewaſ: Pee kahtrojoſchāſ miħklaſ: $\frac{1}{2}$ mahrz. miltu,
1 taſe uhdēſ, 3 karotes ūpirta, $\frac{1}{2}$ mahrz. ūweeſta. Pee
pildijuma: $1\frac{1}{2}$ mahrz. laſcha, ūahls, 3 olaſ. Noſmehreſchanaſ:
1 ola.

Paġatawoſchana: ūfrulle labu kahtrojoſchu miħllu (107),
faleel $1\frac{1}{2}$ mahrz. jehla, gabalōſ ūagreēſta laſcha, ūajaukta ar
ūahli un zeeti nowahritā, rupji ūakapatā olām, maſāſ tſchu-
pināſ uſ miħklaſ, tad apjēdſ tāſ ar miħklaſ otro malu un iſdur
ar glaħji puſmehneſchuſ. Pehz tam paſtetēſ apſimehre ar olu,
faleel uſ pannuſ un zepj puſliħdſ leelā karſtumaſ.

Paġatawoſchanaſ ilgumuſ: $1\frac{1}{4}$ ūtundaſ.

60. Riħſeſ zepuriteſ preekſch 6 zilwekeem.

Peedewaſ: Pee ūweeſta miħklaſ: $1\frac{1}{2}$ karotes ūweeſta,
 $1\frac{1}{2}$ karotes ūahba krehjuma, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ mahrz. miltu. Pee pil-
dijuma: $\frac{1}{4}$ mahrz. riħſeſ, $1\frac{1}{2}$ kortela uhdēſ, $\frac{1}{2}$ tehjkarotes
ūahls, $\frac{1}{4}$ karotes ūweeſta, 1 ola. Noſmehreſchanaſ: 1 ola.

Paġatawoſchana: Paġatawo ūweeſta miħllu (108) un
to iſrulle. Pa to laiſu wahra $\frac{1}{4}$ mahrz. riħſeſ ar $1\frac{1}{2}$ kortela
uhdēſ, $\frac{1}{2}$ tehjkarotes ūahls un $\frac{1}{4}$ karotes ūweeſta. Kad riħſe
iſwahrijufeſ miħkta un atdſiſuſe, to ūamaiſa ar 1 zeeti no-
wahritu un rupji ūakapatu olu. No miħklaſ iſgreēſch maſuſ
kwadratūſ, faleel uſ teem paſchā widū riħſeſ tſchupinaſ, tad
faleez ūuhbruſ kuwera formā uſ augſchu, noſmehre ar olu un
apzēpj ġaiſchi bruħnuſ. Riħſeſ zepuriteſ ehdamāſ pee buljona,
waj ari kà uſtoſchamaiſ. No miħklaſ war paġatawot ari maſuſ
piħradſimuſ.

Paġatawoſchanaſ ilgumuſ: $1\frac{3}{4}$ ūtundaſ.

IV. nodala.

Mehrzes (Saucen).

Mehrzes eedala: 1) zepescha mehrzēs, tad 2) tahdās mehrzēs, turās dod pee šafnēm, nowahritas galās, šivim u. t. t.; 3) aukštās mehrzēs, un beidsot 4) augļu mehrzēs. Zepescha mehrzēs pagatavojot ja-eemehro, ka nenostahjās beesas padibenes un wirsū tauti. Ja tā gaditos, tad jāleef panna ar mehrzi uš gaischas uguns, ar labo roku jāmaiša, kamehr ar kreiso jālej klaht wahroschs uhdens, lihdsj mehrze isnahk weenlihdsjiga. Mehrzes trauzinus pirms leetoschanas wajaga šafildit.

Tai maijoneses mehrzes labi isdotos, wajaga eslu un etifi peepilinat, pa pileenam.

Pee augļu mehrzēm drihkt tikai wisbeidsot peelikt wirzes un tad tikai daschas minutes wahrit, jo žitadi tās pasaude labo garšchu.

1. Siltas mehrzes.

61. Olu mehrze preešch 6 žilwekeem.

Peedewas: 1 karote šweesta, 1 karote miltu, $\frac{1}{2}$ štopa šivju supas waj buljona, 1 karote šlahba krehjuma, 3 olas, 1 žitrons, 2 schlipšninas šahls.

Pagatavoschana: Šamaiša 1 karoti šweesta un 1 karoti miltu, peelej pehz wajadsibas šivju supu waj buljonu, peelee 1 karoti šlahba krehjuma, šahli un 3 žeti nowahritas, rupji šalapatas olas. Ja patihk, tad war ar žitrona šulu mehrzi pataižit druzjin šlahbu.

Pagatavoschanas ilgums: $\frac{1}{2}$ štundas.

62. Silku mehrze preešch 6 žilwekeem.

Peedewas: 1 karote šweesta, 1 karote miltu, $\frac{1}{2}$ štopa buljona, 2 karotes etifa, $1\frac{1}{2}$ šilkes, 1 šihpols, 1 tehškarote pagatavotu šinepu, 6 graudini piparu, 1 karote žukura.

Pagatavoschana: 1 karoti šweesta un 1 karoti miltu jāleef uš pannas un šagatavo brušnūs miltūs. Tad peelej $\frac{1}{2}$ štopa buljona un šalej šcho maišijumu katlinā, peelej tur 2 karotes etifa, $1\frac{1}{2}$ notihritas, šmalši šalapatas šilkes, 1 šaberštu

šihpolu, 1 tehjkaroti pašču pagatawotu šinepu, 6 graudinis šaberstu piparu un 1 karoti zukura. Mehrzei laišch kreetni uswahritees un tad to ehd ar supas galu. Ja grib pagatawot šardelu mehrzi, tad wišu zitu dara tãpat, tif šilkes weetã leeto šardeles.

Pagatawofchanaš ilgums: 1/2 štundas.

63. Mehrrutka mehrze preekšč 6 zilwekeem.

Beedewas: 1 1/2 kortela buljona, 1 mehrrutkis, 1 karote zukura, 3/4 karotes miltu, 3/4 karotes šweesta, 1/2 karotes šlahba frehjuma.

Pagatawofchana: Ušwaha 1 1/2 kortela buljona, peeleeť šlaht 1/2 šabersta mehrrutka, 1 karoti zukura, 3/4 karotes miltu, šamaišitus ar 3/4 karotes šweesta un ar mehrzi atšklaiditu, 1/2 karotes šlahba frehjuma un ihši preekšč leetošchanaš wehl uskaiša 1/2 tif ko šabersta mehrrutka.

Pagatawofchanaš ilgums: 20 minutes.

64. Bruhna kaperu mehrze preekšč 6 zilwekeem.

Beedewas: 1 karote miltu, 1 karote šweesta, 1/2 štopa buljona, 2 karotes etiķa, 1 karote kaperu, 1 šihpols, 1 naščagaľš zukura, 1/2 glahšes wiħna, 1/2 tehjkarotes šahľš.

Pagatawofchana: No 1 karotes miltu un 1 karotes šweesta pagatawo bruhnis miltuš, tad peeleeť 1/2 štopa buljona, 2 karotes etiķa, peemet 1 karoti kaperu, šahľi, 1 šaberstu šihpolu, 1 naščagaľš zukura, 1/2 glahšes šarkana waj balta wiħna (wiħnuš naw nepeezešchami wajadšigš) un beidšot wehl tif dauť buljona, kamehr mehrzei teef wajadšigš šchlidrumš. Pehz tam mehrzi uswahra.

Pagatawofchanaš ilgums: 1/4 štundas.

65. Balta kaperu mehrze preekšč 6 zilwekeem.

Beedewas: 1 štopš uħdens, 6 graudini piparu, 6 graudini angļu wirzes, 1 šchlipina šahľš, 1 lošberu-lapa, 1 šihpols, 1 karote šweesta, 1 karote miltu, 1 karote kaperu, 1/2 žitrona, 1 naščagaľš zukura, 2 karotes etiķa, 10 barawikas jeb šcham-pinjoni, 1 karote šlahba frehjuma, šiwju atľikumi.

Paĝatawoŝhana: Ruĥpigi nomasga liĥdakas galwu, aĵakas, aknas un ahdu un ŝahj wahrit 1 stopa uhdens, kur peemet 6 piparus, 6 graudinus anglu wirzes, ŝahli, 1 ŝihpolu, 1 loŝber-lapu un tad wiŝu wahra $\frac{1}{4}$ ŝtundas. Tad ŝamaifa katlinâ 1 karoti ŝweesta un 1 karoti miltu par ŝnehri un peelej zaur ŝetu $\frac{1}{2}$ stopa no ta uhdens, kurâ wahrijâs ŝiwju atleekas, jeb ari buljonu, ŝkatotees peĥz tam, waj mehrzi ehdiŝ pee ŝiwim waj pee galas. Tad peeleeĥ 1 karoti kaperu, daŝĥas ŝĥĥehlitês zitrona, 1 naŝĥa-galu zukura, 2 karotes etika, ja ir pee rokas barawikas, ŝĥampinjonus u. z. un beidsot 1 karoti ŝahba krehjuma. Paĝatawoŝhanaŝ ilgumŝ: $\frac{1}{2}$ ŝtundas.

66. Ĥihpolu mehrze pee galas ŝupas preekŝĥ 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 ŝihpolŝ, $\frac{3}{4}$ stopa buljona, $\frac{1}{2}$ karote ŝweesta, $\frac{3}{4}$ karotes miltu, $\frac{1}{2}$ karotes ŝahba krehjuma, $\frac{1}{2}$ tehjkarotes ŝahls.
Paĝatawoŝhana: 4 leelus ŝihpolus ŝagreŝĥ plahnâs ŝĥĥehlitês un uŝwahra $\frac{1}{2}$ stopa buljona miŝŝtus. Tad eeleeĥ katlinâ $\frac{1}{2}$ karotes ŝweesta un paŝtahwigi maisot uŝ maŝas uguns ŝajauz ar $\frac{3}{4}$ karotes miltu. Peĥz tam peeleeĥ ŝihpolus un tiĥ buljona, liĥdŝ mehrze peeteekofĥi ŝĥĥidra, un beidsot $\frac{1}{2}$ karotes ŝahba krehjuma un ŝahli.
Paĝatawoŝhanaŝ ilgumŝ: 25 minutes.

67. Ĥinepu mehrze preekŝĥ 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 karote ŝweesta, $\frac{3}{4}$ karotes miltu, $2\frac{1}{2}$ tafes buljona, 1—2 karotes ŝinepu, $\frac{1}{2}$ tehjkarotes ŝahls, 1 karote zukura, 1 zitrons jeb 3 karotes etika, 1 karote ŝahba krehjuma.
Paĝatawoŝhana: Paŝtahwigi maisot uŝ maŝas uguns apzep 1 karoti ŝweesta un $\frac{3}{4}$ karotes miltu gaifĥi bruĥnus. Tad pamaŝam peelej $2\frac{1}{2}$ tafes buljona, 1—2 tehjkarotes ŝinepu, ŝahli, 1 karoti zukura, 1 zitrona ŝulu jeb 3 karotes etika un beidsot 1 karoti ŝahba krehjuma.
Paĝatawoŝhanaŝ ilgumŝ: $\frac{1}{4}$ ŝtundas.

68. Wehŝĥu mehrze preekŝĥ 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 karote ŝweesta, 1 karote miltu, 30 wehŝĥi, $\frac{1}{2}$ stopa buljona, 1 glaĥje balta wiĥna, 1 karote etika, $\frac{3}{4}$ ka-

rotes zūfura. Pēe wehſchu ſweeſta: 30 wehſchu tſchaumalaſ, 1 karote ſweeſta.

Paġatawoſchana: Katlinā eemaiſa 1 karoti ſweeſta un 1 karoti miltu par mehrzi un tad pamaſam peeleej $\frac{1}{2}$ ſtopa karſta buljona, wehſchu ſweeſtu, 1 maſu glaſſiti balta wihna, 1 karoti etika, $\frac{3}{4}$ karotes zūfura un 30 notihrituſ wehſchuſ.

Paġatawoſchanaſ ilgumſ: $\frac{3}{4}$ ſtundaſ.

69. Barawiku mehrze preekſch 6 zilwekeem.

Peedewaſ: 6 graudini anglu wirzeſ, 1 loſber-lapa, 2 ſihpoli, $\frac{1}{2}$ ſtopa ſiwju ſupaſ waj buljona, 1 karote ſweeſta, $\frac{3}{4}$ karotes miltu, 8 barawifaſ, $\frac{1}{2}$ karotes ſlahba krehjuma, 1 karote kaperu, 1 naſcha-galaſ zūfura, 2 karotes etika, 3 karotes wihna, 1 tehjkarote ſahlaſ.

Paġatawoſchana: Wahra ſiwju atleekaſ, aſakaſ, galwui, ahdu 1 ſtopā uhdeniſ ar anglu wirzi, loſber-lapam un 1 ſihpolu apmebram 2 ſtundaſ un tad preekſch leetoſchanaſ iſſuhz zaur ſectu, jeb ari leeto buljonu. Tad eeleeſ 1 karoti ſweeſta un $\frac{3}{4}$ karotes miltu katlinā un ſamaiſa par ſmehri, pehz tam peeleej $\frac{1}{2}$ ſtopa no ſiwju ſupaſ waj buljona. Pa to laiku notihra 8 barawifaſ, ſagreeſch gabalaſ un wahra 15 minuteſ ſahlaſ-uhdeni. Pehz tam barawifaſ ſaleek mehrzē, peeleeſ 1 maſu, ſaberſtu ſihpolu, $\frac{1}{2}$ karotes ſlahba krehjuma, daſchuſ kaperuſ, 1 naſcha-galu zūfura, ſahli un 2 karotes etika. Ja grih, tad pēe mehrzeſ war peeleeſ ari daſchaſ karotes Madeira- jeb portwihna.

Paġatawoſchanaſ ilgumſ: $\frac{1}{2}$ ſtundaſ.

70. Tomatu mehrze preekſch 6 zilwekeem.

Peedewaſ: 3 tomati, $\frac{1}{2}$ ſtopa buljona, 1 karote ſweeſta, $\frac{3}{4}$ karotes miltu, 2 tehjkarotes zūfura, $\frac{1}{2}$ tehjkarotes ſahlaſ, 1 zitronſ.

Paġatawoſchana: Sagreeſch 3 ſarlanuſ un gatawuſ tomatuſ gabalinōſ, uſlej $\frac{1}{2}$ ſtopa buljona un iſwahra mihkſtuſ; tad toſ iſſpeeſch zaur ſectu. Samaiſa katlinā 1 karoti ſweeſta ar $\frac{3}{4}$ karotes miltu, peemet 2 tehjkarotes zūfura, druſzin ſahlaſ un tomatu putru (purēe), uſwahra un atſchlaida pehz waja-dſibaſ ar buljonu. Beidſot peeſpeeſch wehl $\frac{1}{2}$ —1 zitrona ſulu.

Paġatawoſchanaſ ilgumſ: $\frac{1}{2}$ ſtundaſ.

2. Aukstas mehrzes.

71. Maijoneses mehrze pee aukstām šivim, juhras wehscheem u. t. t. preekšč 6 zilwekeem.

Peedewas: 6 olas, 1½ karotes prowans-ellas, 5 karotes etika, 1 tehjkarote šnepu, 1 karote zukura, ½ tehjkarotes šahls, 1 karote šlahba krehjuma, 1 karote kaperu, 1 karote masu gurkšču, 1 karote barawiku.

Pagatawoščana: Nowahra 6 zeetas olas, laišč tām atdšift un tad šabersč dšeltanumu blodā ar koka-karoti. Bež tam peeļ pa pileenam 1½ karotes prowans-ellas, 5 karotes atščkaidita etika, 1 tehjkaroti ar laudši šnepu, kuras wišmaš deemu eepreekšč eetaisitas, peeber 1 karoti zukura un šahli. Tad išpeesč ščo mehrzi zaur šetu un peeļ kaperus, masus, šchlehlēs šagreestus gurlus, šlahbas barawikas u. z. un 1 karoti šlahba krehjuma. Ja šči auksta mehrze top šagatavota no rihta un til wakarā to wehl ehd, tad ta pirms leetosčanas ja-apmaiša. Tahdā gadijumā ir labaki, ja kaperus u. z. peeļ tad til wehl kļah, kad mehrzi ehd.

Pagatawoščanas ilgums: 1¼ štundas.

72. Augļu maijoneses mehrze preekšč 6 zilwekeem.

Peedewas: 3 olu-dšeltanumi, 1 kortels prowans-ellas, 1 žitrons, 1 ščkipšna šahls.

Pagatawoščana: Šallape kreetni štipri 3 olu-dšeltanumus, usleļ blodu uš ledus un pilina pa pileenam ¼ stopa prowans-ellas, pašahwigi štipri maišot. Bež tam wehl peepšesč šulu no 1 žitrona un peemet 1 ščkipšnu šahls.

Pagatawoščanas ilgums: 1 štunda.

73. Mehrrutku mehrze preekšč 5 zilwekeem.

Peedewas: 1 mehrrutkis, ½ tehjkarotes šahls, 1½ karotes šlahba krehjuma, 1½ karotes etika, 1 karote zukura.

Pagatawoščana: Notihra un šabersč 1 mehrrutku un tam peeļ kļah ½ tehjkarotes šahls, 1½ karotes šlahba krehjuma, 1½ karotes etika un 1 karoti zukura. Wišu to kreetni šamaiša un tad ehd pee aukstas galas u. z. Mehrrutkis buhtu

pagatavojams aīšveen ihši preefšch lectošchanas, bet ja to grib agraki jagatawot, tad tas ruhpiigi jaapšedš.

Paġatawošchanas ilgums: $\frac{1}{4}$ stundas.

3. Saldas mehrzes.

Wajaga usmanitees, ka nepeeleef par daudš kartufelu-miltu pee šchahdas mehrzes. Auglu mehrzes nedrihkft buht par beesām.

74. Aweetenu mehrze preefšch 6 zilwekeem.

Peedewas: $1\frac{1}{2}$ kortela aweetenu ekstrakta, 1 štopš uhdens, $\frac{3}{4}$ karotes kartufelu-miltu, 4 karotes zukura.

Paġatawošchana: Geleef auglu wahramā fatlinā $1\frac{1}{2}$ kortela aweetenu ekstrakta, peeļej $\frac{3}{4}$ štopa uhdens un peeber 4 karotes zukura; tad eemaiša $\frac{3}{4}$ karotes kartufelu-miltu $\frac{1}{4}$ štopā uhdens, peeļej pee wahroščās aweetenu mehrzes, pehž tam to wehl reiš ušwahra un ehd aukštu.

Paġatawošchanas ilgums: $\frac{1}{4}$ stundas.

75. Jahnogu mehrze preefšch 6 zilwekeem.

Peedewas: $1\frac{1}{2}$ kortela jahnogu saftes, 1 štopš uhdens, $\frac{1}{4}$ mahrz. zukura, $\frac{3}{4}$ karotes kartufelu-miltu.

Paġatawošchana: Ušwahra $\frac{3}{4}$ štopā $1\frac{1}{2}$ kortela jahnogu saftes, peeber $\frac{1}{4}$ mahrz. zukura un $\frac{3}{4}$ karotes kartufelu-miltu, kuri eepreefšch eemaišiti $\frac{1}{4}$ štopā uhdens, un tad wehl reiš wišu ušwahra. Mehrzi ehd pee pudineem.

Paġatawošchanas ilgums: $\frac{1}{4}$ stundas.

76. Kiršču mehrze preefšch 6 zilwekeem.

Peedewas: $1\frac{1}{2}$ štopa uhdens, 1 glašfe zukura, $1\frac{1}{2}$ štopa kiršču, 10 kiršču kodoli, $\frac{3}{4}$ karotes kartufelu-miltu.

Paġatawošchana: No $\frac{1}{4}$ štopa uhdens un 1 glašfes zukura išwahra šchidru širupu, eeber $1\frac{1}{2}$ štopa kiršču, kureem išlašiti kaulini, un 10 kiršču kodolus un wahra kašdu laizinu. Tad peeļej 1 štopu wahroščha uhdens un išwahra kirščus mihkštus. Beidsot eemaiša $\frac{3}{4}$ karotes kartufelu-miltu $\frac{1}{4}$ štopā

aufsta uhdens, peelej to pee mehrzes un wehl reis uswahra. Behz tam mehrzei lauj atdfist un ehd aufstu.

Bagatawofchanaš ilgumš: $\frac{3}{4}$ štundas.

77. Ahbolu mehrze preefšch 6 zilwekeem.

Peedewas: 8 ahboli, $1\frac{1}{2}$ stopa uhdens, $\frac{1}{2}$ zitrona, $\frac{1}{4}$ stangas kanela, 1 tase zukura, $\frac{1}{2}$ karotes kartufelu-miltu.

Bagatawofchana: Sagreesch 8 wideja leeluma eepreefšch nomafgatus ahbolus mafšs gabalinšs, faber $1\frac{1}{2}$ stopa uhdens, peemet drufstu zitrona misu un kanela un iswahra ahbolus mihlfstus. Tad isspeesch ahbolus zaur feetu, falej katlina at-pakal, peeber 1 tasi zukura un peeleeft kartufelu-miltus, kuri eepreefšch eemaišiti $\frac{1}{4}$ stopa uhdens, un pehz tam mehrzi wehl reis uswahra. Winu ehd pee rihses, manna, fago un rupjas maifes pudineem.

Bagatawofchanaš ilgumš: $\frac{3}{4}$ štundas.

78. Semenu mehrze preefšch 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 kortels zukura, $1\frac{1}{4}$ stopa uhdens, $1\frac{1}{2}$ stopa semenu, $\frac{1}{2}$ karotes kartufelu-miltu.

Bagatawofchana: Uswahra 1 korteli zukura $\frac{3}{4}$ stopa uhdens, faber tad $1\frac{1}{2}$ stopa iflasitu semenu un wahra tif ilgi, lihds pehdejās fahl juht. Behz tam peelej wehl $\frac{1}{4}$ stopa karsta uhdens, uswahra, pa tam eemaiša $\frac{1}{2}$ karotes kartufelu-miltu $\frac{1}{4}$ stopa aufsta uhdens, peelej ari pee mehrzes un tad wišu wehl reis uswahra. Šchi mehrze ehdama pee pudineem u. 3.

Bagatawofchanaš ilgumš: $\frac{1}{2}$ štundas.

79. Dšehrvenu mehrze preefšch 6 zilwekeem.

Peedewas: $\frac{1}{2}$ stopa dšehrvenu, $1\frac{1}{2}$ stopa uhdens, $1\frac{1}{2}$ tafes zukura, 1 karote kartufelu-miltu.

Bagatawofchana: Nomafgà un iflafa $\frac{1}{2}$ stopa dšehrvenu, fasppeesch un tad isspeesch zaur drehbi jeb ari fšahrda feetinu, pee kam pastahwigi lej uhdeni, lihds dabun $1\frac{1}{4}$ stopa fehfidruma. Šcho šulu uswahra auglu katlina ar $1\frac{1}{2}$ tafes zukura, peeleeft wehl 1 karoti kartufelu-miltu, kuri eemaišiti $\frac{1}{4}$ stopa aufsta uhdens, un tad mehrzi uswahra. Šad mehrze

drusku atdžisusi, tad to var ehst ar pudineem jeb daschadām uspuhtemu (Ausläufe) schkirām.

Paġatawoščanas ilgums: $\frac{1}{2}$ stundas.

80. Sabajon mehrze preekšč 6 zilwekeem.

Beedewas: 7 oldseltanumi, $\frac{1}{4}$ mahrz. zukura, $\frac{1}{2}$ zitrona, 1 glahje wihna.

Paġatawoščana: Maiša 7 oldseltanumus ar $\frac{1}{4}$ mahrz. zukura $\frac{1}{2}$ stundas ilgi, peeļej 1 glahji wihna, ņulu no $\frac{1}{2}$ zitrona un gabalīnu plahni nogreestās zitrona misās. Šcho maišijumu ņalej katlinā un klape uš uguns tif ilgi, lihđj tas ņahť zeltees (bet wahritees tas nedrihšť). Mehrze tuhlin ehđama it ihpašči pee pudineem.

Paġatawoščanas ilgums: $\frac{3}{4}$ stundas.

81. Waniljes mehrze preekšč 6 zilwekeem.

Beedewas: 1 stopš peena, $\frac{1}{4}$ ņangas waniljes, 1 tehjkarote kartufelu-miltu, 8 oldseltanumi, $\frac{3}{4}$ tašeš zukura.

Paġatawoščana: Ušwahra 1 stopu peena, no kura at-ņmelta $\frac{1}{2}$ tašeš, ar $\frac{1}{4}$ ņandšinas ņaberņtas waniljes, peeļeļ 1 tehjkaroti kartufelu-miltu, kuri eemaišiti $\frac{1}{2}$ tašeš auņsta peena, un ušwahra. Pa to laitu ņakul 8 oldseltanumus ar $\frac{3}{4}$ tašeš zukura putās, peeļej tur klahť dasčas karotes no wahroščā peena, ņamaiša un tad stipri maišot peeļej dseltano schkidrumu pee peena; pehž tam katlinu ahtri nozel no uguns.

Paġatawoščanas ilgums: $\frac{3}{4}$ stundas.

V. nodala.

Blafus ehdeeni.

Šchee blafus ehdeeni teef pašneegti pehž ņupas un winu ušdewums ir, fairinat ehstgribu.

82. Juhras wehšču maijoneše preekšč 12 zilwekeem.

Beedewas: 2 došeš juhras wehšču (Hummern), 12 olas, 2 tehjkarotes ņinepu, 2 karotes prowans-ellās, $\frac{3}{4}$ tašeš etika,

1 tehjkarote šahls, 1 karote zukura, 2 karotes šahba krejhuma, 1 karote kaperu, 1 karote barawifu.

Paġatawoſġhana: Attaiſa 2 doſeſ ar juhraſ wehſġeem, to faturu ſaleef piramides weidà uſ lehſnaſ blodàſ un pahrelej maijoneſeſ mehrzi (71).

Paġatawoſġhanaſ ilgumſ: $1\frac{1}{4}$ ſtundaſ.

83. Siwju gallertſ preeſġ 15 zilwekeem.

Peedewaſ: 4 mahrz. ſiwju, 10 graudini piparu, 10 graudini anglu wirzeſ, 1 loſber-lapa. Pee ſiwſ fritadelem: 1 mahrz. ſiwſ, $\frac{1}{2}$ karoteſ ſweeſta, 3 oldſeltanumi, 2 olbaltumi, 1 karote riħwmaifeſ, 1 karote ſahba krejhuma, $\frac{1}{2}$ taſeſ peena, $\frac{1}{2}$ karoteſ ſweeſta, 6 graudini piparu, 1 ſihpolſ. Frikadelu apwahrtiſġhana: 2 karoteſ riħwmaifeſ. Šahbam ſaſaldejumam (gelée): $2\frac{1}{2}$ loteſ ſchelatineſ, 1 ſtopſ uħdenſ, 1 tehjkarote ſahls, 1 ſihpolſ, 10 graudini piparu, 10 graudini anglu wirzeſ, 1 loſber-lapa, 1 tehjkarote zukura, 1 taſe etika. Formu iſliſġhana: 5 olaſ, 2 holandeeſġu ſilleſ, 20 ſchaloteſ (Chalotten), 40 kreuſeħklaſ, 12 maſi ġurliſġi, 1 puſġkitſ peterſiku.

Paġatawoſġhana: Nowahra laſi, ſandartu waj liħdaku ſahls uħdeni ar wajadſiġàm wirzèm un to ſagreeſġ gabalòſ. Tad iſkauſe $2\frac{1}{2}$ loteſ ſchelatineſ $\frac{1}{4}$ ſtopà ſilta uħdenſ, peemet ſahli, 1 ſihpolu, 10 weſeluſ piparu graudinuſ, 10 anglu wirzeſ graudinuſ, 1 loſber-lapu, peeber 1 pilnu tehjkaroti zukura un peelej 1 taſi atſġħaidita etika. Šġo wiſu uſwahra, peelej $\frac{3}{4}$ ſtopa auſta uħdenſ un iſſuħz zaur aſtru ſeetinu. Pehz tam ſaleef koſġi iſliktà formà pamihġġuſ ſiwſgabalinuſ un frikadeleſ (48), liħdġ forma pilna; ari zeti nowahritaſ un 4 gabalòſ ſadalitaſ olaſ war likt klaħt. (Gallertſ ir loti Ŀmekiġſ, ja deenu eepreeſġ iſwahritu ſiwju pudinu (260) ſagreeſġ daſġhadaſ formaſ plahnòſ gabalinòſ un pamihġġuſ ar ſiwi ſaleef blodà.) Kad forma peepildita, tad pahrelej pa karotei ſahbo ſaſaldejumu (gelée) un lauj atdſiſt. Gallertu eħd waj nu ar maijoneſeſ mehrzi (71), jeb ari ar auſtu mehrrutka mehrzi (73).

Paġatawoſġhanaſ ilgumſ: 3 ſtundaſ.

84. Winegretſ preeſġ 8—10 zilwekeem.

Peedewaſ: 1 dſilaiſ ſġħliħwiſ zepeſġa atleeku, 3 ſilleſ, 8 ſahliſi ġurki, 1 dſilaiſ ſġħliħwiſ kartuſelu, 1 dſilaiſ ſġħliħwiſ

beefchu, 5 olas, 3 ahboli, 1 fihpols, 2 tehjkarotes sinepu, 1 tafe etika, 1 karote zukura, 4 karotes fahba krehjuma. Isgresno-fchanai: 2 olas, 1 karote kaperu, 1 zitrons, 12 piparu graudini.

Pagatawofchana: Sagreesch 1 dšilo fchliwi zepescha atleeku mafös kumosindös (wišulabafi fchim noluhkam leetot telajeb fchmorzepeti), tad sagreesch 3 notihritas filkes, kuràm islasitas wišas afalas, 6—8 nomifotus fahlitus gurlus, 1 dšilo fchliwi wahritu un nomifotu kartufelu, tikpat dauds nowahritu un tihritu beefchu, 5 zeetas olas, 3 nomifotus ahbolus un 1 smalki fakapatu fihpolu. Tad famaiša blodà 2 tehjkarotes sinepu (sinepes wajaga mafakais deenu eepreesch pagatawot) ar 1 taši atschkaidita etika, 1 karoti zukura un 4 karotèm fahba krehjuma. Daščas stundas preesch ehdeena pagatawofchanas wajaga nowahritas beetes apleet ar neleelu wairumu atschkaidita etika un farkano fulu isleetot pee pagatawofchanas, jo zaur to ehdeens dabuhn košchu farkanu krahsu. Kad wišs kreetni famaisits (peh3 patifschanas war wehl peelift kahdus 12 graudinus fagruhstu piparu), tad ehdeenu faleef piramides weidigi uf blodas un isgresno ar kapatàm olàm, kaperem, beetèm, zirona schlehlem u. z. Uf weefibàm fcho ehdeenu war fagatawot jau no rihta un kahdu stundu pirms ehščanas to wehl reis kreetni ismaiša un tad faleef uf blodas, tà wajadšigs, un isgresno.

Pagatawofchanas ilgums: Ja beetes un kartufeli jau nowahriti, $\frac{3}{4}$ stundas, zitadi 4 stundas.

85. Strašburgas ašnu pastete preesch 12 zilwekeem.

Beedewas: 2 telu ašnas, kuras kopà šwer apmehram $3\frac{1}{2}$ mahrz., $\frac{1}{2}$ mahrz. šweesta, 5 fihpoli, 1 tehjkarote fahls, $\frac{1}{3}$ mahrz. schahweta špeka.

Pagatawofchana: 2 telu ašnas sagreesch paleelös gabalös, weenreis aštri nomasga, bet uhdeni nenospeesch. Pa to laiku wajaga islauset katlinà $\frac{1}{2}$ mahrz. šweesta, nomifot 5 fihpolus un sagreesch katru tšhetrös gabalös un wišu šalift katlinà, pee-metot peh3 garščas fahli. Tad katlinu apšed3 un isšchmore $2\frac{1}{2}$ —3 stundās uf mafas uguns ašnas pilniigi mišftas. Ehdeens top wehl gardaks, ja peeleeft winam atleekas no mešča lopu mehrzes flaht. Kad ašnas mišftas, tad tās isšpeesch zaur stabrda seetinu (Durchschlag) un fcho putru faleef katlinà waj lihdsenà formà, kuras dibens un malas isiftas ar plahnàm

šahweta špeka šchlehlitëm; pehz tam formu apšedš un tura wideji farstâ krahnî $\frac{3}{4}$ stundas. Weidsot isgahšch afnu pasteti, un kad ta atdšifusi, to ehd ar majjoneses mehrzi (71).

Paġatawoščanas ilgums: 5 stundas.

86. Marinetas šilles preekšč 20 zilwekeem.

Peedewas: 10 šilles, 2 karotes šinepu, 1 karote zukura, 8 karotes etika, 2 karotes šahba krehjuma, 1 karote barawiku, 2 gurki, 2 šhpoli, $\frac{1}{2}$ tehškarotes šahš.

Paġatawoščana: Weentahščas šilles eemehrž uš 10 štundam, hollandeeschu šilles til uš 2—4 štundam uhdeni, nopleshč ahdu, nomasga un šaleel stilla traukâ. Tad šamašfa šilku peenus ar 2 lotëm šinepu, 1 karoti zukura un 8 karotëm etika, peeleef, uš 10 šillëm, 2 karotes šahba krehjuma pee mehržes, išspeešch to zaur šeetu, peegreešch tur klahť daschus gabalinus šahbu barawiku, kahdas šchlehlites šahbu gurku, šmalki šagreestus šhpolus jeb labali šahbas eewahritas šchalotes (Chalotten) un tad pahrelej šcho pikanto mehrzi pâr šillëm, kuras tad turamas labi aufstâ weetâ. Šchâ paġatawotas šilles war ušglabat 8—14 deenas. Ša mehrže wehľak naw deesgan pikanta, tad tai peemaiša drušku etiki un šinepes.

Paġatawoščanas ilgums: 5 stundas.

87. Šahbas šilles preekšč 20 zilwekeem.

Peedewas: 10 šilles, $\frac{1}{2}$ štopš etika, 1 fortels uhdens, 1 tehškarote šahš, 2 tehškarotes zukura, 12 graudini piparu, 8 graudini angļu wiržes, 2 losber-lapas, 2 šhpoli, 2 šahbi gurki.

Paġatawoščana: Weentahšcham šillëm (labas newar leetot, jo täs weegli juht) nowell ahdu, išnem eekščas, nogreešch galnu un aši, bet ašafas atšahj. Tad ušwahra tildaudš etika ar drušku uhdens, ša war šilles pilnigi apleet, un wahrot peemet šahli, drušku šmalkâ zukura, piparus, angļu wirzi, losber-lapas un šchlehlës šagreestus šhpolus. Gabalôs šagreestâš šilles šaleef glahšchu burlâ, pahrelej aufsto etiki un peeleef wehľ daschus gabalus šahbu gurku. Pehz trim deenam šilles ehdamas un täs war ilgaku laiku ušglabat.

Paġatawoščanas ilgums: $1\frac{1}{2}$ štundas.

2. Silti blakus ehdeeni.

Bes scheid aprakstiteem silteem blakus ehdeeneem war schim noluhkam ari wišus leelos pihragus leetot.

88. Siltu pudinsch preefch 6 zilwekeem.

Beedewas: 3 fillēs, 1 schlihwis ar zepescha atleekām, 2 karotes šlahba krehjuma, 1 tase zepescha mehrzes, 1 tase buljona, 3 olas, 1 šihpolš, 1 karote šweesta, 6 graudini piparu, $\frac{1}{2}$ karotes rihwmaifes.

Pagatawoščhana: Katlinā istause 1 karoti šweesta, peeleeft klah 2 karotes šlahba krehjuma, 1 tasi zepescha mehrzes, 1 tasi buljona, 3 štipri šaklapetas olas, 1 šaberštu šihpolu, 6 graudinis šagruhstu piparu, 3 notihritas un šakapatas fillēs (protams bes ašakām) un 1 schlihwī šakapatu zepescha atleeku. Schim maishjumam lauj iskarst zauri un tad to šaleef formā, pahrkaiša ar rihwmaifi un tad to zepj tif ilgi, lihdsj top gaischi bruhš.

Pagatawoščhanas ilgums: $1\frac{1}{2}$ štundas.

89. Gleemeschu ehdeens (Muschelgericht) preefch apmehram 20 gloemeschu wahkeem.

Beedewas: 1 mahrz. tela fruhstgabalā (Kalbsmilch), 5 tela mehles, 1 ola, $\frac{3}{4}$ karotes miltu, $2\frac{1}{2}$ karotes šweesta, 3 tases buljona, 12 barawitas, 10 kermeles (Morcheln), 30 wehšchi, 1 mahrz. kastanu, 1 zitrons, $\frac{1}{2}$ nascha-gala zukura, $\frac{1}{2}$ tases šabersta parmesan-šeera, 3 telu šmadšenes, 1 glahše Madeira, 1 karote rihwmaifes. Pee fritadelem: $1\frac{1}{2}$ mahrz. leellopa galas, 2 olas, 1 šemmels, 1 tase peena, 1 karote šlahba krehjuma, 1 karote šweesta, 1 tehjkarote šahls, 6 graudini piparu.

Pagatawoščhana: Šwahra 1 mahrz. labi nomasgatu tela fruhstgabalū šahls uhdeni pilnigi mihsstu, nowell plehwi un šagreesch kumosinōš. Tad pagatawo no leellopa galas gluhchi masas fritadeles (50), iswahra 5 tela mehles pilnigi mihsstas, noplehwo un šagreesch ne wišai masōš gabalinōš. Bež tam wahra apmehram 10 minutes 3 telu šmadšenes šahls uhdeni; bes tam nowahra 1 mahrz. kastanu, nowell ahdu un pahrgreesch widū pušču un tad pagatawo šelošču mehrzi:

apzepj $\frac{3}{4}$ karotes miltu un 1 karoti ūveesta gaiſchi bruhnus, pee lam wajaga paſtahwigi maiſit, peelej 2—3 taſeſ buljona, 1 glaſi Madeira jeb portwihna, peeleeſ tur klaht 1 karotē ūveesta apzepſas barawilaſ jeb ſchampiononus un labi nowah-ritas un nomafgataſ kerweleſ, kuras ſagreeſchamas gabalōſ (ari ſlahbaſ barawilaſ waj ſchampiononus war leetot), un, ja eeſpeh-jamſ, 30 tihrituſ wehſchuſ. Pee ſchiſ mehrzeſ peeſpeeſch ūlu no 1 zitrona, peemet $\frac{1}{2}$ naſcha-gala zukura un tad to uſwahra ar kaſtaneem, mehli, kruhtſ-gabalu u. ſ. Ja maiſijumſ iſnahziſ par beeſu, tad peelej druſtu buljona, ja par ſchlidru — peeleeſ rihwmaiſi. Beidsot iſſmehre gleemeſchu wahkuſ ar kauſetu ūveeſtu, eeſkaifa rihwmaiſi, ſaleeſ tur maiſijumu eeſchâ un wehl wirſu uſleeſ maſuſ gabalinuſ ūveesta un uſkaifa ſaberſtu par-meſan-ſeeru. Kad gleemeſchu wahzini apzepuſchi gaiſchi dſeltani, tee ehdamii tâpat ſilti. Ja nebuhtu gleemeſchu wahku pee rotâſ, war to weetâ leetot porzelana trauzinuſ.

Paġatawoſchanaſ ilgumſ: 3 ſtundâſ.

90. Korſchmakſ no rengem preeſch 10 zilwekeem.

Peedewaſ: 100 reneſ, balta maiſe, 1 taſe peena, 4 olaſ, 2 karoteſ ſlahba krehjuma, $1\frac{1}{2}$ karoteſ ūveeſta, 1 ſihpolſ, 1 taſe buljona, $\frac{1}{2}$ tehſkaroteſ ſahlſ, 1 taſe ſalda krehjuma, $\frac{1}{4}$ taſeſ rihwmaiſeſ.

Paġatawoſchana: Notihra 100 ſchahwetaſ, ne wiſai leelaſ reneſ un ſakapa ſmaltaſ. Tad eemehrz 1 ſemmeli (baltmaiſe) peenâ un iſſpeeſch zaur ſeetu. Nu peeleeſ tur klaht 4 oldſeltanumuſ, 2 karoteſ ſlahba krehjuma, 1 karoti kauſeta ūveeſta, 1 maſu ſaberſtu ſihpolu, ſakapatâſ reneſ, 1 neleelu taſi buljona un beidsot putâſ ſaſiſto olbaltumu. Ja maiſijumſ mehli par beeſu, tad war peeleeſ 1 maſu taſi ſalda krehjuma. Behz tam ſaleeſ wiſu eeſpeeſch paġatawotâ formâ, uſlej ūveeſtu wirſu, apkaifa ar rihwmaiſi un apzep koſchi dſeltanu.

Paġatawoſchanaſ ilgumſ: $1\frac{1}{2}$ ſtundâſ.

91. Uſzeptſ ſchinkis preeſch 6 zilwekeem.

Peedewaſ: 1 mahrz. jehla ſchinka, $\frac{1}{4}$ ſtopa peena, 6 graudini piparu, 2 olaſ, $\frac{3}{4}$ taſeſ rihwmaiſeſ, 1 karote ūveeſta.

Paġatawoſchana: Sagreeſch jehlu ſchinki pirſta beeſâſ ſchlehlêſ, ſamehrz tâſ par nakti peenâ, pirms leetoſchanaſ no-

šufina, iſſlape kreetni no abàm puſem ar naſcha muguru, apwahrta, pehž aplaiſiſchanaſ ar pipareem, diwàs ſaſiſtàs olàs un rihwmaiſe un tad apžepj uſ maſas uguni no abàm puſem dſel-tanu. Šchim noluhlram war leetot ari ſchlinka atleekas, kuras kreetni ſmalli ſaſapajamaſ, tad iſmehržejamaſ peenà, un tad no tàm ſaformetaſ pirkſta beei apali plahženišchi, toſ žepj, kà augſchà minetſ.

Pağatawoſchanaſ ilgumſ: Kad ſchlinkiſ jaw iſmehržetſ, $\frac{1}{2}$ ſtundaſ, žitadi $12\frac{1}{2}$ ſtundaſ.

92. Žeptas ſilkeſ preekſch 6 žilwekeem.

Peedewaſ: 4 ſilkeſ, 1 glahje peena, 1 ola, $\frac{3}{4}$ taſeſ rihwmaiſeſ, 1 karote ſweeſta.

Pağatawoſchana: Nowell ſahlai ſilkei ahdu, pahrdala to gareništi puſchu un iſnem aſakaſ. Tad eemehrž ſilkeſ uſ daſchàm ſtundàm peenà, pehž tam apwahlà ſaklapetà olà, ap-laiſa kreetni ar rihwmaiſi un apžep ſweeſtà koſchi gaiſch-bruhnu. Sewiſchi labi ſmele žeptas ſilkeſ pee ſaleem ſirneem waj pupàm.

Pağatawoſchanaſ ilgumſ: 4 ſtundaſ.

93. Korſchmaks nó tela ſmadſenem preekſch 6 žilwekeem.

Peedewaſ: 1 dſilais ſchlihwis tela ſmadſenu, 1 tehkarote ſahlſ, $1\frac{1}{4}$ karoteſ ſweeſta, 1 ſihpolſ, 6 graudini piparu, $1\frac{1}{2}$ karoteſ ſlahba krehjuma, $1\frac{1}{2}$ karoteſ rihwmaiſeſ.

Pağatawoſchana: Saleef 1 dſilo ſchlihwitihritu tela ſmadſenu wahroſchà ſahlſ uhdeni un wahra 10—15 minuteſ. Tad ſmadſeneſ ſaleef uſ žeta, bet katlinà iſklauſe 1 karoti ſweeſta, peeleeſ tur ſlaht 1 ſaberſtu ſihpolu, 6 graudinuſ ſa-gruhſtu piparu, ſahli, $1\frac{1}{2}$ karoteſ ſlahba krehjuma un 1 karoti rihwmaiſeſ. Pehž tam ſaleef katlâ ari ſmadſeneſ un wahra tàs, lehni maiſot, daſchaaſ minuteſ. Weidſot ſaleef maiſijumu formà, uſleeſ maſas ſweeſta pižinaſ wirſu, apkaiſa ar rihwmaiſi un tad apžep gaiſchi bruhnu. Šcho paſchu maiſijumu war ari eepildit maſoſ gleemeſchu wahžindſ un tur žept.

Pağatawoſchanaſ ilgumſ: $1\frac{1}{4}$ ſtundaſ.

94. Kolduni preefch 6 zilweeem.

Beedemas: 2 olas, $\frac{1}{2}$ karotes fahls, $\frac{3}{4}$ glahses uhdens, 2 glahses miltu, $\frac{3}{4}$ mahrz. leellopa filet, $\frac{1}{2}$ mahrz. leellopa neeru tauku, 7 graudini piparu, 1 sihpols, $\frac{1}{4}$ karotes sweesta, 2 karotes buljona.

Pagatawofchana: Sallape 2 olas ihsti stipri ar druszin fahls, peelej $\frac{3}{4}$ glahses uhdens un 2 glahses miltu, wifu kreetni jamaisa un tad ifrulle ar milteem til plahnu ka lapu. Jaw eepreefch fakapa $\frac{3}{4}$ mahrz. filet galas ar $\frac{1}{2}$ mahrz. neeru taukeem, furi smalki jafalasa, tad peemet 7 sagruhstus piparu graudinus, 1 faberstu sihpolu, kursch apzeptis $\frac{1}{4}$ karote sweesta, un 1—2 karotes laba buljona. Kad wifs kreetni jamaisits, tad faleef us ifrulletas mihklas mafas lodites, pahrfedf ar mihklas otro pusi, isdur ar masu schnaba glahsiti pusmehneschus, kureem jabuht til maseem, ka tos war us reis eebahst mutè, jo koschot jeb greeschot istegetu wifa fula, fappeesch no wifam pussem malas zeeti, faleef wahroscha fahls uhdeni, wahra, lihdf tee fanahf us augschu, un tad ehd ihsti karstus ar kausetu jeb bruhnu sweestu un fahbu krehjumu.

Pagatawofchanas ilgums: $1\frac{1}{2}$ stundas.

95. Kahpostu rulades preefch 6 zilweeem.

Beedemas: 2 kahpostu galwinas, 1 karote sweesta, 1 karote leellopa tauku, $\frac{1}{2}$ karotes fahls, $\frac{1}{4}$ stopa buljona, $\frac{1}{2}$ karotes miltu, 1 karote fahba krehjuma. Galas farfei: $1\frac{1}{2}$ mahrz. leellopa galas, 1 ola, 1 femmels, 1 tafe peena, 1 karote fahba krehjuma, $\frac{1}{2}$ karotes sweesta, 1 tehjkarote fahls, 6 graudini piparu.

Pagatawofchana: 2 kahpostu galwinam nonem leetas lapas un wahra 10 minutes. Tad leef leelu lapu us dehla jeb galba, usleef tur drusku galas farfes (180), us tas kahpostus, tad atkal farfi un wehl reis kahpostus. Behz tam fatin kahpostu lapu, leef 1 karoti sweesta un 1 karoti tauku us zepeescha pannas un apzeyj bruhnu. Kahpostu rulades apseen un faleef us pannas, pahrkaisa fahli, uslej $\frac{1}{4}$ stopa wahroscha uhdens jeb buljona, tad eestum pannu zepeescha krahni un zep til ilgi, beefchi aplaistot, lihdf weena puse apzepufi koschi bruhna. Behz tam rulades apgreesch un apzeyj otu pusi bruhnu. $\frac{1}{4}$ stundas preefch ehshanas peeleeef mehrzei $\frac{1}{2}$ karotes miltu un 1 karoti

šahba krehjuma, šamašitu ar $\frac{1}{2}$ kortela wahrošča uhdens, laišč wišam kreetni ušwahritees, tad nonem no ruladem deegus, iſſuh₃ mehrzi zaur ſeetu un pahrlej ar to rulades.

Paġatawoſčanaš ilgumš: 3 ſtundas.

96. Wehrſcha neeri preečſch 6 zilweeem.

Peedewas: 3 wehrſcha neeri, 1 ſihpols, 1 karote ſweeſta, $\frac{1}{2}$ karoteš miltu, 1 taſe buljona, 1 karote ſahba krehjuma, 1 tehſkarote ſahls, 8 graudini piparu.

Paġatawoſčana: Saberſch 1 ſihpolu un apzeji to uš maſaš uguns 1 karotē ſweeſta, tad peeber ſtipri maiſot $\frac{1}{2}$ karoteš miltu un mehrzi atſchlaida ar 1 taſi buljona. Kad wehl 1 karote ſahba krehjuma, ſahls un 8 graudini piparu, ſmalſi ſagruhſti, peelikti flaht, tad peeleeł 3 nomasgatus un plahnāš ſchlehlēs ſagreestus neerus un wahra mehrzē uš maſaš uguns 5—8 minutes.

Paġatawoſčanaš ilgumš: $\frac{1}{2}$ ſtundas.

VI. nodala.

Olu ehdeeni.

Wajaga ſargatees, ka nenopirk kalkolaš. Tās war paſiht no tam, ka winām daščhāš weetāš peelipuſi balta plahna kahrtina. Kaħdš jaunš aparats: „Olu paſinejš“ leelā mehrā atweeglina mahju mahtem olu eepirſčanu.

97. Miħſtu olu nowahriſčana preečſch 6 zilweeem.

Peedewas: 12 olaš, 2 ſtopi uhdens.

Paġatawoſčana: Olaš kreetni janomaſga, jaſaleeł drahtſchu ſeetinā un ar to kałlinā ar wahroſchu uhdeni, fur tās japatūra 1 minuti. Tad kałlinu nonem no uguns, bet olaš atſtaħj wehl uš 5 minutem uhdeni, pee lam kałliš jaapſedš, bet uhdens wahritees nedriħſt. Ja grib olaš druſſu ſtingrakas (pflaumenweich), tad tās wahra 2 minutes, bet žitadi riħkojās tāpat, ka pee miħſtu paġatawoſčanaš.

Paġatawoſčanaš ilgumš: 7 minutes.

98. Žeetu olu nowahriščana preekšč 6 žilwekeem.

Beedewas: 12 olas, 2 štopi uhdenš.

Pagatawoščana: Olaš wajaga wahrit 3 minutes un atštah pehž tam wehl uhdeni uš 8 minutem, ka tas jaw teiktš pee miħftu olu wahriščanas (97). Pehž tam tuhlin uslej tam aukstu uhdeni un atdala tšchamalu, lehni šitot olu uš galda.

Pagatawoščanas ilgumš: 11 minutes.

99. Žeptas olas (Wehršcha azis) preekšč 5 žilwekeem.

Beedewas: $\frac{1}{4}$ karotes šweesta, 10 olas, 1 ščkipšnina šahls.

Pagatawoščana: Masās panminās eeleeť drusťu šweesta un to isťauše, bet tã, ka tas netop bruhns. Tad katrã panminã eelaišč 1 olu (ja naw masu pannu, tad war 1 leelã pannã eelaišt wairatas olas blatus). Olãm pahřtaiša šahli un zepj neleelã karstumã tiť ilgi, lihđj olbaltums top beešš, bet dšeltanums wehl ščhidriš.

Pagatawoščanas ilgumš: 6 minutes.

100. Olu maišijumš (Rührei) preekšč 8 žilwekeem.

Beedewas: 12 olas, 1 tehřkarote šahls, 12 karotes peena, $\frac{1}{2}$ karotes šweesta.

Pagatawoščana: Gelaišč blodã 12 olas, peemet šahli un tad wišu kretni isťlape. Pehž tam peelej 12 karotes peena un tad maišijumu šalej uš pannas, kur jaw eepreekšč isťaufeta $\frac{1}{2}$ karotes šweesta. Olu maišijumu zep uš masas ugumš tiť ilgi, lihđj mana, ka apakščã jaw rodãš beeša kahrta, kuru tad ar řudraba karoti nonem leelõš gabalõš un šaleeť uš ščhiwja. Olu maišijumu dod pee šahlitas galas, mehles, buljona u. ž.

Pagatawoščanas ilgumš: 20 minutes.

101. Bilditas olas preekšč 6 žilwekeem.

Beedewas: 8 olas, 8 wehšču aštes, 1 karote šaperu, $\frac{1}{4}$ mahřž. řardelu, 1 karote řahba řehjuma, 2 tehřkarotes prowans-ellas, $\frac{1}{3}$ tases etika, $\frac{1}{2}$ tehřkarotes šahls, 1 ehdamkarote žukura, $\frac{1}{2}$ mahřž. řawiara.

Paġatawoſċhana: Nowahra 8 zeetas olas, pahrgreeſċ widu puſċu, iſnem ruhpiġi dſeltanumu, ſamaiſa to ar 2 tehjkarotem prowans-ellās un $\frac{1}{3}$ taſem etika, pee lam abuſ war leet klaht tika pa pileenam, peemet $\frac{1}{2}$ tehjkarotes ſahlis un 1 ehdamkaroti zutura, peeleeċ 1 karoti ſlahba krehjuma, gabalōs ſagreeſtas ſardeles un tihritas wehſċu aſtes un tad ſċho maijoneſes mehrzi wehl reiſ kreetni iſmaiſa un ſaleeċ olbaltumōs, dſeltanuma weetā. Pehz tam olas ſaleeċ rinġi uſ blodas un widu eeleeċ piramides weidā lawiaru.

Paġatawoſċhanaſ ilgumſ: $1\frac{1}{2}$ ſtundaſ.

VII. nodala.

Pihragi.

Pihraguſ zepj no rauga, kahtainās waj ſweeſta miħklaſ. Pihraguſ zepot, wajaga teem no ſahluma tika maſ karſtuma, lai miħkla wehl pazeltōs, bet pehz tam karſtumſ paleelinamſ, lai pihragi peenemtu koſċu kraħſu. — Maſuſ pihrađſinuſ nedriħſt ſaliſt karſtuſ weenu uſ otra.

102. Maſi laſċa pihrađſini preeſċċ 6 zilwekeem.

Peedewaſ: 1 mahrz. laſċa, 1 karote ſweeſta, 1 karote ſlahba krehjuma, 4 olas, $\frac{1}{2}$ mahrz. miltu, 1 ola, 1 tehjkarote ſahlis.

Paġatawoſċhana: 1 karoti ſweeſta ſaſit putās, peeleeċ tad klaht 1 karoti ſlahba krehjuma un tiſdaudſ miltu, ka miħllu waretu iſrullet. Kad miħkla iſrulleta deeſgan plahni, tad ſaleeċ maſōs gabalinōs ſagreeſtu jehlu laſi maſās kaudſitēs, apkaſa ar ſahli, peeleeċ wehl klaht 3 zeeti nowahritas ſakapatas olas, apdeſ wiſu ar miħklaſ otu puſi un ar glaħſi iſdur maſuſ eeapaluſ pihrađſinuſ. Pehdejoſ ſaleeċ uſ pannas, apſmeħre ar ſaſlapetu olu un zepj widejā karſtumā 20—30 minuteſ.

Paġatawoſċhanaſ ilgumſ: $1\frac{1}{2}$ ſtundaſ.

103. Kaħpoſtu pihragi preeſċċ 12 zilwekeem.

Peedewaſ: 2 kaħpoſtu galwinaſ, $\frac{1}{2}$ ſtopſ buljona, 8 karotes buljona tauku, $1\frac{1}{2}$ karotes ſweeſta, 8 graudini piparu,

5 olas, 1 tehjarote jahls, 1 sihpols. Rauga mihklai: 2 lotes rauga, $\frac{1}{4}$ stopa peena, 1 mahrz, Mastawas miltu, 2 schkipfnas jahls, 12 lotes sweesta, 1 ola, 1 karote rihwmaises.

Pagatawoschana: 2 zeetam kahpostu galwinam noplehsh malejas lapas, pahrgreesch widu puschu, isgreesch kazenu un tad jalapa kahpostus gluschi smalkus. Pa to laiku eelej katlina $\frac{1}{2}$ stopa tauka buljona, 8 karotes buljona tauku, 1 karoti sweesta, 8 grandinus sagruhstu piparu, jahli un 1 wideji leelu jaberstu sihpolu. Kad kahposti tur jalikti eefschâ, tad tos wahra, pastahwigi maisot, 1— $1\frac{1}{2}$ stundas un tad faleef blodâ, lai atdseeft. Kamehr kahposti wahrâs, pagatawo sekofschâ zefâ rauga mihklu: Gemaisa 2 lotes rauga $\frac{1}{4}$ stopâ filta peena, peemet jahli, tad eeber miltus, kreetni jallape un lauj mihklai usruhgt. Pehz tam peemaisa $\frac{1}{4}$ mahrz. putâs jafista sweesta un gaida, lamehr mihkla wehl reis usruhgt. Tad isflape mihklu ar milteem un pusi no tås isrulle ihsti plahni, isdala uf tås weenlihdfigi 4 lotes sweesta, jaloka to kuwera formâ, isrulle atfal un wehl reis jaloka, pehz tam mihklu isrulle tif leelu, kâ panna. Otru mihklas dalu, bes sweesta, ari isrulle plahnu un usleef uf pannas. Tad faleef uf tås weenlihdfigâ beesumâ kahpostus un pahr teem 5 zeeti nowahritas olas, kuras jaaplaifa ar jahli. To wisu pahrfedi ar pirmat isrulleto mihklu, jafpeesch malas un lauj pihragam wehl apmehram kahdu stundu usruhgt. Pehz tam to noimehre ar olu, aplaifa ar rihwmaisi un zepi neleelâ karstunâ apmehram $\frac{3}{4}$ stundas. Pihragu dod par uskofschamo pee likeera jeb kâ peedewas buljonam, sewischki ja pehdejo ehd no tafem.

Pagatawoschanas ilgums: 6 stundas.

104. Zeels krewu pihragš preefsch 10 zilwekeem.

Peedewas: Mihklai: 2 lotes rauga, 1 mahrz. miltu, $\frac{1}{4}$ stopa peena, $\frac{1}{4}$ karotes jahls, $\frac{1}{4}$ mahrz. sweesta, 1 ola, 1 karote rihwmaises. Galas farjei: 1 schlihwis zepeescha atleeku, 1 tafe zepeescha mehrzes, 1 karote sweesta, 1 karote flahba krehjuma. Pee rihses maisijuma: $\frac{1}{2}$ mahrz. rihses, $\frac{3}{4}$ stopa uhdens, 1 tehjarote jahls, $\frac{1}{2}$ karotes sweesta, 5 olas.

Pagatawoschana: Pagatawo rauga mihklu (103) un lauj tai usruhgt. Pa to laiku jafit putâs $\frac{1}{4}$ mahrz. sweesta, peemaisa to mihklai, wisu kreetni isflape, un ja laifa deesgan, tad wehl reis lauj mihklai usruhgt. Tad peemihza mihklai drusku

miltus, eesmehe pammu ar sweesta, isrulle no mihklas $\frac{1}{2}$ pirtsta beesu lahtu, usleek to us pannas, usber us mihklas galas farfi, kuru pagatawo no zepešcha atleekām, zepešcha mehrzes, sweesta un šlahba krehjuma, pahr farfi faleek 5 zeeti nowahritas un rupji šakapatas olas, us tām rihšes maišijumu, kursch pagatawots no $\frac{1}{2}$ mahrz. mašgatas rihšes, $\frac{3}{4}$ stopa uhdens, šahls un $\frac{1}{2}$ karotes sweesta. (Rihši nedrihtst leetot karstu.) Us weenlihdstigi isdalitās rihšes nahl atfal olas un wišu to tad pahrseds ar isrulletu mihllu, šaspeesch malas un lauj pihragam usruhgt. Beidsot pihragu nosmehe ar olu, aplaisa ar rihwmaifi un zepj $\frac{3}{4}$ —1 stundu wideji karstā krašni. Šcho pihragu ehd šiltu.

Pagatawoščanas ilgums: 6 stundas.

105. **Maši galas pihradšini** preešč 8 zilweeem.

Feedewas: Sweesta mihklai: 2 karotes sweesta, 2 karotes šlahba krehjuma, $\frac{3}{4}$ —1 mahrz. miltu, 1 ola. Šepildijumam: 1 šchlihwis galas atleeku, 1 glahse zepešcha mehrzes, 1 karote šlahba krehjuma.

Pagatawoščana: Šagatawo sweesta mihllu un to isrulle. Pa tam šakapa zepešcha atleekas un isšutina tās ar 1 glahši zepešcha mehrzes, šajauktu ar 1 karoti šlahba krehjuma. Šchin maišijumam lauj atdšist, tad to faleek mašas kaudšitēs us mihklas weenas pušes, ar otro puši tās pahrseds, isdur ar glahši pusmehneščus, nosmehe ar šaklapetu olu un tad apzepj gaišchi bruhnus. Pihradšini ehdami ar buljonu.

Pagatawoščanas ilgums: $1\frac{1}{2}$ stundas.

106. **Špeka pihragi** preešč 8 zilweeem.

Feedewas: Rauga mihklai: 2 lotes rauga, 1 mahrz. miltu, $\frac{1}{4}$ stopa (bagatigi) peena, $\frac{1}{4}$ karotes šahls, 12 lotes sweesta, 1 ola. Šepildijumam: $\frac{3}{4}$ mahrz. zauraugušcha šchinka, 1 šihpols, 10 graudini piparu.

Pagatawoščana: Šemaiša 2 lotes rauga $\frac{1}{4}$ stopā šilta peena, peemiet šahli un peeber 1 mahrz. miltu, kreetni šamaiša un lauj mihklai usruhgt. Šehz tam peemaiša mihklai $\frac{1}{4}$ mahrz. putās šašista sweesta un tad wehl reiš lauj mihklai usruhgt. Šad mihkla isrulleta, tad us tās isšmehe 4 lotes sweesta, šaloka

to, kà kuveru, un atkal isrulle. Tagad uš mihklas šabaksta, kà parasts, masàs kaudsitès kumosòs šagreestu špek, šajauktu ar pipareem un šihpolu, pahrlahj tàs ar mihklas otru puši, šadur ar glahši pušmehnešchus, nošmehre toš ar šaklapetu olu, šaleel uš ar šweestu nošmehretas pannas un wideji karstà krašni apzepj gaišchi brušnus.

Paġatawoščanas ilgums: 4 stundas.

VIII. nodala.

Paštetes.

Preekšč paštetèm leeto Maškawas miltus, kuri ihši preekšč leetoščanas jaiššija. Šweestam, kuru leeto šchim noluhkam, wajaga buht šwaigam, beš šahls un loti zeetam. Kaštojoščhàs mihklas zepščhanai wajaga loti karstas krašnes.

107. Kaštojoščhà mihkla preekšč 8 zilweeem.

Peedewas: $\frac{1}{2}$ mahrz. Maškawas miltu, 1 tafe uhdens, 3 karotes špirta, $\frac{1}{2}$ mahrz. šweesta, 1 ola.

Paġatawoščana: Gemaiša $\frac{1}{2}$ mahrz. Maškawas miltu 1 masà tafè uhdens, karam jabuht loti aukstam, peeļej 3 karotes špirta, peemihza mihklai aukstà telpà uš auksta galda drušlu miltu un tad to isrulle. Žaw eepreekšč ismasga $\frac{1}{2}$ mahrz. šwaiga šweesta, nošušina un ušleek uš ledus, lai tàs taptu pehž eeprehjas zeets; šcho šweestu iždala tad pa wišu mihklu, šaloka to kuwera weidà, isrulle, šaloka atkal, isrulle un dara to 4—5 reišes, bet šweesta wairš neleek klah. Šalwenà leeta pee paġatawoščanas ir, ka mihkla nekad nepeelihp pee dehla un ka wišš noteek labi ahtri, jo žitadi mihkla toj mihksta un zepums neišdodàs. Kad mihkla isrulleta $\frac{1}{2}$ pirštja beesumà, tad to war išeetot preekšč auglu kuhlu, paštetu u. t. t. paġatawoščanas; pirms zepščhanas tàs jaapšmehre ar olu un jazepj pee deesgan leela karstuma.

Paġatawoščanas ilgums: 1 štunda.

108. Sweekta mihkla preefsch 10 zilwekeem.

Peedewas: 2 karotes sweekta, 2 karotes slashba krehjuma, $\frac{3}{4}$ —1 mahrz. miltu.

Pagatawofchana: Sajt 2 karotes sweekta putas, peelee 2 karotes slashba krehjuma un tif daudj miltu, lihds mihklu war isfrullet, pehz lam to isleeto pastetu, pihragu, auglu kuhku u. z. pagatawofchanai.

Pagatawofchanas ilgums: $\frac{1}{4}$ stundas.

109. Rudetu mihkla preefsch 6 zilwekeem.

Peedewas: 2 olas, 1 schkipna sahls, 1 tafe uhdens, $\frac{3}{4}$ mahrz. miltu.

Pagatawofchana: Geleef 1 stipri sallapetu olu blodâ, peemet sahli, peelej 1 tasi auksta uhdens un tad peeber tif daudj miltu, lihds mihklu war isfrullet. Tad mihklu isfrulle, nosmehre ar olu un isleeto preefsch pastetem.

Pagatawofchanas ilgums: $\frac{1}{4}$ stundas.

110. Wistu pastete preefsch 10—12 zilwekeem.

Peedewas: 2 wistas, $\frac{1}{2}$ karotes sahls, 6 graudini piparu, 1 losberlapa, 1 mahrz. kastanu, $\frac{1}{2}$ mahrz. schahweta schlinka, 8 desinas (Saucisohen), 1 karote sweekta, 1 karote miltu, 1 tehz karote kaperu, 12 barawikas jeb schampinjoni, $\frac{1}{2}$ alus glahses baltâ wihua, 1 zitrons, 1 ola. Pee fritadelem, foteletem un desinam: $1\frac{1}{2}$ mahrz. leellopa galas, 1 ola, 1 femmels, 1 karote slashba krehjuma, $1\frac{1}{2}$ karotes sweekta, 2 schkipnas sahls, 8 graudini piparu, 2 karotes rihwmaises. Kahrtojoschai mihklai: $\frac{1}{2}$ mahrz. miltu, 1 tafe uhdens, 3 karotes spirta, $\frac{1}{2}$ mahrz. sweekta, 1 ola.

Pagatawofchana: Sadala 2 wistas mafôs gabalinôs, ahtri nomasga, faleef katlinâ, uslej tif daudj wahroscha uhdens, lihds gala no ta top apsepta, peemet sahli, 6 graudinus piparu, 1 losberlapu un tad iswahra galu pusmihkstu. Pa to laitu ismehre pastetu formu ar sweektu, eekaisa rihwmaisi, nowahra un notihra 1 mahrz. kastanu, jagreefsch $\frac{1}{2}$ mahrz. schahweta schlinka mafôs kumosinôs, wahra 8 kaltetas desinas apmehram 5 minutes un jagreefsch tad tās gabalôs. Pehz tam

pagatavo no $1\frac{1}{2}$ mahrz. leellopa galas, 1 olas, 1 peenâ ismehrzeta semmela, 1 karotes fshaba krehjuma, $\frac{1}{2}$ karotes kauseta fweesta, fahls un 8 graudeem fagruhstu piparu galas farfi, fataifa no tās friladeles un wahra tās 5 minutes; no tās paschas farfes pagatavo ari masas koteletes un definas, kuras apzeyj fweesta. Wisas fchis daschadās leetas faleef pa kahrtai formâ, kamehr ta lihdf $\frac{3}{4}$ pilna. Pehz tam famaiſa uj uguns 1 karoti fweesta un 1 karoti miltu, peeley tur fflaht stipri maifot $\frac{3}{4}$ stopa wistas galas buljona, kursch jaiskafsch zaur feetu, tad wehl 1 karoti laperu, daschas barawikas jeb fchampiononus un beidsot $\frac{1}{2}$ alus glahfes baltâ wihna lihdf ar 1 zitrona ſulu. Scho mehrzi pahrelej pahr pasteti un wirfû usleef wehl faufus wistas galas gabalus. Galu galâ pagatavo kahrtotoſcho mihflu (107), pahsedf ar to pasteti, noimehre ar ſaflapetu olu un tad zepj pasteti deefgan leelâ karstumâ.

Pagatawofchanas ilgums: 4 ſtundas.

III. Mescha putnu pastete preefsch 10 zilweeem.

Peedewas: 2—3 lauka waj mescha irbes, 1 karote fahls, 2 karotes fweesta, 1 mahrz. kastanu, $\frac{1}{2}$ mahrz. fchahweta fchinka, $\frac{1}{8}$ mahrz. ſpeka, 10 definas (Saucischen), 1 karote miltu, $\frac{1}{2}$ stopa buljona, 1 karote laperu, 15 barawikas, 15 fchampiononi, 1 alus glahſe portwihna jeb Madeiras, 2 zitroni. Galas farſei: $1\frac{1}{2}$ mahrz. leellopa galas (biſſteta gabals), 1 ola, 1 semmels, 1 taſe peena, 1 karote fshaba krehjuma, $\frac{1}{2}$ karotes fweesta, 8 graudini piparu, 1 ſchlipfna fahls. Zepeſcham: 1 karote fweesta. Kahrtotoſchaj mihklai: $\frac{1}{2}$ mahrz. miltu, 1 taſe uhdens, 3 karotes ſpirta, $\frac{1}{2}$ mahrz. fweesta, 1 ola.

Pagatawofchana: Apſahla 2—3 kreetni nomasgatas un iſſpektas irbes un to kruhschu gabalus apzeyj katlinâ gaischi bruhnis, bet tur eepreefsch jaiskaufe 1 karote fweesta; tad irbes apgreesch un zep otu puſi wehl $\frac{1}{2}$ ſtundas, paſtahwigi aplaiſtot un peeleyot pehz wajadsibas uhdeni. Pehz tam iſſmehre pastetes formu ar fweestu, eekaiſa rihwmaiſi, ſadala katru putnu 4 dalās, nowahra un notihra 1 mahrz. kastanu, fagreesch $\frac{1}{2}$ mahrz. fchahweta fchinka maſôs kumosinôs, wahra 5 minutes 10 fchahwetas definas un tad fagreesch tās gabalôs. Tad pagatavo no $1\frac{1}{2}$ mahrz. leellopa galas, 1 olas, 1 peenâ ismehrzeta semmela, 1 karotes fshaba krehjuma, $\frac{1}{4}$ karotes kauseta fweesta, fahls un

drusku jagruhstu piparu galas farji, fataija fritadeles, kuras jawhra 5 minutes, ta ari mafas koteletes un definas, kuras apzepamās sweeftā. Wiņas schis daschadās leetas faleef pa lahrtai formā, kamehr ta lihds $\frac{3}{4}$ peepildita. Tad pagatawo no 1 karotes sweefta un 1 karotes miltu bruhnis miltus, peelej teem $\frac{1}{2}$ stopa buljona, tad zaur feetu islahstu mehrzi, kura putni zepuschees, pehz tam peeleeef kaperus, barawikas (flahbas, waj kaltetas; pehdejās deenu epreefsch eemehrzamas un buljonā iswahramas mihsstas), schampinjonus, shli u. t. t. Kad mehrze eefahl wahritees, tad to nonem no uguns un peelej flah 1 alus glahji portwihna waj Madeiras un peepeesch 1—2 zitronu fulu. Scho mehrzi pahrlaj pahr pasteti un tad wirsu faleef wehl faufus galas gabalus, lai lahrtajosehā mihlla, ar kuru beidsot pasteti pahrseds, nedurtoš pee mehrzes flah. Mihsllu nosmehre ar jaklapetu olu un tad leef formu puslihdj karstā krahni. Pasteti zel galda karstu, tapat formā, kuru aptin ar serwjeti.

Pagatawoschanas ilgums: 4 stundas.

112. Skahbu kahpostu pastete preefsch 8 zilwekeem.

Reedewas: $1\frac{1}{2}$ stopa skahbu kahpostu, $\frac{3}{4}$ mahrz. zuhku neeru tautu, 1 stopa uhdens, 1 shpols, 1 karote zukura, $\frac{1}{2}$ karotes shls, 3 karotes etila, 1 karote miltu, 12 definas, 1 schihwis galas atleeku, 1 tase zepeescha mehrzes. Kahrtajosehai mihsllai: $\frac{1}{2}$ mahrz. miltu, 1 tase uhdens, 3 karotes spirta, $\frac{1}{2}$ mahrz. sweefta, 1 ola.

Pagatawoschana: Pilnigi sagatawotā formā eeleeef weenu kahrtu iswahritu skahbu kahpostu, kureem jabuht kreetni taukeem (145). Uj schis lahrtas faleef zepeescha atleekas (bet ne rostbifu) un uslej drusku mehrzes atleekas; pehz tam seko atkal lahrtā skahbu kahpostu, uj tās lahrtā definu, kuras wahritas 5 minutes un tad sagreestas gabalōs, u. t. t., lihds forma pilna. Scho wisu pahrlahj ar kahrtajoseho mihsllu (107), eeleeef formu krahni un zep pasteti puslihdj leelā karstumā.

Pagatawoschanas ilgums: $3\frac{1}{2}$ stundas.

113. Siwju pastete preefsch 10 zilwekeem.

Reedewas: 5 mahrz. siws, $\frac{1}{4}$ mahrz. sweefta, 2 karotes skahba krehjuma, $\frac{1}{2}$ karotes shls, $\frac{3}{4}$ tases fabersta seera, 12 graudini piparu, 1 tase buljona, 1 mahrz. kastanu. Kahrt-

joſchaj miſkilai: $\frac{1}{2}$ mahrz. miltu, 1 taſe uhdens, 3 karotes ſpirta, $\frac{1}{2}$ mahrz. ſweeſta, 1 ola.

Paġatawoſchana: Notihra laſi, ſandartu waj lihduku, ſagreesch gabalòs un iſnem aſaſas. Tad iſſmehre formu (wiſu-labaki leetot porzelana formu) ar ſweeſtu, eekaiſa rihwmaiſi un tad uſ dibena ſaleek ſweeſtu un ſkabhū krehjumu. Pehz tam noleek weenu kahrtu jehlaſ ſiwju gaſas, apſahli, uſkaiſa druſtu ſaberſtu ſeeru un ſagruhſtus piparus, tad leek atkal ſweeſtu, pehz tam ſiwis u. t. t., lihdi forma pilna. Tad uſlej 1 taſi buljona, pahrkahj wiſu ar kahrtujoſcho miſklu (107) un zepj paſteti kraſni tiſ ilgi, lihdi ſiwis gatawas un ehdeens apzepis gaiſchi bruhns. Ehdeens top wehl garſchigaks, ja ſtarp ſiws gaſas gabaleem ſaleek wahritus un notihritus kaſtanus.

Paġatawoſchanas ilgums: $1\frac{1}{4}$ ſtundas.

IX. nodala.

Siwis.

Labi notihritas, gabalòs ſagreesſtas jeb maſas ſiwis ſahh wahrit werdoſchà uhdeni, leelas ſiwis turpreti, kuras zel galda weſelas, jaleek eeſahkot wahrit ſiltà uhdeni, tadehl ka, ja mehs leelu ſiwi ſahktu wahrit tuhlin werdoſchà uhdeni, ta weenkahrſchi pahrplichſtu. Siwis tihrot wajaga uſmanitees, ka nepahrſpeesch ſchulti, jo tad ſiwju gala top ruhgta. — Juhras ſiwis ir baro-joſchakas, nekà ſalda uhdens ſiwis. — Siwis pehrkot wajaga uſmanitees, ka tam azis naw eekrituſchas, jo tad tàs ir wezas un tadehl kaitigas weſelibai.

114. Zepts laſis preeſch 8 zilwekeem.

Peedewàs: 3 mahrz. laſcha, $\frac{1}{2}$ karotes ſahls, 1 ola, 1 taſe rihwmaiſes, 2 karotes ſweeſta.

Paġatawoſchana: Pahrgreesch labi notihritu un nomaf-gatu laſi garenikli puſchu, iſnem aſaſas, tad ſagreesch to maſòs ſmuòs gabalòs, apkaiſa ar galda ſahli, peespeesch gabalus pee galda, un tad toſ eemehrz ſaklapetà olà un apwahrta rihwmaiſe. Pehz tam apzepj uſ pannas ſweeſtu, ſaleek tur laſcha

gabalinus, apzeji toš kofchi dseltanus un uslej pahri palikufcho fweestu teem wirfû. Bee lascha ehd waj nu apzeptus fartufelus ar falateem, waj ari fartufelu falatus. Sali firni, waj pupas ari glufchi labi fader.

Pagatawoſchanaš ilgums: $\frac{3}{4}$ stundas.

115. Sahlits lašis (1 mahrz. ſchahweta laſcha preeſch 3—5 zilweeem).

Peedewas: 10 mahrz. laſcha, $1\frac{1}{2}$ mahrz. ſahls, 1 karote zukura, $\frac{1}{2}$ karotes ſalpetera, 2 karotes prowans-ellās.

Pagatawoſchana: Pahrgreeſch laſi garenifki widû puſchu, nogreeſch galwu un iſgreeſch aſakas, tad noſuſina to ar drehbi, tã ka wiſas aſins dalas top noflauzitas, bet uhdeni ſchim no-luhtam nedrihft leetot. Kad laſis 24 stundas ſtahwejis auſſtã telpã, tad abu gabalu eekſchejãš puſeš eeberſch ar prowans-ellu un pehž tam ar ſmaltu zukuru un ſalpeteri. Beidſot ſagreeſch laſi gabalindš, apwahrta latru no teem kreetni ſahli, ſaleef podã, uſkaiſa wehl wirfû ſahli, pahrklaſj ar linu lupatinu un uſleef wirfû akmeni. Ja laſi grib ſchahwet, tad taš daramš pehž 4—6 deenãm.

Pagatawoſchanaš ilgums: 24 stundas.

116. Zepts ſandarts preeſch 6 zilweeem.

Peedewas: 1 ſandarts, 3 mahrz. ſmags, 2 karotes ſweeſta, 2 karotes miltu, $\frac{3}{4}$ taſeš rihwmaiſeš, 1 ola, $\frac{1}{2}$ karotes ſahls.

Pagatawoſchana: Sandartu notihra, iſgreeſch aſakas, nomafga un ſagreeſch gabalõš. Tad uſkaiſa ſahli, apwahrta gabalinus ſaklapetã olã un rihwmaiſe un tad apzeji gaiſchi bruhnuš. Pahri palikufcho fweestu pahrelej pahr uſzepteem gabalineem.

Pagatawoſchanaš ilgums: 1 ſtunda.

117. Shtowets ſandarts preeſch 6 zilweeem.

Peedewas: 3 mahrz. ſiwš, 1 karote ſweeſta, 1 karote miltu, $\frac{1}{2}$ stopa ſiwju ſupas, 1 ſihpols, 6 graudini piparu, 12 ſchampionjoni jeb 12 kerweleš (Morcheln), 20 wehſchi, 1 karote ſahls.

Pagatawoſchana: Nowahra ſandartu un ſagreesch gaba-
linòs; pa tam eeleef katlinà 1 karoti ſweeſta un 1 karoti miltu,
panaſam peelej no ſiwju ſupaſ, peeleeſ 1 ſaberſtu ſihpolu,
drufku piparuſ, ſmalki ſagruhſtus ſchampinjonuſ, wehſcha aſtes
un kerweleſ, lauſ wiſam kopà kreetni iſwahriteeſ, ſaleef galaſ
gabaluſ eefſchà un tad ehdeenſ zelamſ galdà, pee kam to war
ar maſeem puſmehneſcheem no ſahrtojoſchàſ miſkkaſ iſgreſnot.

Pagatawoſchanaſ ilgumſ: 1½ ſtundaſ.

118. Lihka lihdaka preeſch 8 zilwekeem.

Peedewaſ: 1 wideji leela lihdaka, ⅓ mahrz. ſpeka, 1½
karoteſ ſweeſta, ¼ ſtopa uhdenſ, 1 tehſkarote miltu, 1 karote
ſkaha krehjuma, 1 taſe buljona, 1 karote ſahlſ.

Pagatawoſchana: Lihdakai noſaſa ſwiſhauſ, iſnem eefſchaſ
un tad to ar jehlu ſpeki iſſpeko. Tad apzeſj uſ pannaſ, reh-
linot preeſch wideji leelaſ lihdakaſ 1—1½ karoteſ ſweeſta,
gaiſchi bruhnu, ſaleeſ lihdaku un eebaſch aſti ſtarp ſobeem, toſ
pehſ tam ſaſpeeſchot zeeſchi, tad leef lihdaku uſ pannaſ ar
muguru uſ augſchu, uſlej ¼ ſtopa wahroſcha uhdenſ un eebaſch
pannu zepeſcha kraſhne. Lihdaku wajaga beeſchi aplaiſtit un,
ja wajadſigſ, peeleeſ klahſt uhdeni un zeſt apmehram 1 ſtundu.
Mehrzſi pagatawo no 1 tehſkaroteſ miltu un 1 karoteſ ſkaha
krehjuma, peelejot klahſt drufku karſtu buljonu. Kad mehrze uſ-
wahrijuſeeſ, to iſkahlſch zaur ſeetinu un ſalej ſewiſchka mehrzeſ
trauzinà. Iſzepto lihdatu uſleef uſ apalaſ blodàſ un apleef
rinli maſuſ kaſtamu kartuſeluſ (157).

Pagatawoſchanaſ ilgumſ: 2 ſtundaſ.

119. Siwju koteleteſ preeſch 8 zilwekeem.

Peedewaſ: 2 mahrz. lihdakaſ, 4 olaſ, ½ karoteſ ſahlſ,
3 ſihpoli, 6 graudini piparu, 1 taſe riſhmaiſeſ, 2 taſeſ peena,
2 karoteſ ſweeſta, 1 karote tauktu, 2 karoteſ ſkaha krehjuma,
1 karote miltu, 1½ kortela ſiwju ſupaſ, 1 zitronſ, 1 karote
kaperu, 12 ſchampinjoni, kerweleſ waj barawikaſ, 1 peterſiliſ.

Pagatawoſchana: Pahrgreeſch 1½—2 mahrz. ſmagu
lihdatu garenikli puſchu, iſnem eefſchaſ un aſalaſ, ruhpigi no-
maſga un iſkaſa wiſu galu, tà ſa til ahda ween paleef. Tad
eeleef blodà 4 oldſeltanumuſ, ſahlſi, 1 ſaberſtu ſihpolu, 6 grau-

dinūs ņagruhŝtu piparu, 1 taŝi rihwmaiŝes, 1—2 taŝes peena, 1 karoti lauŝeta ŝweeŝta, 1 karoti ŝlahba krehjuma un loti ŝmalki ŝalapato ŝiws gaŝu, beidsot peejauz wehl putās ŝaŝiŝtu olbaltumu, wiŝu kreetni iŝmaiŝa un tad taiŝa koteletes, kuras apwahrtu rihwmaiŝe un apzepej ŝweeŝtā gaiŝchi bruhnaŝ. Galwu un aŝalaŝ iŝwahra ŝahls uhdeni ar ŝihpoleem un peterŝileem un ŝcho ŝupu iŝleeto mehrzeŝ ŝagatawoŝchanaŝ. Beidsot iŝlauŝe 1 karoti ŝweeŝta, peemaiŝa 1 karoti miltu un tad to atŝchkaida ar ŝiwju ŝupu, no kuras peelej zaur ŝeetu, paŝtahwigi maiŝot, apmehram 1½ kortela, tad wehl peeleeŝ 1 karoti ŝlahba krehjuma, druŝtu zitrona ŝulaŝ, laperuŝ, jeb daŝchaŝ nowahritaŝ un ŝaŝeŝtaŝ kerveleŝ, barawikaŝ waj ŝchampinjonus.

Paŝagatawoŝchanaŝ ilgumŝ: 1½ ŝtundaŝ.

120. Siwuju ceŝahlijumŝ preeŝch 6 zilwekeem.

Peedewaŝ: 1 lihdaŝa no 3 mahrz., 1 karote ŝahls, 8 graudini piparu, 8 graudini angļu wirzeŝ, 1 loŝberlapa.

Paŝagatawoŝchana: Notihra, nomaiŝga un ŝagreeŝch ga-balōŝ 3 mahrz. ŝmagu lihdaŝu, tad ŝahl to wahrit werdoŝchā uhdeni, kura ir tiŝ daudŝ, ŝa taŝ lihdaŝu tiŝko aplahji, peemet ŝahli, piparuŝ, wirzi un wahra apmehram 15 minutes. Tad ŝaleeŝ ŝiws gabaluŝ ar auŝtu uhdeni iŝŝkalotā formā, bet aŝalaŝ, galwu un ahdu ŝaleeŝ atpaŝal ŝupā un wahra wehl 20 minutes; tad wehl ŝaŝit 3 olbaltumuŝ putās, ŝagruhŝch 3 olu iŝchaumalaŝ ŝmalkaŝ un peeleeŝ wiŝu ŝupai. Ŝcho maiŝijumu wajaga beeŝchi apmaiŝit un wehl wahrit 6—8 minutes, peh3 tam to iŝlahŝch zaur ŝerwjeti un pahrelej pahr ŝiwim.

Paŝagatawoŝchanaŝ ilgumŝ: 1½ ŝtundaŝ.

121. Karpi waj breŝŝchi alū preeŝch 8 zilwekeem.

Peedewaŝ: 1 wideji leeŝ karps, 2 pudeleŝ aluŝ, 1 karote ŝahls, 1 ŝihpols, 8 graudini angļu wirzeŝ, 1 loŝberlapa, 1 karote ŝweeŝta, ½ karoteŝ miltu, ½ ŝtopa ŝupaŝ, 3 karoteŝ ŝaberŝtu piparkuhlu, 4 karoteŝ etiŝa, 1 karote zukuŝa, 1 zitronŝ.

Paŝagatawoŝchana: Karps waj breŝŝiŝ kreetni janotihra un tad jauŝleeŝ wahrit ar tiŝ daudŝ aluŝ, ŝa ŝiws top aŝepta. Wehl peemet ŝahli, angļu wirzi un 1 loŝberlapu un wahra ŝiwi no ta azumirŝka ŝlaitot, kur ŝupa ŝahl wahriteeŝ, 10 mi-

nutes. Tad eelef 1 karoti ſweeſta un $\frac{1}{2}$ karotes miltu katlinâ, ſamaiſa, peelej til dandj no ta aluſ, kurâ ſiwš wahrita, zif wajadſigs preeſch mehrzes (apmehram $\frac{1}{2}$ ſtopa), tad wehl 2—3 karotes ſaberſtu piparkuhku, druſku etika, zukura, un tad mehrze iſſuhkta zaur ſeetu un wehl reiſ uſwahrita, tad peemet daſchaš zitrona ſchlehles, no kurâm iſlaſitas ſehkłaš.

Pağatawoſchanaš ilgumš: $\frac{3}{4}$ ſtundaš.

122. Zeptaš buteš preeſch 6 zilweeem.

Peedewaš: 9 buteš, 1 karote ſahlš, 1 ola, 1 taſe rihwmaiſeš, $1\frac{1}{2}$ karotes ſweeſta, 1 naſcha-galu miltu, 1 karote ſlahba krehjuma, 1 taſe buljona.

Pağatawoſchana: Butem nowell ahdu, eeberſe taš kreetni ar ſmalku ſahli, apwahlâ ſaklapetâ olâ un pehz tam rihwmaiſe un apzepj ſweeſtâ gaiſchi bruhnaš. Tankeem, kuri paleef pee zepſchanaš pahri, peeber 1 naſcha-galu miltu, peemet ſahli, peeleeſ 1 karoti ſlahba krehjuma, ſajauktu ar 1 taſi karſta buljona, ſawahra un iſſuhz mehrzi zaur ſeetu.

Pağatawoſchanaš ilgumš: 1 ſtunda.

123. Zeptaš jutis preeſch 6 zilweeem.

Peedewaš: 1 jutis, $\frac{1}{2}$ karotes ſahlš, 1 ola, $\frac{1}{2}$ taſeš rihwmaiſeš, 1 karote ſweeſta, $\frac{1}{2}$ zitrona.

Pağatawoſchana: Sutim nowell ahdu, uſſchlehrſch wehderu, iſnem eeſchaš, kreetni nomaga, ſagreeſch pirſta garoš gabaloš, aplaiſa ar galda ſahli, apwahlâ ſaklapetâ olâ, aplaiſa labi beeſchi ar rihwmaiſi un apzepj uſ lehnaš ugumš gaiſchi bruhni; ſweeſtu, kureſch paleef pee zepſchanaš pahri, lihđj ar zitrona ſchkehlem iſleeto kâ mehrzi.

Pağatawoſchanaš ilgumš: $\frac{3}{4}$ ſtundaš.

124. Wahritaš dorſchaš preeſch 6 zilweeem.

Peedewaš: 1 leela dorſcha, 1 ſihpolš, 8 graudini anglu wirzeš, 8 graudini piparu, 1 loſberlapa, $1\frac{1}{2}$ karotes ſweeſta, 4 olaš, 1 karote ſahlš, 2 peterſili, 1 gabaliſch ingwera, apmehram $\frac{1}{2}$ pirſta leelumâ.

Paĝatavoŝĉana: Geleef 1 labi notihritu dorŝĉu wah-roŝĉâ uĥdeni, peemet ŝahli, 1 ŝihpolu, anglu wirzi, loŝberlapas, piparus un iŝwahra gatawu. Paŝ mehrzi dod klaŝt lauŝetu ŝweeŝtu un uŝ maŝas garenas blodinas loŝĉi ŝaliktas zeeti no-wahritas un ŝakapatas olas ar ŝakapatam peterŝilu lapam un ŝaberŝtu ingweru.

Paĝatavoŝĉanas ilgums: $\frac{1}{2}$ ŝtundas.

125. **Zeptŝ dorŝĉu fileŝ** preeŝĉ 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 leela dorŝĉa, 8 graudini piparu, $\frac{1}{2}$ karotes ŝahls, 1 ola, $\frac{3}{4}$ tafes rihwmaifeŝ, $1\frac{1}{2}$ karotes ŝweeŝta.

Paĝatavoŝĉana: Dorŝĉai nowell ahdu, iŝgreeŝĉ aŝakas, apkaiŝa to ar ŝagruhŝteem pipareem un ŝahli, ŝagreeŝĉ neleelôŝ gabalôŝ, apwahla ŝaŝlapetâ olâ, apkaiŝa taŝlak ar rihwmaiŝi un apzeŝj ŝweeŝtâ gaiŝĉi bruhnu; bruhnu ŝweeŝtu dod klaŝt, kâ mehrzi.

Paĝatavoŝĉanas ilgums: $\frac{3}{4}$ ŝtundas.

126. **Marinetas renges** (apmehram rehĝina

3—4 renges uŝ zilwela).

Peedewas: 60 renges, 1 taŝe rupjaŝ maiŝes miltu, $1\frac{1}{2}$ karotes ŝweeŝta, 1 ŝtopŝ ŝtipri atŝĝklaidita etika, 1 karote ŝahls, 8 graudini anglu wirzes, 8 graudini piparu, 1 ŝihpolŝ, 1 loŝberlapa, 2 ehdamkarotes zukura.

Paĝatavoŝĉana: Kreetni notihritas un nomaŝgatas renges apkaiŝa ar ŝahli, apwahrita rudu miltôŝ un zeŝj ar ŝweeŝtu uŝ maŝas uguns, kamehr tâŝ widu wairs naw jehlas, jeb ari wahra tâŝ taukôŝ. Kad renges atdŝiŝuŝĝas, tâŝ ŝaleef traufâ; pa tam uŝwahra 1 ŝtopu etika ar ŝahli, 8 graudineem anglu wirzes, 8 graudineem piparu, 1 ŝihpolu, 1 loŝberlapu un 2 ehdamkarotem zukura. Kad ŝĝis wahrijums atdŝiŝis, tad to uŝlej rengem, apŝeen traufu un noŝtahda wehŝâ telpâ. Pee rengem leeto etika mehrzi un ap blodu ŝaleef, kâ iŝgreŝno-jumu, plahnas ŝĝlehlites ŝahbu gurku. — Marinetas renges war jaw leetot pehŝ 4 ŝtundam, bet gahrdakas tâŝ ir, ja ŝahdu deenu ŝahwejuŝĝas.

Paĝatavoŝĉanas ilgums: $1\frac{1}{2}$ ŝtundas.

127. Bretlinu waj rengu cetaifšhana.

Peedewas: 100 bretlinu jeb 50 rengu, 20 graudini piparu, 20 graudini anglu wirzes, $\frac{1}{4}$ stangas kanela, 1 masš gabalinfš muškata seedu, 4 karotes šahls, 1 karote zukura.

Bagatawošhana: Sagruhšch glušchi šmalkuš 20 graudimš anglu wirzes, 20 graudimš piparu, drufku kanela un drufku muškata seedu. Ar šcho maifšjumu un 4 karotem šahls un 1 karoti zukura apkaiša fivis, apflaka ar uhdeni un tad šaleef fahrtās labi zeeti tam noluhkam peemehrotā traufā, kuru apšeen ar nowaskotu papiri. Kad rengeš 8 deenas ir usglabatas wehšumā, tad tās war leetot.

Bagatawošhanas ilgumš: $\frac{1}{2}$ stundas.

128. Marineti nehgi preešch 6 zilwekeem.

Peedewas: 6 nehgi, $\frac{1}{2}$ karotes šweesta, $1\frac{1}{2}$ kortela etifa, 1 losberlapa, 6 graudini piparu, 3 wirzuekles, 1 šihpols, $\frac{1}{2}$ karotes šahls.

Bagatawošhana: Kreetni notihrituš, nomasgatus un nofusinatus nehguš nosmehre ar kaušetu šweestu, ižepj uš restem un tad šaleef podā. Pehž tam uswahra $1\frac{1}{2}$ kortela etifa ar 1 losberlapu, 6 graudineem piparu, 3 wirzueklem, 1 šihpolu un šahli, un tad uslej šcho šchidrumu nehgeem.

Bagatawošhanas ilgumš: $1\frac{1}{2}$ stundas.

129. Wehšchu wahrifšhana.

Peedewas: 1 šhols (60 gabalu) wehšchu, 1 karote šahls, 1 karote kimenu.

Bagatawošhana: Uswahra tif daudj uhdens, ka wehšchi tani top apšegti, peemet šahli un kimenus un tad šaleef tur eekšhā wehšchus, kuruš eepreešch wajadšigs nomasgat wairakōš uhdenōš. Kad wehšchi 10 minutes wahrijušchees, tad uhdeni eeleeef nokaišetu dšelsi, lai zaur to wehšchi dabutu košchaku krahfu, pehž tam toš noleeef pee malas un apšedj uš $\frac{1}{4}$ stundu, lai tee taptu šulainaki. Wehšchus dod uš galba šalozitā serwetē un kà peedewas leeto šwaigu šweestu.

Bagatawošhanas ilgumš: $\frac{3}{4}$ stundas.

130. Wehſchu ſweeſts.

Peedewas: 1 karote ſweeſta, 1 ſchlihwis wehſchu tſchamalū, 1 ſtopſ uhdens.

Pagatawoſchana: Wahra 1 dſilo ſchlihwis ſmalli ſagruhſtu wehſchu tſchamalū un 1 karoti ſweeſta ar tif daudſ uhdens, ka tās pilnigi top apſegtas, apmehram $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ſtundas. Kad wirs uhdens ſahl parahditees ſarkanas putas, tās nonem un iſſahſch zaur ſeetinu. Scho, tā ſaukto, wehſchu ſweeſtu leeto pee mehrzēm u. 3.

Pagatawoſchanaſ ilgums: $1\frac{1}{4}$ ſtundas.

131. Anſchowis ſweeſts.

Peedewas: $\frac{1}{2}$ mahrz. anſchowis, $\frac{1}{2}$ mahrz. ſweeſta.

Pagatawoſchana: $\frac{1}{2}$ mahrz. anſchowis tura 1 ſtundu uhdeni, tad iſnem aſakas un ſmalli ſakapā. Pehz tam ſaſit $\frac{1}{2}$ mahrz. ſwaiga ſweeſta putas, peeleeſ ſlaht ſakapatoſ anſchowis un maiſa tad tif ilgi, lihds wiſs ſluhſt par weenlihdſigu maſu.

Pagatawoſchanaſ ilgums: $1\frac{1}{2}$ ſtundas.

X. nodala.

Safnes.

Safnes war maſgat tif ihji wirms wahriſchanaſ. Swaigas ſafnes ſahl wahrit aiſweenam karſtā (wahroſchā) uhdeni un turpina wahriſchana ſegtā traukā uſ neleelas uguns. Sweeſtu u. 3. war tikai tad liht ſlaht, kad ſafnes jaw kahdu laiſu wahrijufchās. — Uhdens, kurā top wahritas ſafnes, wajaga trihs reiſ tif daudſ, kà pehdejo. Sahls met apmehram 1 loti uſ 1 ſtopu uhdens. Kaltetas ſafnes eepreeſſchejā wakarā nomafgajamas un eemehrzamas; otrā deenā tās iſwahramas mihkſtas uſ neleelas uguns tanī poſchā uhdeni, kurā mirkuſchās. Ja pahſſchu augi negrib iſwahritees mihkſti, tad japeemet 1 naſchagals oglu ſlahbā natrija.

132. Spargeli preefſch 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 mahrz. ſpargelu, 1 karote ſweeſta, $\frac{3}{4}$ karotes miltu, 1 karote zukura, 1 taſe krehjuma, $\frac{3}{4}$ karotes ſahls.

Pagatawoſchana: Spargelus notihra, ſagreesch gabalôs un iſwahra ſahls uhdeni miſkſtus, pee lam uhdenim jaw wajaga wahritees. Mehrzes ſagatawoſchanai ſamaiſa katlinâ 1 karoti ſweeſta un $\frac{3}{4}$ karotes miltu, peelej pamafam $\frac{1}{4}$ ſtopa no ſpargelu uhdens, peeleeſ 1 taſi krehjuma un 1 karoti zukura, uſwahra wiſu kopâ un tad ſaleeſ ſpargelus eekſchâ.

Pagatawoſchanas ilgumſ: 1 ſtunda.

133. Pufu kahpoſti preefſch 6 zilwekeem.

Peedewas: 2—3 galwinas pufu kahpoſtu, 1 karote ſweeſta, 1 karote miltu, 1 karote ſahls, 1 karote zukura, 1 taſe krehjuma jeb peena.

Pagatawoſchana: Uſwahra ſahls uhdeni, tad winâ iſwahra miſkſtas 2—3 galwinas notihritu un apgraiſitu pufu kahpoſtu un ſaleeſ tâs uſ ſkahrda ſeetina. Katlinâ ſamaiſa 1 karoti ſweeſta un 1 karoti miltu, peemet ſahli, peeber 1 karoti zukura, peelej $\frac{1}{4}$ ſtopa kahpoſtu uhdens un 1 taſi ſalda krehjuma waj ſalda peena, tad ſaber tur eekſchâ pufu kahpoſtus un wehl reiſ uſwahra.

Pagatawoſchanas ilgumſ: 1 ſtunda.

134. Kerbel rahzeni preefſch 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 ſtopſ kerbel rahzenu, $\frac{1}{2}$ karotes miltu, $\frac{1}{2}$ tehjkarotes ſahls, 1 karote ſweeſta, $1\frac{1}{2}$ kortela ſalda krehjuma waj peena, 1 karote zukura.

Pagatawoſchana: Rahzenus nomafga, ſaber wahroſchâ uhdeni, lauj 5 minutes wahritees, ſaleeſ tad ſkahrda ſeetina un nomifo. Pehz tam eemaiſa katlinâ 1 karoti ſweeſta un $\frac{1}{2}$ karotes miltu, peelej $1\frac{1}{2}$ kortela ſalda krehjuma waj peena, peemet ſahli, peeber 1 karoti zukura un beidsot paſchus rahzenus, kuri wahrami mehrze til ilgi, lihſj tee pilnigi miſkſti.

Pagatawoſchanas ilgumſ: 1 ſtunda.

135. Teltowas rahzeni preefch 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 stopš Teltowas rahzenu, 2 karotes miltu, 1 karote sweesta, 1 tehjkarote šahls, 1 karote zukura.

Pagatawoščana: Nomasa 1 stopu Teltowas rahzenu, šaleef blodā, ušlaifa društu miltus, uslej wahrošču uhdeni un kreetni šakulsta, lai rahzeni taptu pilnigi tihri. Bež tam maiša katlinā uš lehnas uguns 1 karoti sweesta un 1 karoti miltu til ilgi, lihds maišijums top gaischi bruhns; tad peeber 1 karoti zukura un turpina maišičanu, lihds wišs top fastamu krahšā. Tad peeļej 1 stopu wahrošču uhdens un peemet $\frac{1}{2}$ tehjkarotes šahls, šaber rahzenišchus mehržē un wahra til ilgi, lihds tee pilnigi miħfsti. Ja mehrže šawahras par beesu, tad war peeļeet wahrošču uhdeni, jeb karstu buljonu.

Pagatawoščanas ilgums: 3 stundas.

136. Šali firni preefch 6 zilwekeem.

Peedewas: 4 stopi firnu, 1 karote sweesta, $\frac{3}{4}$ karotes miltu, $\frac{1}{4}$ stopa buljona, 1 karote zukura, 1 karote šahls.

Pagatawoščana: Ššloba 4 stopus firnu, nomasga un šaber wahroščā uhdeni. Kad firni gandriħš miħfsti, eemaiša katlinā 1 karoti sweesta un $\frac{3}{4}$ karotes miltu, peeļej $\frac{1}{4}$ stopa buljona un $\frac{1}{2}$ kortela no firnu uhdens, peeber 1 karoti zukura un peemet šahli, tad šaber firnus mehržē un iswahra pilnigi miħfstus.

Pagatawoščanas ilgums: $1\frac{1}{2}$ stundas.

137. Šalteti šali firni preefch 6 zilwekeem.

Peedewas: $\frac{1}{2}$ mahrz. firnu, $\frac{1}{4}$ stopa buljona, 1 karote sweesta, $\frac{1}{2}$ karotes šahls, 1 karote zukura, 2 tehjkarotes miltu.

Pagatawoščana: Nomasga $\frac{1}{2}$ mahrz. šaltetu šalu firnu, nolej to uhdeni un eemehrz firnus auštā uhdeni wakarū epreefch, jeb ari til daščas stundas pirms wahriščanas. Širnis iswahra tai pašā uhdeni pušmiħfstus. Tad pamasam peeļej $\frac{1}{4}$ stopa buljona un ihši preefch ehščanas peeļeef 1 karoti sweesta, peeber $\frac{1}{2}$ —1 karoti zukura un peemet šahli. Beidsot pahrkaiša 2 tehjkarotes miltu un wahra firnus uš masas uguns til ilgi, lihds tee pilnigi miħfsti un teem til glušchi ihša mehrže.

Pagatawoščanas ilgums: Ja firni jaw bijuščhi eemehrti, 3 stundas; žitadi 6 stundas.

138. Pelelee firni preefsch 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 stopš peleko firnu, 1 karote ſweeſta, $\frac{3}{4}$ karotes miltu, $\frac{1}{4}$ taſes etika, $\frac{1}{4}$ ſtopa buljona, $\frac{1}{4}$ mahrz. ſpeka, 1 karote zutura, $\frac{1}{2}$ karotes ſahlš.

Pagatawoſchana: Deenu eepreeſch eemehrz 1 ſtopu peleko firnu, uſleek wahrifchanai aukſtâ uhdeni, peemet ſahli un iſwahra miħſtus. Tad pagatowo no 1 karotes ſweeſta un $\frac{3}{4}$ karotes miltu bruhnuš miltuš, peelej $\frac{1}{4}$ ſtopa buljona un $\frac{1}{4}$ taſes etika, peeleeť $\frac{1}{4}$ mahrz. tumoſinòš ſagreeſta un apzepta ſpeka, peeber 1 karoti zutura, peemet ſahli, ſaber tad tur firmuš un iſwahra pilniġi miħſtus. Ja firni buhtu iſnahkuſchi par. beefeem, tad war peeleeť druſtu no ta uhdenš, kura tee wahriti.

Pagatawoſchanaš ilgumš: 3—4 ſtundaš, ja firni bijuſchi eemeħrti; žitadi 16 ſtundaš.

139. Salāš pupaš preefsch 6 zilwekeem.

Peedewas: 2 ſtopi pupu, 1 karote ſweeſta, $\frac{3}{4}$ karotes miltu, 1 karote zutura, $\frac{1}{2}$ taſes ſalda krehjuma, 1 karote ſahlš.

Pagatawoſchana: 2 ſtopuš pupu kreetni nomafga, notihra, ſmaliki ſagreeſch, uſleek wahrit werdoſchâ uhdeni ar ſahli un iſwahra miħſtaš. Uhdenim wajaga ta eewahrteeš, lai paliktu pahri ne wairat, ta pee mehrzeš wajadſiġš. Pa to laiku eeleeť katlinâ 1 karoti ſweeſta, $\frac{3}{4}$ karotes miltu, 1 karoti zutura un peemet ſahli. Kad wiſš kreetni ſamaiſiſ uſ neleelaš ugunš, tad peelej $\frac{1}{4}$ ſtopa wahroſcha uhdenš, kur pupaš wahritaš, tad mehrzi peelej pee pupam, peelej wehl $\frac{1}{2}$ taſes ſalda krehjuma, uſwahra un tad beſ kawefchanaš zel galbâ.

Pagatawoſchanaš ilgumš: 2 ſtundaš.

140. Waſka pupaš preefsch 6 zilwekeem.

Peedewas: 2 ſtopi pupu, 1 karote ſahlš, 1 karote ſweeſta, $\frac{1}{2}$ karotes miltu, 1 karote zutura.

Pagatawoſchana: 2 ſtopuš notihritu un ſalaufu pupu uſleek wahrit werdoſchâ uhdeni, peemet ſahli un iſwahra pupaš miħſtaš. Winas ehdamas ar bruhnu ſweeſtu, jeb ari pagatowo ſekoſchu mehrzi: Katlinâ ſamaiſa 1 karoti ſweeſta, $\frac{1}{2}$ karotes miltu, 1 karoti zutura, peemet druſtu ſahlš un peelej $1\frac{1}{2}$ koreta no ta uhdenš, kura pupaš wahrijuſchâš. Kad pupaš no-ħuħtaš uſ ſeetina, taš ſaber mehrze un ſawahra, beſ tam, ja

grib, ihši preekšč ehščanas war peelikt drušku zepta peteršila, pehž kam pupas wehl reis uswahramas.

Pagatawoščanas ilgums: 2 stundas.

141. Zuhku pupas preekšč 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 stopš islobitu zuhku pupu, 1 karote sweesta, $\frac{3}{4}$ karotes miltu, 1 karote sahlš, 1 peteršilis, 1 puščkits piparu sahlš, $\frac{1}{2}$ stopa buljona.

Pagatawoščana: Iswahra 1 stopu zuhku pupu sahlš uhdeni, tad eemaiša katlinā 1 karoti sweesta un $\frac{3}{4}$ karotes miltu, peemet sahlš, peeļej $\frac{1}{2}$ stopa buljona, beidsot peemet nošufinatās pupas un wehl reis sawahra ar mehrzi. Žhī preekšč ehščanas peeļeek mašgatu un smalki šakapatu piparsahlš un peteršilus.

Pagatawoščanas ilgums: 2—3 stundas.

142. Baltās pupas preekšč 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 stopš balto pupu, 1 karote sweesta, 6 graudini piparu, 1 karote zutura, 2 karotes etiķa, $\frac{1}{2}$ karotes sahlš.

Pagatawoščana: Gemehrž 1 stopu pupu us 12 stundām uhdeni, pehž tam tās usleek wahrit auštā uhdeni. Ja israh-ditos, ša uhdens par dandš, kad pupas jaw miħštās, tad pah-rejo noļej; beidsot šataiša mehrzi no 1 karotes sweesta, 6 graudineem šagruħstu piparu, 1 karotes zutura, 3 karotēm etiķa un sahlš, un tad pupas wehl reis uswahra.

Pagatawoščanas ilgums: 3 stundas, ja pupas jaw bijuščas eemehrktās; žitadi 15 stundas.

143. Šutinatās melnās šafnes (gestovte Schwarz-wurzeln) preekšč 6 zilwekeem.

Peedewas: 30—40 melnās šafnes, 3 karotes etiķa, $\frac{3}{4}$ karotes sweesta, $\frac{1}{2}$ karotes miltu, $1\frac{1}{2}$ kortela kreħjuma, 1 karote zutura, $1\frac{1}{2}$ tehškarotes sahlš.

Pagatawoščana: Nomasga 30—40 melnās šafnes, no-tihra un šaber uhdeni, kuram peeļauktš drušku etiķa; tad tās šagreēšč gabaldš, nomasga wehl reis tihrā uhdeni un iswahra werdoščā uhdeni miħštās. Beš tam iskaufe katlinā $\frac{3}{4}$ karotes

šveesta un $\frac{1}{2}$ karotes miltu, peeļej tur kļāht $1\frac{1}{2}$ kortela karsta kreĥjuma, zukurū un šāhli. Mehrzi wajaga stipri maišot ušwahrit, tad šābert eekšā melnās šātnes un turpinat ihšu laizinu wahrišānu. Pehz tam ehdeens tuhlin leetojams.

Pagatawošānās ilgums: $\frac{3}{4}$ stundas.

144. Šutinati burkāni preekš 6 zilwekeem.

Peedewās: $1\frac{1}{2}$ stopa burkānu, 1 karote šveesta, $\frac{3}{4}$ karotes miltu, 1 tehjkarote šāhls, 1 karote zukura, 1 tase šālda kreĥjuma.

Pagatawošāna: Notihra $1\frac{1}{2}$ stopa burkānu, nomāšga, šāgreekš gabalinās, nomāšga un ušleek wahrit werdošā uhdēni. Tad šāmaiša katlinā 1 karoti šveesta un $\frac{3}{4}$ karotes miltu, peeļej $\frac{1}{4}$ stopa burkānu uhdeņš, peemet šāhli, 1 karoti zukura un peeļej 1 tasi kreĥjuma, beidsot peeber nošūnatos burkānuš un wehl reiš ušwahra.

Pagatawošānās ilgums: 2 stundas.

145. Šutinati kahošti preekš 6 zilwekeem.

Peedewās: $1\frac{1}{2}$ stopa šāhbu kahoštu, $\frac{3}{4}$ mahrz, zuhku neeru tantu jeb 2 mahrz, zuhkas galās, 1 karote zukura, 1 tehjkarote šāhls, 3 karotes etiķa, 1 karote miltu.

Pagatawošāna: Šaleek $1\frac{1}{2}$ stopa šāhbu kahoštu wara katlā, peeļej $\frac{3}{4}$ mahrz. gabalinās šāgreestu zuhku neeru tantu, jeb 2 mahrz. zauraugušās zuhkas galās, ušlej tif daudš uhdeņš, ka kahošti pilniģi apšegti, un tad tos wahra uš māšas uģunš 3 stundas. Tuhlin pašā šāhūmā peeber 1 karoti zukura, peemet drušku šāhls, un ja wajadšģis, peeļej etiķi. Loti jāušmanās, ka uhdeņš neišwahras, un tani gadģumā jāpeeļej no jāuna werdošās uhdeņš. Kad kahošti miħšti, teem uškaiša 1 karoti miltu. Ja zuhkas galu grib ehht kopā ar kahošteem, tad galu šaleek piramides formā blodas widū un aplahrt šaleek kahoštuš. Weešibās kahoštuš iģģesno ar māšām šģurām no kahrtojošās miħklas (107).

Pagatawošānās ilgums: 3 stundas.

146. Sutinati Sawoijas kahposti preešč 6 žilweeem.

Peedewas: 3 galwinas kahpostu, 1 karote ņweesta, 1 karote miltu, $\frac{1}{2}$ karotes ņahls.

Pagatawoščana: 3 kreetni nomasgatas kahpostu galwinas ņagreesč katru 4 dalās, usleek wahrit werdoščā uhdeni un turpina wahrit, lihds kahposti miħsti. Tad cemaiša katlinā 1 karoti ņweesta un 1 karoti miltu, peeļej $1\frac{1}{2}$ kortela kahpostu uhdens, peemet drušku ņahls un beidsot peeļeek ņeetina noņuņinatos kahpostus mehrzei un wehl reis uswahra. Šhee kahposti ehdami pee daščadas galas.

Pagatawoščanas ilgums: $1\frac{3}{4}$ stundas.

147. Bruhui kahli preešč 6 žilweeem.

Peedewas: 2 kahli, 1 karote ņweesta, $\frac{3}{4}$ karotes miltu, $\frac{3}{4}$ karotes ņahls, 1 karote zukura, 1 maņs gabaliņšč muņkata seedu.

Pagatawoščana: Usleek us pannas 1 karoti ņweesta un $\frac{3}{4}$ karotes miltu, no kureem ņagatawo bruhnuš miltus. Tad peeļej teem apmehram $1\frac{1}{2}$ kortela no tās ņupas, kurā wahriti kahli, tad peeber notihritos un gabalōs ņagreesčos kahlus, kuri jaw eepreešč iņwahriti ihsti miħsti (jausleek wahrit werdoščā uhdeni), un beidsot peemet kahli, peeber 1 karoti zukura un drušku ņmalli ņagruħstu muņkata seedu. Ģhdeemu zel galda ar kaņtanu kartuņeeem (157).

Pagatawoščanas ilgums: 2 stundas.

148. Rošču kahposti preešč 6 žilweeem.

Peedewas: $1\frac{1}{2}$ stopa rošču kahpostu, 1 karote ņweesta, $\frac{1}{2}$ karotes miltu, $\frac{1}{2}$ taņes ņalda krehjuma, 1 karote zukura, 1 karote ņahls, 1 gabaliņšč muņkata.

Pagatawoščana: $1\frac{1}{2}$ stopa kreetni notihritu un nomasgatu rošču kahpostu wahra ņahls uhdeni apmehram $\frac{3}{4}$ stundas, lihds tee miħsti. Tad eeļeek katlinā 1 karoti ņweesta un $\frac{1}{2}$ karotes miltu, kreetni ņamaiša, peeļej 1 taņi no ta uhdens, kurā kahposti wahriti, wehl $\frac{1}{2}$ taņes ņalda krehjuma, peeber 1 karoti zukura, peemet kahli un drušku ņagruħstu muņkata seedu. Beidsot

faleef kahpostus mehrzè, uswahra un, kad zel galdà, isgresno ar maseem bruhneem kastanu kartufeseem (157).

Pagatawoſchanaſ ilgums: 1½ stundas.

149. Bruhni kahposti preeſch 6 zilwekeem.

Peedemas: 12 kahtini bruhnu kahpostu, 1 karote ſweeſta, ¾ karotes miltu, 1 taſe roſtbifa mehrzès, 1 karote ſahls, 1 karote zukura, ¼ stopa buljona.

Pagatawoſchana: Nobrauka 12 gabalus bruhno kahpostu no kahtineem, kreetni nomaſga, usleef wahrit werdoſchà ſahls uhdeni un iswahra pilnigi mihtſus. Pehz tam kahpostus isnem ſkahrda ſectinà un ſakapà pilnigi ſmalſus. Tad ſagatawo us pannaſ no 1 karotes ſweeſta un ¾ karotes miltu bruhnuſ miltus, faleef toſ katlinà, peelej ¼ stopa tauka buljona, 1 taſi roſtbifa mehrzès, peemet ſahli, peeber 1 karoti zukura un pehz tam leef kahposteem ½ stundas juſt. Kahpostus ehd ar maseem bruhneem kaſtaneem (157) jeb ar bruhni apzpteem kartufeseem (156).

Pagatawoſchanaſ ilgums: 1½ stundas.

150. Kolrabi preeſch 6 zilwekeem.

Peedemas: 3 galwinaſ kolrabi, 1 karote ſweeſta, ¾ karotes miltu, 1 tehſkarote ſahls, 1 karote zukura, 1 taſe krehjuma.

Pagatawoſchana: 3 galwinaſ kolrabi nomifo labi beeſi, ſagreeſch kumoſindòs un usleef wahrit ar tiſ daudſ werdoſcha uhdenſ, ka pehdejais toſ pilnigi pahrfedſ. Kad kolrabi mihtſti, tad eeleef katlinà 1 karoti ſweeſta un ¾ karotes miltu, ſamaiſa toſ kreetni, peemet ſahli, peeber 1 karoti zukura, peelej 1 taſi krehjuma un ¼ stopa no ta uhdenſ, furà kolrabi wahriti. Schini gatawà mehrzè faleef kolrabi gabalinus un lauj teem wehl tur ihſu laizinu wahritees.

Pagatawoſchanaſ ilgums: 2 stundas.

151. Spinati preeſch 6 zilwekeem.

Peedemas: 4 ſchlihwji ſpinatu, 1 karote ſweeſta, ½ karotes miltu, ¼ stopa peena, 1 karote ſahls, 1 karote zukura, 4 olas.

Pagatawoſchana: Kreetni notihritas ſpinatu lapas uſleef wahrit werdoſchâ uhdeni un wahra neapſegtâ katlinâ apmehram $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ſtundas, tad iſnem lapas, uſ ſeeta noſpeesch ſalo uhdeni, kurfch ir newefeligſ, un ſalapâ lapas loti ſmalli, jeb ari iſſpeesch zaur ſeetu. Pehz tam katlinâ eeleeſ 1 karoti ſweeſta, peemaiſa tam $\frac{1}{2}$ karotes miltu, $\frac{1}{4}$ ſtopa wahroſcha peena un ſpinatus. Beidsot peemet ſahli un peeber 1 karoti zukura, uſwahra wehl reiſ wiſu kopâ un tad ehd ar zeeti nowahritâm, pahrdalitâm olâm.

Pagatawoſchanas ilgums: $1\frac{1}{4}$ ſtundas.

152. Šlahbenes preeſch 6 zilwekeem.

Peedewas: 4 ſchlihwji ſlahbenu, 1 karote ſweeſta, $\frac{1}{8}$ ſtopa ſarkanâ wihna, $1\frac{1}{2}$ karotes zukura, 1 taſe buljona, 2 karotes rihwmaiſes, 1 tehſkarote ſahls, 4 olaſ.

Pagatawoſchana: Šlahbenes wajaga loti ruhpiġi nomasġat un tad uſliſt wahrit werdoſchâ uhdeni, katlu pee tam neapſedſot. Kad ſlahbenes iſwahrijusçâs labi miħkſtas, tâs iſnem uſ ſeetina, lai noſuhzas, un tad ſalapâ, jeb ari iſſpeesch zaur ſahrda ſeetu. Pehz tam ſaleeſ 1 karoti ſweeſta, 1 — $1\frac{1}{2}$ karotes zukura, 1 taſi buljona, 2 karotes rihwmaiſes, ſlahbenes un ſahli katlinâ un kreetni ſawahra. Beidsot peelej wehl $\frac{1}{8}$ ſtopa ſarkanâ wihna. Za ehdeens ir par ſchlidru, tad peeber pehz wajadſibas rihwmaiſi. Šlahbenes ehd ar zeeti nowahritâm, 2 dalâs pahrdalitâm un nomisotâm olâm.

Pagatawoſchanas ilgums: 1 ſtunda.

153. Bruhni kaſtani preeſch 6 zilwekeem.

Peedewas: $1\frac{1}{4}$ mahrz. kaſtanu, 1 karote ſweeſta, 1 ſchliſpna ſahls, 1 karote zukura, $\frac{1}{2}$ taſes beesas zepeſcha mehrzes.

Pagatawoſchana: Kaſtaneem teewôs galôs eegreesch maſus zauruminus un tad uſleef wahrit werdoſchâ uhdeni. Seemas ſahkumâ tee wahrami 40 minutes, wehlaſ — maſalaſ 50 minutes. Kad kaſtani iſwahriti, teem nowell ahrejo un eeſſchejo ahdu, tad apzepj katlinâ 1 karoti ſweeſta gaiſchi bruhnu, peeleeſ $\frac{1}{2}$ taſes beesas zepeſcha mehrzes, peeber 1 karoti zukura un 1 ſchliſpnu ſahls, ſaleeſ kaſtanus eeſchâ un apzepj toſ

gaišči bruņus, pee tam vajaga katlinu pastahwigi kratit. Ra-
stams ehd pee rošču kaņpošteem, Teltowas rahzenišcheem u. z.
Pagatawoščanas ilgums: 1¼ stundas.

154. Makaroni pehz italeešču wihješ kà šaknes
preešč 8 zilweeem.

Peedewas: 1 mahrz. makaronu, 1 karote šweesta, 1 tafe
buljona, ½ karotes šahls, 1¼ tases šabersta šeera, 1 karote
šahba krehjuma.

Pagatawoščana: Išwahra šahls uhdeni 1 mahrz. ga-
balōs šalausitu makaronu miħstus un tad nošuhz šeeinā. Pehz
tam eelee katlinā 1 karoti šweesta, peelej 1 taši tauka buljona,
peemet šahli, šaleef eekščā makaronus, peeber 1 taši šabersta
šeera un beidsot 1 karoti šahba krehjuma. Kad wišs šawah-
rijees, tad šaleef makaronus uš lehnas blodas un pahrfaiša šeeru.

Pagatawoščanas ilgums: ¾ stundas.

155. Nudeles šaknu weetā preešč 6 zilweeem.

Peedewas: ½ mahrz. nudelu, ¼ štopa buljona, 1 karote
šweesta, 1 karote šahls, ½ karotes šahba krehjuma, 4 karotes
šabersta šeera; 1 karote šweesta preešč bruņna šweesta.

Pagatawoščana: Šaleef ½ mahrz. nudelu wahroščā
uhdeni, išwahra miħstas, un išnem šeeinā, lai nošuhktos. Tad
eelej katlinā ¼ štopa buljona, peelee 1 karoti šweesta, peemet
šahli, ½ karotes šahba krehjuma un 2 karotes šabersta šeera.
Šehini mehržē išwahra nudeles uš lehnas uguns un tad ehd ar
bruņnu šweestu apleetas, jeb aplaišitas ar šeeru. Ja nudeles
pats grib pagatawot, tad šataiša nudelu miħflu (109), išrulle
to labi plahni, šagreešč šchaurās strihpinās, kūrām ļauj šeeetā
kalst wairak deenu. Pehz tam tās pagatawo, kà augščā minets.

Pagatawoščanas ilgums: 20 minutes.

XI. nodala.

Kartufelu ehdeeni.

Pirms wahršchanas wajaga noschirt masoš kartufelus no leelajeem, jo pirmee ahtraf iswahras. Katlu wispahrigi nemehds lift us uguns, bet tif pee tās, zaur ko ari wiši kartufeli netop reišē gatawi. — Kartufelus wajaga jahft wahrit aukstā uhdeni, jo tad tee lihds ar uhdeni pašlft un weenlihdsigi gatawi top; beš tam schahdā wišjē wahriti kartufeli weeglaki jagremojami. — Uhdenainus kartufelus war uslabot, ja toš 8 deenas pirms wahršchanas noleek pee siltās krahnš. — Sašaluschi kartufeli ir loti newesefligi.

156. Zepti kartufeli preeksch 6 zilweeem.

Peedewas: 2 stopi kartufelu, $\frac{3}{4}$ karotes šweesta, 1 karote tauku, 1 karote zukura, $\frac{1}{2}$ karotes galda šahls.

Pagatawošchana: Nowahra 2 stopus kartufelu un šagreesch šchekhlēs. Tad šakause us pannas $\frac{3}{4}$ karotes šweesta un 1 karoti kaušetu leellopa tauku, šaber tad tur kartufelus, uslaisa šahli un zukuru un apzepy kartufelus, beeschi apmaišot, gaischi bruhnuš.

Pagatawošchanas ilgums: 1 štunda.

157. Kastann kartufeli preeksch 6 zilweeem.

Peedewas: 2 stopi kartufelu, 1 karote šweesta, 1 karote zukura, $\frac{3}{4}$ tases beesas zepescha mehrzes, 1 tehškarote galda šahls.

Pagatawošchana: Nowahra 2 stopus loti masu kartufelu un toš nomiso. Tad apzepy pannā 1 karoti šweesta gaischi bruhnu, šaber kartufelus eekschā, peeļej $\frac{3}{4}$ tases beesas zepescha mehrzes, peeber 1 karoti zukura, peemet šahli un tad zepy kartufelus us masas uguns, lihds tee koschi bruhni.

Pagatawošchanas ilgums: 1 štunda.

158. Šutinati (štoweti) kartufeli preeksch 6 zilweeem.

Peedewas: 2 stopi kartufelu, 1 karote šweesta, $\frac{3}{4}$ karotes miltu, 1 tase buljona, 1 tase krehjuma jeb peena, 1 šaberšts šihpols, 1 tehškarote šahls, 6 graudini piparu, 1 peteršilis.

Pagatawošchana: Šamaisa katlinā 1 karoti šweesta un $\frac{3}{4}$ karotes miltu, peeļej 1 taši buljona, 1 taši krehjuma jeb

peena, peelee 1 faherstu sipholu, peemet jahli un 6 graudinus jagruhstu piparu, peelee beidsot 2 stopus ar misu nowahritu un tad nomisotu kartufelu un issutina tos pagatawotâ mehrzê. Kartufelus galdâ zelot aplaisa ar lapateem peterfileem.

Pagatawoſchanaſ ilgums: 1 stunda.

159. Silku kartufeli preekſch 6 zilwekeem.

Peedewas: 2 stopi kartufelu, 2 filkes, 8 lotes ſweeſta, 1 siphols, 6 graudini piparu.

Pagatawoſchana: Nowahra 2 stopus kartufelu, nomiso un ſagreesch ſchlehlês. Tad notihra 2 filkes, ſagreesch mafôs gabalinôs, iſkause katlinâ 8 lotes ſweeſta, eelee tur 1 ſmalki ſagreesu sipholu un to iſſutina ſweeſtâ. Behz tam peelee kartufelus un filkes un ſawahra, uſkaiſot wirſu ſmalki jagruhstus piparus. Ja ehdeens par ſauſu, tad jauſlej druſku laba buljona.

Pagatawoſchanaſ ilgums: 1 stunda.

160. Kartufelu beesa putra preekſch 6 zilwekeem.

Peedewas: 2 stopi kartufelu, $1\frac{1}{4}$ glahſes peena, 1 karote jahls, $\frac{1}{2}$ karotes ſweeſta.

Pagatawoſchana: Nomiso apmehram 2 stopus kartufelu, iſwahra uſleelot auſtâ uhdeni, nolej tuhlin uhdeni, apſedj katlinu ar wahku un uſleel to wehl ihju brihtinu uſ neleelas uguns, pee kam wajaga katlinu kratit. Tad kartufelus jagruhſch, uſleel uſ ſeetina un iſſpeesch zaur to. Behz tam ſawahra $1\frac{1}{4}$ glahſes peena un $\frac{1}{2}$ karotes ſweeſta ar jahli, ſaleel kartufelus tur eekſchâ un maiſa uſ maſas uguns tif ilgi, lihdsj tee tapuſchi gluſchi balti un putaini. Preekſch miltaineem kartufeem wajaga wairak peena.

Sihmejums rahda loti ehrtu un praktiſku kartufelu ſajpeeschamo, ar kuru ari ogas war iſſpeesch. Nomisoti un nowahriti kartufeli loti weegli ſajpeeschami, famehr tee wehl karſti.



Kartufelu ſpeeschamais.

161. Kartufelu plahzenišchi preefšch 6 zilwekeem.

Peedewas: 2 stopi kartufelu, 3 olas, 1 tehjkarote šahls, $\frac{1}{2}$ tafes peena, $1\frac{1}{2}$ karotes miltu, $\frac{1}{2}$ karotes šweesta, 1 tafe rihwmaifes. Zepšchanai: 1 karote šweesta, 1 karote tauku.

Paġatawoščana: Nowahra deenu eepreefšch 2 stopus kartufelu; ihši pirms leetosčanas nomiso un šabersch no tem 1 mahrz., šafit 3 olas un peeleeť pee kartufelem, turpat ari peemet šahli, peelej $\frac{1}{2}$ tafes peena, $1\frac{1}{2}$ karotes miltu un $\frac{1}{2}$ karotes laufeta šweesta. No šchi maišjuma isġatavo neleelus plahzenišchus, kuri jaapkaiša no abam pušem ar rihwmaifi; tad iskaufe uť pannas šweestu un leellopa taukus, apzepj tanis plahzenišchus no abam pušem un leeto karstus pee šiwim un ġalas ehdeeneem.

Paġatawoščanas ilgums: $\frac{3}{4}$ štundas.

XII. nodala.

Šehnes.

Zai issarġatos no šajistečhanas ar jehnem, tas wajaga kretni notihrit un tad nowahrit karsta uhdeni. Kad pirmais uhdens noleets, wajaga wehl pahris reišchu jehnes apleet ar wahroschu uhdeni un pehž tam nospeest. Šwaigas kerweles šatura loti štiiru jisti, tadehl tas nekad nedrihšt leetot tilko lašitas, bet aifweenam wajaga winas pahris deenu pirms leetosčanas isfaltet.

162. Šutinatās barawifās preefšch 6 zilwekeem.

Peedewas: $1\frac{1}{2}$ stopa barawifu, 1 karote šweesta, 1 karote miltu, 1 karote šahba krehjuma, 1 šihpols, $\frac{1}{4}$ stopa buljona, 6 ġraudini piparu, 1 tehjkarote šahls, 2 karotes beesas zepešcha mehrzes.

Paġatawoščana: Notihra $1\frac{1}{2}$ stopa barawifu, šagreēsch ġalwinas un lahtus ne wišai mašos gabalinos, šaleef wahrosčā uhdeni un wahra 10—15 minutes. Kad jehnes isnemtas šetinā, tad šatlā šamaiša 1 karoti miltu un $\frac{1}{2}$ karotes šweesta, peelej $\frac{1}{4}$ stopa buljona, peeleeť 1 šaberštu šihpolu, uťkaiša šaġruhštus piparus, šahli, peemaiša 1 karoti šahba krehjuma un beidsot šaleef eefšchā jehnes, kuras šutina uť neleelas uġuns $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$

štundās. Bež tam peeļēk wehl 2 karotēs beefas zepescha mehrzes un šawahra ar sehndēm.

Pagatawoščanas ilgums: $1\frac{1}{4}$ štundās.

163. Barawifu kalteščana.

Beedewas: Barawifas.

Pagatawoščana: Notihra leelas barawifas, fagreesch gabalōs, ušwer uš pawedeena un palar wirs pawahrda. Bež 14 deenām sehnes mehds buht til šaušas, ka tās war usglabat šahrda došē, kura isleekama ar papihri.

Pagatawoščanas ilgums: $\frac{1}{2}$ štundās.

164. Šutinati šampinjoni preekšč 6 zilweeem.

Beedewas: $1\frac{1}{2}$ stopa šampinjoni, 1 karote šweesta, 1 karote miltu, 1 karote šlahba krehjuma, 1 šihpols, $\frac{1}{4}$ stopa buljona, 6 graudini piparu, 1 tehškarote šahls, 2 karotēs beefas zepescha mehrzes.

Pagatawoščana: Šampinjoni pagatawojami tāpat kā barawifas (162).

Pagatawoščanas ilgums: $1\frac{1}{4}$ štundās.

165. Šutinatas kerweles preekšč 6 zilweeem.

Beedewas: $1\frac{1}{2}$ stopa kerwelu, $\frac{3}{4}$ karotēs šweesta, 1 karote šlahba krehjuma, $\frac{1}{2}$ karotēs šahls, 1 šihpols, 6 graudini piparu.

Pagatawoščana: Wišpirms kreetni nomasga $1\frac{1}{2}$ stopa kerwelu, tad faleel werdoščā uhdēni, wahra daščas minutes, nolej tad uhdēni un sehnes kreetni nošpeesch, lai atdalitu daščas nahwigas weelas, kuras atrodas šhiniš sehnes. Bež tam kerweles faleel atpafal uhdēni un wahra no jauna 10—15 minutes. Tad šafapā tās paleelōs gabalindōs, ištutina $\frac{3}{4}$ karotē šweesta un 1 karotē šlahba krehjuma, peeļēkot kļah 1 mašu šaberštu šihpolu un uškaišot šagruštus piparus.

Pagatawoščanas ilgums: 1 štunda.

166. Kerwelu kalteščana.

Beedewas: Kerweles.

Pagatawoščana: Šwaigas, tiško laštās kerweles kreetni janotihra no šmiltim, sukainēem u. t. t., jašawer uš deega un ja-

paſar wirs pawahrda, tur tās 8—14 deenās pilnigi iſkalt. Pehz tam kerwees war usglabat papihra maiſinōs waj kaſtēs, bet tās jo beeschi apluhkojamas, tadehl ka winās weegli eemetas tahrpi.

Paſatawoſchanaſ ilgums: $\frac{1}{2}$ ſtundas.

167. *Sutinataſ gailenites* preeſch 6 zilwekeem.

Peedewas: 2 ſtopi gaileniſchu, $\frac{1}{4}$ ſtopa buljona, 1 ſih-pols, $\frac{1}{2}$ karotes ſweeſta, 1 tehjkarote miltu, 1 karote ſlahba krehjuma, 1 tehjkarote ſahlš.

Paſatawoſchana: Nomaſga 2 ſtopuſ gaileniſchu 5—6 reiſes un tad uſleek wahrit werdoſchā uhdeni; kad ſehnes ap-mehram 10 minutes wahrijušchās, tās noſpeeſch un ſalapā paleelōs gabalinōs. Pehz tam tās ſaber kaſlinā, peelej $\frac{1}{4}$ ſtopa tauka buljona, ſahli, 1 maſu ſaberſtu ſihpolu, $\frac{1}{2}$ karotes ſweeſta un iſſutina pilnigi mihlſtas. Tad uſkaiſa 1 tehjkaroti miltu, peeleeſ 1 karoti ſlahba krehjuma un ſawahra ar ſehnem. Gailenites ehđ pee zeptām aſnām, plahzeniſcheem, leellopa zepeſcha u. z. ehbeeneem.

Paſatawoſchanaſ ilgums: 1 ſtunda.

168. *Sutinataſ behrſlapites* preeſch 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 dſilais ſchlihwis behrſlapiſchu, 1 karote ſweeſta, $\frac{1}{2}$ karotes miltu, 1 ſihpols, $\frac{1}{4}$ ſtopa buljona, 1 karote ſlahba krehjuma, 1 tehjkarote ſahlš.

Paſatawoſchana: Behrſlapites ruhpiſi nomifo, nogreeſch no apalſchās bahrlſtis, ſagreeſch gabalinōs, nomaſga, ſamet werdoſchā uhdeni, wahra tur daſchās minutes un iſnem tad tās ſectinā. Pehz tam kaſlinā ſawahra 1 karoti ſweeſta un 1 ſaberſtu ſihpolu, peeleeſ $\frac{1}{2}$ karotes miltu, ſahli un $\frac{1}{4}$ ſtopa buljona un tad mehrzi uſwahra. Weidsot ſaber ſehnes kaſlinā un wahra, lihđ tās mihlſtas; ihſi preeſch ehſchanaſ peeleeſ wehl 1 karoti ſlahba krehjuma.

Paſatawoſchanaſ ilgums: $1\frac{1}{4}$ ſtundas.

169. *Sahlitaſ ſehnes*.

Peedewas: 10 ſtopi ſehnu, 1 mahrz. ſahlš.

Paſatawoſchana: Notihra 10 ſtopuſ ſehnu, bet neſa-greeſch, ahtri nomaſga, ſamet wahroſchā uhdeni un lauſ druſtu pawahrtees. Pehz tam ſaleek tās ſectinā un apmehram pehz

1 stundas šaber maišīnā, aisseen galu zeet, eeseek maišīnu starp 2 dehsleem un usleek akmeni wirsū. Pehz 1 deenas sehnes isber no maišīna, šaleek mahla traukā, kreetni apšahla un usleek atkal dehli ar akmeni.

Paġatawoſchanaš ilgums: 14 stundas.

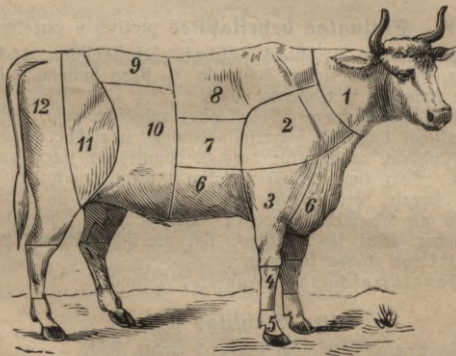
XIII. nodala.

Gaſas ehdeenī.

1. Seellopa gaſa.

Tikko kauta leellopa gaſa ir aišweenam ſihkſta un ſauša, ta-dehſt to wajađsetu leetot waſarā 2—3, ſeemā 5—10 deenas pehz ſauſchanaš. Tomehr buljonam labaka pilniġi ſwaiga gaſa, jo pehdejā ilgi ſtahwot peenem ſewiſchku garſchu, kuru pee zepeſcha nemana, bet kura jo weegli war erastees buljonā.

Sihmejumš rahda wehrſcha eedalijumu, daſchado gabalu noſautumus un iſleetoſchamu:



Wehrſcha eedaliſhana:

1. Galwa un ſakſis. — 2. Augſchpſezis. — 3. Kwaltſchpſezis. — 4. Stilbi. — 5. Sahjaš. — 6. Krubis gabals. — 7. Garas ribas. — 8. Biſtſka gabals. — 9. Filot, daſa no 10. Roſtibis. — 11. Šomorzepeſcha gabals. — 12. Aſtes gabals (abreġa) un ſulek gabals (ceſiſheja daſa).

1. Wehrſcha galwa top leetota preefſch auſtās galās un auſtās ſapataš galās (Kopffäſe), bet to wajaga loti ilgi wahrıt. — Wehrſcha ſmadſeneš wajaga 8—10 ſtundas wahrıt, un tad tās leetojamaš preefſch fritäſe un ragu; ſewiſchki labi tās ſmele ar ſardelu waj ſilku mehrzi. — Smadſeneš leeto maſām paſteteš, ſmadſenu maiſiteš u. z. — Mehli eefahla waj ari pagatawo no tās paſteteš un ragu. — Kaflu iſleeto buljonam. Tà kà ſchis ir ſlittakais gabalš, tad to wiſubeefchaki iſleeto kalpu ehdeena wahrifchanai.

2. Augſchplezi iſleeto ſupàm un daſchadeem flopfcheem, preefſch kureem wajaga galu ſakapat; bet ſchi gala naw wiſai garſchiga un tadehl to leeto tikai wajadſibaš gadijumà.

3. Apakſchplezi war leetot tikai preefſch ſupaš, jo galà ir daudſ dſiſlu.

4. Stilbi, furuš war leetot tikai preefſch buljona, padara ſupu neſſaidru, kadehl toš ari leeto tikai pee tumigu ſupu wahrifchanas. No wineem ween newar iſwahrıt buljonu, jo tee ſatura loti daudſ lihmeš.

5. Rahjaš iſleeto lihđſ ar zitu galu auſtāi galai preefſch kalpeem.

6. Kruhtſgabalu leeto kaſpoſteem, beefchu ſupàm, ſalam ſupàm u. z. Preefſchdala no ſchi gabala ir wiſugahrdakà.

7. No garàm ribàm war wahrıt toš paſchuš ehdeenuš, kà no kruhtſgabala; bet ſchis ribaš war ari eefahlit.

8. Biſſteka gabalu iſleeto ſchmoreſchanai, eefahliſchanai un ari preefſch wiſeem flopfcheem, furi jaiſklape un tad jaapzepj, bet it ihpaſchi no ſchi gabala pagatawo biſſteku.

9. Filet ir wiſumihkſtakais gabalš un tadehl loti noderigš preefſch ſchmoreſchanas, biſſteka un daſchadeem flopfcheem, fur gala top ſlapeta un zepta.

10. Roſtbifa gabalš, pee kura peeder ari ſem 9 apſihmetaiš filet gabalš, teef leetotš preefſch roſtbifa; ir labi, ja ſcho gabalu nem leelaku, nekà preefſch zepeſcha wajadſigš, un tad tam apakſchejo beeſo un galigo galu nogreeſch preefſch ſapatàm koteleteš, rollopfſcha u. z., jo ſchi dala no gabala top zepot zeeta, bet iſnahł lehtaka, jo winà naw kaułu.

11. Schmorzepeſcha gabalš noderigš preefſch ſchmorzepeſcha, ſlahba zepeſcha, ſahlitaš galas un daſchadeem flopfcheem, kà ari preefſch wiſeem ziteem ehdeeneem, furi pagatawojami no ſapataš galas.

12. Eefſchejais fules gabals un ahrejais aſtes gabals, no fureem pehdejais ir fiſkſtats nekà pirmais un lectojams preefſch ſupas un ſlabba zepeſcha. Kules gabalu war leetot preefſch wiſeem ehdeeneem, kuruſ pagatawo no kapatas galas, là ari preefſch ſchmorzepeſcha un flopfcheem.

No aſtes pagatawo buljonu.

Uſiniſ noder preefſch daſchadu ſchfidrumu noſkaidroſchanaſ.

Wehrſcha ſchultſ teel leetota pee daſchu drahnu maſgaſchanaſ un traipelku iſnemſchanaſ. — Leellopa tauku ſmadſeneſ teel leetotaſ pee ſmadſenu pomadeſ pagatawoſchanaſ. Neeru taukuſ wajaga iſkauſet un tad toſ war leetot preefſch zepeſchanaſ, pihradſinu wahrſchanaſ u. ſ. — No eefſchàm iſleeto ſirdi preefſch ſupas, aſnaſ un neeruſ war zept. No deſàm war pagatawot ragù.

Tagad pahrrunaſim tuwaki, là pagatawojami daſchadi ehdeeni no leellopa galas.

Zepeſcham nodomato galas gabalu wajaga eepreefſch kreetni iſflapet, lai galas ſchleedraſ top waligaſ un zaur to pate gala miſkſtaka; pehž tam to eeleeſ loti karſtâ kraſni, jo tad ronaa zeeta wirſkahrta no ſarezejuiſcha olbaltuma, kura kawe ſulaſ iſtezeſchanaſ no zepeſcha eefſcheeneſ.

Schmorzepeſtiſ papreefſch uſ leelaſ ugunaſ apzepeamaſ bruhnaſ, jo zaur to ronaa minetâ zeetâ wirſkahrta, kura, là teiſtſ, kawe ſulaſ iſtezeſchanaſ, bet pehž tam gala jazepj uſ gluſchi maſaa uguntinaſ. Katlinu wajaga labi aiſſegt.

Pee daſchadu klopfchu, kuri top flapeti un tad zepti, là ari pee biſſteka pagatawoſchanaſ zaur ahtru leela karſtuma eefſpaidu war aiſlawet olbaltuma abdaliſchanaſ no galaa. — Schmoretuſ klopfchuſ ari wajaga pee ſutinaſchanaſ apſegt un to pagatawoſchanaſ noteel apmehram tahdâ paſchâ kahrta, là taſ teiſtſ par ſchmorzepeſcha pagatawoſchanaſ. — Klopfchuſ pehž pagatawoſchanaſ aplej ar mehrzi, bet pee ſoteletem mehrzi zel galdâ ſewiſchlâ mehrzeſ trauzinaſ. Ja klopfchuſ grib uſſildit, tad taſ noteel ar ſiltu uhdeni (Wafferbad, au bain-marie).

170. Roſtbifſ preefſch 8 zilweſeem.

Reedewaſ: 12 mahrz. leellopa galas (roſtbifa gabalaſ), $\frac{1}{2}$ karoteſ ſahlſ, 1 ſtopſ uhdenſ, $\frac{1}{4}$ mehrrutta.

Pagatawoſchana: Wiſpirmaſ flapeſ labu roſtbifa gabalu ar ſoka ahmuruſ apmehram $\frac{1}{4}$ ſtundaſ, bet tà, ka

winsch nesaude formu. Pehz tam galu ahtri nomasga, jeb, wehl labaki, nobersch ar flapju drehbi no wisam pusem, uskaiſa ſahli, usleef uf pannas ar to puſi uf ſemi, kura galbâ zelot nahf augſchâ, uslej $\frac{1}{4}$ stopa wahroſcha uhdens un tad eebahſch pannu zepeſcha krahnê, kurai wajaga buht til karſtai, ka eekaiſiti milli top tuhlin bruhni. Karſtumam wajaga buht tadehl til leelam, lai galas wirſfahrta taptu zeeta. Pa zepſchanaſ laifu galu wajaga if 5 minutes aplaiſtit, jo zitadi uhdens leelajâ karſtumâ iſgaro un gala top ſauſa, ſihſta un negarſchiga. Pa brihtinam pehz wajadsibas peelej wahroſchu uhdeni; pehz 40 minutem apgreſch zepeti uf otu puſi un zepj to, tapat beeſchi aplaiſtot, 40 minutes. Pehz tam ſaleef zepeti uf blodas, ſakasa mehrrutku un uſkaiſa gremſdus zepeſcham, ſaleef tam apfahrt maſus bruhni apzeptus kartuſelus (156) un dod ari wehl mehrzi klah. Mehrzi eepreeſch iſſuhz zaur aſtru ſectinu un tai naw wajadſigs neka likt klah. Za roſtibis 5 mahzinas ſmagals; tad wajaga 10 minutes ilgaki zept. Za mehrze par tauku, tad to wajaga noſmelt.

Pagatawoſchanaſ ilgums: $1\frac{3}{4}$ ſtundas.

171. Schmorzepetis preeſch 8 zilwekeem.

Reedewas: 6 mahz. leellopa galas (ſchmorzepeſcha gabals), 1 karote ſweeſta, 1 karote tauku, 1 ſtops uhdens, $\frac{1}{2}$ karotes ſahls, 1 karote ſtahba krehjuma, $\frac{3}{4}$ karotes miltu, 1 taſe buljona.

Pagatawoſchana: Zepetim iſnem wiſus kaulus, kreetni iſflape, nomasga un uſkaiſa ſahli; tad apzepj ſatlinâ 1 karoti ſweeſta un 1 karoti tauku gaiſchi bruhnus un pehz tam apzepj galai weenu un otu puſi ari gaiſchi bruhnas. Pehz tam peelej $\frac{1}{4}$ stopa wahroſcha uhdens un lauj galai apmehram 4 ſtundas wahrtees. No laika pa laikam wajaga peelet pa druſlai wahroſcha uhdens, lai galai buhtu aiſweenam ne maſal kâ $1\frac{1}{2}$ kortela mehrzes. Beidsot ſamaiſa 1 karoti ſtahba krehjuma ar $\frac{3}{4}$ karotes miltu, peelej klah 1 taſi karſta buljona, peelej mehrzei, to wehl reiſ uſwahra un tad iſkahlſch zaur ſectinu.

Pagatawoſchanaſ ilgums: 5 ſtundas.

172. Skahs zepetis preeſch 8 zilwekeem.

Reedewas: 10 mahz. leellopa galas (lules gabals jeb beejais gals no roſtbifa), $2\frac{1}{2}$ kortela etika, $\frac{3}{4}$ stopa uhdens,

6 graudini anglu wirzēs, 1 losberlapa, 8 graudini piparu, 1 karote šahlš, 1 šihpolš, 1 karote šweesta, 1 karote tauku, $\frac{1}{2}$ karotes miltu.

Paġatawoſchana: 3ſllape labi kreetni 10 mahrz. leellopa galaš, šaleef traukā, uſwahra $2\frac{1}{2}$ kortela atſchklaidita etika ar 6 graudineem anglu wirzēs, 1 losberlapu, 8 graudineem piparu, šahli un 1 šihpolu un uſlej wahrito ſchklidrumu galai, kuru atſtahj tani 8 deenas, pee kam latru deenu to wajaga apgreest. Paġatawojot wiſpirmš apzepj katlinā 1 karoti ſweesta un 1 karoti tauku gaiſchi bruhnuš, eeleeſ gaſu eeſſchā un apzepj pirnš no weenaš, tad no otras puſeš gaiſchi bruhnu. Pehz tam uſlej galai 1 korteli wahroſcha uhdenš un turpmat no ta etika, kura gala mirkuſe; pa tam zepetiš ari jaapgrofa. Kad gala tā 4—5 ſtundas zepuſe, eemaiſa $\frac{1}{2}$ karotes miltu $\frac{1}{2}$ taſe aukſta uhdenš, peelej wehl klaht $\frac{1}{2}$ taſeš ſilta uhdenš un tad pamafam wiſu peelej zepetim. Ja zepetiš ir taukš, tad mehrzei janoſmel tauki. Pehdejo iſſuhz zaur ſectu, tad zel galda; pee ſkaha zepeſcha war dot klaht ſakneš, bet ne ſkabhuš ſalatuš.

Paġatawoſchanaš ilgumš: 5 ſtundaš, ja gala jaw etiki iſmirkuſi; žitadi 8 deenaš un 5 ſtundaš.

173. Reihjtš ſakiš preekſch 6 zilweekeem.

Peedewaš: $2\frac{1}{2}$ mahrz. leellopa galaš (kuleš gabalš), $\frac{1}{4}$ mahrz. leellopa neeru tauku, 1 ſemmeliš, $1\frac{1}{2}$ taſeš peena, 2 olaš, 2 karotes ſkaha frehjuma, 2 karotes ſweesta, $\frac{1}{2}$ karotes šahlš, 5 graudini piparu, $\frac{1}{2}$ taſeš rihwmaiſeš, 1 karote kauſetu leellopa tauku, $\frac{3}{4}$ ſtopa uhdenš, $\frac{1}{2}$ karotes miltu, 1 karote bruhna zukura, $\frac{1}{8}$ mahrz. ſpela.

Paġatawoſchana: Saſapa loti ſmalki $2\frac{1}{2}$ mahrz. leellopa galaš un $\frac{1}{4}$ mahrz. leellopa neeru tauku, jeb ari iſlaiſch toš zaur maſchinu 2 reiſeš, pee kam otreiſ laiſchot peeleeſ klaht 1 peena iſmehrzetu ſemmeli (rundſtiku). Tad ſallape 2 olaš un peemaiſa galai, tapat ari 1 karoti ſkaha frehjuma, 1 karoti kauſeta ſweesta, šahli, 5 graudinuš ſagrubſtu piparu un, ja maiſijumš par beebu, $\frac{1}{2}$ taſeš peena. Kad wiš kreetni ſamaiſiſtš, no ta iſtaiſa eegarenu kufuli, apwahra rihwmaiſe un iſſpeko. Pehz tam apzepj uſ pannaš 1 karoti ſweesta un 1 karoti tauku gaiſchi bruhnuš, uſleeſ zepeti, eebaſchch kraſhni un paſtahwigi aplaiſtot lauſ apzept druſku bruhnam; tad peelej 1 korteli wahroſcha uhdenš un zepj gaſu, paſtahwigi aplaiſtot un pehz waja-

dšibas peeļejot kļāht uhdēni, apmehram $\frac{3}{4}$ —1 stundu. 10 minūtes pirms eššanas ņamaisa 1 karoti šķābā kreļjuma ar $\frac{1}{2}$ karotes miltu un 1 taši ņilta uhdēns un peeļej ņeļo maišjumu pee mehrzes. ņa peļdeļā par gaisēu, tad peeļēē 1 karoti bruņā zukuā. Kad mehrze weļl 5 minūtes wahrijuseēs, to išķāšē zaur seetinu un ņalej mehrzes trauzinā.

ņagatawoščanas ilgums: 2 stundas.

174. Bištekš preekšč 6 zilwekeem.

Peedewās: 3 mahrz. leellopa galās (filet), $\frac{1}{3}$ karotes šāhls, 8 graudini piparu, $1\frac{1}{2}$ karotes ņweesta, $\frac{1}{2}$ mehrrutka, 1 tase buljona.

ņagatawoščana: Filet gabalu noplēwo un ņagreēšč puslihdē beēšās šēķēhlēs, kuras ar naščā muguru kreētni išķlape. Tad apzēpj uš pannās $1\frac{1}{2}$ karotes ņweesta gaisēji bruņnu, ņaleē tur ar šāhli un pipareem apkāšētos galās gabalus eekščā un zēpj uš leelas uguns, pastahwigi aplaištot ar ņweestu, iņņu laižinu no weenas un tad no otras pušes, tā ka eekščā tee paleē jēhli. ņweestam, kuršč paleē zēpot pahri, peeļē 1 taši wahroščā buljona, iņmaisā kreētni un ušwahra, išķuhz zaur seetu, ušlē bištekam un beidēot to apkāša ar ņatašētu mehrrutku.

ņagatawoščanas ilgums: $\frac{3}{4}$ stundas.

175. Šēpolu flopiš preekšč 6 zilwekeem.

Peedewās: 3 mahrz. leellopa galās (filet), $\frac{1}{2}$ karotes šāhls, 6 graudini piparu, $2\frac{1}{2}$ karotes ņweesta, $1\frac{1}{2}$ karotes šķābā kreļjuma, 2 tases buljona, 1 tehķkarote miltu, $\frac{1}{2}$ tases uhdēns, 3 šēpoli.

ņagatawoščana: 3 mahrz. leellopa galās ņagreēšč šēķēhrām pahri šēķēdrām, išķlape ar naščā muguru un pirms zēpšanas apkāša ar šāhli un ņagruhšteem pipareem. Tad apzēpj uš pannās 2 karotes ņweesta gaisēji bruņnu, ņaleē galās gabalus wiržū un apzēpj uš leelas uguns, pastahwigi aplaištot ar ņweestu. Kad gala eekščā weļl drušku jēhla, to ņaleē uš blodās un pahreļ tai ņekošči pagatawotu mehrzi. ņweestam, kuršč peļz zēpšanas paleē uš pannās, peemaisā ņewiļēki ņagatawotu maišjumu, ņastahwošču no 1 tehķkarotes miltu ar $\frac{1}{2}$ tases uhdēns, tad $1\frac{1}{2}$ karotes šķābā kreļjuma, šāhls un 2 tases

karsta buljona. Scho mehrzi uswahra un tad issuhz zaur feetu. Pehz tam sagreesch 1—3 siphpolus gabalinös un apzepy $\frac{1}{2}$ karotē sweesta gaischi bruhnuš. Sihpoleem peeley eepreesch pagatawoto mehrzi, wišu kreetni samaiša, wehl reis uswahra un tad uslej klopscham, kirsch jazel galda ihsti karstš.

Pagatawoščanas ilgums: 1 stunda.

176. Rolklopfis preesch 8 zilwekeem.

Beedemas: 5 mahrz. leellopa galas (fules gabals), $\frac{1}{2}$ karotes fahls, $\frac{1}{2}$ mahrz. rupjas maises, 3 siphpoli, $\frac{1}{4}$ mahrz. leellopa neeru taulu, 8 graudini piparu, 6 graudini anglu wirzes, 1 karote sweesta, $\frac{1}{4}$ stopa buljona, $\frac{1}{2}$ stopa uhdens, 1 losberlapa, 1 karote šlahba krehjuma, 1 karote miltu.

Pagatawoščana: 5 mahrz. leellopa galas (fules gabals, beesais rostbifs jeb schmorzepetis) sagreesch beesas schlehles, iflake kreetni ar nascha muguru, ustaiša fahli, druflu šaberstas rupjas maises, smalli šakapatus siphpolus, smalli šakapatus leellopa neeru taulus, druflu sagruhstu piparu un anglu wirzes. Tad klopschus šavulle, apšeen ar deegu, iflaufe us paimas sweestu un apzepy tos no wisam pušem bruhnuš, bet eepreesch apwahra miltös. Pehz tam šaleek klopschus katlinä jeb wara šastroli, uslej to sweestu, kura tee zepušchi, uslej til daubš buljona un uhdens, ša klopschi teek apšegti, peemet 1 siphpolu, 5 graudinus piparu, 5 graudinus anglu wirzes, 1 losberlapu, apšlahj katlinu ar wahku un schmore us lehnaš uguns apmehram $2\frac{1}{2}$ štundas. Pehz tam nonem deegus, šaleek klopschus us blodas, peemaiša 1 karoti šlahba krehjuma, šajauktu ar 1 tehjkaroti miltu, pee mehrzes, uswahra, iflahsch zaur feetu un uslej klopscheem.

Pagatawoščanas ilgums: $3\frac{1}{2}$ štundas.

177. Ahtrklopfis preesch 6 zilwekeem.

Beedemas: 3 mahrz. leellopa galas (fules gabals), 2 siphpoli, 1 karote sweesta, 2 karotes šlahba krehjuma, $\frac{1}{4}$ karotes fahls, 4 graudini piparu, $\frac{1}{2}$ tases beesas zepescha mehrzes.

Pagatawoščana: Šmal weenreis 3 mahrz. leellopa galas zaur galas maščinu, jeb parupji šakapä. Tad sagreesch 2 siphpolus gabalinös, apzepy 1 karoti sweesta gaischi bruhnu, peelee 2 karotes šlahba krehjuma un $\frac{1}{2}$ tases beesas zepescha

mehrzes un stipri maisot wifu uswahra. Tad faleef galu klast, peemet jahli, 4 graudinus jagruhstu piparu un maisa wifu wirs uguns til ilgi, lihds gala wairs naw jehla; tomehr par ilgu ari nedrihst zept, jo tad ta top zecta. Kad ehdeens gataws, to faleef us blodas un faleef apkahrt masus bruhni apzeptus kartufelus (156).

Bagatawoščanaš ilgums: 1 štunda.

178. Gliserflopšis preešč 6 zilwekeem.

Beedewas: 2¹/₂ mahrz. leellopa galas (filet), 1 šihpols, 1 karoteš šweesta, 2 karoteš šlahba krehjuma, 8 graudini piparu, 1/4 karoteš šahls, 1/2 tafeš buljona.

Bagatawoščana: 2¹/₂ mahrz. leellopa galas jagreešč šchlehršam pahr šchleedràm beesās šchehlēs, noklape ar kofa ahmuru masus gabalinus un ruhpiigi islasa wišas dšihšlas. Tad jagreešč 1 šihpolu gabalinōs, apzepy toš 1 karotē šweesta gaišchi bruhnus, peemaisa 2 karoteš šlahba krehjuma, 8 graudinus jagruhstu piparu un šahli. Dillihds mehrze pastahwigi maisot uswahrijuseš, winā faleef galu un wahra til ilgi, lihds gala mihssta; tomehr par ilgu wahrit ari naw eeteizami, jo tad gala top šihsta. Ja mehrzes par maf, tad war peelet dasčas karoteš buljona, waj zepescha mehrzes.

Bagatawoščanaš ilgums: 1 štunda.

179. Leellopa galas plahzenišchi preešč 6 zilwekeem.

Beedewas: 2¹/₂ mahrz. leellopa galas (lules gabals), 1/2 mahrz. leellopa tautu, 1 femmels (Rundstück), 1¹/₂ tafeš peena, 2 karoteš šlahba krehjuma, 1 ola, 1/2 karoteš šahls, 1 tafe rihwmaisē, 1¹/₂ karoteš šweesta, 1/2 karoteš miltu, 1/4 štopa buljona.

Bagatawoščana: Salapà it smalki 2¹/₂ mahrz. leellopa galas ar 1/2 mahrz. leellopa neeru tautu, jeb ismal to diwreis zaur galas maščinu, pee kam otrreis malot peeleeť klast 1 peenā ismehrzetu femmeli. Tad peemaisa galai 1 karoti šlahba krehjuma, 1 oli, šahli un 1/2 tafeš peena, istaisa plahzenišchus, apwahreta toš rihwmaisē un apzepy šweestā us abi pušem gaišchi bruhnus. Šweestam, kuršč paleef pehž zepščanaš us pannas, peemaisa klast 1/2 karoteš miltu un lauj tapt bruhnam, pee

lam wajaga pastahwigi maifit, tad peelee 1 karoti šlahba krehjuma, peelee 1 korteli buljona, šamajša un ušwahra mehrzi un tad išlahšch to zaur feetu.

Ja grib pagatawot kaperu klopfi, tad plahzenišchus pagatawo drufu mafafus un apzej kaperu mehrzê (64).

Pagatawoščanaš ilgumš: 1 $\frac{1}{4}$ štundas.

180. Königsbergas (Königsberg) klopfiš

preekšch 6 žilweleem.

Peedewas: 2 mahrz. leellopa galas (fules gabals), 1 mahrz. zuhklas galas (preekšchdala), 2 olas, 1 karote rihwmaifes, 1 kortels peena, 2 karotes šlahba krehjuma, 1 karote kausjeta šweesta, 1 tehjkarote šahls, 2 šihpoli, 16 graudini piparu, 16 graudini anglu wirzes, 10 kartufeli, 1 šilke, $\frac{1}{2}$ karotes šahls, 2 lošberlapas, 1 karote miltu, 1 karote šweesta, 1 štopš uhdens, $\frac{1}{2}$ tehjkarotes zukura, 2 tehjkarotes etifa, 1 karote kaperu.

Pagatawoščana: Šafapà it šmalli 2 mahrz. leellopa galas un 1 mahrz. zuhklas galas, šaleek bldòdà, peelaišch klah 2 olas, peeber 1 karoti rihwmaifes, peelee 1 karoti peena, peelee 1 karoti šlahba krehjuma, 1 karoti kausjeta šweesta, 1 tehjkaroti šahls, 1 šaberštu šihpolu, 6 graudinus šagruštu piparu, 6 graudinus anglu wirzes, 10 deenu eepreekšch nowahritus un šaspaiditus kartufelus un 1 notihritu, šmalli šafapatu šilki. Kad wišs kreetni šamajšts, tad šataiša leelus apalus šlutšchus, apwahra miltòš, ušleek wahrit werdoščà uhdeni (kura til daudš, ša gala top no ta apšegta), peemet šahli, 10 graudinus piparu, 10 graudinus anglu wirzes, 1 šihpolu, 2 lošberlapas un wahra wišu uš mafas ugumš apmehram $\frac{1}{2}$ štundas. Pehz tam šamajša katlinà 1 karoti miltu un 1 karoti šweesta, peelahšch klah $\frac{3}{4}$ štopa no ta uhdens, kura wahrijufes gala, peeber $\frac{1}{2}$ tehjkarotes zukura, peemet šahli, peelee 2 tehjkarotes etifa, peelee kaperus un 1 karoti šlahba krehjuma. Šchini mehrzê šaleek galas šlutšchus, wehl reis ušwahra un tad zel galda. Ja peelee klah wehl šchampionus jeb barawikas, tad ehdeens top wehl garšhigals.

Pagatawoščanaš ilgumš: 1 $\frac{1}{2}$ štundas.

181. Leellopa galas šarše.

Peedewas: 1 $\frac{1}{2}$ mahrz. leellopa galas (fules gabals), 3 lotes leellopa neeru taušu, 1 ola, 1 šemmels, 1 $\frac{1}{4}$ tafes peena,

1 karote šlahba krehjuma, $\frac{1}{2}$ karotes šweesta, $\frac{1}{4}$ karotes šahls, 4 graudini piparu.

Paġatawoſċhana: Saġapà it ſmalki $1\frac{1}{2}$ mahrz. leellopa galaš ar 3 lotèm leellopa neeru tauku, peeleeſ 1 olu, 1 peenà iſmehrzetu ſemmeli, $\frac{1}{2}$ karotes kauſeta ſweesta, peemet ſahli, 4 graudinuš ſagruhſtu piparu, $\frac{1}{4}$ taſeš peena un 1 karoti šlahba krehjuma. Kad wiš kreetni ſamaifitš, tad winu war leetot daſċhadeem pildijumeem.

Paġatawoſċhanaš ilgumš: $\frac{3}{4}$ ſtundaš.

182. Mehleš eeſahliſċhana.

Peedewaš: 2 mehleš, $\frac{1}{2}$ mahrz. šahls, 2 tehjkarotes ſalpetera, $\frac{3}{4}$ karotes zukura, 2 ſtopi uhdenš.

Paġatawoſċhana: Uſwahra $\frac{1}{2}$ ſtopa uhdenš, ſuram peemeſtš klaht $\frac{1}{2}$ mahrz. šahls, $\frac{3}{4}$ karotes zukura un 2 tehjkarotes ſalpetera, uſlej ſċho ſċhidrumu, kad taš atdſiſiš, uſ mehlem un atſtaġi taš winà 6 deenaš. Tad uſwahra 1 korteli no minetà ſahliġuma ar $1\frac{1}{2}$ ſtopa uhdenš, eeleeſ mehleš un wahra taš apſegtà kaſlinà 3—4 ſtundaš. Wehl karſtàm mehlem nowell ahdu un mehleš paſċhaš uſglaba tai paſċhà uhdeni, kurà tifa wahritaš. Taġat eeſahla ari leellopa galu.

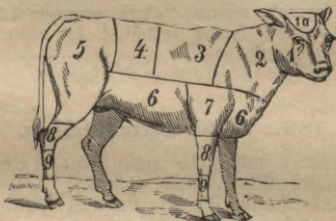
Paġatawoſċhanaš ilgumš: 6 deenaš un 4 ſtundaš.

2. Tela gala.

Wiſulabakà tela gala ir teem teleem, kaš uſnahkuſċhi tani laià no maija lihdſ ſeptembram. Par 6 nedelàm jaunaku telu galu newajadſetu leetot, jo ta ir beſſpehziġa, uhdenaina un negarſċhigi. Tomehr ari par 2—3 mehneſċheem wezaġu telu gala nawa wairš tiſ gahrda. Tela gala ir maſaſ barojoſċha, nekà leellopa gala, bet toteeſ ta ir miħſtata un weeglaſ ſagremojama, nekà pehdeġà.

Tela galaš labumu paſiħt no beeſeem ſmalkeem audeem, ġaiſċhàš kraſhaš un daudſ taukeem. Ĥho galu beeſċhi mahliġi uſpuħſċ, zaur to ſċuhniinu audi pildas ar ġaiſu un galaš ſċkleedras iſſkatas elatiġataš un waligataš. Bet it weegli war paſiħt ſċahdu peepuħſċhanu, jo ar weeglu rokaš ſpeedeenu war ġaiſu no ſċuhniinàm ar neleelu troſfni iſſpeeſt, un ar pirſtu eeſpeeſtaš bedriteš jo driħ atkaſ peepildas.

Sihmejums rahda tela eedalijumu un apaschâ apsihmeti daschadu gabalu nosankumi. Sekoschâs rindinâs apluhkosim ņho gabalu isleetoschannu.



Tela eedalijums.

1. Galwa. — 1a. Smadsenes. — 2. Kallis. — 3. Plahzenišu gabals. — 4. Neeru gabals. — 5. Bepeņiša. — 6. Kruhtsgabals. — 7. Preeņņplezis. — 8. Stilbi. — 9. Rahjas.

1. Galwu isleeto preeņņ ņupâm, aukņtas galas, zeptas tela galwas, ragu un haņchê.

1a. Smadsenes top leetotas preeņņ pastetêm, glee-
mescheem u. ņ.

2. Kallis teef leetots preeņņ ņupas, aukņtas galas jeb
ņritasê.

3. Plahzenišu gabals teef leetots plahzenišu, Wihnes
ņchnizelu un daschadu flosņņu pagatawoschanai.

4. Neeru gabalu zepe jeb ari no wina pagatawo wiņus
tos ehdeenus, turi apsihmeti ņem 3.

5. Bepeņiša gabalu zepe. No masakeem war pagatawot
ari flosņņus un Wihnes ņchnizelus.

6. Kruhtsgabalu war waj nu zept weņelu jeb ari
ņadalit un isleeto preeņņ ņupas, ņritasê u. ņ. Wiņuņmekigatâ
dala no ņhi gabala ir ņtarp 7 (preeņņplezis) un 2 (kallis).

7. Preeņņplezis labi leetojams preeņņ ņupâm, ņritasê,
flosņņeem; ari ņapaschanai ņhi gala labi leetojama.

8. No stilbâm lihds ar ņitu galu wahra ņupu.

9. No rahjâm wahra aukņto galu (ņewiņņli preeņņ
ņlimeem), bet tās war ari zept.

ņirdi un plauschâs wahra ņupâ, aņnas zepe.

183. Tēla zepetš preefšch 25 zilwekeem.

Beedemas: 16 mahrz. tēla galas (zepetš), $\frac{1}{3}$ mahrz. špekā, 1 karote šahls, $1\frac{1}{2}$ karotes šveesta, $\frac{1}{4}$ stopa uhdens, 1 karote miltu, $1\frac{1}{2}$ stopa peena jeb krehjuma.

Pagatawofšana: Kreetnu tēla zepeti labi isflape, no masga, ispeko ar jehlu špeli un aplaiša ar šahli. Tad apzēpj uš pannas $1\frac{1}{2}$ karotes šveesta gaišči bruhnu, eeleeš galu pannā ar špekoto puši, kura galbā zelot nahš uš augšchu, šveestā, eestum pannu labi karstā krahsni, un kad zepetš tapis bruhns, ušlej tam $\frac{1}{4}$ stopa wahrošcha uhdens. Pehž tam eemaiša $1\frac{1}{2}$ stopā peena waj krehjuma 1 karoti miltu un ar to aplaišta if 5 minutes zepeti. Pehž 1— $1\frac{1}{2}$ stundām apgreefch to uš otu puši un rihhojas pee zepfšanas, tā jau minetš. Ja galu galā mehrzēs par maš, tad wajaga wehl peeleet peenu waj krehjumu. Weidsot mehrzi iskahfch zaur feetu.

Pagatawofšanas ilgums: 3 stundas.

184. Šilditš tēla zepetš preefšch 6 zilwekeem.

Beedemas: 1 šchlihwis šchlehlēs šagreeesta tēla zepescha, $1\frac{1}{2}$ fortēla mehrzēs.

Pagatawofšana: Šagreefch ne wišai beesas šchlehlēs no pahri palikufcha zepescha, šaleel zepescha mehrzi un šagreesto galu pudina formā, aistaiša to ar wahku un wahra galu $\frac{3}{4}$ stundas karstā uhdeni (Wasserbad).

Pagatawofšanas ilgums: 1 stunda.

185. Neihstš mešcha lopš no tēla galas preefšch 6 zilwekeem.

Beedemas: 3 mahrz. tēla galas (preefšchplezis), 1 semmels, $1\frac{1}{2}$ tafeš peena, $\frac{1}{2}$ karotes šahls, 2 olas, 2 karotes škahba krehjuma, 2 karotes šveesta, 1 karote tauku, 8 graudini piparu, $\frac{3}{4}$ tafeš rihwmaifes, $\frac{1}{8}$ mahrz. špekā, $\frac{3}{4}$ stopa uhdens, $\frac{1}{2}$ karotes miltu, 1 tafe buljona.

Šcho ehdeenu pagatawo tāpat tā „neihstu šaki“ no leel-
lopa galas (173).

186. Bildita tela fruhts, filta ehdama,
preeksch 12 zilweeem.

Peedewas: 1 tela zeturdala, 2 olas, $1\frac{1}{2}$ karotes fshaba
krehjuma, 1 karote zutura, $4\frac{1}{2}$ karotes rihwmaises, 12 ruhgtas
mandeles, $\frac{3}{4}$ tases peena, 1 karote fahls, 2 karotes sweesta,
1 karote tauku, $\frac{3}{4}$ stopa uhdens, $\frac{1}{2}$ karotes miltu, $\frac{1}{2}$ tases
buljona.

Bagatawofchana: Tela zeturdalai nogreesch preekschplezi
un kasku, isnem no pahri palikuschàs dalas wifus kaulus; faskape
2 olas, peeleeft tam fahrt $\frac{1}{2}$ karotes fshaba krehjuma, 1 karoti
zutura, $4\frac{1}{2}$ karotes rihwmaises, 12 faberfistas ruhgtas mandeles,
 $\frac{3}{4}$ tases peena, fahli un 1 karoti kauseta sweesta. Tad nomafga
tela galu (bet ta neweenu minuti nedrihft palift uhdenti), faleeft
fagatawoto maifijumu, kuru wajaga eejaukt $\frac{1}{2}$ stundas preeksch
tam, galas eefschpufè, fur jaw eepreeksch eefaisfts drufku fahls,
fashuhu no wifam pufem galu zeeti, apzepy uf pannas 1 karoti
sweesta un drufku leellopa tauku gaischi bruhnus, usleeft tad ar
fahli aplaisito zepeti uf pannas, uslej $\frac{1}{4}$ stopa wahroscha uhdens,
kuru pehz wajadfibas wehl atjauno, un zepy gaku, beeschi ap-
laisitot, apmehram $1\frac{1}{2}$ stundas; pehz tam tela fruhti apgreesch
uf otu pufi un zepy tapat tahlak. Kad gala mihtfa, tad fa-
maifa 1 karoti fshaba krehjuma un $\frac{1}{2}$ karotes miltu, peelej $\frac{1}{2}$
tases wahroscha buljona un peelej fcho maifijumu mehrzei, kuru
pehz uswahrischanàs islahsch zaur feetu.

Bagatawofchanas ilgums: $3\frac{1}{2}$ stundas.

187. Tela galas plahzenischi preeksch 6 zilweeem.

Peedewas: 3 mahrz, tela galas, $\frac{1}{2}$ karotes fahls, 1 ola,
1 karote sweesta, $1\frac{1}{2}$ karotes tauku, 1 tase rihwmaises. Mehrzei:
 $1\frac{1}{2}$ karotes fshaba krehjuma, $\frac{1}{2}$ karotes miltu, $\frac{1}{4}$ stopa buljona.

Bagatawofchana: Plahzenischns pahrzehrt pret katru ribu,
nowell ahdu, nozehrt leelu stuhra kaulu un nofasa galu no
gara kaula. Pehz tam isflape plahzenischns ar smaga nascha
muguru, bet tomehr tà, ka tee paleeft wehl pirkfta beesumà.
Jhfi preeksch zepfchanas aplaisa tos ar fahli, apwahlà fasklapetà
olà un rihwmaise, apzepy papreeksch panna sweestu un taukus
gaischi bruhnus un tad apzepy ari plahzenischns tahdus paschns
no abam pufem. Tee ehdami ar bruhnu sweestu, jeb ar selo-
fchi pagatawotu mehrzi. Pehz zepfchanas palikuscham sweestam

peeber $\frac{1}{2}$ karotes miltu un apzepy tos bruhnis, famaiša tad $1\frac{1}{2}$ karotes šlahba krehjuma ar karstu buljonu un to peelej uš pannaš. Kad mehrze uswahrijufees, tai peemet šahli, iſſuhz zaur ſeetu un ſalej mehrzes trauzinâ.

Paġatawoſchanaš ilgumš: $1\frac{1}{2}$ ſtundas.

188. Wihnes ſchnizels preeſch 6 zilwekem.

Paġatawoſchana: 3 mahrz. tela ġalaš (zepeſcha ġabalš), $\frac{1}{2}$ karotes ſahlš, 8 ġrandini piparu, 1 ola, 1 taſe rihwmaiſeš, $1\frac{1}{2}$ zitrona, 8—12 ſardeleš, $1\frac{1}{2}$ karotes ſweeſta.

Paġatawoſchana: Saġreeſch 3 mahrz. tela ġalaš pirkſta beeſâš ſchkehlêš ſchkehrjam pahr ſchkeedram un iſſlape tad tâš ar ſmaga naſcha muguru, tâ ſa ġala top ihſti mihkſta. Tad uſſlaiſa ſahli un druſtku ſaġruhſtu piparu, apwahlà ġalu ſalla-petâ olâ un rihwmaiſeš un apzepy ġalu ſweeſtâ no abâm puſem ġaiſchi bruhnu. Pee zepſchanaš pahri palituſcho ſweeſtu uſlej ġatawai ġalai, uſleek uš katra ġabalina ſchkehliti zitrona un kruſtiki pahr tâm 2 ſardeleš, kuraš aſakaš ir iſnemtaš.

Paġatawoſchanaš ilgumš: 1 ſtunda.

189. Sarulletš tela ġalaš flopfis preeſch 6 zilwekem.

Peedewaš: 4 mahrz. tela ġalaš (zepeſcha ġabalš), $\frac{1}{2}$ karotes ſahlš, 6 ġrandini piparu, 1 karote ſweeſta, 2 karotes miltu, 1 kortelš buljona jeb uhdens, 1 karote ſlahba krehjuma, 1 tela neeriš.

Paġatawoſchana: No neleela tela zepescha ġabala ſaġreeſch ſchkehrjam pahr ſchkeedram wideji leelaš ſchkehlêš, kuraš ar ſmaga naſcha muguru iſſlape labi mihkſtaš; tad ſakapâ tela neeri ar taukem labi ſmalki, aptaiſa ġalu ar ſahli un ſaġruhſteem pipareem, ſaleek uš katra ġabalina kaudſiti kapato neeru, ſarulle ġalu, apſeen ar deegu un apwahra miltôš. Tad apzepy to ſweeſtâ ġaiſchi bruhnu, ſaleek katlinâ, peelej 1 korteli wahroſcha buljona waj wahroſcha uhdens ſweeſtam, kurſch paliziš pee zepſchanaš pahri, uſwahra, iſſuhz zaur ſeetu, uſlej tad ġalai un wahra to apmehram $1\frac{1}{2}$ ſtundaš. Peez tam nonem ġalai pawedeemuš, peeleek mehrzei 1 karoti ſlahba krehjuma un, ja waja-dſiğš, 1 tehjkaroti miltu, uſwahra, iſſlahſch un tad pahrlej ġalai.

Ja mehrzēs par maš, tad wajaga pamāsam peeleet wahroschu uhdeni jeb buljonu.

Paġatawoščanas ilgums: 2½ stundas.

190. Barawifu klopfis̄ preešč 6 žilwekeem.

Peedewas: 3 mahrz, tēla galas̄ (preeščpleziš), 1 semmels, 2 tafēs peena, 1½ karotes̄ šweesta, 2 olas̄, ½ karotes̄ šahls, 2 karotes̄ šlahba krehjuma, 2 sīhpoli, 5 graudini piparu, 1 šchlihwis barawifu, 1 karote miltu, ¾ stopa buljona, ½ karotes̄ šahls.

Paġatawoščana: Saġapā 3 mahrz, tēla galas̄, peeleet 1 peenā ismehrzetu semmeli, ½ karotes̄ kaušeta šweesta, 2 olas̄, peemet šahli, peejausz 1 karoti šlahba krehjuma, 1 šaberstu sīhpolu, 5 graudinus̄ šagruštū piparu un, ja maišijums par zeetu, wehl druskū peena un šataiša no ta apalus̄ leelus̄ klutščus̄. Tad notihra 1 šchlihwi barawifu, šagreesch kumošinōs, usleet wahrit werdoščā uhdeni un turpina wahriščanu 15 minutes. Pehž tam katlinā uš uguns̄ šamaiša 1 karoti šweesta un 1 karoti miltu, peelej tiš daudš buljona, žit wajadšigs̄ preešč mehrzēs, peemet wehl 1 šaberstu sīhpolu, šahli, peeleet 1 karoti šlahba krehjuma un beidsot ari barawilas̄. Šchini mehržē šaleet klopfča galu un wahra to tur 15 minutes, pee lam wajaga katlinu beešči pakratit.

Paġatawoščanas ilgums: 1½ stundas.

191. Tēla galas̄ šrifas̄ preešč 6 žilwekeem.

Peedewas: 4 mahrz, tēla galas̄ (kruhtšgabalš),* 1 lošberlapa, 6 graudini piparu, 6 graudini angļu wirzes, ¾ karotes̄ šahls, 1 karote šweesta, 1 karote miltu, 2 oldšeltanumi, 1 karote šlahba krehjuma, 1 žitrons, 1 naščha-gals̄ zūtura.

Paġatawoščana: 4 mahrz, tēla galas̄ janomasga, jašadala neleelōs̄ gabalōs̄ un jašahš wahrit ar tiš daudš werdoščā uhdenš, ša gala top pilnigi apšegta, pee lam wajaga peelift šlahš 1 lošberlapu, 6 graudinus̄ piparu, 6 graudinus̄ angļu wirzes un šahli. Kad gala miškšta (ta nedrihkšt ištukt), tad eeleet katlinā 1 karoti šweesta un 1 karoti miltu, šamaiša tos̄ uš neleelas̄ uguns̄, peelej zaur šeetu pamāsam ½ stopa no tēla galas̄ buljona un ušwahra; pehž tam nonem katlinu no uguns̄

un peeleeß wehl klahß 2 oldseltanumus, jamaisitus ar 1 karoti fshaba krehjuma, 1 zitrona fulu, 1 nascha-galu zufura un daschas fshlehlites zitrona, no furam iflasitas fshllinas. Galas gabalus faleß piramideß weidigi uf blodas, pusi no mehrzes uslej galai, otu pusi turpreti faleß mehrzes trauzina. Ja grib, war neleetot oldseltanumu un zitrona fulu. Teta galas fritafe war ehst ari ar rihfi, furu jagatawo, la aprahbits pee mistas galas fritafe pagatawofchanas (234).

Pagatawofchanas ilgums: 2 stundas.

192. Teta galas farfe.

Peedewas: 3 mahrz. tela galas (preekschplezis), 1 karote fweesta, 1 femmels, 1½ tafes peena, ¼ karotes fahls, 2 karotes fshaba krehjuma, 2 olas, 6 graudini piparu.

Pagatawofchana: Sakapa it smalki 3 mahrz. tela galas, peeleeß 2 olas, 1 peena ismehrzetu femmeli, ½ tafes peena, 1 karoti kaufeta fweesta, 2 karotes fshaba krehjuma, fahli un 6 graudinus sagruhstu piparu. Rad maisijums kreetni fajaukts, to war leetot daschadeem pildijumeem.

Pagatawofchanas ilgums: ¾ stundas.

193. Sasche no tela galas preeksch 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 fshkihwis tela zepefcha atleeku, 1 tafe mehrzes, ½ karotes fweesta, 1 karote fshaba krehjuma, ¼ stopa buljona, 1 fshpols, 6 graudini piparu, 1 tehjkarote fahls.

Pagatawofchana: Sakapa pilnu dsilo fshkihwi ar tela zepeti, peeleeß klahß 1 faberstu fshpolu, 1 tasi mehrzes, ½ karotes fweesta, 1 karoti fshaba krehjuma, 6 graudinus sagruhstu piparu, fahli un ½—1 forteli buljona; pehz tam wifu kreetni jawahra un ehß ar kastanu kartusefeem (157).

Pagatawofchanas ilgums: ¾ stundas.

194. Sasche no tela eekscham (Herzschlag) preeksch 8 zilwekeem.

Peedewas: 1 tela eekschas (rihkle, plauschas, firds un afnas), 2 fshpoli, ½ karotes fahls, 14 graudini piparu, 6 graudini anglu wirzes, 1½ karotes fweesta, 1 karote miltu, 1 karote fshaba krehjuma.

Bagatawoſchana: Tela eeffchas loti ruhpiigi nomafga, nogreefch rihkli, ſagreesch gabalôs, ufleef wahrit werdoſchâ uhdeni, peemet 1 ſihpolu, ſahli, 6 graudimus ſagruhſtu piparu, 6 graudimus angu wirzes un wahra 2—3 ſtundas. Tad nowell plauſchâm abdu, iſgreesch mafas gaiſa truhbinas, apgraiſa ſirdi un ſafapâ wiſu ſopâ ne wiſai ſmalki. Pehz tam ſamaiſa katlinâ uf neleelas ugumſ 1½ karotes ſweeſta un 1 karoti miltu, peeleej tad 1 korteli no ta buljona, kura gala wahrijusees, peemet ſagruhſtus piparus, peeleej 1 karoti ſſahba krehjuma un 1 ſaberſtu ſihpolu; beidsot peeleej galu, ſawahra un zel galdâ ar olâm (49) waj kaltetâm maiſes ſchlehlitêm (54).

Bagatawoſchanas ilgumſ: 3½ ſtundas.

195. Zepſas tela afnas preeſch 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 tela afnas, 1 kortelſ peena, 6 graudini piparu, 1 ola, 1 taſe rihwmaiſes, ½ karotes miltu, ½ karotes ſahls, 1 karota ſſahba krehjuma, 1 kortelſ buljona, 1½ karotes ſweeſta.

Bagatawoſchana: Wiſpirms eeleej tela afnas uf 2 ſtundâm peenâ, nowell abdu, ſagreesch ſchlehlês, iſflape uſmanigi ar naſcha muguru, uſtaifa ſahli un piparus, apwahla olâ un rihwmaiſe un apzepj ſweeſtâ no abâm puſem gaiſchi bruhnas. Tad ſweeſtam, kureſch palizis pee zepſchanas pahri, peeber ½ karotes miltu, un tad milti apzepuſchi bruhni, peeleej 1 karoti ſſahba krehjuma, ſamaiſita ar 1 korteli wahroſcha buljona, pehz tam wiſu uſwahra un pirms leetoſchanas iſſuhz zaur ſeetu.

Bagatawoſchanas ilgumſ: 2½ ſtundas.

196. Schmoretas tela afnas preeſch 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 tela afnas, 1 kortelſ peena, 1 karote ſweeſta, ⅓ karotes ſahls, ½ taſes uhdens, 1 taſe ſalda krehjuma, 1 karote ſſahba krehjuma, 1 tehjkarote miltu, 1 taſe buljona, 4 lotes ſpela.

Bagatawoſchana: Tela afnas eeleej uf 2 ſtundâm peenâ, nowell abdu, iſſpeko, apzepj katlinâ 1 karoti ſweeſta gaiſchi bruhnu, eeleej tad iſſpekoto puſi ſweeſtâ, bet eepreeſch to waja aplaiſit ar ſahli, un apzepj no abâm puſem bruhnu. Pehz tam uſlej ½ taſes wahroſcha uhdens un paſtahwigi aplaiſtot

šchmore $\frac{3}{4}$ stundas. Ja mehrze par daudj eewahras, tad peeleej mas pa masam drusku šalda frehjuma. Mehrzei peeleej 1 karoti šlahba frehjuma, kuru šamaisa ar 1 tehjkaroti miltu un 1 tafi buljona. Kad mehrze uswahrijusees, to wehl islahšch zaur feetu.

Pağatawoščanas ilgums: 3 stundas.

197. Mufstâ gala no tela galwas

preešč 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 tela galwa, 10 graudini piparu, 10 graudini anglu wirzes, 1 lošberlapa, 1 karote šahls, 2 šihpoli, 3 štopi uhdens, 1 zitroneš, 2 olas.

Pağatawoščana: Tela galwu kreetni nomasga, pahrzeht widu pušču, isnem šmadšenes un mehli, nomasga wehl reis abas galwas pušes un mehli, usleek tad wahrit werdoščâ uhdeni, peemet 10 graudinus piparu, 10 graudinus anglu wirzes, 1 lošberlapu, 2 šihpolus un šahli un turpina wahriščanu til ilgi, lihđj galwa un mehle pilnigi miħstas. Mehlei nowell ahdu un to, tâpat lâ ari galu no galwas, šagreesch masoš kumosindš, šaleek toš ar aukstu uhdeni iššalotâ formâ, šawahra supu wehl ar 1 zitrone šulu til ilgi, lihđj paleek apmehram $\frac{3}{4}$ stopa pahri, tad peeleej wehl putâš šašistus 2 olu baltumus un šcho olu šmalli šagruħstas tšchaumalas, wahra wehl wišu 5 minutes ilgi un tad islahšch zaur dreħbi un uslej galai, kuru peħz tam tura 8—12 stundas aukstâ telpâ. Birms leetosčanas trauku eeleej uš pahris azumirkleem wahroščâ uhdeni, lai waretu labati išgahšt no formas uš šchliħwa. Šchai galai dod šlaht aukstu mehrrutka mehrzi (73).

Pağatawoščanas ilgums: 3 stundas.

198. Zepta tela galwa preešč 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 tela galwa, 10 graudini piparu, 10 graudini anglu wirzes, 1 lošberlapa, 1 karote šahls, 2 šihpoli, 2 olas, 1 tafe rihwmaisēs, 1 karote šweesta, 1 karote tautu.

Pağatawoščana: Tela galwu papreešču nowahra (197), tad to atđišina, šagreesch neleelôs gabalindš, uskaiša galda šahli, apwahrtâ rihwmaisē un šaklapetâ olâ un apzepy šweestâ uš neleelas ugums gaischi bruhnus. Šweestu, kurušch paleek pahri pee zepsčanas, uslej galai wiršû.

Pağatawoščanas ilgums: 4 stundas.

199. Zeptas tela kahjas preefsch 6 zilwekeem.

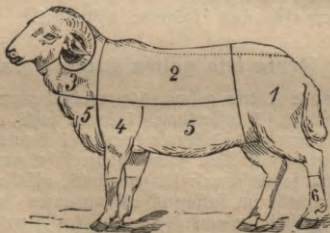
Peedewas: 4—6 tela kahjas, 1 karote jahls, 2 karotes miltu, 1 ola, $\frac{3}{4}$ tafes rihwmaises, 2 mahrz. tauku.

Pagatawofchana: Usleef wahrit werdoschâ uhdeni 4—6 kreetni nomasgatas un nobruzinatas tela kahjas, peemet jahli un turpina wahrischanu til ilgi, kamehr gala atdalas no kaulkeem. Behz tam islasa kaulus, apwahrta galu papreefsch miltôs, tad jallapeta olâ un beidsot rihwmaise un apzepy taukôs gaischi bruhnu. Echo galu ehd ar jafnem.

Pagatawofchanas ilgums: 4 stundas.

3. Aitas gala.

Aitas galas baribas spehks ir daudj masaks, nekâ leellopa galas. Wisulabako galu mehš dabunam no 2—3 gadus wežam aitâm. Jaunakas par 1 gadu aitas mehds jautk par jehreem. Til ar peenu ween barotu jehru gala ir loti mihssta un garšhiga. Tahdu jehru gala, kureem zeeta wilna, ir garšhigata, kâ mihsstas wilnas jehreem. Wisuwairaf jehru ir no dezembra jahkuma lihds aprila beigâm. — Napatihkama garšha, lahda jo beeschi ir awenu galai, zelas pa dalai no taukeem, tadehl tos wajaga jo ruhpiigi nonemt; tâpat ari supâm un mehrzei no aitas galas wajaga nosmelt taukus. Aitas un jehra galai pee kaula beeschi peemiht nepatihkama garšha, kuru war pamafinat zaur siphola un ingwera gabalina peelischanu pee wahrischanas. Pee wiseem ehdeeneem no aitas galas wajaga pirms ehshanas schlihwjus un mehrzes traufus jafildit.



Aitas eebalischana.

1. Aitas zepescha gabals. — 2. Blahenischu gabals. — 3. Saffis un galwa. — 4. Preefsch bala. — 5. Krubtsgabals. — 6. Kahjas.

1. Zepeſcha gabalu iſleeto zepſchanai. Wimu waj nu nozehrt gluſchi iſſu, tà to rahda ſihmejums, waj ari druſtu tahtaki uſ gabala 2 puſi, tà ka neeri paleef klat.

2. Mugura faſtahw no plahzeniſchu un neeru gabala. Ja muguru iſleeto weſelu, tà to ſihmejums rahda, tad to zepj; turpretim ja to ſadala gabalds, tad no tàs pagatawo plahzeniſchuſ, frikaſe, jeb klopfchuſ.

3. Kallu un galwu iſleeto preeſch ſupaſ; beidsamo war ari zept, kad ta iſhti mihtſta iſwahrita.

4. Preeſchdaku iſleeto ſupai, frikaſe un klopfcheem; ſchi gabala galu war ari ſapat un iſleetot preeſch plahzeniſcheem.

5. Kruhtſgabals pa kreſi no ar 5 apſihmetàs weetas ir daudſ garſchigakſ, ne tà ſem preeſchdalas atrodoſchais gabals. — Bilditam tela kruhtſgabalam iſleeto wiſu gabalu lihds zepeſcham. Ja gabalu ſagreepſch dalàs, tad ribas iſleeto preeſch frikaſe, ſupaſ u. z. Bet ari ſutinata ar ſatnem ir ſchi gala loti gahrda.

6. Rahjaſ iſleeto ſupai.

200. Jehra zepetſ preeſch 8 zilwekeem.

Peedewas: 6 mahrz. jehra galas (zepeſcha), 1 karote ſahls, $1\frac{1}{2}$ karotes ſweeſta, 1 ſihpoks, 1 karote ſlahba krehjuma, 1 tehjkarote miltu.

Pagatawoſchana: Jehra zepeti kreetni iſflape, nogreepſch pehz eepſehjaſ wiſuſ taukuſ, nomafga, eegreepſch ar naſi 4—5 neleeluſ greepſeenuſ daſchadàs weetas un ſaleef tur maſuſ ſihpolu gabalimuſ eepſchà. Tad apzepj zepeſcha pannà $1\frac{1}{2}$ karotes ſweeſta gaiſchi bruhnu, eeleeft to zepeſcha puſi pannà uſ ſemi, furu galdà zelot leef uſ augſchu, uſſaiſa ſahli un eeleeft zepeti krahnj. Kad zepetiſ tapis bruhns, tam uſlej $\frac{1}{4}$ ſtopa ſtipti werdoſcha uhdenſ un tad zepj galu $2\frac{3}{4}$ —3 ſtundas, pee kam to wajaga beepſchi aplaiſtit un pehz wajadſibas peeleeft wehl uhdeni. Kad gala jaw apmehram 2 ſtundas zepuſi, ſamaifsa 1 karoti ſlahba krehjuma ar 1 tehjkaroti miltu, atſchlaida ſcho maiſijumu ar $1\frac{1}{2}$ kortela karſta uhdenſ un pahrelej wiſu pahz zepeti. Mehrzi beidsot iſlahſch zaur ſeetu, un ja wina par gaiſchu, tad japeeleeft druſtu bruhnaiſ zukuſ.

Pagatawoſchanaſ ilgumſ: 3 ſtundas.

201. Jehra galas plahzenišchi preefſch 6 zilweeem.

Beedewas: 3 mahrz. jehra galas (preefſchdala), $\frac{1}{2}$ mahrz. leellopa neeru tauku, 1 ſemmels, $1\frac{1}{2}$ tafes peena, 2 olas, 1 karote ſlahba krehjuma, 1 karote ſweeſta, 1 karote tauku, $\frac{1}{2}$ karotes ſahls, 6 graudini piparu, $\frac{1}{2}$ tafes rihwmaiſes.

Pagatawoſchana: Galu no jehra preefſchdalas ſagreefſch, lihdsj ar $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ mahrz. leellopa neeru taukeem, maſdōs gaba-linōs, peejanz klah 1 peenā iſmehrzetu ſemmeli un iſmal dir-reiſ zaur galas maſchinu. Behz tam peemaiſa klah 2 olas, ſlahbu krehjumu, $\frac{1}{2}$ karotes ſweeſta, ſahli, 6 graudinus ſa-gruhsu piparu un $\frac{1}{2}$ tafes peena, ſataiſa no maiſijuma plahze-niſchuſ, apkaiſa ar rihwmaiſi un apzepy toſ ſweeſtā un taukōs bruhnuſ. Pee plahzeniſcheem dod kaperu (64) waj ſilkū mehrzi (62), jeb ari toſ weenā waj otrā mehrzē iſwahra.

Pagatawoſchanas ilgums: $1\frac{1}{2}$ ſtundas.

202. Jehra galas frikaſē preefſch 6 zilweeem.

Beedewas: 4 mahrz. jehra galas (plahzeniſchu- jeb kruhts-gabals), $1\frac{1}{2}$ ſtopa uhdens, 1 ſihpols, 1 loſberlapa, 3 graudini piparu, 3 graudini anglu wirzes, 1 burkans, $\frac{3}{4}$ karotes ſahls, 1 karote ſweeſta, 1 karote miltu, 1 kuſchlitſ peterſilu.

Pagatawoſchana: Plahzeniſchu- waj kruhtsgabalu ſakapā neleelōs gabalinōs, ahtri nomaſga, uſleek wahrit ar tik daudsj werdofſcha uhdens, ſa gala no ta apnemta, peemet 1 maſu ſih-polu, 1 loſberlapu, 3 graudinus piparu, 3 graudinus anglu wirzes, 1 burkanu un ſahli. Kad gala mihkſta (tomehr ne par daudsj), tad apzepy uſ pannaſ 1 karoti miltu ar 1 karoti ſweeſta gaiſchi bruhnuſ, pee ſam wajaga paſtahwigi maiſit; pehz tam ſaleek bruhnos miltuſ ſallinā, peelej ſtipri ſawahrijuſchoſ bul-jonu klah 1 ſamaiſa un ſaleek tad tur galu eefſchā, kuru wehl reiſ uſwahra. Behz tam galu ſaleek piramides weidigi uſ blodas, eſprauſch wirſū kuſchkiti peterſilu un ſaleek aplahrt neleelus zeptuſ kartuſeluſ (156).

Pagatawoſchanas ilgums: 3 ſtundas.

203. Jehra gala ar wirſin-ſahpoſteem
preefſch 6 zilweeem.

Beedewas: 3 mahrz. jehra galas (plahzeniſchu gabals), 3 wirſin-ſahpoſtu galwinas, ſahls, 8 graudini piparu, 1 ſihpols, 1 karote ſweeſta, 1 karote miltu.

Pagatawoſchana: Sagreeſch 3 wirſin-kaſpoſtu galwinas gabalôs un iſgreeſch fazemus; tad ſatapà 1 jehra plahzeniſchu gabalu neleelâs dalâs, uſleef wahrit un peemet ſahli, 8 graudinus piparu un 1 ſihpolu. Kad gala puſmihkſta, peemet kaſpoſtus un iſwahra wiſu pilnigi mihkſtu; uhdenim wajaga tà eewahritees, lai paliftu til daudj pahri, zil wajaga preeſch mehrzes. Pehz tam iſkaufe 1 karoti ſweeſta, peeber $\frac{1}{2}$ —1 karoti miltu un peelej til daudj buljona, zil wajadſigs preeſch mehrzes, tad ſaleef galu eekſchâ, wehl reiſ ſawahra, pehz kam ſaleef kaſpoſtus piramides weidigi uſ blodas un jehra ribinas apfahrt.

Pagatawoſchanas ilgums: 3 $\frac{1}{2}$ ſtundas.

204. Jehra galas floppis preeſch 6 zilweeem.

Peedewas: 4 mahrz. jehra galas (preeſchdala), 1 karote ſahls, $\frac{1}{2}$ karotes ſweeſta, 1 karote leellopa tauſu, $\frac{1}{2}$ karotes miltu, $\frac{1}{4}$ stopa buljona, 2 karotes ſlahba krehjuma, 8 ſihpoli.

Pagatawoſchana: No jehra preeſchgabala nogreeſch wiſu mihkſto galu, ſatapà pilnigi ſmaltu, jeb iſlaiſch diwreiſ zaur galas maſchinu; tad ſataiſa leelas galas bumbas, kuras zeeſchi ſarulle un pehz tam iſſpeeſch platanas, tà ka tàs iſſkatas pehz plahzeniſcheem. Pehz tam uſkaiſa ſahli, apzepy uſ pannaſ 1 karoti ſweeſta un 1 karoti leellopa tauſu bruhnuſ un apzepy plahzeniſchus no abâm puſem, bet tà, ku tee widû paleef druſfu jehli. Sweeſtam, kurſch paleef zepot pahri, peeber $\frac{1}{2}$ karotes miltu un apzepy bruhnuſ. Pehz tam peeleeſ klah 2 karotes ſlahba krehjuma, ſamaiſita ar 1 taſi karſta buljona, iſkajſch mehrzi zaur ſeetinu un tad ſalej atfal uſ pannaſ atpaſal. Pa to laiſu ſagreeſch 3 ſihpolus gabalindôs un apzepy ſweeſtâ gaiſchi bruhnuſ. Schoſ ſihpolus peeleeſ mehrzei, wiſu wehl reiſ ſawahra un tad uſlej plahzeniſcheem.

Pagatawoſchanas ilgums: 1 $\frac{1}{2}$ ſtundas.

4. Ahſcha gala.

Zaunu, barotu kaſlennu gala ir gan druſku par mihkſtu, bet tomehr koti garſchiga un weegli ſagremojama.

205. Kaſlennu galas zepets preeſch 12 zilweeem.

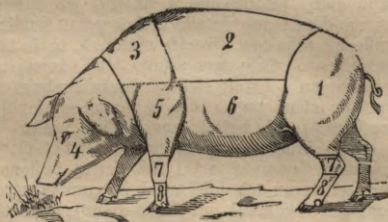
Peedewas: 1 jaunſ kaſlens, $\frac{1}{4}$ mahrz. ſpeka, 1 karote ſweeſta, $\frac{1}{2}$ karotes miltu, $\frac{1}{4}$ stopa uhdenſ, $\frac{3}{4}$ stopa krehjuma, 1 karote ſahls.

Paġata woſċana: Uſſchkehrſtam kaſlenam, kuraſ eefſċas iſnemtaſ, nogreeſċ galwu, preekſċkaſjaſ un ribu galuſ, apzej uſ zepeſċa pannaſ 1 karoti ſweeſta gaiſċi bruhnu, uſkaiſa kaſlenam ſahli un ar kreetni iſſpekoto puſi, kura galbâ zetot naht uſ augſċu, eeleeſ to bruhnaja ſweeſtâ. Kad gala apzepuſi bruhna, tai uſlej $\frac{1}{4}$ ſtopa wahroſċa uhdens un zepj weenu puſi $\frac{1}{2}$ ſtundaſ un otru puſi $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ſtundaſ, pee kam wajaga beeſċi aplaiſtit ar $\frac{3}{4}$ ſtopa krehjuma, kuſċċ ſamaiſitſ ar $\frac{1}{2}$ karotes miltu. Mehrzi iſſuhz zaur ſeetu.

Paġata woſċanaſ ilgumſ: $1\frac{1}{2}$ ſtundaſ.

5. Zuhkaſ gala.

Zuhkaſ galu pehrkot wajaga buht loti uſmanigam, jo ſċini gala ir beeſċi trichineſ. Niſ ta paſċa eemeſla wajaga zuhkaſ galu aiſweenam pilnigi iſſept waj iſwahrit, ka lai nepaliftu widû jehla. — Kreetni iſſċahweta zuhkaſ gala (ſċlinkiſ) ir barojoſċata, kâ jehla.



Zuhkaſ eebaliſċana.

1. ſċlinki. — 2. Plahzeniſċu gabala. — 3. Muguraſ gabala. — 4. Gaſwa un kaſtiſ. — 5. Preekſċkala. — 6. Wehdere. — 7. Silte. — 8. Kabjaſ.

1. ſċlinkuſ zepj jeb ari ſċahwe.

2. Plahzeniſċu gabalaſ leetojamaſ preekſċ plahzeniſċeem, daſċhadeem kloſſċeem, meddeſaſ un zepeſċa. Filet, kuſċċ atrodaſ pee plahzeniſċu gabala apakſċejâſ malaſ, war taſt nogreeſtſ un ſċmoretſ. ſċiſ ir wiſumihkſtakaiſ gabalaſ un jo derigſ preekſċ plahzeniſċeem. Plahzeniſċu gabalaſ lihdiſ ar filet war ari ſlahbu eewahrit, jeb ſahlit un kaltet, pehz tam nowahrit.

3. Muguras gabalu war fšahbi eewahrit; tàpat to fahla, tà ari leeto preefšch defàm.

4. Galwu un faklu mehđš pa leelafai dakai kopà no-
ziršt. Šchauru lakla dalu ifleeto preefšch aufštàs galas, waj
eešahla; fšahbu eewahrit to ari war. — Galwu ifleeto aufštai
kapatai gafai, jeb fahla un fšahwe.

5. Preefšch dalu leeto preefšch defàm un wišem fšop-
fšheem, furi top pagatarwoti no kapataš galas; ari fšcho dalu
war eewahrit fšahbu jeb fahlit.

6. Wehdera gabals top leetots preefšch defàm, tahlak
winu war fahlit un wahrit firnu fupà, fšahbòš lahpoštòš u. 3.
Kopà ar plahzeniŃŃchu gabalu winu war leetot preefšch zuhku
ribu zepeŃŃcha.

7. Stilbus war fšahbi eewahrit, waj ari fahlit. Šwaiğus
toš war wahrit firnu fupà, fšahbòš lahpoštòš u. 3.

8. Kahjas ifleeto galertam; bet tàš war ari papreefšchu
wahrit un pehž tam zept.

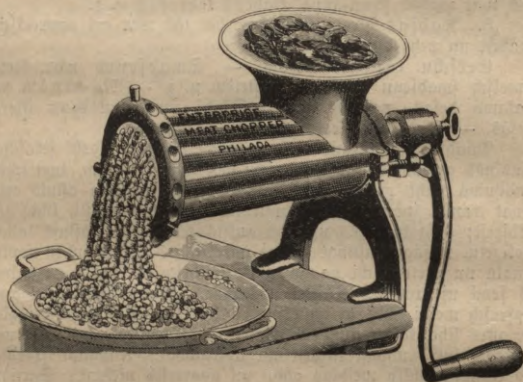
GeŃŃŃchu taukus iŃtezina. — ŠmadŃenes war leetot
preefšch ŃmadŃenu maiŃitèm, paŃtetèm u. 3. — No aŃnàm pa-
gatarwo defas, paŃtetes u. 3. Širdi un plauŃŃhas ifleeto
defas. — Šarnas ifleeto pee deŃu deŃŃŃhanas.

DauđŃas Ńaimcežibàs kauj paŃŃhi zuhkas, tadehł Ńekofčàs
rindinàs gribam dot ihŃu aprakŃtu par teem darbeem, furi Ńhini
gadijumà nahł preefšchà. Pee kauŃŃhanas wajaga aŃinis eete-
zinat traufà, peemest tam Ńauju fahls un tad maiŃit, lihđš tàš
atđŃeest; pehž tam tàš uŃglabà aufštà telpà. Lai aŃinis labaki
notezetu, wajaga kuŃtinat zuhlai palakfahjas. Kad zuhka no plu-
zinata un peeteekofŃhi no ahrpuŃes notihrita, to pakar ar galwu
uŃ Ńemi uŃ trepèm. WiŃàm iŃŃhetràam kahjàm nomauž nagus,
iŃgreesch mehli lihđš ar gabalinu rihtles, tad uŃŃŃkehrŃch eeŃahlot
no aŃtes lihđš tai weetai, fur eedurts, un iŃnem eefŃŃhas. Šarnas
wajaga loti ruhpiği iŃtihrit un apŃtrahdat. Rungam iŃplehŃch
no eefŃŃhas tihtla weidigo ahdu un nogreesch plehwi. Šarnàm
aiŃŃeen galus, attin walà un Ńaleek traufà. Taufus wajaga
uŃmanigi ar naŃŃha palihđŃibu no plehšt. Pehž tam Ńaleek Ńarnas
leelà traufà ar Ńiltu uhdeni, nogreesch pahriŃeetos galus un ar
ihłŃŃŃka un rahđitaja piŃkŃta palihđŃibu iŃŃpeeŃch no tam wiŃu
Ńataru, tad lej mehł kreetni dauđŃ Ńilta uhdens, lihđš Ńarnas
pawiŃam iŃtułŃŃhojas. Tad atloka Ńarnu rotas platumà atpakal,
lej reemà Ńiltu uhdeni un tahđà zelà, zaur uhdens Ńpeedeenu,
apgresch Ńarnas uŃ otru puŃi. Kad Ńarnas piłnigi apgreŃŃtas,

tās apkaifa ar wahramo šahli un kreetni isbersch. Beidsot farnas wehl kreetni isslalo 10—15 daschadōs uhdenōs. Kad farnas fagreestas gabalōs, tad isschkir taulās, refnās un teewās farnas un aisseen weenu galu. Aisseeschanaī leeto teewās schno-rites (Bindfaden).

Zuhlai nogreesch galwu, nozehrt šnuli un aušis, kreetni nomasga, isdur azis, pahrzehrt galwu widū pušchu un isnem šmadšenes. Pehz tam pahrdala zuhku gareniški diwās dalās, nozehrt lahjas, nogreesch labi apali schlinkus un preešchdalu, nozehrt wehderu no plahzenišchu gabala un nogreesch no teem fakla gabalu.

Katrā leelakā šaimneežibā, it šewišchi desu dehšchanaī ir wajadšigas diwās šaimneežibas leetas: galas mašamā un desu dehjamā mašchina.

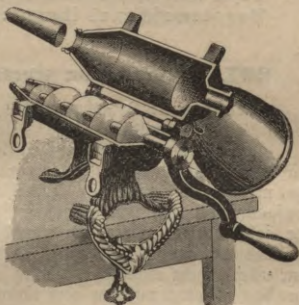


Galas mašamā mašchina.

Blakus usšihmetā galas mašchina loti ahtri strahda, jo ar to 1 štundā war šamalt 30—50 mahrz. galas.

Šamalamo galu wajaga fagreest tahdās schfehlēs, ka tās eet šwababi zaur mašchinas trekteri. Tad paleel sem mašchinas šchlihiwi, uš kura war krišt šamaltā gala, pehz kam war šahlt malt, greeschot floki arweenu uš labo puši.

Semat peeliktails sühmejums rahda pahrlabotu desu dehjamu maschinu, kura israhbijufees par loti apmeerinoschu, jo rikfoschanàs ar to ir loti weenkahrjscha un pastrahdat war peeteekofshi daudf, tadehl ka dehshanu war isdarit bes apstahschanàs, jo jaunu materialu eeleeot newajaga greeft skruhwi atpafal. Bes tam schi maschina daudf ahtrati un weenlihdfigati fadsen galu farnà, nekà zitu sistemu maschinas. Aparatu pilda no augfchas ar kapatu galu, kura top dsihta tahlat farnà no spiralweidigas, dseljs emaljetas, ar floti greefchamas skruhwes, tà fauzamàs besgala skruhwes. Katrai maschinai dod lihdf diwus daschada lee-



Desu dehjamà maschina.

luma trektera weidigus mundstikus, kuri weegli usleekami un nohemami un preefch farnu uswilkfchanas dex. Aparats it weenkahrjschi peestiprinams ar skruhwes palihdsibu pee galda. Tas pagatawots no fchugunia un eefchpufè emaljets, tadehl jo weegli tihrams. Pati tihrischana ari noteek loti ahtri, jo aparatu war daschàs sekundès isjaukt, un karsts uhdens pilnigi peeteekofschs, lai ismasgatu maschinas emaljeto eefscheeni.

206. Zuhkas zepets preefch 15 zilwekem.

Beedewas: 10 mahrz. zuhkas galas (schinkis), 1 karote fahls, $\frac{1}{2}$ karotes miltu, $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ stopa uhdens.

Pagatawofchana: Kreetni notihritu zuhkas zepefcha gabalu apfaisa ar fahli un usleek uf zepefcha pannas, uf kuras eepreefch falikti kwadratweidigi skalini. Ahdas pufi wajaga list uf leju, usleek $\frac{1}{4}$ stopa wahrofscha uhdens, eebihdit pannu krahfni un, pastahwigi aplaistot un peelejot pehz wajadfibas uhdeni klahf, zept apmehram $1\frac{1}{2}$ —2 stundas. Pehz tam galu apgreefch, sagreefch ar asu nasi ahdu kwadratòs un iszej galu pilnigi mihkftu. Kad mehrzei nosmelti tauft, peeleeft tai $\frac{1}{2}$ karotes miltu, kuri eemaijiti

$\frac{1}{2}$ tafē aukšta uhdens, peelej $\frac{1}{2}$ tafes wahroscha uhdens, fawhra kopā ar mehrzi un issuhz zaur seetu.

Tāpat war ari plahzenišču gabalu zept.

Paġatawoščanas ilgums: 4 stundas.

207. Zuhkas ribu zepetš preekšč 10 zilwekeem.

Peedewas: 8 mahrz. zuhkas galas (ribu gabals), 10 ahboli, $\frac{1}{2}$ karotes miltu, $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ stopa uhdens, $\frac{3}{4}$ karotes fahls.

Paġatawoščana: Wīdeji leelai zuhakai nogreesch zepeti, tā ka 1 pirktu beefa galas fahrta wehl paleek uš ribām. Tad to nomasga, peepilda ar treetni nomasgateem ahboleem, waj pufgataweem fahbeem kahpošteem (145), fahchuhn zeeti, aplaiša ar fahli, usleek uš zepescha pannas, uslej $\frac{1}{4}$ stopa wahroscha uhdens un zepj weenu puši $1\frac{1}{2}$ stundas, pastahwigi aplaistot un uslejot pehz wajadsibas jaunu uhdeni; pehz tam zepeti apgreesch uš otru puši un zepj tāpat til ilgi, lihds gata mihssta. Mehrzei peeleek $\frac{1}{2}$ karotes miltu, kuri eemaisiti $\frac{1}{2}$ tafē aukšta uhdens un ņamaisiti ar $\frac{1}{2}$ tafes karsta uhdens. Pirms zepščanas jaw wajaga drusku eekapat ribas, lai zepeti waretu ņagreest neleelōs gabalōs, kuras faleek piramidēs weidigi uš blodas un isgresno ar zeptajeem ahboleem.

Paġatawoščanas ilgums: 3 stundas.

208. Zuhkas galas plahzenišči preekšč 6 zilwekeem.

Peedewas: 3 mahrz. zuhkas galas (plahzenišču gabals), fahls, 8 graudini piparu, 1 ola, 1 tafē rihwmaises, 1 karote ņweesta, 1 karote tauku, 1 tehskarote miltu, $\frac{1}{4}$ stopa buljona, 1 karote fahba krehjuma.

Paġatawoščana: Nogreesch plahzenišču ribām wišu galu un isflape to, kad augšchėjais kauls nozirsts, ar ņmaga nascha muguru pilnigi mihsstu. Jhī preekšč zepščanas aplaiša plahzeniščus ar fahli un ņmalkeem pipareem, nosmehre abas pušes ar ņallapetu olu, aplaiša ar rihwmaisi, iskaufe uš pannas 1 karoti ņweesta un 1 karoti tauku un apzepj plahzeniščus no abām pušēm gaischi dseltamus. Smeestam, kuršč paleek pehz zepščanas pahri, peeleek klah 1 tehskaroti miltu, kuri ņamaisiti ar 1 karoti fahba krehjuma un maisjums atschaidits ar $\frac{1}{4}$ stopa wahroscha buljona. Mehrzi pastahwigi maisot uš-

wahra, peemet, ja wjadstigs, sahli un islahsch zaur seetu. Pee zuhlu plahzenisheem wisulabaki eht klast flahbus kahpostus, salus firmus jeb baltas pupas.

Pagatawoſchanaš ilgums: 1¼ stundas.

209. Bildits sihdams siwens preeſch 15 zilwekeem.

Peedewas: 1 sihdams siwens, 1 karote sahlš, 2 sihpoli, 8 graudini piparu, 10 graudini anglu wirzes, ¼ mahrz. sweesta, 2 semmeli, 1 tase peena, 4 olas, ½ karotes miltu, 1 stopš buljona jeb uhdens.

Pagatawoſchana: Siwenu kreetni nomasga, iswahra sahlš uhdeni ar 2 sihpoleem, pipareem un anglu wirzi plauschas un firdi un ſalapà tàs lihds ar noplehnotàm aknàm. Tad ſapajumu iſſpeeſch zaur seetu; tàs paleef pahri, to ſalapà par jaunu un iſſpeeſch zaur seetu, lihds nekàs wairš naw palizis pahri. Tad peeleeſ klast ⅛ mahrz. putàs ſaſiſta sweesta, 2 peenà iſmehrzetus semmelus, 4 olas, sahlš un 4 graudimus ſagruhstu piparu. Kad wiſš kreetni ſamaſiſtš, tad maiſjumu ſapilda ſiwenà un atſtahj to zeeti. Pehz tam apzej pannà sweestu gaiſchi bruhnu un iſzej winà ſiwenu, beeſchi aplaiſtot to ar wahroſchu uhdeni waj wahroſchu buljonu. Mehrzei peeleeſ klast ½ karotes miltu, kuri eemaiſiti aukſtà uhdeni un atſchklaiditi ar ¼ stopa wahroſcha buljona.

Pagatawoſchanaš ilgums: 3½ stundas.

210. Siwena galas rulade preeſch 30—35 zilwekeem.

Peedewas: 1 maſš siwens, 1 karote sahlš, 4 olas, 6 deſinas, 3 gurki, 1 karote kaperu, 1 karote barawitu, ¼ wehrſcha mehles, ¼ mahrz. wahrita ſchinka, 2 loſberlapas, 10 graudini anglu wirzes, 15 graudini piparu. Pee galas ſarſes: 2 mahrz. leellopa galas, 1 semmelš, 1½ tases peena, 1 ola, 1 karote ſlahba krehjuma, 1 karote sweesta, 1 karote sahlš, 6 graudini piparu.

Pagatawoſchana: Notihra maſu tauku ſiwenu, pahrgreeſch wehderu garenisſi puſchu un iſnem kaulus. Tad pagatawo no 2 mahrz. ſmalſi ſalapatas leellopa galas, 1 peenà iſmehrzeta semmela, 1 ola, 1 karotes ſlahba krehjuma, 1 karotes kauſeta sweesta, ½—¾ tases peena, sahlš un ſagruhsteem pipa-

reem gasas farši un faleef to šivenam eefšhâ, bet eepreefšch wajaga eekaišit šahli. Gasas faršei wehl peeleeť klaht 4 zeeti nowahritas olas, 6 šchahwetas dešinās, pahris gabalīnu gurku, laperus, dasčas šlahbas barawikas, pahris gabalīnu šahlitās un nowahritās wehršcha mehles un drušlu nowahrita šchlinka ar taukumu, šarulle tad galu, šašchuhn no wišam pušem, aptin ar tihru baltu drahnū un apšeen ar deegu, pehž kam eeleeť ruladi wahroščhâ uhdeni, kuram peemests šahls, 2 lošberlapas, 10 graudini angļu wirzes un 15 graudini piparu, un wahra 3 stundas ušmanot, ka gala buhtu pastahwigi aplahta ar uhdeni. Pehž tam eeleeť ruladi štarp diweem dehleem un ušleeť wiršū afmeni. Šchahdâ štahwołki wajaga ruladi atštaht 12 stundas un tad to war šagreeť šchehlēs un ehst ar etiki, maijonešes mehrzi (71), waj šagatawotu mehrrutku (73).

Šagatawoščhanās ilgums: 4½ stundas.

211. Auffsā gala preefšch 15 zilweeem.

Peedewas: 4 zuhkas šahjas, 2 mahrz. zuhkas gasas (kakla gabals), 2½ stopa uhdens, 1 karote šahls, 1 šihpolš, 10 graudini piparu, 8 graudini angļu wirzes, 1 lošberlapa.

Šagatawoščhana: Kreetni notihritas zuhkas šahjas šahť wahrit auffsā uhdeni, un tad tas šahť wahritees, eeleeť kakla gabalu, peemet šahli, 1 šihpolu, 10 graudinūs piparu, 8 graudinūs angļu wirzes un 1 lošberlapu, išwahra galu labi miħštu, šagreeťch galu neeelōš gabalōš un faleef toš formā. Supu ištahšch zaur šetīnu un ušlej galai.

Šagatawoščhanās ilgums: 4 stundas.

212. Zepts šchinkis (ušgreeščhanai rehkina ½ mahrz. preefšch 6 zilweeem).

Peedewas: 1 šchinkis, 2 mahrz. rupjas maišes miltu, ½—¾ stopa uhdens, 1 karote rihwmaišes.

Šagatawoščhana: Šchahwetu šchinki eemehrz uš 12 štundām auffsā uhdeni, eemaiša rudsu miltūs uhdeni, ka išnahť pabeesa miħkla, nošmehre šchinki no wišam pušem ½ priksita beejumā ar šcho miħflu un ušleeť uš zepešcha pannas. Šchā šagatawotu, eebahšch šchinki krahsni un zepj to, šlatotees pehž leeluma, 3—4 stundas, pehž tam nonem wehl karšto miħflu un,

ja grib galu wehl siltu ehst, nogreeseh ahdu un aplaisa ar rihw-
maisi. Schinkis nedrihst buht eefschâ jehls, jo tad trichines,
kurās war gabitees galâ, naw wehl nonahwetas.

Āagatawofchanaš ilgumš: 16 stundas.

213. Zuhkās galās eefahlijchana.

Āeedewas: 10 mahrz. zuhkās galās (schinkis waj plah-
zenischi gabals), 1½ mahrz. fahls, 1 karote salpetera, 1 ka-
rote zukura.

Āagatawofchana: Uswahra 2 štopus uhdens, istaufē
tani 1½ mahrz. fahls, 1 karoti salpetera un 1 karoti zukura,
lauj kausejumam atdsist un tad to uslej galai, kuru atstahj jah-
lijumâ 6—14 deenas. Ja fahlitu galu grib nowahrit, tad to
usleek ar wahroschi uhdeni un peeļej, ja wajadšigs, fahljumu.

Āagatawofchanaš ilgumš: ½ stundas.

214. Špeka eefahlijchana.

Āeedewas: 10 mahrz. špeka, 1½ mahrz. fahls, 1 karote
salpetera.

Āagatawofchana: Šerihwe 10 mahrz. špeka ar 1½ mahrz.
fahls un 1 karoti salpeterâ. Tad šaleek špeki traukâ, aplaisa
ar fahli, pahreleek dehliti un usleek tam wiršû akmeni. No laita
pa laikam wajaga špeki apgreest.

Āagatawofchanaš ilgumš: ½ stundas.

215. Galās dejas.

Āeedewas: 10 mahrz. zuhku tauku, 24 mahrz. leefas
zuhkās galās, 3 mahrz. leellopa galās, 1½ tafes fahls, ⅓ tafes
piparu, 2 tehškarotes salpetera, 2 tehškarotes zukura.

Āagatawofchana: Wišpirms islasa no 10 mahrz. zuhku
tauku, 24 mahrz. leefas zuhkās galās un 3 mahrz. leellopa
galās wišas dšihšlas, tad ismal to trihs reises zaur galas ma-
šchinu, peeber 1½ tafes fahls, ⅓ tafes piparu, no kureem
1 dala šmalci šagruhsti, 2 dalas šaspeešti un 1 dala weseli.
Beidsot peeber 2 tehškarotes šagruhsta salpetera un 2 tehškarotes
zukura un wišu maišjumu mihza ar roku ¼ stundas. Galwenâ

leeta ir, ka defas top zeeti un weenlihdfigi peedehtas un ka duhmi, kurōs tās teel schahwetās, naw par karsteem.

Paḡatawošhanaš ilgumš: 2¹/₂ stundas.

216. Afnu defas (ušgreeschanaī rehkina ¹/₂ mahrz.
defas preešsch 6 zilwekeem).

Peedewas: 1 zuhklas jeb tela afnas, ¹/₂ mahrz. jehla špeka, 2 mahrz. zuhklas galas (plahzenišchu gabals), 1 šihpolš, 1 karote šahls, 1 našcha-gals zukura, 8 graudini piparu, 2 wirznelles, 6 graudini angļu wirzes, ¹/₄ zitrona, 2 graudini kardamona, ¹/₂ stopš peena, 1 tase zuhklas galas buljona, šarnas.

Paḡatawošhana: Wideji leelas zuhklas waj tela afnas eemehrž uš pahris stundām peenā, tad šašapā koti šmalki un iššpeesch zaur ššahrda šeetinu, pahri palikušchās dalas šašapā par jaunū, iššpeesch atkal zaur šeetinu, lihds wišš ir iššpeesčš. Pa to laiku wahra 1 stundu ¹/₂ mahrz. jehla špeka, šagreesch kumošinōš un peeleeš pee afnām; tāpat wehl peeleeš: 2 mahrz. zauraugušchās, nowahritas un šmalki šašapatas zuhklas galas, 1 taši buljona, kuru war peeleeš, kad afnas kapā, jo tad tās war weeglaki iššpeesč, 1 šihpolu, peemet šahli, 1 našcha-galu zukura, 8 graudinūs šagruhstu piparu, 2 wirznelles, 6 graudinūs angļu wirzes, ¹/₄ noberštas zitrona mišas un 2 graudinūs kardamona. Wišu maišijumu kreetni iššauz, eepilda šarnās, bet ne par zeeti, aiššeen galūs, ušleeš wahrit aušštā uhdeni, un lihds ko uhdenš šahl wahritees, nem no uguns katlinu nost, bet defas wehl atšahj uš 1 stundu uhdeni un tad tišai tās ušmanigi išnem.

Paḡatawošhanaš ilgumš: 2¹/₂ stundas.

217. Putrainu defas (apmehram 1 mahrz. defas
preešsch 5 zilwekeem).

Peedewas: 3 mahrz. meeschu putrainu, 1 mahrz. zuhklas tauku, 2³/₄ stopa uhdenš, 2 karotes šahls, ¹/₂ stopa zuhklas galas buljona, 1 mahrz. špeka, 2 taseš grihbimū, 2 šihpoli, 12 graudini piparu, 10 graudini angļu wirzes, 5 graudini kardamona, 1 zitronš, 1 karote zukura, 8 wirznelles, ¹/₃ mahrz. rošinu, 1 stopš zuhklas ašinu, 1 karote majorana, 1 karote timijana, šarnas.

Paḡatawošhana: ššwahra 3 mahrz. meeschu putrainu 2³/₄ stopōš uhdenš ar 1 mahrz. kaušetu zuhklas tauku, šahli un

$\frac{1}{2}$ stopa zuhkas galas buljona gandrifs mihtstus. Pehz tam iswahra 1 mahrz. jehla speka gandrifs mihtstu, sagreesch bes ahdas kumosinôs un peeleeft putrai, tâpat ari 2 tafes grihbini, 2 faberstus sîhpoluš, 12 graudinus sagruhstu piparu, 10 graudinus anglu wirzes, 5 graudinus kardamona, 1 zitrona misu, fahli, 1 karoti zulura, 8 sagruhstas wirzuelles, isfijatu majoranu un timijanu un, ja grib, $\frac{1}{3}$ mahrz. nomasgatu un iflasitu rofinu, fà ari 1 stopu zuhkas ašinu, kuras eepreesch jaislahsch zaur feetu. Kad wišs maisijums kreetni isjaukts, to eepilda labi waligi sarnâs, aisseen tam ruhpiגי galus un usleef wahrit aufstâ uhdeni, kuras peemet drusfu fahls. Lihds ko uhdens fahf wahritees, katlinsch nemams no uguns nost, bet defas wehl jaastahj uš 1 stundu uhdeni, pee kam katlinsch jaapfedf, bet uhdens wairs nedrihft wahritees.

Pagatawoščh anas ilgums: $3\frac{1}{2}$ stundas.

218. Zepjama defa preešč 8 zilwekeem.

Peedewas: 3 mahrz. zuhkas galas (plahzenischi gabals), 4 lotes speka, $\frac{3}{4}$ karotes fahls, 6 graudini anglu wirzes, 12 graudini piparu, $\frac{3}{4}$ pudeles wahrama alus, $\frac{3}{4}$ karotes sweesta un sarnas.

Pagatawoščhana: Sakapà loti smalki waj nu 3 mahrz. labas zuhkas galas, jeb ari 2 mahrz. zuhkas galas un 1 mahrz. leellopa galas. Tad sagreesch 4 lotes jehla speka masôs kumosinôs, peemaisa fahli, 6 graudinus anglu wirzes, 12 graudinus sagruhstu piparu un $\frac{3}{4}$ pudeles wahrama alus. Kad maisijums kreetni isjaukts, to eepilda loti waligi sarnâs, kuras nedrihft biht par resnâm, un aisseen galus zeeti. Firms ehščh anas ifkaufe $\frac{3}{4}$ karotes sweesta uš pannaš, apzepy defas papreeschhu no weenas un tad no otras pufes, lihds tâs wairs naw jehlas.

Pee schim defam ehd fahbus kahpostus, kartufelu beesu putru, fahls firmus u. z.

219. Paltes (mehds rehkinat 3 paltes preešč 2 zilwekeem).

Peedewas: 3 mahrz. meeschu putrainu, 2 stopi uhdens, 2 karotes fahls, $\frac{1}{2}$ stopa zuhkas galas buljona, 2 mahrz. zuhkas tauku, 2 mahrz. speka, 4 tafes grihbini, 4 sîhpoli, 24 graudini

piparu, 20 graudini angļu virzēs, 10 graudini kardamona, 2 zitrōni, 16 virznelkēs, $\frac{1}{4}$ mahrz. rosinu, 2 stopi ašinu, 6—8 mahrz. rupjās maišes miltu.

Pagatavošana: Pagatavo tahdu pašchu maišijumu, kà preešch putrainu dešam (217), tikai daščadās virzēs nem divreiz tik daudz, peešej wehl 1 stopu ašinu un peešija tik daudz rudšu miltu, ka isnahť ihsti zeeta mihkla. No šchis mihklas pagatavo leelus apalus flutščus, apwahrta rudšu miltōs un wahra werdoschā fahls uhdeni 15—20 minutes. Kad gala atdšifusi, to šagreešch šchlehlēs, apzepj taukōs waj sweeštā, faleel uš lehfnas blodās un zel galdā. Pee paltēm dod klast aufstu ahbolu putru waj bruhklemu fasti.

Pagatavošanas ilgums: 4 stundas.

XIV. nodala.

Mescha kustoni.

Ja no mescha kustoneem grib pagatavot zepeti, tad wajaga uš to kuhlotees, lai krahne buhtu tik karsta, ka tuhlin pehz eelischanas galai rastos wisapfahrt zeeta misa, kura aislawe fulas istežechanu no zepešcha eefšcheenes. Pehz tam war karstumu pamasinat. — Išspekoshana, kuru wislabaki war isdarit ar šwaigu speki, ir pee mescha kustona zepešcha šwariga leeta; jo smalkaki un labi zepets išspekots un jo beeschaki to aplaista, jo gahrdaks un šulainaks tas ir pehz išzepschanaš. Ja uhdens preešch aplaistišchanaš par mas, tad drihst tik wahrošchu uhdeni peeleet. Wehl jo gahrdaki ir šchahdi zepešchi, ja toš aplaista uhdens weetā ar šaldu krehjumu.

Ja mescha kustona gala jaw šahfusi puht jeb maitatees, tad ta jaeleel uš 5 minutēm aufstā uhdeni (šaur ko gan ta šaude daudz baribas weelas), kreetni nomasga, uslej wehl reiz uhdeni, tad usleel ar tik daudz uhdens, ka gala apflahta, wahrit, un lihds ko uhdens šahť wahritees, peemet 6—8 šarkanaš (šwehlošchas), bet ne kuhpošchas, mallas ogles un wahra ar tam apmehram $\frac{1}{2}$ stundas. Ar putu karoti ogles iššwejo, eemet atkal jaunās un atfahrto to 2—3 reišes. Šchā rihlotees war, protams, tikai, ja grib wahrit šupu, zepešcham wina nama

wisai noderiga. — Ja mescha kustonūs griib wafarà usglabat uš ledus, tad tos nedrihst nekad list taisni uš ledus, bet tee arweenu japakar wirš ta.

1. Mescha lopi.

Breescha gala ir wisulabaka no jauna lopa un til libdš 3 gadeem weza breescha gala ir mihlsta un gahrda.

Wisugahrdakà ir stirnas gala. Stirnas muguras gabalu un zepeti isleeto zepšchanai, preešchgabalu supai, preešch ragù waj klopšcha. Wehdera gabals, galwa, kallis un mehle leetojami preešch ragù, supas u. z. Alnas skaitas par sewiščki gahrdam, ir weegli šagremojamas un teel zeptas.

Pelekee šaki gahrdaki, nekà baltee.

220. Iršchu zepetš preešch 10 zilweeem.

Peedewas: 10 mahrz. iršchu galas (palakpufe), $1\frac{1}{2}$ karotes šweesta, $\frac{1}{4}$ mahrz. špeka, 1 kortelš šlahba krehjuma, $1\frac{3}{4}$ stopa uhdens, $\frac{1}{2}$ karotes miltu, 1 karote šahls.

Pagatawošchana: Klape 10 mahrz. iršchu galas 20 minutes, noplehwo, nomasga un isšpeko. Tad apzepj uš zepescha pannas $1\frac{1}{2}$ karotes šweesta gaischi bruhnu, aplaisa zepeti ar šahli un apzepj papreešchu weenu, tad otu puši bruhnu. Bežz tam uslej $\frac{1}{4}$ stopa uhdens un zepj zepescha weenu puši 2 štundas un otu puši apmehram til pat ilgi. Pa zepšchanas laifu wajaga galu beeschi aplaištit ar $\frac{1}{4}$ stopa šlahba krehjuma, furam peemaišits klahš $\frac{1}{2}$ karotes miltu un $1\frac{1}{2}$ stopa šilla uhdens. Mehrzi beidsot wajaga išuhšt zaur seetu.

Pagatawošchanas ilgums: 4 štundas.

221. Breescha galas zepetš preešch 15 zilweeem.

Peedewas: 8 mahrz. breescha galas (zepetš), $\frac{1}{4}$ mahrz. špeka, $1\frac{1}{2}$ karotes šweesta, $\frac{3}{4}$ karotes šahls, $\frac{1}{4}$ stopa uhdens, 1 stops šalda krehjuma, 1 tehškarote miltu, 1 tafe peena.

Pagatawošchana: 8 mahrz. breescha galas klape apmehram $\frac{1}{4}$ štundas, noplehwo un tad pagatawo pilnigi tapat, lā stirnas muguru (222).

Pagatawošchanas ilgums: $4\frac{1}{2}$ štundas.

222. Stirnās mugura preešch 12—15 zilweeem.

Beedewas: 1 stirnās mugura, $\frac{1}{3}$ mahrz. spēka, 2 karotes šweesta, 1 karote šahls, $\frac{1}{4}$ stopa uhdens, 1 stopš šalda krehjuma, 1 tehjkarote miltu, 1 tase peena.

Pagatawoščana: Stirnās muguru noplehwo, nomasga un isšpeko, tad apzepy pannā 2 karotes šweesta gaišchi bruhnu, apkaisa galu ar šahli, usleek uš pannas ar isšpekoto puši uš semi un apzepy zepeti karstā krahni gaišchi bruhnu. Pehz tam uslej $\frac{1}{4}$ stopa wahroščha uhdens un zepjot jo beeschi aplaista; ja mehrzes top par mas, tad peeļej wahroščhu uhdeni, jeb labaki šaldu krehjumu. Pehz 1— $1\frac{1}{2}$ stundas apgreesch zepeti uš otru puši un zepy tāpat, lihds tas pilnigi mihts. Ja aplaištichanai leetots pastahwigi uhdens, tad preešch mehrzes nem 1 pilnu karoti šahba krehjuma ar 1 tehjkaroti miltu, šajauktu ar drusku karsta buljona, un kad mehrze gatawa, to isšuhz zaur ņeetinu. Ja aplaištichana notifusi ar šaldu krehjumu, tad mehrzei peeļeek tif 1 tehjkaroti miltu, kuri eejaukti 1 tase peena, uswahra un ari isšuhz zaur ņeetu. Tāpat zepy stirnās zepeščha gabalu.

Pagatawoščanas ilgums: $3\frac{1}{2}$ stundas.

223. Saka zepetš preešch 8 zilweeem.

Beedewas: 1 šahls, 2 karotes šweesta, $1\frac{1}{2}$ karotes šahba krehjuma, $\frac{3}{4}$ karotes miltu, 1— $1\frac{1}{2}$ stopa uhdens, $\frac{1}{4}$ mahrz. spēka, $\frac{3}{4}$ karotes šahls.

Pagatawoščana: Kreetni notihritu un noplehwotu šaki isšpeko, tad tura uš blodas un pahreļ trihs reišes wahroščhu uhdeni. Pehz tam pataiša uš pannas 2 karotes šweesta bruhnu, apkaisa šaki ar šahli, eeļeek tad to ar isšpekoto puši šweestā, apzepy drusku bruhnu un tad peeļej $\frac{1}{4}$ stopa wahroščha uhdens. Beeschi aplaištot zepy šaki 1 stundu no weenas pušes un drusku ihfaku laizimu no otras pušes. $\frac{1}{2}$ stundas preešch ehščhanas šajauz $1\frac{1}{2}$ karotes šahba krehjuma ar $\frac{3}{4}$ karotes miltu un maišijumu atščklaida ar $\frac{1}{4}$ stopa filta uhdens jeb buljona. Pehz tam maišijumu peeļej pamasam mehrzei, uswahra un, kad gatawa, islahščh zaur ņeetu.

Pagatawoščanas ilgums: 3 stundas.

224. Sakasteks (Sajensteks) preeksch 6 zilwekeem.

Reedewas: 1 saka mugura, $\frac{1}{2}$ karotes sahlis, 1 ola, $\frac{1}{2}$ tases rihwmaisēs, $1\frac{1}{2}$ karotes sweesta, 1 stopš buljona, 1 tehkarote miltu, 1 karote šlahba krehjuma.

Paġatawoščana: Bež eespehjas swaigai saka mugurai atdala galu garenisfi katrâ pušē no mugurkaula, šagreesch šchkehrfi pirfsta beefās šchkehlēs, isflape tās ar našcha muguru, kâ plahzenišchus, aplaiša ar sahli, apwahla šallapetâ olâ un rihwmaisē un apzepj sweestâ gaischi bruhnas. Tad galu faleef katlinâ, uslej $\frac{3}{4}$ stopa wahroščha buljona un wahra $1\frac{1}{2}$ stundas. Weidsot šajauž 1 tehkaroti miltu ar 1 karoti šlahba krehjuma, atščkaida maisijumu ar $\frac{1}{4}$ stopa buljona, uswahra un pahrelej mehrzi pahre galu žaur feetinu.

Paġatawoščanas ilgums: $2\frac{1}{2}$ stundas.

2. Mešcha putni.

Lai mednu galu padaritu drušku miħstaku, to eetin per-gament-papihri un aprof wašarâ usj 1—2 deenâm, seemâ usj 5—8 deenâm.

Rubenus wajaga nopluzinat un nedriħst teem nowillt ahdu.

Laul un mešcha irbes pluzinot wajaga šargatees, ka ne-eepleshch ahdu.

Sneega wištās wajaga taukati paġatawot nekâ zitus mešcha kuštonus, jo winu gala ir loti šauša.

Šasanus til tad wajaga nopluzinat, kad tos grib leetot, jo ar špalwâm usglabati tee šmele labaki, nekâ bes špalwâm.

Šlokaš ir wišgahrdakas rudenî. Mešcha piħles newar ilgi usglabat, jo tās driħš šahk puht.

225. Žepts medniš preeksch 12 zilwekeem.

Reedewas: 1 medniš, $\frac{1}{2}$ mahrz. sweesta, $\frac{1}{2}$ mahrz. špeka, $\frac{1}{2}$ karotes sahlis, 1 glahše Madeiras, $\frac{1}{2}$ karotes miltu, $1\frac{1}{2}$ stopa uħdens.

Paġatawoščana: Mednim nopluzina špalwas, apšwilina, iħnem eekščas, aptin ar plahnâm špeka šchkehlitem un uslaiša sahli. Tad pataiša zepeščha pannâ $\frac{1}{2}$ mahrz. sweesta gaischi bruhnu, apzepj medni papreeščhu no weenas, tad no otras

pušes bruhnu un tad zepj to 3—4 stundas, pec kam beeschi aplaista un peeļej peh3 wajađsibas uhdeni kļah. Beidsot eemaisa $\frac{1}{2}$ karotes miltu $\frac{1}{2}$ forteli aufsta uhdens, peeļej $\frac{1}{2}$ fortela wahrošcha uhdens, peeļej tad wišu maišijumu mehrzei, to ušwahra, peeļej 1 glašfi Madeiras, iskļahsch zaur ņectinu, nonem spēka schkehlites un ņadala medni gabalōs.

Paġatawoščanas ilgums: 4 stundas.

226. Zepti rubeni preeksch 10 zilwekeem.

Peedewas: 3 rubeni, 2 karotes ņweesta, $\frac{3}{4}$ karotes miltu, $\frac{3}{4}$ stopa uhdens, 1 karote ņlahba krehjuma, 1 tafe buljona, $\frac{1}{4}$ mahrz. spēka, 1 karote ņahls.

Paġatawoščana: Nopluzina 3 rubenus, apšwilina uš ġaiščas leefmas, isnem eekščas un nomasġa no eekščpušes un ahrpušes. Tad ušlaisa teem društu miltus, ušlej ihsti karstu uhdeni un kreetni nomasġa. Peh3 tam putnus isšpeko, ušlaisa ņahli, isklaufe katlinā 2 karotes ņweesta un apzepy winā rubenus no abām pušem ġaišči dšeltanus. Nu ušlej apmeħram $\frac{3}{4}$ tafeš wahrošcha uhdens un zepy rubenus apseġtā katlinā uš pamasas uguns, pastahwigi aplaištot un peeļejot peh3 wajađsibas uhdeni kļah. Mehrzei peeļeek kļah 1 karoti ņlahba krehjuma, kurešč ņamaisits ar $\frac{3}{4}$ karotes miltu un atščklaidits ar 1 tasi wahrošcha buljona, tad wišu ušwahra un iskļahsch zaur ņectinu.

Paġatawoščanas ilgums: 3 $\frac{1}{2}$ stundas.

227. Zeptas lauku irbes preeksch 6 zilwekeem.

Peedewas: 3 irbes, $\frac{1}{4}$ mahrz. spēka, $\frac{1}{2}$ karotes ņahls, $1\frac{1}{2}$ karotes ņweesta, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ stopa uhdens, 1 karote ņlahba krehjuma, 1 tehjkarote miltu.

Paġatawoščana: 3 lauku irbem nopluzina spalwas, nošwilina, isnem eekščas, nomasġa un isšpeko jeb apšeen ar plahnām spēka schkehlitem. Tad apzepy $1\frac{1}{2}$ karotes ņweesta bruhnu, ušlaisa zepetim ņahli un eeek to ar kruhšču puši ņweestiā. Peh3 kļahda lauzina ušlej putneem 1 glašfi wahrošcha uhdens, apġreesch peh3 apmeħram $\frac{1}{2}$ stundas zepščanas toš uš otu puši un zepy tad pastahwigi aplaištot un peh3 wajađsibas atjaunojot uhdeni, lihds ġala miħstia. Mehrzei peeļeek 1 karoti ņlahba krehjuma, ņamaisita ar 1 tehjkaroti miltu, peh3 tam to

uſwahra un iſkafſch zaur ſeetu. Ja irbeš uhdens weetà aplaiſta ar ſalbu krehjumu, tad tās daudš gahrdakaš. Behdējā gadījumā naw wjadſiğš liſt mehrzei ſlaht ſkabhū krehjumu, bet tiſ 1 tehjkaroti ar krehjumu ſamaiſitu miltu.

Pağatawoſchanaš ilgumš: 2 ſtundas.

228. Zeptaš meſcha irbeš preekſch 6 zilwekeem.

Beedewaš: 3 meſcha irbeš, $1\frac{1}{2}$ karoteš ſweeſta, $\frac{1}{4}$ mahrz. ſpeka, $\frac{1}{2}$ karoteš ſahls, $\frac{3}{4}$ stopa uhdens, 1 karote ſkabhū krehjuma, 1 tehjkarote miltu.

Pağatawoſchana: 3 kreetni notihritāš meſcha irbeš iſſpeko un pağatawo gluſchi tāpat, kà lauku irbeš (227).

Pağatawoſchanaš ilgumš: 2 ſtundas.

229. Sneega wiſtaš preekſch 6 zilwekeem.

Beedewaš: 3 sneega wiſtaš, $\frac{1}{4}$ mahrz. ſpeka, $\frac{1}{2}$ karoteš ſahls, 2 karoteš ſweeſta, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ stopa uhdens, 1 karote ſkabhū krehjuma, 1 tehjkarote miltu.

Pağatawoſchana: 3 kreetni notihritāš, dreſetaš un iſſpektotaš sneega wiſtaš pağatawo gluſchi tāpat, kà lauku irbeš (227).

Pağatawoſchanaš ilgumš: $2\frac{1}{2}$ ſtundas.

230. Zeptaš ſaſanaš preekſch 6 zilwekeem.

Beedewaš: 1 ſaſanaš, $\frac{1}{4}$ mahrz. ſpeka, $1\frac{1}{2}$ karoteš ſweeſta, 1 tehjkarote miltu, 1 taſe ſalba krehjuma, $\frac{1}{2}$ karoteš ſahls, $\frac{3}{4}$ stopa uhdens.

Pağatawoſchana: ſaſanam noplužina ſpalwaš, noſwiline un iſnem eeſchāš. Tad nozehrt naguš un kaſlu, tuwu pee kruhtim, dreſe ar teewu ſchnoriti un aptin ar ſpeka ſchlechlitēm, jeb ari iſſpeko. Nu pataiſa uš pannaš $1\frac{1}{2}$ karoteš ſweeſta bruħnu, apkaiſa ſaſanu ar ſahli, eeſeek ar kruħſchu puſi ſweeſtā, apzepj bruħnu un aplaiſta zepeti beeſchi ar wahroſchu uhdeni. Beħž 20 minutēm apgreeſch ſaſanu uš otru puſi un zepj, liħdš miħſtiš. Weidſot eemaiſa 1 tehjkaroti miltu 1 taſe krehjuma, peeſej maſ pa maſam to pee mehrzeš, uſwahra un iſſuħž zaur ſeetu.

Pağatawoſchanaš ilgumš: $2\frac{1}{2}$ ſtundas.

231. Zeptas šlofas preekš 6 zilweeem.

Reedewas: 2 šlofas, $1\frac{1}{2}$ karotes šweesta, 1 karote šahls, $\frac{3}{4}$ stopa uhdens, 1 karote šlahba krehjuma, 1 nascha-gals miltu, 8 šchlehlites baltmaifes, 1 zitrons.

Pagatawoščana: Apzepy $1\frac{1}{2}$ karotes laba šweesta gaischi bruhnu, usklaiša šlokām šahli, usleek putnuš uš pannas ar krušschu pušem uš semi, apzepy gaischi bruhnuš, uslej 1 taši uhdens, apgreesch un zepy apmehram 1 stundu paštahwigi aplaistot un pež wajadšibas peeļejot jaunu uhdeni kļah. Mehrzei peeļeek 1 karoti šlahba krehjuma un 1 nascha-galu miltu, uswahra, islahsch zaur šeetinu un šalej mehrzes trauzinā. Društu no mehrzes ušpilina 8 baltmaifes šchlehlitēm, kuras šweestā apzeptas gaischi dšeltanas, eeļeek tās uš pahris minutēm zepeschā krahni un dod pee zepeschā. Pa štarpām apleek zepescham, lā isgresnojumu, zitrona šchlehlites jeb gurlus.

Pagatawoščanas ilgums: 2 stundas.

232. Zeptas mešča piħles preekš 8 zilweeem.

Reedewas: 2 mešča piħles, 1 štops uhdens, 1 tehškarote galas ekštrakta, $\frac{1}{2}$ karotes kartufelu-miltu, 2 šihpoli, 1 šilke.

Pagatawoščana: Nopluzina 2 jaunām mešča piħlēm špalwas, nošwilina un isnem eekščas. Tad tās nomasga un eeļeek putneem eekščā 1 pahrdalitu un notihritu šilki un 2 šihpoluš, kuri nonem piħlēm trahna garšchu. Tad tām pahreļ karstu uhdeni, usklaiša šahli, šaleek uš zepeschā pannas, peeļej $\frac{1}{4}$ stopa wahroschā uhdens un zepy paštahwigi aplaistot 2 lihdi $2\frac{1}{2}$ stundas. Tad eejauz 1 tehškaroti galas ekštrakta $\frac{1}{2}$ tašē aukšta uhdens, peeber $\frac{1}{2}$ karotes kartufelu-miltu un peeļej mehrzei. Kad mehrze uswahrijusees, to wehl islahsch zaur šeetu.

Pagatawoščanas ilgums: $2\frac{1}{2}$ stundas.

XV. nodala.

Mahjas putni.

Lai waretu weeglaki nopluzinat spalwas, wistas beeschi pirms pluzinaschanas aplej ar wahroschu uhdeni, bet tas kaite zepescha labumam. Bruzinati (plauzeti) putni newar tapt ilgi usglabati, jo top ahtri negarschigi. Ja grib, lai putna gala buhtu mihlsta, un to nepagatawo ehshanai tuhlin pehz kauschanas, tad wajaga nokautu putnu usglabat wairaf deenas.

No wistam, kuram, pateizotees saweem taufeem, ir gruhti sagremojama gala, tomehr war pagatawot loti gahrdu zepeti. Mehrzei, kura ir sewischki gruhti sagremojama, wajaga nosmelt taukus.

No baloscheem wisugahrdafee ir jaunee, kureem wehl sem spahrneem naw spalwinu, bet tikai masas puhzinās. Wisugahrdafe tee ir junija un julija.

Kalkunu gala ir gruhti sagremojama un tadehl mehrzei wajaga ruhpiigi nosmelt taukus.

Sofis ir wisgahrdatas no septembra sahlot lihds seemas fwehtleem, tomehr war zept jaunās sofis jaw junija un julija.

Pihles smeke wislabaki, kad tas jaw masakais 4 mehueschus wezas.

233. Zeptas wistas preefsch 6 zilwekeem.

Peedewas: 3 jaunās wistas, $\frac{1}{4}$ mahrz. speka, $\frac{1}{2}$ karotes sahls, $1\frac{1}{2}$ karotes sweesta, $\frac{3}{4}$ stopa uhdens, 1 karote skahba krehjuma, 1 tehjkarote miltu.

Pagatawoschana: Ispelo 3 notihritas un kreetni nomasgatas wistas, uskaira sahli, apzepj zepescha pannā $1\frac{1}{2}$ karotes sweesta gaischi bruhnu, saleef wistas ar ispekoto kruschu dalu sweesta un cestumj pannu krahfni. Wistas beeschi aplaista un zepj til ilgi, lihds apakscheja puse apzepusi bruhna, tad tas apgreesch, uslej 1 tasi wahroscha uhdens un turpina zepshanu 1— $1\frac{1}{2}$ stundas, pee lam wajaga beeschi aplaistit un pehz wajadsibas peeleet klahht uhdeni. Mehrzei leef klahht 1 karoti skahba krehjuma, sajakulta ar 1 tehjkaroti miltu un atschkaidita ar dascham karotem karsta uhdens. Ja wistu zepeti grib sewischki garschigu iszept, tad eemaisa $\frac{1}{2}$ karotes miltu 1 stopa salda krehjuma un aplaista ar zepeti, uhdens weeta.

Pagatawoschanas ilgums: $1\frac{1}{2}$ stundas.

234. Wistas galas fritasē preefch 6 zilwekeem.

Beedemas: 2 wistas, $\frac{1}{2}$ karotes šahls, 1 losberlapa, 1 šihpols, 3 graudini piparu, 3 graudini angļu virzes, 1 karote šveesta, 1 karote miltu. Pee rihses: $\frac{3}{4}$ mahrz. rihses, 1 stopš uhdens, $\frac{1}{4}$ stopa buljona, 1 karote šveesta, $\frac{1}{2}$ karotes šahls.

Pagatawoščana: 2 wideji leelas, notihritas jaunas wistas kreetni nomašga un usleel wahrit ar tit daudš wardošča uhdens, ka tās tilko apšegtas. Tad peemet šahli, 1 losberlapu, 1 masu šihpolu, 3 graudinus piparu un 3 graudinus angļu virzes, iswahra tās apšegtā katlinā pilnigi mihsstas un šagreesch fatru 6 gabalšs. Tad eeseel katlinā 1 karoti šveesta un 1 karoti miltu, istause, bet nelauj tapt bruhneem, peeļej tad pamasam un štipri maišot tit daudš wistas buljona (zaur seetu), žil wajadšigs preefch mehrzes, uswahra to, šaleel pa tam galas gabalus piramides weidigi uš blodas un pahrlēj teem puši no wišas mehrzes; pahri palikušcho mehrzi šalej mehrzes trauzinā. Galai aplahrt šaleel rihschu putru, kuru šekošchi pagatawo: Selej katlinā 1 stopu uhdens, peeber $\frac{3}{4}$ mahrz. rihses, peeļej 1 korteli buljona, peeļej 1 karoti šveesta un $\frac{1}{2}$ karotes šahls. Tad eebahsch katlinu zepescha krahsni un ļauj rihsēi wahritees, lihds ta mihssta; bet maišit newajaga.

Pagatawoščanas ilgums: 2 stundas.

235. Žepti balošchi preefch 8 zilwekeem.

Beedemas: 6 balošchi, $1\frac{1}{2}$ karotes šveesta, 1 tase uhdens, $\frac{3}{4}$ stopa peena jeb krehjuma, $\frac{1}{2}$ karotes miltu, 1 karote šahls.

Pagatawoščana: 6 balošcheem noplužina spalwas, nošwilina, isnem eesčas un kreetni nomašga. Tad apžepj katlinā $1\frac{1}{2}$ karotes šveesta gaišchi bruhnu, šaleel balošchus eesčhā, uslaiša šahli un apžepj tos no abām pušem bruhnus. Tad uslej 1 tasi wahroscha uhdens, eemaiša $\frac{1}{2}$ karotes miltu $\frac{3}{4}$ stopā peena waj krehjuma un aplaišta ar to balošchus, lihds tee mihssti. Mehrzi pehž tam istahsch zaur seetu un balošchus pahrdala widū pušchu.

Pagatawoščanas ilgums: 3 stundas.

236. Bildits kalfuns preefch 10 zilwekeem.

Beedemas: 1 kalfuns, 1 karote šveesta, 1 tehjkarote šahls, 1 tehjkarote miltu, $1\frac{1}{2}$ stopa peena. Pee pildijuma: 2 olas,

$\frac{1}{2}$ karotes šlahba trehjuma, 1 karote zukura, $4\frac{1}{2}$ karotes rihw-
maises, 12 ruhgtas mandeles, $\frac{3}{4}$ tases peena, 1 tehjkarote šahls,
1 karute šweesta.

Pagatawoščhana: Bildijumu pagatawo tāpat, kà pee
pilditās tela kruhts (186), un šaleet kalkunam eefšhā. Tad
aišfeen kalku un zepj kalkunu tāpat, kà tela zepeti (183), pee
lam wajaga eewehrot, ka, ja putns ir loti wezs un ilgi buhs
jazepj, tam uš kruhtim jauffpeesch gabals balta ar šweestu no-
šmehreta papihra, lai leelais karstumš par daudz neiškaltetu
truslo kruhts galu. Kalkunu išzepj ar wišu papihra gabalu,
un ja putns loti tauks, tad mehrzei janošmel tauki, jo žitadi
tai trahna garšha.

Pagatawoščhanas ilgums: $3\frac{1}{2}$ štundas.

237. Sofs zepets pehž pommereeschu wihšes preeksch 8 žilwekeem.

Peedewas: 1 sofs, 10 ahboli, 3 karotes šaberstas rupjas
maises, 2 karotes rošinu, 1 karote šahls, 2 karotes zukura, $1\frac{1}{2}$
štopa uhdens, 1 tehjkarote miltu.

Pagatawoščhana: Romišo 10 wideji leelus ahbolus,
šagreesch latru 6—8 dalās un išgreesch widu. Ahboleem peeleeť
klaht 3 karotes šaberstas rūpjas maisēs (maisei wajaga buht
labi žetai), 2 karotes kreetni nomašgatu rošinu, našha-galu
šahls un 2 karotes zukura. Šho maišijumu kreetni išžauž un
eepilda kreetni notihritā sofi, kuras eefšheeni išberse drusku ar
šahli. Tad aptaiša sofi ar šahli, ušleeť ar kruhts puši uš femi
uš pannas, ušlej $1\frac{1}{2}$ kortela karsta uhdens un eebihda wišu
loti karštā krahnū. Pa zepščhanas laiku wajaga galu iť 5 mi-
nutes aplaištīt un, ja mehrzes par maš, peeleeť klaht uhdeni.
Apmešram pehž $1\frac{1}{2}$ štundas apgreesch sofi uš otru puši un
turpina zepščhanu tahdā pat kahtā, lihds zepets miškšts. Ja
mehrze par tauku, tad tai leekee tauki janošmel. Pehž tam
eežauž 1 pilnu tehjkaroti miltu $\frac{1}{2}$ tase aukšta uhdens, peeleeť
tam klaht $\frac{1}{2}$ tases wahrošha uhdens, ušlej uš pannas un uš
leelas uguns ušwahra, pehž lam mehrzi iškahsch žaur žettu.
Augšhā minetā pildijuma weetā war sofi ari pildit ar kreetni
nomašgateem un pehž tam nošufinateem ahboleem.

Pagatawoščhanas ilgums: 3— $3\frac{1}{2}$ štundas.

238. Šahweta sofs kruhts (kā peedemas pee šaknēm dod 1 sofs kruhti uš 15 zilwekeem).

Peedemas: 2 sofs kruhtis, $\frac{1}{2}$ karotes šalpetera, 1 mahrz. šahls.

Pagatawoščana: Nogreesch kruhti no mugurkaula, pee kam atstahj pehž eeprehjas daudj ahdas kļah. Tad rihwe 10 minutes galu ar $\frac{1}{2}$ karotes šalpetera un $\frac{1}{2}$ mahrz. šahls, eekaiša šhim noluhkam derigā traukā šahli, šaleek galu eekšā, pahrlaiša atkal šahli un lauļ galai 5—6 deenas šahlitees, pehž kam to šahwe.

Pagatawoščanas ilgums: $\frac{1}{2}$ stundas.

239. Pihlu zepets preekšč 8 zilwekeem.

Peedemas: 2 pihles, 8—10 ahboli, $\frac{3}{4}$ karotes šahls, 1 štopš uhdens, 1 tehjarote miltu.

Pagatawoščana: 2 kreetni notihvitas pihles ismašga no eekšč un ahrpušes, peebahšč ar ahboleem, kuri eepreekšč nomasgati un nošufinati, aiščuhh wehderu zeet, aplaiša ar šahli, šaleek uš pannas ar to puši uš leju, kura galda želot ir uš augšču, ušlej $\frac{1}{4}$ štopa wahrošča uhdens un apžepj pihles no weenas un otras pušes, pastahwigi aplaistot un pehž wajašibas peeļejot kļah jaunu uhdeni. Mehrzei peeļek kļah 1 tehjaroti miltu, eemaišitu $\frac{1}{2}$ tafē aušta uhdens un šajauktu pehž tam ar $\frac{1}{2}$ tafes wahrošča uhdens, leek tai ušwahritees un iškahšč zaur feetu. Galda želot išnem ahbolus laukā un šaleek ap pihlem.

XVI. nodaļa.

Salati.

Pee šalateem leetojamais etikis nedrihst buht pahrat šiprs un lodigš. Šahli wajaga šagruhst pilnigi smalku. Prowansellai wajaga buht šwaigai. Pee šalateem war leetot tikai pašča pagatawotas šinepes, kuras mašakais 12 stundas pirms leetoščanas eekaišamas, jo žitadi tās ir ruhgtas.

240. Galwinu šalati preefšch 8 žilwekeem.

Peedewas: 5 šalatu galwinas, $1\frac{1}{2}$ karotes prowans-ellas, $\frac{3}{4}$ tafes etika, 10 graudini piparu, 1 tehjkarote šahls. —
Jeb: $1\frac{1}{2}$ karotes šahba krehjuma, 3—5 karotes etika, $1\frac{1}{2}$ karotes zukura, $\frac{1}{2}$ tehjkarotes šahls, 3 gurki.

Pagatawoščhana: Šalatu galwinai noplehšch arweenu pa lapinai, turàm isgreesch kahtimus. Tad šalatus ruhpiigi nomasga, faleef šahrda fectinà jeb drahts grosà, lai notezetu uhdens, un šataiša tos ar $1\frac{1}{2}$ karotes ellas, $\frac{3}{4}$ tafes etika, 10 graudineem šagruhstu piparu un šahli, jeb ar majjoneses mehrzi (71). Žo gahrđi ir ari jekošchi šataišiti šalati: Šamaiša $1\frac{1}{2}$ karotes šahba krehjuma ar 3 karotem wihnetika jeb 5 karotem atšhaidita etika, peeber $1\frac{1}{2}$ karotes zukura un $\frac{1}{2}$ tehjkarotes šahls un aplej ar šcho maišijumu šalatus. War ari peelikt 2—3 neleelus, nomisotus un šchlehlès šagreestus gurlus.

Pagatawoščhanas ilgumš: $\frac{1}{2}$ štundas.

241. Gurlu šalati preefšch 8 žilwekeem.

Peedewas: 8 gurki, 2 karotes prowans-ellas, $1\frac{1}{4}$ tafes štipra etika, 10 graudini piparu, $\frac{1}{2}$ karotes šahls.

Pagatawoščhana: Nomišo 8 gurlus, šagreesch loti plahnàs šchlehlès, pahrelej teem $\frac{1}{2}$ tafes štipra etika, apšedš un lauj teem $\frac{1}{2}$ štundas šahwet. Tad peelej 2 karotes prowans-ellas, $\frac{3}{4}$ tafes štipra etika, 10 graudinus šagruhstu piparu un peemet šahli. Pehž tam šalatus wehl kreetni šamaiša un tad tee tuhlin ehđami.

Pagatawoščhanas ilgumš: 1 štunda.

242. Šeleriju šalati preefšch 8 žilwekeem.

Peedewas: 5 galwinas šeleriju, $1\frac{1}{2}$ stopa uhdens jeb buljona. Pee majjoneses mehrzes: 6 olas, $1\frac{1}{2}$ karotes prowans-ellas, 5 karotes etika, 1 tehjkarote šinepu, 1 karote zukura, $\frac{1}{2}$ tehjkarotes šahls, 1 karote šahba krehjuma.

Pagatawoščhana: Nowahra uhđeni, jeb labaki buljonà, 5 galwinas kreetni notihritu šeleriju. Tad pagatawo majjoneses mehrzi (71) un šamaiša to ar šchlehlès šagreestàm šelerijàm.

Pagatawoščhanas ilgumš: 3 štundas.

243. Kartufelu šalati preešch 8 zilwekeem.

Peedewas: $1\frac{1}{2}$ stopa kartufelu, 2 tehjkarotes sinepu, 2 tehjkarotes prowans-ellas, 1 tase etika, 1 tase buljona, 8 graudini piparu, 1 nascha-gals zukura, 1 tehjkarote šahls, 1 šihpols.

Pagatawoščhana: Rowahra $1\frac{1}{2}$ stopa kartufelu, nomiso un šagreesch plahnās šchehlītēs. Tad eeleeť blodā 2 tehjkarotes sinepu, 2 tehjkarotes prowans-ellas, 1 masu taši etika, 1 taši buljona beš taukeem, 8 graudinus šagruštū piparu, 1 naschagalū zukura, 1 tehjkaroti šahls un, ja grib, 1 šaberštu šihpolu. Šcho maišijumu usleť atdšifuscheem kartufeleem un ehd toš par šalateem.

Pagatawoščhanas ilgums: $1\frac{1}{4}$ štundas.

XVII. nodala.

Kompoti.

Wišus kompotus ehd aukštus. Ja kompotu dod kā šaldo ehdeenu, tad tam pirms ehščhanas usleek wiršū kařrtu kreħjuma putu un iģrešno ar augeem.

244. Ahbolu putra preešch 6 zilwekeem.

Peedewas: 12 ahboli, $\frac{1}{2}$ stopa uħdens, $\frac{1}{4}$ zitrona, 1 glaħše zukura, 1 tehjkarote kartufelu-miltu.

Pagatawoščhana: Šagreesch 12 wideĵi leelus, nomajgatus, šaldstahbus ahbolus gabalinōš, bet mišot toš newajaga, un usleek wahrīt ar tiť daudĵ uħdens, ka tee knapi tiť liħdĵ pusei no uħdens apnemi. Tad weħl peeleeť neleelus gabalinus zitrona mišu un wahra uš neleelas uguns, liħdĵ ahboli iřjukušči. Tad iřšpeesch toš zaur bašta ņetimu, šaleĵ atpakal katlinā, peeleeť peħĵ garščhas zukuru, eemaiša 1 tehjkaroti kartufelu-miltu $\frac{1}{4}$ tase aukšta uħdens, peeļeĵ to ahboleem, uřwahra un ehd, tad wirums atdšifis.

Pagatawoščhanas ilgums: $\frac{3}{4}$ štundas.

245. Ahbolu kompotš preešch 6 zilwekeem.

Peedewas: 10 ahboli, 12 lotes zukura, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ stopa uħdens.

Paĝatawoŝhana: Nomiso 10 abbolus, ŝagreŝch patru 4 dalās un iŝgreŝch ferdi. Tad toŝ wahra $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ŝtopa uhdens, furam peemestās 12 lotes zukura, lihdsj ahboli miħŝti, bet wehl naw iŝjukuŝchi. Beħz tam ŝaleef abbolus uŝ blodas; ŝchidrumu wahra til ilgi, kamehr paleef apmehram til $1\frac{1}{2}$ glahŝes pahri, iŝlahŝch tad to zaur ŝeetinu un uŝlej ahboleem.

Paĝatawoŝhanaŝ ilgums: $\frac{3}{4}$ ŝtundas.

246. Bumberu kompotŝ preeŝch 6 zilwekeem.

Peedewas: 12—15 bumberi, $\frac{3}{4}$ ŝtopa uhdens, $\frac{1}{4}$ zitrona, $\frac{1}{4}$ ŝtandŝinas kanela, 1 taŝe zukura, 1 tehjkarote kartuŝelu-miltu.

Paĝatawoŝhana: Nomiso 12 bumberus, pahrgreŝch reiŝ widu puŝchu, iŝnem ferdi un uŝleef wahrit ar til daudj werdofŝcha uhdens, ka augli no ta teef apnemti. Tad peeleeŝ druŝfu zitrona miŝu, peeber 1 taŝi zukura, peemet druŝfu kanela, beidsot, tad bumberi jaw gandriħŝ miħŝti, eemaiŝa 1 tehjkaroti kartuŝelu-miltu $\frac{1}{2}$ taŝe auŝŝta uhdens, peelej bumbeereem un toŝ wehl reiŝ uŝwahra.

Paĝatawoŝhanaŝ ilgums: $\frac{3}{4}$ ŝtundas.

247. Ehrŝchŝkogu (ŝtikenu) kompotŝ

preeŝch 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 ŝtopŝ ehrŝchŝkogu (ŝtikenu), 1 glahŝe uhdens, $\frac{1}{2}$ mahrz. zukura, $\frac{1}{4}$ zitrona.

Paĝatawoŝhana: Notihra 1 ŝtopu ehrŝchŝkogu, ŝaber blodā, uŝlej wahroŝchu uhdeni, lai ŝlahbumŝ iŝwilktos, apflahj blodu un lauŝ ogām tā ŝtahwet $\frac{3}{4}$ ŝtundas. Tad iŝwahra no $\frac{1}{2}$ mahrz. zukura un 1 glahŝes uhdena zukura ŝirupu, ŝaber uŝ ŝeeta noŝuŝinatās ogas tur eeŝŝhā, peemet wehl druŝfu zitrona miŝu un wahra ogas, kamehr tās miħŝŝtas. Ehrŝchŝkogu kompotŝ ehdamŝ auŝŝŝ.

Paĝatawoŝhanaŝ ilgums: $1\frac{1}{2}$ ŝtundas.

248. Mellemu kompotŝ preeŝch 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 ŝtopŝ mellemu, 1 taŝe zukura, $\frac{1}{4}$ zitrona, $\frac{1}{4}$ ŝtandŝinas kanela, 1 tehjkarote kartuŝelu-miltu, $\frac{1}{2}$ ŝtopa uhdens.

Paĝatawoŝhana: Nomaiŝa 1 ŝtopu mellemu, ruhpiĝi iŝ-

lafa un šaber šahrda ſeetinâ, lai notek uhdens. Tad uſwahra $\frac{1}{2}$ ſtopa uhdens ar 1 taſi zukura, druſku kanela un zitrona miſu, ſaber ogas eekſhâ un iſwahra tâs miſkſtas. Veidsot eemaiſa 1 tehjkaroti kartufelu-miltu $\frac{1}{2}$ taſê aukſta uhdens, peelej ogâm un wehl reiſ uſwahra.

Paġatawoſchanaſ ilgums: $\frac{3}{4}$ ſtundas.

249. Kompots no zepjameem augleem preekſch 6 zilwekeem.

Peedewas: $\frac{3}{4}$ mahrz. zepjamu auglu (Bactobſi), $\frac{3}{4}$ ſtopa uhdens, 1 taſe zukura, $\frac{1}{4}$ zitrona, 1 tehjkarote kartufelu-miltu.

Paġatawoſchana: Romaiſga wairak ſchivas no zepjameem augleem un eemehrz toſ wakaru pirmſ leetoſchanaſ $\frac{3}{4}$ ſtopâ aukſta uhdens. Odra deenâ uſleek augluſ wahrit tai paſchâ uhdeni, peeber 1 taſi zukura un peemet gabalinu zitrona miſas. Kad augli miſkſti, tad eemaiſa 1 tehjkaroti kartufelu-miltu $\frac{1}{2}$ taſê uhdens, peelej ehdeenam un kopâ uſwahra. Tad ſaleek kompotu uſ lehſnas blodas un ehd aukſtu.

Paġatawoſchanaſ ilgums: 2 ſtundas, ja augli jaw bijuſchi eemehrkti; zitadi 14 ſtundas.

XVIII. nodala.

Budini.

Budinus wahra waj nu ſewiſchâ formâ ar peederofchu waklu, jeb ari ſerwjetê; toſ war ari anglu jeb ſfahrda formâ zepť krahni. Domehr pirmais paġatawoſchanaſ weids ir labaſtais. Budina wahrifchanaſ leeto augſtu fatlinu, kurſch peemehrrots formas leelumam, jeb ari ſewiſchku pudina twaiķa wahritaju.

Budinus krahni zepot wajaga ruhpetees par to, ka karſtums ir wiſai mehrens. Budinus war ahtraki iſzept, nekâ iſwahrit. Pee pirmejo paġatawoſchanaſ wajadſigs zaurmehrâ 1 ſtundu ilgſ laiķſ, pee pehdejo — 2—3 ſtundu. Viħdſ lo pudini iſzepti, tee tuhlin ehdami, jo zitadi tee ahtri ſakriht. Pee wiſu pudinu ſaġatawoſchanaſ wajadſiga 1 ſchłpiſna ſahſ.

250. Zitronu pudinšč preešč 6 zilwekeem.

Feedewas: 1 zitrons, $\frac{3}{4}$ tafes zutura, 7 olas.

Paġatawoščana: Żiwahra 1 zitronu tif miħřtu, ka tam it weegli war iřđurt řahnu zauri, noslauřa řauřu, iřnem řehřlas un iřřpeeř řiřu zitronu zaur řeetu. Ĺad maiřa 20 minutes ilġi $\frac{3}{4}$ tafes zutura ar 7 oldřeltanumeem, peeleeř iřřpeeřto zitrona mařu, maiřa wehl 5 minutes, peeleeř putas řařito olbaltumu no 7 olam, řaġatawo porzelana jeb mařla formu, řaleeř maiřijumu eeřřhā un zepj to 15—20 minutes, peħz řam řas tuħlin ehđamř. Żitronu pudinu ehđ ar jeb beř augľu mehrřes.

Paġatawoščanas ilġums: $2\frac{1}{2}$ řtundas.

251. Pľuhnu pudinšč preešč 10 zilwekeem.

Feedewas: 10 olas, $\frac{3}{4}$ maħř. zutura, 1 lote řanela, 1 zitrons, $\frac{1}{4}$ maħř. řweeřta, 1 teħřkarote řahřs, $\frac{1}{8}$ maħř. řařukurořas oransřu miřas, $\frac{1}{4}$ maħř. zutura eetaiřitu zitrona miřu, $\frac{1}{2}$ maħř. leellopa neeru řauřu, $\frac{1}{2}$ maħř. rořinu, $\frac{1}{4}$ maħř. řorintu, 1 řortelř peena, $\frac{1}{2}$ maħř. řihwmaieřes, 12 lotes miltu, 1 ġlahře řuma waj araka.

Paġatawoščana: Maiřa 10 olas ar $\frac{3}{4}$ maħř. zutura $\frac{1}{2}$ řtundas, peeber 1 loti řaġruħřta řanela, 1 zitrona nobeřřtu miřu, peeleeř $\frac{1}{4}$ maħř. řauřeta řweeřta, đruřku řahřs, $\frac{1}{8}$ maħř. řařukurořas oransřu miřas, $\frac{1}{4}$ maħř. zutura eetaiřitu zitronu, řaġreeřtu mařos řabalindřs, $\frac{1}{2}$ maħř. leellopa neeru řauřu, řureem iřřlařitas wiřas řihpřtalas un řreetni řařapati, peeleeř řahřař $\frac{1}{2}$ maħř. rořinu, $\frac{1}{4}$ maħř. řorintu, peeľej 1 řorteli peena, peeber $\frac{1}{2}$ maħř. řihwmaieřes un 12 lotes miltu. Wiřu maiřijumu řreetni iřřauř un řaleeř ar řweeřtu iřřmeħřetā un ar řihwmaieři iřřlařitā pudina formā, uřleeř labi zeeti waħku un waħra 3 řtundas ilġi řatľā ar uħđeni. Ĺad pudinšč iřřġahřs, tam uřlej wiřu řumu waj araku, aiřđeđřina un řeľ đeġořřu ġadā. Pudinam đođ řaħř řařajon-meħřzi (80).

Paġatawoščanas ilġums: $3\frac{3}{4}$ řtundas.

252. Potpudinšč preešč 6 zilwekeem.

Feedewas: $1\frac{1}{2}$ ġlahřes peena, $\frac{1}{4}$ maħř. řweeřta, $\frac{1}{4}$ maħř. miltu, 7 olas, 1 řħřpřřna řahřs, $\frac{1}{4}$ maħř. zutura, $\frac{1}{2}$ zitrona, 15 ruħřtās mandeľes.

Paġatawoſġhana: Sawahra $1\frac{1}{2}$ glaħſeſ peena ar $\frac{1}{4}$ mahrz. ſweeſta, peeber $\frac{1}{4}$ mahrz. miltu un maiſa miħflu uſ uġiunſ tiħ ilġi, liħdſ ta atdaħſ no fatlina. Taħ miħflu atdſiſina, peeġauz pamafam 7 oldſeltanumuſ, $\frac{1}{4}$ mahrz. zukuſa, $\frac{1}{2}$ žitrona noberſtu miſu, 1 ſħkpiſnu ſaħlſ, 15 ſaġruħiħtaſ ruħġtaſ mandeħſ un beidſot putāſ ſaſiſtu olbaltumu. Wiſu maiſijumu ſaleeħ ſaġatawotā pudina formā un wahra 2 ſtundaſ fatlina ar uħdeni. Pudinaħ doħ klaħt auġlu mehſzi.

Paġatawoſġhanaſ ilġumuſ: 3 ſtundaſ.

253. Kartuſeħu pudinſġħ preeħſġħ 8—10 žilweħeem.

Peedewaſ: 10 olaſ, 12 loteſ zukuſa, 1 žitronſ, 20—25 ruħġtaſ un 25 ſaldāſ mandeħſ, 1 mahrz. nowaħritu kartuſeħu.

Paġatawoſġhana: Maiſa 10 oldſeltanumuſ ar 12 lotēm zukuſa $\frac{1}{4}$ ſtundaſ, taħ peeħeħ weħl klaħt 1 žitronā noberſtu miſu, 20—25 ruħġtaſ un 25 ſaldāſ mandeħſ (ſaberſtaſ), 1 mahrz. deenu eepreeħſġħ nowaħritu, notihritu un ſaberſtu kartuſeħu un beidſot putāſ ſaſiſtu olbaltumu. Eħo maiſijumu ſaleeħ jaw eepreeħſġħ ſaġatawotā formā un žepj $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ſtundaſ. Kartuſeħu pudinu eħd ar krehjumu waj auġlu mehſzi.

Paġatawoſġhanaſ ilġumuſ: $1\frac{1}{2}$ ſtundaſ.

254. Žwibaku pudinſġħ preeħſġħ 6 žilweħeem.

Peedewaſ: 12 ġarāſ jeħ 15 apaħāſ žwibakaſ, $1\frac{1}{4}$ ſtopa peena, 6 olaſ, 2 naſħa-ġali ſaħlſ, 4 loteſ ſweeſta, 1 ġabaħliſġħ kaħeħa, 4 loteſ zukuſa.

Paġatawoſġhana: Aħſmeħre 12 ġarāſ jeħ 15 apaħāſ žwibakaſ plaħni ar ſweeſtu, eeħeħ uſ 5 minutēm $\frac{3}{4}$ ſtopā peena un ſaleeħ eepreeħſġħ ſaġatawotā formā. Ĵa pudinaħ leeħo apaħāſ žwibakaſ, taħ tāſ wajaġa tā liħt, ſa auġſeħeħāſ ir apaħāſ puſeſ. Taħ ſaħlape 6 olaſ ſtipri ar ſaħli, peeġauz $\frac{1}{2}$ ſtopa peena un paħreħ žwibakaħ. Beidſot weħl uſkaħſa 1 teħſkaſoti kaħeħa un 4 loteſ zukuſa, iħžepj mehrenā kaħſtumā un eħd ar auġlu mehſzi.

Paġatawoſġhanaſ ilġumuſ: $1\frac{1}{2}$ ſtundaſ.

255. Rihšes pudinjch preefšch 8 zilwekeem.

Peedewas: $\frac{3}{4}$ mahrz. rihšes, $1\frac{1}{2}$ kortela uhdens, 1 karote šweesta, $1\frac{1}{4}$ stopa peena, 8 olas, 1 tafe zukura, 20 ruhgtās mandeles, $\frac{1}{2}$ zitrona, 1 glahše frehjuma, $\frac{1}{2}$ tehjkarotes šahls.

Paġatawofšana: Nomašga $\frac{3}{4}$ mahrz. rihšes, usleef to ar $1\frac{1}{2}$ kortela auksta uhdens un 1 karoti šweesta, wahra to uš masas ugunš, tad peelej 1— $1\frac{1}{4}$ stopa peena un wahra til ilgi, lihds rihše iswahras mihtsta un beesa. Nu šamaisa putās 8 ol-
dseltanumus ar 1 tafi zukura, peeleeŋ wehl klah 20 šaberstas ruhgtās mandeles un nobersŋu mišu no $\frac{1}{2}$ zitrona. Šcho maiš-
jumu, tāpat kà 1 glahši frehjuma un $\frac{1}{2}$ tehjkarotes šahls pee-
jauz atdšifuschai rihšchu putrai, peeleeŋ wehl putās šašŋsto olbal-
tumu, šaleef formà un apzepj ġaišchi bruħnu. Rihšes pudinu eħd ar auglu mehrzi.

Paġatawofšanas ilġums: $2\frac{1}{4}$ stundas.

256. Manna pudinjch preefšch 12 zilwekeem.

Peedewas: $\frac{1}{2}$ mahrz. šweesta, $\frac{1}{2}$ mahrz. manna, 12 lotes zukura, 1 stopš peena, 16 olas, 20 ruhgtās mandeles, 1 šchlipšna šahls.

Paġatawofšana: Sawahra 1 stopu peena ar $\frac{1}{2}$ mahrz. šweesta, eeber $\frac{1}{2}$ mahrz. manna un maisa til ilgi, lihds putra peeteelošchi beesa. Tad šaleef putru blodà, peejauz tai weenu peħz otra 16 ol-
dseltanumus, 12 lotes zukura, 1 šchlipšnu šahls, 20 šaberstas ruhgtās mandeles un putās šašŋstu olbaltumu no 16 olàm. Kad wišs peenahzigi šamaisšs, šaleef to šaġatawotà formà un wahra uhdeni (au bain marie) 2 stundas. Manna pudinu eħd ar auglu mehrzi.

Paġatawofšanas ilġums: 3 stundas.

257. Ruhġušcha peena pudinjch preefšch 6 zilwekeem.

Peedewas: $1\frac{1}{2}$ stopa ruhġušcha peena, 6 olas, $1\frac{1}{4}$ tafes zukura, $\frac{1}{4}$ standšinas wanilšes jeb $\frac{1}{2}$ zitrona, 1 karote miltu.

Paġatawofšana: $1\frac{1}{2}$ stopa ruhġušcha peena tura 4 stundas uš basta šetina, nolej wišas šchlidrās dalas un iššpeesch $\frac{1}{2}$ stopa peena zaur šetetu. Tad šamaisa putās 6 ol-
dseltanumus ar neleelu tafi zukura, peeleeŋ 1 ġabalimu šaġruhštās

waniljēs jeb noberstu misu no $\frac{1}{2}$ zitrona, ņajauz ņeho maiņijumu ar peenu, peeber 1 karoti miltu un peejauz putās ņaņiņto olbal-
tumu. Maiņijumu ņaleef eepreeņņ ņagatawotā formā, tā la ta
pahri par puņi peepildita, un zepj $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ņtundas. RuĆgusĆa
peena pudinu war ehņt ar auglu mehrzi jeb ņaldu kreĆjumu.

PaĆatawoņĆanas ilgums: 5 ņtundas.

258. PudinsĆ no aĆboleem un rupjās maiņēs

preeņņ 6 zilweekeem.

Peedewas: 6—8 aĆboli, 1 mahrz. rupjās maiņēs, $1\frac{1}{2}$
taņēs zukurā, $\frac{1}{2}$ zitrona, 4 lotēs ņweeņta, $\frac{1}{2}$ ņandņinas ņanela.

PaĆatawoņĆana: NomisĶ 6—8 aĆbolus, ņtatotees peĆz
leeluma, iņĆreeņņ ņerdi un ņagreeseĆ toš ņĆĆehlitēs. Tad ņamaiņa
 $\frac{1}{2}$ ņandņinas ņagrūņta ņanela ar $\frac{3}{4}$ taņēs zukurā (bagatigi);
taĆlaĆ ņaberņĆ rupju maiņi un ņamaiņa to ar $\frac{3}{4}$ taņēs zukurā
un $\frac{1}{2}$ zitrona nobersto misu. BeidsĶt ņagatawo formu, to iņ-
ņmehrjetĶ ar ņweeņtu un eekaisĶt riĆwmaiņi, un ņaleef pamihņĆus
ņaberņto rupju maiņi, aĆbolus un maņas piĆinas ņweeņta. Pudinu
zepj ņtiprā karstumā $\frac{3}{4}$ —1 ņtundu un ar jeb beņ kreĆjuma.

PaĆatawoņĆanas ilgums: $1\frac{1}{2}$ ņtundas.

DaņĆadi pudini.

259. Leellopa Ćalas pudinsĆ preeņņ 10 zilweekeem.

Peedewas: 4 mahrz. leellopa Ćalas (ņĆmorzepeņĆa Ća-
bals), $\frac{1}{4}$ mahrz. leellopa tauku, 1 ņemmels, 4 olas, 8 Ćraudini
piparu, 1 karote ņĆahba kreĆjuma, 1 karote ņweeņta, 1 karote
ņahls, $\frac{1}{4}$ mahrz. ņĆahweta ņpeka, $1\frac{1}{2}$ ņtopa peena.

PaĆatawoņĆana: SaĆapā it ņmalĶi 4 mahrz. leellopa
Ćalas ar $\frac{1}{4}$ mahrz. leellopa tauku, jeb iņmal toš 2 reiņ zaur
Ćalas maņĆiniu; tad peejauz Ćalai 1 peenā iņmehrzetu ņemmelĶ
(rundņtikū), 4 ņtipri ņallapetas olas, 8 Ćraudiniš ņagrūņtu piparu,
1 karoti ņĆahba kreĆjuma, 1 karoti kaufeta ņweeņta, ņahli, $\frac{1}{4}$
mahrz. maņōš Ćabalindōš ņagreeseĶta ņĆahweta ņpeka un 1 forteli
peena. Kad wiņš maiņijums kreetni iņĆauts, to ņaleef eepreeņņ
ņagatawotā pudina formā, aiņtaisĶ labi zeeti wahku un wahra
tad 2 ņtundas katlā ar uĆdeni. PeĆz tam pudinu iņĆahņĆ un

ehd ar šilku (62) jeb ar mehrrutku (63) mehrzi. Šhis pudinšch ir gahrds ari atdšišš. No tela galas war tahdu pašchu pudinu pagatawot.

Pagatawoščhanas ilgums: 3½ stundas.

260. Šiwju pudinšch preešch 8 zilwekeem.

Peedewas: 2 mahrz. lihdašas, 6 olas, ¾ karotes šahls, 1 šihpols, 6 grandini piparu, 1 tafe rihwmaišes, 3 tases peena, 1½ karotes šweesta, 1 karote šlahba krehjuma.

Pagatawoščhana: Bahrgreesch 1½—2 mahrz. šmagu lihdašu gareništi pušču, inem eekšas un ašakas, kreetni nomasga un istaša galu, ta ša til abda ween paleek. Galai peeleeš ½ karotes šweesta un šalapà labi šmalki. Tad šaleek blodà 6 oldšeltanumus, šahli, 1 šaberštu šihpolu, 6 grandinuš šagruhstu piparu, 1 taši rihwmaišes, bagatigi 3 tases peena, 1 karoti šaufeta šweesta, 1 karoti šlahba krehjuma un šmalki šalapato šiwš galu. Beidsot wehl peešauz putàs šašisto olbaltumu, šaleek wišu maišijumu formà, aištaiša zeeti wahku un wahra katlinà ar uhdeni 2 stundas. Šcho pudinu ehd ar šaperu mehrzi (65).

Pagatawoščhanas ilgums: 3¼ stundas.

261. Makaronu pudinšch ar galu

preešch 8. zilwekeem.

Peedewas: 1 šchlihwis zepescha atleeku, 2 karotes šlahba krehjuma, 1 karote rihwmaišes, 1½ karotes šweesta, 1 tafe zepescha mehrzes, ¾ mahrz. šalmu makaronu, 1 tafe tauka buljona, 1 šauja šaberšta šeera, 1 karote šahls, 3 olas, 1½ kortela peena.

Pagatawoščhana: Dšilo šchlihwis zepescha atleeku šagreesch šumofinšs, apzepj toš ar 1 karoti šlahba krehjuma, 1 karoti rihwmaišes, ¾ karotes šweesta un 1 taši zepescha mehrzes un šaleek wišu formà. Tad nowahra šahls uhdeni ¾ mahrz. šalmu makaronu, nolej uhdeni un uslej 1 taši tauka buljona, peeleeš ¾ karotes šweesta, 1 šauju šaberšta šeera, 1 karoti šlahba krehjuma un šahli, šawahra wišu, šaleek formà uš galas, šaklape 3 olas ar šahli un 1½ kortela peena, eelej formà un apzepj pudinu gaišchi dšeltanu. Galas weetà war leetot notihritas šchahwetas renges.

Pagatawoščhanas ilgums: 2 stundas.

262. Nudelu pudinsch preefsch 8 zilwekeem.

Reedewas: $\frac{3}{4}$ stopa peena, $\frac{1}{2}$ karotes sweesta, 12 lotes nudelu, 1 tase krehjuma, $\frac{1}{2}$ karotes sahls, 5 olas, $\frac{3}{4}$ mahrz. wahrita schinka, 1 karote rihwmaises.

Pagatawoſchana: Sawahra $\frac{3}{4}$ stopa peena ar $\frac{1}{2}$ karotes sweesta, peeber 12 lotes ſalausitu ſmalke nudelu un wahra lehni maisot, lihds wirums ſahl tapt bees. Tad to drusku atdſifina un peelee 1 taſi krehjuma, ſahli, 5 oldseltanumus un putas ſaſiſtos olbaltumus. Ar ſcho maisijumu peepilda formu lihds puſei, tad ſaleek wirſu $\frac{3}{4}$ mahrz. kumoſinods ſagreeſta nowahrita ſchinka un pahri palikuschās nudeles, pahrkaiſa rihwmaisi un apzepy pudinu koſchi dſeltanu.

Pagatawoſchanaſ ilgums: 2 ſtundas.

XIX. nodaļa.

Uſpuhteni un ſilti ſaldee ehdeeni.

Uſpuhteni, kad tee iſzepti, tuhliſt ehdami, jo zitadi tee ſaſriht. Wimu zepſchanaſ nedrihſt buht kraſnie par karſtu. Ja wirſa top par aſtru bruhna, tad war pahrklaht papiri.

263. Aweetenu uſpuhteniſ preefsch 6 zilwekeem.

Reedewas: 12 olbaltumi, $\frac{3}{4}$ stopa aweetenu, 1 kortels zukura.

Pagatawoſchana: Saſit 12 olbaltumus putas, iſſpeeſch ſulu no $\frac{3}{4}$ stopa aweetenu un wahra to ar 1 korteli zukura 15 minutes. Kad ſula atdſiſuſi, to peelej olbaltumu putam, iſſnehre zepjamo blodu ar ſweeſtu, ſaleek uſ tās piramides weidigi maisijumu un apzepy to gaiſchi bruhnu. Uſpuhteniſ ehdamſ ar ſaldu krehjumu.

Pagatawoſchanaſ ilgums: 1 ſtunda.

264. Ahbolu uſpuhteniſ preefsch 6 zilwekeem.

Reedewas: 10 ahboli, 1 tase zukura, 1 zitronſ, 6 olbaltumi.

Pagatawofhana: Wispirms pagatawo ahbolu ſneegu (286). Tad to faleef piramides weidigi ſagatawotà formà un apzepj gaiſchi bruhnu. Tà tà uſpuhteniſ ahtri ſakriht, tad taſ tuhlin ehdamſ, lihđj peenehmis wajadſigo krahſu. Pee ahbolu uſpuhtena dod ſaldu krehjumu.

Pagatawofchanas ilgumſ: $1\frac{1}{2}$ ſtundas.

265. Manna uſpuhteniſ preekſch 8 zilwekeem.

Beedewaſ: $\frac{1}{2}$ ſtopa peena, 1 karote ſweeſta, 1 kortetſ manna, 10 olaſ, 12 lotes zukura, 1 taſe krehjuma, $\frac{1}{2}$ zitrona, 15 ruhgtàs mandeles, 1 ſchlipſna ſahls.

Pagatawofhana: Uſwahra $\frac{1}{2}$ ſtopa peena ar 1 karoti ſweeſta, peeber 1 korteli manna un paſtahwigi maiſot uſwahra. Kad putra peeteekofchi beefa, to iſnem lauſà, atđiſina un tad peeleeſ 10 oldſeltanumus un 8—12 lotes zukura, atſchlaida maiſijumu paſtahwigi jauzot ar 1 taſi krehjuma, peeleeſ $\frac{1}{2}$ zitrona noberſto miſu, ſahli, 15 ſaberſtas ruhgtàs mandeles un beidſot putàs ſaſiſtu olbaltumu. Tad maiſijumu faleef formà, zepj apmehram $\frac{3}{4}$ ſtundas, zel galdà ar wiſu formu un dod klaht ſaldu krehjumu jeb ari augtu mehrzi.

Pagatawofchanas ilgumſ: 2 ſtundas.

266. Rihje au caramel preekſch 6 zilwekeem.

Beedewaſ: $\frac{1}{2}$ mahrz. rihjeſ, 14 lotes zukura, $\frac{1}{2}$ ſtangaſ waniljeſ, 1 ſchlipſna ſahls, $\frac{3}{4}$ ſtopa krehjuma, $\frac{3}{4}$ glahſes uhdenſ.

Pagatawofhana: Ziwahra $\frac{1}{2}$ mahrz. rihjeſ ar $\frac{1}{2}$ ſtandſinaſ ſagruhſtas waniljeſ, 2 lotem zukura, druſtku ſahls un $\frac{3}{4}$ ſtopa krehjuma uſ maſaſ ugumſ mihtſtu. Ihſi preekſch tam uſber 2 lotes ſmalà zukura uſ pannaſ un maiſa uſ ugumſ til ilgi, lihđj taſ ſahł krahſoteeſ ſarlani bruhnſ, tad to iſtaufe $\frac{3}{4}$ glahſe uhdenſ un ſamaiſa ar rihſi. Pehdejo faleef gludeni uſ blodas, apkaiſa ar beeſu kahrtu zukura, apmehram ar 10 lotem, un nogludina ar karſtu mentni. Rihſi ehd ſiltu ar augtu mehrzi. Ja naw tahdaſ gludinamàs mentneſ, tad ſaber uſ ſlahrda gabala ogleeſ un tura to diwu pirkſtu augſtumà pahr rihſi.

Pagatawofchanas ilgumſ: $1\frac{1}{2}$ ſtundas.

267. Warenifi preefch 6 zilwekeem.

Reedewas: 2 olas, 2 oldfjeltanumi, $\frac{3}{4}$ glahfes uhdens, 2 glahfes miltu, $2\frac{1}{2}$ karotes zukura, 1 karote fahls, $\frac{1}{2}$ zitrona, $\frac{1}{2}$ stopa beesä peena, $\frac{1}{4}$ tafes fflahba krehjuma, 1 karote fweesta.

Bagatawoſchana: Sallape labi ſtipri 2 olas, peelej $\frac{3}{4}$ glahfes uhdens un 2 glahfes miltu, ſamaiſa mißflu un iſrulle to tif plahni kà lapu. Pa to laiku ſaſit putàs 2 oldfjeltanumus ar $2\frac{1}{2}$ karotèm zukura, peelee tur fflaht $\frac{1}{2}$ zitrona noberſtu mißu, $\frac{1}{2}$ stopa zaur ſeetu iſſpeeſta beesä peena un $\frac{1}{4}$ tafes fflahba krehjuma. No ſchi maiſijuma ſaleef maſas kau-
dſites uſ iſrulletàs mißklas weenas puſes, ar otru puſi tàs pah-
flahj un ar limonades glahſi iſdur maſus puſmehneſchus, kureem
ſaſpeeſch malas, ſalaiſch wahroſchà fahls uhdeni un atſtahj tif
ilgi, lihdſ fajelas wiſi augſchà. Pehz tam toſ ar putu karoti
iſſwejo un ehd ar bruhnu fweeſtu waj fflahbu krehjumu.

Bagatawoſchanaſ ilgums: $1\frac{1}{2}$ ſtundas.

268. Rabaga bruneneefs preefch 6 zilwekeem.

Reedewas: 6 ſemmel (rundſtiki), 2 olas, $\frac{1}{2}$ stopa peena, 1 tehjkarote fahls, 2 karotes zukura, 1 glahje uhdens, 1 tehjkarote kanela, 1 karote fweeſta, 1 karote tauku.

Bagatawoſchana: 5—6 rundſtikeem noberſch fajete-
juſchàs dalas, ſagreſch toſ ſchlehlès, ſamaiſa 2 olas ar $\frac{1}{2}$ stopa
peena, druſku fahls un 1 karoti zukura, ſaleef maiſi eefſchà
un lauj druſku mirft. Tad apwahrta ſchlehlites no abàm
puſem noberſtajòs maiſes ſmalkumòs, apzejj fweeſtà un taukòs
loſchi dſeltanaſ un pirms galdà zelfchanaſ uſtaifa tam 1 tehj-
karoti kanela un 1 karoti zukura.

Bagatawoſchanaſ ilgums: 1 ſtunda.

XX. nodala.

Omeletes un pankuſkas.

Omeletes wajaga zept ar fweeſtu, pankuſkas war ari ar taukeem zept. Zepſchanaſi iſleeto olu kuhku pannu no melnà fflahrda; emaljetàs pannas naw praktiſſas, jo emalje weegli atdalaſ noſt. — Ugunſ nedrihſt buht ne par maſu, ne par leclu.

Birms leetoſchanaš wajaga pannu ſaſildit, tad uſleek druſtku ſweeſta jeb tauku, iſkauſe toš, bet nelauj tapt bruhneem, un uſlej tuhlin miħllu, kuru pannu kuſtinot un gahſelejot iſdala pilnigi weenliħdſigi. Ja pankuhka no weenaš puſeš iſzepuſi, tad to laiſch noſliħdet uſ ſchliħwja jeb leħſena wahka, nokaſa pannu, ja tur kaħdāš weetāš peedeģuſi miħlla, uſleek druſtku ſweeſta jeb tauku uſ negatawāš pankuhkaš puſeš, uſgahſch pannu wirſū, abuš ahtri apģreeſch un apzepj pankuhku ari no otras puſeš koſchi bruhnu.

269. Omeletes soufflées.

Peedewaš: 2 olaš, 2 loteš pudera zukura, 3 loteš ſweeſta, $\frac{1}{4}$ zitrona.

Paģatawoſchana: 2 oldſeltanumus maiſa $\frac{1}{4}$ ſtundaš ar 2 lotem pudera zukura un tad peeģauz weħl putāš ſaſiſto olbaltumu. Tad iſkauſe uſ wideji leelaš pannaš ſwaigu un ſaldu ſweeſtu, ſaleek puſi no maiſijuma uſ pannaš un apzepj pankuhku no weenaš puſeš gaiſchi bruhnu; pee zepſchanaš panna nedriħſt atraſteeš teeſchi uſ uģunš. Šcho kuhku uſleek uſ ſchliħwja ar neapzopto puſi uſ augſchu un uſpilina tai daſchus pileenus zitrona ſulaš. Pehz tam iſzepj otru kuhku tāpat un ſaleek abām kuhkām nezeptāš puſeš kopā.

Paģatawoſchanaš ilgumš: 20 minuteš.

270. Omeletes preeſch 6 zilwekeem.

Peedewaš: 3 olaš, 1 ſchlipna ſaħlš, 3 grandini piparu, 3 karoteš miltu, 2 loteš ſweeſta.

Paģatawoſchana: Šallape 3 oldſeltanumus ar druſtku ſaħlš, ſaģruhſteem pipareem un 3 karotem peena; tad ſaſit olbaltumu putāš un ſamaiſa wiſu kopā, klapejot apmeħram kaħdaš 5 minuteš. Pehz tam uſleek ſweeſtu uſ pannaš un uſwaha; kad taš ſaħl zelteeš, ſalej maiſijumu uſ pannaš, apzepj omeleteš no apalſchejāš puſeš gaiſchi bruhnaš, pee lam wajaga pannu paſtahwigi kratit, un pahr wirſpuſi tura karſti nodedſinatu dſelš mentni.

Paģatawoſchanaš ilgumš: $\frac{1}{4}$ ſtundaš.

271. **Majas, plahnas pankuhkas**

preeksch 5 zilwekeem.

Beedemas: 3 olas, 1 tehjarote jahls, 1 karote zukura, $\frac{1}{2}$ zitrona, $\frac{1}{2}$ mahrz, miltu, $2\frac{1}{4}$ kortela peena, 1 karote sweekta.

Pagatawoščhana: Sallape 3 olas ar 1 tehjaroti jahls, peeber 1 karoti zukura, peelej 1 korteli peena, peelee noberstu



Otu tubtu apgrošamaš.

mišu no $\frac{1}{2}$ zitrona un $\frac{1}{2}$ mahrz.

miltu. Wišu to kreetni sallape

un atščkaida ar $1-1\frac{1}{4}$ kortela

peena, kuru tikai pamasa drikst

peelee. Tad iškauše neleelā

pannā sweektu jeb kaušetūs leel-

lopa taukus un zepj plahnas

pankuhkas. Ja mihkla par šchidru, tad japeeber drušku milti,

ja par beesu, — japeelej peens. Leelu pankuhku apgrošičhanai

war leetot olu kuhku apgreeschamo, tā šimejums rahda.

Pagatawoščhanas ilgums: $\frac{3}{4}$ stundas.

272. **Leelas pankuhkas** preeksch 10 zilwekeem.

Beedemas: 6 olas, $\frac{1}{2}$ karotes jahls, 1 karote zukura, 1 zitrons, $\frac{1}{2}$ stopa peena, 1 mahrz, miltu, 1 kortels uhdens, $2\frac{1}{2}$ karotes sweekta.

Pagatawoščhana: Samaiša kreetni 6 oldseltanumus ar

drušku jahls, 1 karoti zukura un 1 zitrona noberstu mišu. Peelee

wehl kļah 1 karoti kaušeta sweekta, 1 korteli peena un 1 mahrz.

miltu. Wišu to stipri sallape un pastahwigi maisot peelej kļah

$\frac{1}{2}$ stopa peena, 1 korteli ihsti aukstā uhdens un beidsot putās

šafisto olbaltumu. Tad iškauše uš pannas leellopa taukus

waj sweektu un zepj koschi dšeltanas pankuhkas. Ja mihkla par

beesu, tad japeelej pehz wajadšibas peens.

Pagatawoščhanas ilgums: $\frac{3}{4}$ stundas.

273. **Ahbolu pankuhkas** preeksch 6 zilwekeem.

Beedemas: 2 karotes sweekta, 6 olas, noberstu miša no

$\frac{1}{2}$ zitrona, 1 tase miltu, $\frac{1}{2}$ štopš krehjuma, 6 ahboli, 2 karotes

zukura, 1 schlipsna jahls.

Pagatawoščhana: Sašit 1 karoti sweekta putās, peelee

tur flaht 6 oldfjeltanumus, 1 karoti zukura, noberstu misu no $\frac{1}{2}$ zitrona, 1 tasi miltu, fajli, $\frac{1}{2}$ stopa frehjuma un beidsot putās fajistu olbaltumu. Tad istause masās panninās drustu zukura, uslej plahnu lahrtinu mihklas, tai wirsū usleel sehkehli ahbola, kurai pahrelej pahri attal mihflu. Kad pankuhkai weena puše apzepuji bruhna, tad to apgreesch us otru pusi un to ari apzepj. Alkohol pankuhktas ehd filtas ar zukuru apfaisitas.

Pagatawoschanas ilgums: $\frac{3}{4}$ stundas.

274. Blini (freemu pankuhktas no griku milteem)
preefsch 10 zilwekeem.

Beedewas: 2 glahses griku miltu, 2 glahses kweeschu miltu, $2\frac{1}{2}$ glahses peena, 4 glahses uhdens, 3 lotes rauga, $\frac{1}{2}$ mahrz. sweesta, $\frac{1}{2}$ karotes fajls, 5 olas, 1 tase flahba frehjuma, $\frac{1}{2}$ mahrz. lawiara.

Pagatawoschana: 5—6 stundas, pirms blinus grib ehst, eemaisa 2 glahses griku miltu 1 glahse peena, uslej 2 glahses wahroscha uhdens un maisa tik ilgi, lihds mihkla atdsifusji. Tad samaisa 3 lotes rauga ar drusku silta peena, peemaisa mihklai, wehl reis wisu isjauz un tad noleel filtā weetā, lai usruhgtu. Pehz tam eemaisa 2 glahses kweeschu miltu 1 glahse peena, peelee flaht 8 lotes zukura, fajli un 5 olas, kreetni samaisa, peejauz usruhgueschaj mihklai un lauj wehl reis usruhgt. Beidsot peemaisa wehl 2 glahses wahroscha uhdens, istause tautus jeb sweestu us neleelām pannām un apzepj pankuhktas us plihtes no abām pusēm. Wehl labaki ir zept blinus krahfni us oglem; krahfns dibenā wajaga degt pastahwigi ugunim. Blinus ehd loti karstus ar lausetu sweestu, flahbu frehjumu un swaigu lawiara.

Pagatawoschanas ilgums: 6 stundas.

XXI. nodala.

Klimpas.

Aisweenam wajaga uštaišit eepreefsch weenu klimpu ismehginajumam. Ja klima isjubt, tad wajaga peelift olas, miltus jeb rihwmaisi; turpretim ja mihkla par zeetu, tad wajaga peelift

drufku laufeta fweesta, uhdeni jeb peenu. Schkidrumam, furâ klimpas wahra, wajaga pastahwigi wahritees, tad tàs leet eefschâ. Kad klimpas fazehluschâs augschâ, tad tàs wehl war daschas minutes atstahnt un tad jaisnem ar putu karoti un jafaleef uf schkihwoja. Supu isfahsch zaur fetu un tad falaisch klimpas eefschâ. Kamehr klimpas wahras, nedrihfti katlinu apsegt.

Veelas un zeeti eejauktas klimpas wajaga ilgati wahrit, lai tàs ari eefschâ taptu gatawas. Schahdas klimpas war tuhlin falikt blodâ un leet tàm supu wirfti jeb, kad pehdejo negrib kahst zaur fetu, faleet kopâ ar supu blodâ.

275. Breijatas klimpas (abgebrühete Klöße)
preefsch 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 tafe peena, $\frac{1}{2}$ karotes fweesta, 1 tafe miltu, 3 olas, 1 karote zukura, 1 schkipfna fahls, 10 ruhgtàs mandeles.

Pagatawojchana: Ufwahra 1 tafi peena ar $\frac{1}{2}$ karotes fweesta, eeber uf reis 1 tafi miltu un maifa wifu uf uguns tif ilgi, lihds maisijums fahf no katlina atdalitees. Tad mihflu atdijfina blodâ, peeleeft klahnt pastahwigi maisot 3 oldseltanumus, 1 karoti zukura, drufku fahls, 10 faberftas ruhgtàs mandeles un beidsot putàs fajisto olbaltumu. No schis mihklas falaisch neleelas klimpas, furas wahra wehl daschas minutes peh3 tam, tad tàs fazehluschâs augschâ.

Pagatawojchanas ilgum3: $\frac{3}{4}$ stundas.

276. Manna klimpas preefsch 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 fortels peena, $\frac{1}{2}$ karotes fweesta, 1 tafe manna, 1 karote zukura, 2 olas, 2 schkipfnas fahls, 10 ruhgtàs mandeles jeb $\frac{1}{2}$ zitrona.

Pagatawojchana: Ufwahra 1 forteli peena ar $\frac{1}{2}$ karotes fweesta, eeber 1 tafi manna un maifa uf uguns tif ilgi, lihds wifs maisijums atdala3 no katlina. Tad lauj putrai atdijfi, peejauz 1 karoti zukura, 2 olas, fahli, 10 faberftas ruhgtàs mandeles jeb noberstu misu no $\frac{1}{2}$ zitrona. Beidsot apslapina fudraba tehjkaroti, nonem ar to aifweenam neleelas klimpas un iswahra tàs uhdeni, anglu supâ waj buljonâ. Pehdejâ gadijumâ nedrihfti list klahnt ne zukuru, ne ruhgtàs mandeles.

Pagatawojchanas ilgum3: $\frac{3}{4}$ stundas.

277. Kartufelu kimpas preefch 8 zilwekeem.

Peedewas: 5 olas, 1 karote jahls, $1\frac{1}{2}$ tafes peena, $2\frac{1}{2}$ karotes fweesta, 4 graudini kardamoma, $\frac{3}{4}$ mahrz. kartufelu, $1\frac{1}{2}$ jemmela, $1-\frac{1}{4}$ mahrz. miltu.

Pagatawoſchana: Samaiſa labi kreetni 5 olas ar jahli, peelej flaht $1\frac{1}{2}$ tafes peena, $\frac{1}{2}$ karotes kauſeta fweesta, peeber 4 graudinus ſagruhfsta kardamoma, $\frac{3}{4}$ mahrz. deenu eepreefch nowahritu ſaberſtu kartufelu, $1\frac{1}{2}$ jemmela, kuri ſagreesti kumofindos un fweesta ſazepti labi traufli, un $1-\frac{1}{4}$ mahrz. miltu. No ſchis mihfklas ſataiſa paleelas apalas kimpas, kuras jawahra 15—20 minutes jahls uhdeni. Eepreefch pagatawo promes kimpu; ja ta par zeetu, tad peelej peenu, ja par mihfſtu — peeber druſtu miltus. Schis kimpas dod peedewam pee ſahlitas galas, ſchinka u. z. ar bruhnu fweestu.

Pagatawoſchanas ilgums: 1 ſtunda.

278. Maiſes kimpas preefch 6 zilwekeem.

Peedewas: 2 olas, 1 karote zukura, $1\frac{1}{4}$ tafes rihwmaiſes, $\frac{1}{2}$ zitrona, 8 ruhgtas mandeles, $\frac{1}{2}$ karotes fweesta, $\frac{3}{4}$ tafes peena, 1 ſchlipjna jahls.

Pagatawoſchana: Samaiſa 2 olas ar 1 karoti zukura putas, peeleeſt $1\frac{1}{4}$ tafes rihwmaiſes, noberſtu miſu no $\frac{1}{2}$ zitrona, 8 ſaberſtas ruhgtas mandeles, $\frac{1}{2}$ karotes kauſeta fweesta, peelej $\frac{3}{4}$ tafes peena un peemet jahli. Schai mihfklai kauj $\frac{1}{2}$ ſtundas ſtahmet, tad pagatawo no tas apalas kimpas un wahra tas daschas minutes werdoſcha uhdeni.

Pagatawoſchanas ilgums: 1 ſtunda.

279. Weentahrschas kimpas preefch 6 zilwekeem.

Peedewas: 8 lotes fweesta, 1 ola, 2 oldſeltanumi, 1 ſchlipjna jahls, 1 karote zukura, 10 lotes miltu, $\frac{1}{2}$ zitrona.

Pagatawoſchana: Saſit 8 lotes fweesta putas, peeleeſt flaht 1 weſelu oli, noberſtu miſu no $\frac{1}{2}$ zitrona, 2 oldſeltanumus, druſtu jahls, 1 karoti zukura un 10 lotes miltu. Tad nem ar karoti kimpas, ſalaiſch werdoſcha uhdeni un wahra daschas minutes.

Pagatawoſchanas ilgums: $\frac{1}{4}$ ſtundas.

XXII. nodala.

Aufsti šaldee ehdeeni.

Krehjumam, furu leeto preefch šaldeem ehdeeneem, wajaga buht pastahwigi loti aufstam. Ja winsch naw beefs, tad to wajaga fist, wirsejo fahrtu par kahdu laizimu nonemt, fist atkal par jaunu un turpinat, lihds wijs krehjums isleetots.

280. Krehjuma putas preefch 6 zilweeem.

Peedewas: $\frac{1}{2}$ stopa krehjuma putu, $\frac{1}{3}$ standfinaš waniljes, 8 lotes zukura.

Pagatawoščhana: Sagreefch $\frac{1}{3}$ standfinaš waniljes mafōs gabalinōs un tad šagruhsch to šmalku ar 8 lotēm zukura, isfija, atlikumu šagruhsch par jaunu un turpina šagruhschamu, lihds wijs ir isfijats. Tad šafit $\frac{1}{2}$ stopa loti aufsta krehjuma putas, peemaiša tam klast šagruhschto waniljes zukuru un šaleek to uš mafaroneem, biškwhiteem u. ž., kuri šalikti uš lehnas blodas, jeb ari šaleek putas uš kompota. Krehjuma putas war iğresnot ar šokolades plahzenisheem, waj mafaroneem.

Pagatawoščhanas ilgums: $\frac{1}{4}$ stundas.

281. Buberš (Bubbert) preefch 6—8 zilweeem.

Peedewas: 5 glahses peena, $\frac{1}{2}$ standfinaš waniljes, 5 olas, 5 ehdamkarotes miltu, 1 tase zukura, 4 lotes mandelu.

Pagatawoščhana: Ušwahra 4 glahses peena ar $\frac{1}{2}$ standfinaš šmalki šagruhschtas waniljes. Pa to laiku šamaiša 5 ol-dseltanumus ar 1 masu tasi zukura putas, peeber klast 5 ehdamkarotes miltu un atšeklaida maisijumu ar 1 glahši aufsta peena, furu pamasam lej pastahwigi maisot. Šcho mišklu peelee klast wahroscham peenam, pee šam wajaga stipri maisit, peeber 4 lotes tihritu un parupji šakapatu mandelu, nonem katlinu no uguns un peemaiša klast putas šafisto olbaltumu. Tad ehdeenu šaleek uš lehnas blodas un ehd aufstu ar augšu mehrzi.

Pagatawoščhanas ilgums: $\frac{1}{2}$ stundas.

282. Sneega pīšas preešch 10 zilwekeem.

Peedewas: $1\frac{1}{8}$ stopa peena, 10 olas, 1 tehjarote kartufelu-miltu, $1\frac{1}{4}$ taseš zūfura, $\frac{1}{4}$ standšinas waniljēs, $\frac{1}{4}$ mahrz, makaronu.

Paġatawoščana: Ušwahra 1 stopu peena, ņašit 10 olbaltumūs putās, ņaleef leelas pīšas no tām wahroščā peenā, ušwahra un tad apgreēšč. Kad pīšas ņanahl augščā, tās iņnem ar putu karoti un ņaleef uš błodās; pehž tam leef jaunas putu pīšas peenā un turpina to tit ilgi, lihđš wišas olbaltuma putas iņleetotās. Pehž tam eemaiša 1 tehjaroti kartufelu-miltu $\frac{1}{2}$ korteli auņņia peena, peelej to wahroščam peenam un kopā ušwahra. Pa to starpu maiša $\frac{1}{2}$ stundas 10 olbņeltanumūs ar 1 taši zūfura un $\frac{1}{4}$ standšinas ņmalķi ņagruhštās waniljēs. Šchim maišijumam peejauz drusku no wahroščā peena, pehž tam winu peemaiša wahroščam peenam, un lihđš ko olu maišijumš ņaliktš peenā, nonem tuhlin katlinu no ugunš. Šcho mehrzi pahrelej par ņneega pīšām un iņgresno, kad tās labi auņņtās tapuščas, ar ņašti, makaroneem, waj ņchokolades plahženišcheem.

Paġatawoščanas ilgums: $\frac{3}{4}$ stundas.

283. Maltejeešču rihje preešch 6 zilwekeem.

Peedewas: $\frac{1}{2}$ mahrz. rihješ, $3\frac{1}{3}$ stopa uhdens, 2 zitroni, 5 apņelšines, 1 tase zūfura, 10 graudini zūfura.

Paġatawoščana: Uņleef wahrit $\frac{1}{2}$ mahrz. rihješ ar 1 stopu ņilta uhdens un wahra 10 minutes; tad iņlej rihši ņfahrda ņeetinā, lai notef uhdens, uņleef wahrit ar jaunu uhdeni, wahra 15 minutes un pamehgina, waj rihje naw mihķņta. Ja ta naw mihķņta, tad uņleef wahrit wehl treščo reiši, wahra atkal 10—15 minutes un nolej uhdeni. Pa to laiķu nobersč mišu no 2 zitroneem un ušwahra ar $\frac{1}{2}$ stopa uhdens, 1 taši zūfura un 10 gabalineem zūfura, kuri uš apņelšinēm nobersči. Šcho ņchķidrumu iņņubž zaur aņtru ņeetinu, peešpeešč ņlaht ņulu no 4 apņelšinēm un 2 zitroneem, ņamaiša ar rihši un zel galđā dšlā błodā, iņgresnotu ar zūfurā eetaiņiteem apņelšinu gabalineem, labi auņņtu.

Paġatawoščanas ilgums: 1 stunda.

284. Vaniljēs pašča preekšč 8 zilwekeem.

Peedewas: $1\frac{1}{2}$ mahrz. beesa peena, 1 pudele šalda krehjuma, 1 glahse zukura, $\frac{1}{2}$ štandšinas waniljēs.

Pagatawoščana: Šiberšč $1\frac{1}{2}$ mahrz. laba nošpeesta beesa peena zaur ņetu, uslej pamasa 1 pudeli šalda krehjuma, kreetni šamaisa un atštahj uš 12 štundam ņerwjetē, lai šulinas notek. Tad peeber 1 glahši zukura un $\frac{1}{2}$ štandšinas šagruhtas waniljēs, kreetni šamaisa, eeklahj šmaltu ņerwjeti paščas formā, šaleek tur maisijumu, apflahj, usleek dehliti un tam wiršā atmeni, lai šulinas notežetu. Pirms ehščanas usleek pašču usmanigi uš blodas un isgresno augščā ar mahkšligu puķi.

Pagatawoščanas ilgums: $12\frac{1}{2}$ štundas.

285. Amerikānu ņueegš preekšč 6 zilwekeem.

Peedewas: 8 tafelites šchelatines, 3 glahses uhdens, 4 zitroni, 2 glahses zukura, 3 olbaltumi.

Pagatawoščana: 8 tafeles šchelatines, baltas waj šarfanas, iskaufe 1 glahšē šilta uhdens, peeleek klahšt noberšto mišu no 2 zitroneem un 2 glahses zukura, uswahra, peeļej wehl 2 glahses aufsta uhdens, iskahšč tuhlin pehž tam zaur ņetu blodā un atdšišina. Tad peespeesč 3—4 zitronu šulu, ari zaur ņetu, šit apmehram 1 štundu ar putu šitamo šlotinu, lihđ šchfidrumš top tit beesš, lā krehjuma putas, peemaisa tad 3 olbaltumu putas, eepilda formā, kura eepreesč isškalota ar uhdeni, noleek aufstā weetā un pehž 4 štundam war ehdeemu no formas isgahšt. Ehšis ehdeens top wehl gahrdaš, ja peeļej 1 glahši maraschino.

Pagatawoščanas ilgums: $1\frac{1}{2}$ štundas.

286. Ahbolu ņueegš preekšč 6 zilwekeem.

Peedewas: 10 ahboli, 1 tase zukura, 1 zitrons, 6 olbaltumi, $\frac{1}{4}$ mahrz. makaronu.

Pagatawoščana: Šžepj krahšni 10 tihri nošlauzitus ahbolus, isšpeesč tos zaur šlahrda ņetimu, peeber 1 tasi zukura un 1 zitrona noberšto mišu. Tad ehdeemu maisa tit ilgi, lihđ tas atdšeešt, tad peesit pamasa 6 olbaltumus. Pehž tam wa-

jaga šajaukumu 1 stundu ar koka karoti maiņit, tad to var šalīti piramīdes veidīgi uņ blodās un iġreņnot ar makaroneem. Paġatawoņchanaš ilgumš: 2 ūtundaš.

287. Manna flammeri preeņch 6 žilwekeem.

Peedewaš: 1 ūtopš peena jeb kreņjuma, 1 taše manna, 2 ūchlipņnaš ūhļš, 2¹/₂ karoteš zūfura, 20 ruņgtāš mandeļš, 4 olaš, ¹/₂ karoteš ūweešta.

Paġatawoņchana: Uņwahra 1 ūtopu peena waj kreņjuma, eeber 1 taņi manna un druņfu ūhļš; kad manna ar peenu 8 lihđ 10 minuteš wahriješ, peeļeļ 20 ūaberštāš ruņgtāš mandeļš, 4 olđseltanumus, ūuri ar 2¹/₂ karoteņ zūfura ūamaiņiti puťāš, un ¹/₂ karoteš ūwaiga ūweešta un uņwahra wiņu wehļ reiņ. Kad taš notizis, nonem kaťlinu no ugunš, peeļeļ ūipri maiņot puťāš ūaņiņto olbaltumu kļahť, ūaleļ maiņjumu formā, apġahđch to, kad ehdeenš atđņiņš, un ehđ ar augļu mehrzi.

Paġatawoņchanaš ilgumš: ³/₄ ūtundaš.

288. Manna putāš preeņch 8 žilwekeem.

Peedewaš: 5 žitroni, 1 taše manna, 1¹/₂ tašeš zūfura, 1 ūtopš uhdens.

Paġatawoņchana: Uņwahra 1 ūtopu uhdens ar 3 žitronu noberūtu miņu, iņņuhž zaur aņtru ūectinu un ūaleļ kaťlinā atpaťal. Kad uhdens wahraš, peeber 1 taņi manna un 1¹/₂ tašeš zūfura un wahra paťahwigi maiņot 5—6 minuteš, tad peeņpeeņch 3—5 žitronu ūulu un ūaleļ manna puťru blodā. Ehdeenu kļape 1 ūtundu un tad žel ġaldā, dodot kļahť augļu mehrzi. Ja puťra kļapejot top par beeņu, tad wajaga peeļeļ druņfu uhdens.

Paġatawoņchanaš ilgumš: 1¹/₄ ūtundaš.

XXIII. nodaļa.

Riņeli.

Samehrš ūtarp ūchķidrumu un kartuņelu-milteem mehđņ pa leeľakai daľai buťta tahđš, ka uņ 1 ūtopa ūchķidruma nem ³/₄ lihđņ 1 taņi kartuņelu-miltu. Liņđņ to ehdeenam peeber kartu-

felu-miltus, vajaga katlinu nowilkt no uguns, jo zaur ilgatu wahriſchamu kiſels top atfal ſchidrs. Daſchadus kiſelus zel galdâ leſhnâs blodâs. Winus wahra waj nu miſina katlâ, jeb freetni emaljetôs traufôs.

289. Semenu kiſels preeſch 6 zilwekeem.

Beedewas: 1 stopſ ſemenu, 12 lotes zukura, 1 stopſ uhdens, $\frac{3}{4}$ taſes kartufelu-miltu.

Pagatawoſchana: Uſwahra $\frac{3}{4}$ stopa uhdens ar 12 lotem zukura, ſaber eekſhâ 1 stopu ſemenu un wahra tiſ ilgi, lihdj ſahl juſt. Tad eemaiſa $\frac{1}{4}$ stopâ auſta uhdens $\frac{3}{4}$ taſes kartufelu-miltu, peeſej to ſemenem, uſwahra un ſalej leſhnâs blodâs. Semenu kiſeli ehd ar waniljes mehrzi (81).

Pagatawoſchanaſ ilgumſ: $\frac{3}{4}$ ſtundas.

290. Aweetenu kiſels preeſch 6 zilwekeem.

Beedewas: $1\frac{1}{2}$ kortela aweetenu ekſtrakta, 1 stopſ uhdens, $1\frac{1}{2}$ taſes zukura, 1 taſe kartufelu-miltu.

Pagatawoſchana: $1\frac{1}{2}$ kortela aweetenu ekſtrakta ſamaiſa ar $\frac{3}{4}$ stopa uhdens un peeſeef pehz patikſchanaſ zukuru. Tad eemaiſa 1 taſi kartufelu-miltu $\frac{1}{4}$ stopâ auſta uhdens, peeſej aweetenu ſchidrumam, uſwahra un ſalej leſhnâs blodâs.

Pagatawoſchanaſ ilgumſ: 20 minutes.

291. Jahnogu kiſels preeſch 6 zilwekeem.

Beedewas: 1 stopſ uhdens, $1\frac{1}{2}$ kortela jahnogu ſulaſ, 2 taſes zukura, 1 taſe kartufelu-miltu.

Pagatawoſchana: Jahnogu kiſeli pagatavo tâpat, kâ aweetenu kiſeli, tiſ pirmam leeto wairaf zukura.

Pagatawoſchanaſ ilgumſ: 20 minutes.

292. Ahboli kiſels preeſch 8 zilwekeem.

Beedewas: 10 wideji leeli ahboli, $\frac{1}{8}$ ſtandſinaſ waniljes, 3 gabalini zukura, $\frac{1}{2}$ taſes kartufelu-miltu, $1\frac{1}{2}$ stopa uhdens, $\frac{1}{2}$ mahrz. zukura.

Paġatawoſċhana: Noſlauka 10 wideġi leelus aħboluſ, ſagreſċ gabalòs, iſwahra miħſtus $1\frac{1}{4}$ ſtopà uħdenſ ar $\frac{1}{8}$ ſtan-
dſinas zukurà ſmalki ſagruħſtas waniljeſ, iſſpeeſċ tad aħboluſ
zaur ſfahrda ſeetinu, peeber $\frac{1}{2}$ mahrz. zukura un wehl reiſ uſ-
wahra. Beidſot eemaiſa $\frac{1}{2}$ taſeſ kartuſelu-miltu $\frac{1}{4}$ ſtopà
aukſta uħdenſ, peelej wahroſċham ehdeenam un uſwahra.

Paġatawoſċhanas ilgumſ: $\frac{3}{4}$ ſtundas.

293. Dſehrwenu kiſeſ preeſċ 6 žilwekeem.

Peedewaſ: $\frac{3}{4}$ ſtopa dſehrwenu, 1 ſtopſ uħdenſ, 2— $2\frac{1}{2}$
taſeſ zukura, 1 taſe kartuſelu-miltu, $\frac{1}{4}$ ſtan-
dſinas waniljeſ.

Paġatawoſċhana: Saber dreħbè $\frac{3}{4}$ ſtopa dſehrwenu un
iſſpeeſċ peħz eepeħjaſ ſulu; pahri palikuſċham aħdàm uſlej
uħdeni, wehl reiſ iſſpeeſċ, ſamaiſa to ar ſulu un peelej tiſ
daudſ uħdenſ, ka iſnaħl 1 ſtopſ ſċħlidruma. Tad peeber 2 liħdſ
 $2\frac{1}{2}$ taſeſ zukura, $\frac{1}{4}$ ſtan-
dſinas ſagruħſtas waniljeſ, eemaiſa
1 taſi kartuſelu-miltu $\frac{1}{4}$ ſtopà uħdenſ, peelej to wahroſċham
ſċħlidrumam, wehl reiſ uſwahra un tad ſalej leħſnàſ blodàſ.

Paġatawoſċhanas ilgumſ: $\frac{3}{4}$ ſtundas.

294. Ċhrſċħogu (ſtikem) kiſeſ

preeſċ 6—8 žilwekeem.

Peedewaſ: 1 ſtopſ ċhrſċħogu, $1\frac{3}{4}$ ſtopa uħdenſ, $\frac{1}{2}$
ſtan-
dſinas kanela, $\frac{1}{4}$ žitrona, $1\frac{1}{4}$ taſeſ kartuſelu-miltu,
 $\frac{1}{2}$ mahrz. zukura.

Paġatawoſċhana: Notihra 1 ſtopu negatawu ċhrſċħogu,
ſaber traukà, uſlej wahroſċhu uħdeni, apſeđſ un lauġ 1 ſtundu
ſtaħwet. Tad ſaber ogas ſfahrda ſeetina, lai noſuħtkoſ, peħz
tam tàs ſaħl wahrit $1\frac{1}{2}$ ſtopà uħdenſ un turpina wahriſċhanu
tiſ ilgi, liħdſ ogas iſjuħl. Peħz tam ogas iſſpeeſċ zaur ſeetu,
ſalej ſċħlidrumu atpakal katlinà, peeber $\frac{1}{2}$ mahrz. zukura,
peemet $\frac{1}{2}$ ſtan-
dſinas kanela un žitrona ſċħleħliteſ, wiſu kreetni
uſwahra un tad iſnem žitrona ſċħleħleſ un kaneli. Beidſot
eemaiſa $1\frac{1}{4}$ taſeſ kartuſelu-miltu $\frac{1}{4}$ ſtopà aukſta uħdenſ,
peelej wahroſċham ſċħlidrumam, to peħz tam wehl reiſ uſwahra
un tad ſalej leħſnàſ blodàſ.

Paġatawoſċhanas ilgumſ: 2 ſtundas.

XXIV. nodala.

Sch e l é s (Gelsees).

Mehds nemt $2\frac{1}{2}$ lotes schelatines preekšč 1 stopa auglu jeb wihna schelés un 2 lotes schelatines preekšč krehjuma schelés. Ja ehdeenu pagatawo deenu pirms leetoščanaš, tad war schelatines uš 2 lotēm rehtinot par 2 tafelitēm nemt majaf. — Zkautetu schelatini nešad nedrihšt leet pee wahroščha krehjuma, jo pehdejais tad šarez, bet wajaga krehjumu atdšinat un peelet šafilditu schelatines atščkaidijumu. Pirms nekā zufuru peelet, wajaga schelatinei buht ištufuščai. Pee wihna schelés pagatawoščanaš, šewiščki ja nemam Rein-wihnu, kuršč šatur daudi šehra, mehds ehdeens tapt nešklaidrs un tadehl ismehginajumam wajaga iškautet 1 tafeli schelatines uhdeni ar drušku zufura un baltā wihna: ja pee tam ehdeens top nešklaidrs un šilgans, tad to wihnu nedrihšt leetot. No apšelfinēm un zitroneem pagatawoto schelés war pataišit šklaidrafu, ja to ištuhzam zaur šilza fuliti, kurā eelikti eekščhā neleeli gabalini uhdeni šamehrzetas un pehž tam ištpeestas dšehšclapas. Ja pehž tam ehdeens wehl naw šklaidrs deesgan, tad ištuhščhanu wehl reiš wajaga atšahrtot. — Formā eeletu schelés war ištgašt tik pehž tam, kad ta jaw majafais 6 štundas šahwejuši wehšā weetā. Zštgaščhanu war labaki ištavit, ja preekšč tam formu tura šahdu šekundi šiltā, bet ne karštā, uhdeni.

295. Wihna šchelé preekšč 8 zilwekeem.

Peedewas: $\frac{3}{4}$ stopa baltā wihna, $2\frac{1}{2}$ lotes schelatines, $1\frac{1}{4}$ kortela uhdens, $1\frac{1}{2}$ glahšes zufura, 1 zitrons.

Pagatawoščana: Zkautē $2\frac{1}{2}$ lotes schelatines $1\frac{1}{4}$ korteli šilta uhdens, ušwahra ar $1\frac{1}{2}$ glahšes zufura un 1 zitrona noberšto mišu un iškahšč zaur šetinu. Tad peeļej $\frac{3}{4}$ stopa weegla baltā wihna un šalej ehdeenu formā.

Pagatawoščanaš ilgums: $\frac{1}{2}$ štundas.

296. Apšelfiniu šchelé preekšč 8 zilwekeem.

Peedewas: 5 apšelfines, $2\frac{1}{2}$ lotes schelatines, 1 stopš uhdens, 2 zitroni, 12 gabalini zufura, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ mahrz. zufura.

Pagatawoščana: Zkautē $2\frac{1}{2}$ lotes schelatines $\frac{1}{4}$ stopā

filta uhdens un peelee flahht 2 zitronu nobersto misu un 12 uf apfelsinēm noberjetus gabaliņus zūfura. Tad peeber $\frac{1}{2}$ mahrz. zūfura un peelej $\frac{3}{4}$ stopa uhdens, uswahra, istahsch zaur feetinu un peespeesch 2 zitronu un 4—5 apfelsinu ūlu, ari zaur feetinu. Ja ehdeens naw ūalds deesgan, tad peeber wehl zūfuru un maiūa, lihdsj tas iskufis. Peħz tam ūchlidrumu ūalej formā un noūtahda auksjā telpā.

Paġatawoūchanaš ilgumš: 1 stunda.

297. Zitronu ūhelē preeksch 8 zilwekeem.

Peedewas: 6 zitroni, $2\frac{1}{2}$ lotes ūhelatines, 1 stopš uhdens, 2 tafes zūfura.

Paġatawoūchana: Iūkause $2\frac{1}{2}$ lotes ūhelatines $\frac{1}{4}$ stopā filta uhdens, peelee flahht $2\frac{1}{2}$ zitrona nobersto misu un 2 tafes zūfura un maiūijumu paūtahwiġi jauzot uswahra. Maiūijumu istahsch zaur feetinu, peespeesch 4—6 zitronu ūlu, ari zaur feetinu, peelej $\frac{3}{4}$ stopa uhdens, ūajauz, ūalej formā, ūura eepreesch isūkalota ar auksju uhdeni, un noūtahda ehdeenu wehšā weetā.

Sihmejumš rahda loti praūtiūu zitronu waj apfelsinu isūpeeschamo. Ja ūcho eetaiūi grih isleetot, tad zitrons jeb apfelsine jaūahrgreesch puūchu, jaisnem ūehlūas, lai ūula netaptu ruhġta, peħz tam augli usūpeesch tam wirūā.

Paġatawoūchanaš ilgumš: $\frac{3}{4}$ stundas.



Jauus amerikaniūs zitronu isūpeeschamais no filta.

298. Aweetenu ūhelē preeksch 8 zilwekeem.

Peedewas: $1\frac{1}{2}$ stopa aweetenu, $2\frac{1}{4}$ lotes puū ūarkanaš, puū baltaš ūhelatines, $\frac{3}{4}$ stopa uhdens, $\frac{1}{2}$ mahrz. zūfura.

Paġatawoūchana: Saūpeesch $1\frac{1}{2}$ stopa aweetenu un isūpeesch zaur drehbi. Tad ūalausa $2\frac{1}{4}$ lotes ūhelatines gabaliņš, iskause $\frac{1}{4}$ stopā filta uhdens, peeber $\frac{1}{2}$ mahrz. zūfura un peelej

$\frac{1}{2}$ stopa uhdens. Kad šhis maišijums ušwahrits, tad peeļej tam aweetenu ņulu un ņalej jaw eepreeņch ar aufstu uhdeni iņ ņkalotâ formâ. Seemâ ehdeena pagatawoņchanai nem $1\frac{1}{2}$ kortela aweetenu eņņtrakta.

Pagatawoņchanas ilgums: $\frac{3}{4}$ ņtundas.

299. Krehjuma ņhelé preeņch 8 zilwekeem.

Peedewas: 1 stops krehjuma, 2 lotes ņhelatines, $\frac{1}{4}$ stopa uhdens, $\frac{1}{8}$ ņandņinas waniljes, 1 tafe ņukura, 25 ruhgtâs mandeles.

Pagatawoņchana: ņņkaufe 2 lotes ņhelatines $\frac{1}{4}$ stopâ ņilta uhdens, peeber 1 tafi ņukura, $\frac{1}{8}$ ņandņinas ņagruhņtas waniljes un 25 ņaberņtas ruhgtâs mandeles, ušwahra ņho ņchidrumu un iņņahņch ņaur ņeetinu. Beidņot peeļej 1 stopu ušwahrita un atdņiņinata krehjuma, iņjawz maiņijumu labi kreetni un tad maiņa til ilgi, lihdi tas pilniĝi atdņiņis, pehņ kam to ņalej formâ.

Pagatawoņchanas ilgums: $1\frac{1}{2}$ ņtundas.

XXV. nodala.

K r e m ņ (Cremes).

Galwenâ leeta pee ehdeena iņdoņchanâs ir ta, lai krema maiņijums nebuhtu ne par beesu, ne par ņchlidru, kad tam pee-maiņam klatht putâs ņaņiņtu krehjumu. Pee krema leeto 2 lotes ņhelatines, kura iņkaufeta $\frac{1}{4}$ stopâ ņilta uhdens, uņ 1 stopa krehjuma. Ja ehdeenu pagatawo deenu pirms leetoņchanas, tad preeņch peeveņtâs porzijas war ņhelatines nemit par 2 tafelitem maņaf.

300. Wiĝna krems preeņch 10 zilwekeem.

Peedewas: 1 pudele baltâ wiĝna, 12 oldņelstanumi, $\frac{3}{4}$ mahrz. ņukura, 4 ņitroni, 15 tafelites baltâs ņhelatines, 1 glaņņe uhdens.

Pagatawoņchana: Maiņa 12 oldņelstanumus ar $\frac{3}{4}$ mahrz. ņukura $\frac{1}{2}$ ņtundas, tad atņchlaida maiņijumu ar 1 pudeli wiĝna,

falej katlinā, nostahda to uš glušči masaš uguns un tif ilgi fit, lihđš šchlidrumš top fremweidigs. Pa to laiku istauše 15 tafelites šchelatines 1 glahšē uhdens un ušwahra ar 4 zitronu nobersto mišu. Scho šchlidrumu islahšch zaur šeetu un peešit pee olām. Kad maišijums isleets blodā un tif ilgi fulstits, lihđš taš atdsišis, tam peeleeš putās šašisto olbaltumu klahť, peešpeešch 4 zitronu šulu un šaleeš wišu krema blodās.

Paġatawoščanas ilgums: 1 stunda.

301. Apšeljinnu krems preešč 8 zilwekeem.

Peedewas: 4 apšeljines, 2 zitroni, 6 olas, 2 tafes zutura, 5 gabalini zutura, 1 lote šchelatines, 1 glahše uhdens, $\frac{1}{4}$ stopa putu krehjuma, $\frac{1}{4}$ mahrz. makaronu.

Paġatawoščana: Maiša 6 oldšeltanumus ar $1\frac{1}{2}$ lihđš 2 tafem zutura $\frac{1}{2}$ stundas. Pa to laiku istauše 1 loti šchelatines 1 glahšē šilta uhdens, peeber 1 zitrona noberstu mišu un 5 gabalinuš zutura, kuri nobersti pee apšeljinnem, un wahra wišu masu brihtinu. Tad islahšch šchlidrumu zaur šeetu, peešpeešch 2 zitronu un 3—4 apšeljinnu šulu, atdsišina šchlidrumu un tad peelej oldšeltanumam. Weidsot peejausz putās šašisto olbaltumu un tāpat putās šašistu $\frac{1}{4}$ stopa krehjuma, šakulsta ar šlotinu, falej tuhlin formās un nostahda wehšā weetā. Birns ehščhanas kremu isġahšch no šormas un dod klahť makaronuš.

Paġatawoščanas ilgums: $1\frac{1}{4}$ stundas.

302. Zitronu krems preešč 10 zilwekeem.

Peedewas: 2 lotes šchelatines, $\frac{3}{4}$ mahrz. zutura, 8 olas, 6 zitroni, $\frac{3}{4}$ stopa uhdens, $\frac{1}{2}$ stopa putu krehjuma.

Paġatawoščana: Šstauše 2 lotes šchelatines $\frac{1}{4}$ stopā uhdens, peeleeš klahť 3 zitronu nobersto mišu, peelej $\frac{1}{2}$ stopa uhdens un ušwahra. Pa to laiku šašit 8 oldšeltanumus ar $\frac{3}{4}$ mahrz. zutura putās, peelej drušku no wahroščā šchlidruma, šamaiša un tad štipri maišot falej olu maišijumu katlinā. Weidsot peešpeešch wehl 4—6 zitronu šulu, ehdeenu kreetni šaklape, lihđš taš top fremweidigs, peeleeš $\frac{1}{2}$ stopa putās šašista krehjuma, šamaiša un tad tuhlin falej formā.

Paġatawoščanas ilgums: $1\frac{1}{2}$ stundas.

303. Aweetenu fremš preekšch 10 zilwekeem.

Beedewas: $1\frac{1}{2}$ kortela aweetenu ūlas, 1 stopš putu krehjuma, 2 lotes šarlanās ūhelatines, $\frac{1}{4}$ mahrz. zufura.

Bagatawoūchana: Iūkaufe 2 lotes ūhelatines $1\frac{1}{2}$ korteli aweetenu ūlas, peeber $\frac{1}{4}$ mahrz. zufura un lauū maiūjumam atdūūft. Tad ūaūit 1 stopu krehjuma putās, peelej ūhelatines kauūejumu klat, wiūu ahtri ūamaiūa un ūalej formā.

Bagatawoūchanaš ilgumš: $\frac{1}{2}$ ūtundas.

304. Krehjuma fremš (blanc-manger)

preekšch 12 zilwekeem.

Beedewas: 1 stopš putu krehjuma, 2 lotes ūhelatines, 1 ūtandūina waniljēs, $\frac{1}{4}$ ūtopa uhdens, 1 taūe zufura, $\frac{1}{4}$ mahrz. maūaronu.

Bagatawoūchana: Iūkaufe 2 lotes ūhelatines $\frac{1}{4}$ ūtopā ūlta uhdens, peeber 1 taūi zufura un 1 ūtandūinu ūagrūhūtas waniljēs, paūtahwigi maiūot uūwahra, iūlahūūch zaur ūeetu un lauū atdūūft, bet ūūkūdrums tomehr nedrihūūt ūaūalt ūtihwš. Tad ūaūit beeūu un labi auūūtu krehjumu putās, peeūauz tam atdūūūūūcho ūhelatines kauūejumu, kreetni ūamaiūa un ahtri ūalej formās, kuraš ūaw eeppreekšch iūūkalotas ar auūūtu uhdeni. Chdeenu war iūgrefnot ar maūaroneem.

Bagatawoūchanaš ilgumš: $\frac{1}{2}$ ūtundas.

305. Walreeūūtu fremš preekšch 12 zilwekeem.

Beedewas: 2 mahrz. walreeūūtu, 2 lotes ūhelatines, $\frac{1}{4}$ ūtopa uhdens, 1 taūe zufura, $\frac{1}{2}$ ūtandūinaš waniljēs, 1 stopš putu krehjuma.

Bagatawoūchana: 2 mahrz. walreeūūtu iūnem kodolus un toš ūagrūhūch. Tad iūkaufe 2 lotes ūhelatines $\frac{1}{4}$ ūtopā ūlta uhdens, peeber 1 taūi zufura, $\frac{1}{2}$ ūtandūinaš ūagrūhūtas waniljēs, uūwahra, iūlahūūch zaur ūeetu un maiūa tiū ilgi, lihdū ūūkūdrums atdūūūūūš. Weidūot ūaūit 1 stopu beeūa un labi auūūta krehjuma putās, peeleeū tam klat ūhelatines kauūejumu un ūagrūhūtoš walreeūūtuš, ūamaiūa un ūalej formās.

Bagatawoūchanaš ilgumš: 1 ūtunda.

306. Punnſcha krems preekſch 10 zilwekeem.

Peedewas: 1 aluſ glahſe ruma jeb araka, $\frac{1}{2}$ stopa putu krehjuma, 5 zitroni, $\frac{3}{4}$ mahrz. zukura, 8 oldſeltanumi, 2 lotes ſchelatinēs, $\frac{1}{4}$ stopa uhdenš, $\frac{1}{4}$ stopa wihna.

Paġatawoſchana: Zſkaufe 2 lotes ſchelatinēs $\frac{1}{4}$ stopà filta uhdenš, peeleeſ 2 zitronu noberſtu miſu un uſwahra. Pa to laifu ſaſit 8 oldſeltanumuš ar $\frac{3}{4}$ mahrz. zukura putàs, peeleej $\frac{1}{4}$ stopa wihna, peejauz olaš ſchelatinēs kauſejumam, iſkafſch zaur ſeetu, peeſpeeſch 4—5 zitronu ſulu un peeleej 1 leelu aluſ glahſi ruma waj araka. Behz tam ſit maiſijumu tiſ ilgi, lihđſ taš ſahl krema weidigš tapt, peejauz tad $\frac{1}{2}$ stopa putàs ſaſiſta krehjuma, kreetni ſamaiſa un ſalej formà.

Paġatawoſchanaš ilgumiš: 1 ſtunda.

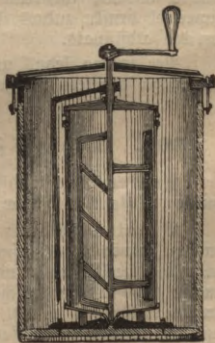
XXVI. nodaka.

Saldejumi.

Iš weenkafriſcha un lehſta leduš maſchina ir tà ſaukſtà ameriſaniſkà arttiſkà (arctic Freezer). Pateizoteeš weenkafriſ-



Abrejaiš ſtats.



Zaurgreesceņš.

Ameriſanu arttiſkà maſchina.

ŝhajam eerihkojumam rihkoŝchanàs ar to loti weegla, bet raŝkoŝchanàs daudsuma finà ta neŝtahw neweenai zitai ŝchim noluhkam pagatawotai maŝchinai pakal.

Preekŝch ŝalbejoŝchà maiŝijuma, ledus un wahrama ŝahls, eerihkotais trauks ir no kola un aiŝfarga to no pahraŝ ahtras kuŝchanas. Kamehr pee leelataŝ dasas zitu maŝchinu zilindrš ar ŝaldejamo weelu top ledù greeŝts, arkiŝtã maŝchinà, fà to no zaurgreeŝeena rebŝam, ŝalbejoŝchais maiŝijums greeŝchas ap eefŝejo zilindri un beŝ tam ari fremš zaur ŝewiŝklu eerihkojumu zilindra eefŝeeneè top paŝtahwigi maiŝits, zaur lo tas top ŝewiŝkli maigs.

Tàpat fà pareiŝa apŝtrahdaŝchana pee ŝaŝaldeŝchanas ir no ŝwara, lai ehdeens iŝdotos, tàpat mehl jo leelafu eefpaidu uŝ ehdeena labumu atŝtahj pareiŝa un peenahziga maiŝijuma ŝagatawoŝchana. Sewiŝkli no iŝleetotà zukura daudsuma atkarajas ŝaldejuma leelaks jeb maŝaks ŝmalums. Uŝ weena ŝtopa krehjuma jeb auglu ŝulas war leetot 20 lotes lihdi 1 mahrz. zukura, un jo maŝat mehš wina leetojam, jo ahtraki ehdeens ŝaŝalt; bet toteef tas ŝchini gadijumà top ŝauŝs un lihdiŝinas ŝaŝalufŝham ŝneegam, kamehr wairaf zukura iŝleetojot tas top ŝihkŝits un lihdiŝigs ŝweeŝtam, lai gan daudi gruhtaki ŝaŝaldejams. Za maiŝijums pahraŝ lehni ŝalt, tad to war atŝchlaudit ar druŝku aukŝta uhdens, turpretim ja ehdeens ŝalt par ahtru, tad tam japeeleeŝ druŝku zukurs, kuŝŝch ar uhdeni par ŝirupu ŝawahritš un tad atdiŝinats.

Pee ŝpaina ledus nem 2—2½ mahrz. ŝahls; ar pehhejo newajaga apeetees pahraŝ taupigi, jo ŝahls pawairo aukŝtumu.

307. Waniljės ŝaldejums preekŝch 10 zilweeem.

Peedewas: 1 ŝtandŝina waniljės, 10 oldŝeltanumi, $\frac{3}{4}$ mahrz. zukura, 1 ŝtopš krehjuma, 2½ mahrz. ŝahls, $\frac{1}{2}$ ŝpaina ledus.

Pagatawoŝchana: Samaiŝa 10 oldŝeltanumus ar $\frac{3}{4}$ mahrz. zukura putàs, uŝwahra 1 ŝtopu krehjuma ar 1 ŝtandŝinu waniljės, peelej druŝku no wahroŝchà ŝchlidruma pee olàm, pee maiŝa tad tàs wahroŝcham krehjumam, bet pehž tam nonem tuhlin katlinu no uguns. Tad ŝalej wiŝu blodà, apmaiŝa, lihdiŝ tas top aukŝts, un beidiŝot ŝaŝalde.

Pagatawoŝchanaš ilgums: 1½ ŝtundas.

308. Šokolades šaldejums preešch 10 zilwekeem.

Reedewās: $\frac{1}{2}$ mahrz. šokolades, 10 oldseltanumi, $\frac{3}{4}$ mahrz. zutura, 1 stopa krehjuma, $\frac{1}{2}$ standšinas waniljes, $2\frac{1}{2}$ mahrz. šahls, $\frac{1}{2}$ špaina ledus.

Pagatawoščana: Samaiša 10 oldseltanumus ar $\frac{3}{4}$ mahrz. zutura putās, uswahra 1 stopa krehjuma, peeleeš $\frac{1}{2}$ mahrz. šaberstas šokolades un $\frac{1}{2}$ standšinas šmalši šagruštās waniljes, peeļej društu no wahroščā šchidruma olām un pehž tam tās peeļej wahroščam krehjumam, pee kam wajaga pastahwigi maišit. Tuhlin pehž tam wajaga katlinu nonemt no uguns, iškahst šchidrumu zaur ņetu, atdšifinat un šaleet šaldejamā traukā.

Pagatawoščanas ilgums: $1\frac{1}{2}$ štundas.

309. Aweetenu šaldejums preešch 8 zilwekeem.

Reedewās: $1\frac{1}{2}$ stopa aweetenu, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ stopa uhdens, $\frac{3}{4}$ mahrz. zutura, $2\frac{1}{2}$ mahrz. šahls, $\frac{1}{2}$ špaina uhdens.

Pagatawoščana: Šaspeesch $1\frac{1}{2}$ stopa aweetenu, išpeesch zaur drehbi, uslej pahri palikumam $\frac{1}{2}$ stopa uhdens, išpeesch wehl reiš un wahra ar $\frac{3}{4}$ mahrz. zutura 6—8 minutes. Tad peeļej aweetenu šulu, un ja naw $\frac{3}{4}$ stopa šchidruma, peeļej til daudš uhdens, lihšj tahds mehrs ir šašneegts. Kad šchidrums ir atdšifis, to šalej šaldejamā traukā. Seemā šawahra $\frac{1}{2}$ stopa uhdens ar 12 lotēm zutura un šamaiša ar $1\frac{3}{4}$ kortela aweetenu šulas.

Pagatawoščanas ilgums: 1 štunda.

310. Zitronu šaldejums preešch 6 zilwekeem.

Reedewās: 5 zitroni, $\frac{1}{2}$ stopa uhdens, $\frac{3}{4}$ mahrz. zutura, 2 mahrz. šahls, $\frac{1}{3}$ špaina ledus.

Pagatawoščana: Uswahra $\frac{1}{2}$ stopa uhdens, gandrihš $\frac{3}{4}$ mahrz. zutura un 3 zitronu nobersto misu, pee kam wajaga beeschi apmaišit, iškahšch šchidrumu zaur ņetinu un peešpeesch 3—5 zitronu šulu, ari zaur ņetu. Kad maišijums atdšifis, to šaleet šaldejamā traukā, tur tas šašalst.

Pagatawoščanas ilgums: 1 štunda.

311. Apfelsīnu šaldejums preešch 8 zilvekeem.

Peedewas: 8 apfelsīnes, 1 mahrz. zūtura, $\frac{1}{2}$ stopa uhdens, 3 zitroni, 8 gabalini zūtura, $2\frac{1}{2}$ mahrz. šahls, $\frac{1}{2}$ špaina ledus.

Pagatawošchana: Roberšch 8 gabalīnus zūtura uš apsel-finēm un 3 zitroneem misu uš rihwes un ušwahra to ar $\frac{1}{2}$ stopa uhdens un 1 mahrz. zūtura. Kad šchidrumš šahzis wahritees, nonem katlinu no uguns un peespeesch 8 apselīnu un 3 zitronu šulu. Veidsot īflahsch šchidrumu zaur seetu, atdššina un tad šasalbe.

Pagatawošchanas ilgums: $1\frac{1}{4}$ štundas.

XXVII. nodala.

Tortes.

Peē tortu pagatawošchanas wajaga aišweenam leetot labu galda šweestu. Olām wajaga buht loti šwaigām, kalkainas olas neder. Zūturu wajaga īššijat jeb war ari šaberst uš rihwes gabala zūturu. — Lai pahleezīnatos, waj zepums gatavš, eedur teewu garu lozīnu jeb šalminu kuhlā: ja mihlā wairš nelīhp klah, tad kuhlā gatawa. Ja wirša par ahtri zepj, tad wajaga ušsegt papīhri, turpretim ja apakšcha zepj par ahtru, tad japaleek plīhtes rinkis. Tortes zepj pa leelakai dalai šewīchlā pannā, kurai war īšnemt malas šeenu.

312. Marzipana torte preešch 12 zilvekeem.

Peedewas: 1 mahrz. šaldo mandelu, 1 lote ruhgto mandelu, 1 mahrz. pudera zūtura, 3 karotes rošču uhdens, 1 olbaltums, 3 oblates. Šokolades glafurai: 6 lotes šokolades, 4 karotes uhdens, $\frac{1}{2}$ mahrz. pudera zūtura. Zitrona glafurai: 1 olbaltums, $\frac{1}{4}$ mahrz. pudera zūtura, $\frac{1}{2}$ tehškarotes kartufelumiltu, $\frac{1}{2}$ zitrona.

Pagatawošchana: Šagruhsch 1 mahrz. šaldo un 1 loti ruhgto mandelu, jeb wehl labati tās šaberšch un tad tītai gabalīnus šagruhsch. Pehz tam pagatawo marzipana maišjumu (339), šalīpina oblates ar olbaltumu un šataiša apaku plati, kuru ušleek

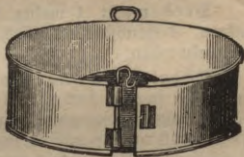
uſ tortes blodas; plati noſmehre ar plahnū kahrtu marzipana maiſijuma. Apfahrt un widū ſataiſa no ta paſcha maiſijuma walniti, tā ka paleef brihwſ rondelſ deſert-ſchlihwja leelumā; ſchini rondeli ſaleef no marzipana maiſijuma pagatarwotus augluſ. Pahrejo widus telpu iſpilda pamihſcham ar zitronu (342) un ſchokolades (344) glaſuru; ſtarp daſchām nodalām nahf walnits no marzipana.

Pagatarwoſchanaſ ilgumſ: 3 ſtundas.

313. Walreeſtu torte preeſch 12 zilwekeem.

Peedewaſ: $1\frac{1}{2}$ mahrz. walreeſtu, 22 olaſ, $1\frac{1}{2}$ mahrz. iſſijata zukura, 1 glaſje miltu, 6 lotes ſaldo mandelu, 1 taſe ſalda krehjuma.

Pagatarwoſchana: Notihra 1 mahrz. labu walreeſtu un ſagruhſch toſ ar 2 olbaltumeem meeſeri labi ſmaltuſ. Tad ſamaiſa 18 oldſeltanumus ar 1 mahrz. zukura $\frac{1}{2}$ ſtundas laiķā putāſ, peeleeſ walreeſtuſ, ķā ari 1 glaſji miltu un 18 putāſ ſaſiſtuſ olbaltumus. Tad ſagatarwo formu un zepj 2 tortes weenu peh3 otras. Wehl labaki, ja ir 2 lihdfiģas formaſ, ķurāſ abāſ uſ reiſ war zept. Kad plates atdſiſuſchāſ, tad ſaleef ſtarp tām ſeļoſchu maiſijumu: Sagruhſch 6 lotes tihritu mandelu un 8 lotes tihritu walreeſtu, peeber $\frac{1}{2}$ mahrz. zukura, peeleeſ 3 oldſeltanumus, 1 weſelu olu un 1 taſi ſalda krehjuma. Wiſu to kopā maiſa ķatlinā uſ maſaſ uģunſ tiſ ilģi, lihdf ſahf tapt beeſſ. Kad maiſijumſ atdſiſiſ, to eeleeſ ſtarp abām tortem, pahrwelk ķuhku ar glaſuru un noleeſ ar walreeſteem.



Tortes forma ar iſne-
mamu ſeenu.

Preeſch tortu zepſchanaſ jo praktiſķa ir iſrahdiģuſeeſ forma ar nonemamu ſeenu, ķā ſihmejumſ rahda, jo zaur to ķuhku war it weegli no formaſ atſwabinat.

Pagatarwoſchanaſ ilgumſ: 3 ſtundas.

314. Maſarouu torte preeſch 15 zilwekeem.

Peedewaſ: $\frac{1}{4}$ mahrz. ſweeſta, $\frac{1}{2}$ zitrona, 1 ola, 6 olbaltumi, $1\frac{1}{4}$ mahrz. iſſijata zukura, $\frac{1}{2}$ mahrz. miltu, $\frac{1}{2}$ mahrz. ſaldo mandelu, 2 lotes ruhģto mandelu, 1 glaſje ſaſteſ.

Bagatawoſchana: Samaiſa $\frac{1}{4}$ mahrz. ſweeſta putās, peeleeſ $\frac{1}{2}$ zitrona noberſto miſu, 1 ſtipri ſaklapetu olu, 6 lotes iſſijata zukura un $\frac{1}{2}$ mahrz. miltu, no kureem tiſ daudſ wajaga paturet, ziſ wajadſigs preeſch iſrulleſchanaſ. Wiſu to ſamaiſa, ſamihza ar pahri palikuſcheem milteem, iſrulle uſ ſauſa bleka gluſchi plahni un iſtaiſa leelu apalu plati, kuru lehnâ karſtumâ apzepj gaiſchi dſeltanu un tad atdſiſina. Pa to laiku ſaſit 5 olbaltumuſ putās, peeleeſ 1 mahrz. tihritu un ſaberſtu ſaldo mandelu un 2 lotes ruhgtu mandelu (maſoſ galimuſ, kuru paleeſ pee berſchanaſ pahri, wajaga ſmalke ſagruhſt) un 1 mahrz. iſſijata zukura. Scho maiſijumu labi iſſiauſ, nem apmehram feſto daku no miſklaſ, ſamaiſa ar 2 olbaltumeem un uſſmehre to gluſchi plahni uſ plates. No pahreſas miſklaſ ſataiſa teemuſ pawedeenuſ, kuruſ ſaleeſ ap torti; eeſſchâ ſaleeſ garuſ pawedeenuſ un ſchlehrſam pahri ihſakuſ, ta ka iſnaht kwadrati. Tad kuhlu apzepj gaiſchi dſeltanu un ſaleeſ tai wirſu, tad ta atdſiſuſi, daſchadaſ ſaſteſ.

Bagatawoſchanaſ ilgumuſ: $2\frac{3}{4}$ ſtundaa.

315. Smilſchu torte preeſch 15 zilwekeem.

Beedewaſ: 1 mahrz. ſweeſta, 10 olaſ, 1 mahrz. iſſijata zukura, 1 ſtandſina waniljeſ, 1 wihna glahſe ſpirta, 1 mahrz. kartuſelu-miltu.

Bagatawoſchana: Samaiſa 1 mahrz. ihſti laba ſweeſta putās (ja ſweeſtſ naw peeteekoſchi labſ, tad to wajaga iſmaſgat), peeleeſ pamaſam un paſtahwigi maiſot 10 oldſeltanumuſ, 1 mahrz. iſſijata zukura, 1 ſtandſinu ſagruhſtaſ waniljeſ un peeleeſ 1 wihna glahſi ſpirta. Rad maſa 1 ſtundu maiſita, tai peeber 1 mahrz. ihſti ſauſu kartuſelu-miltu un beidſot wehl putās ſaſiſto olbaltumu. Rehj tam ſaleeſ maiſijumu formâ un zepj paleelâ karſtumâ $\frac{3}{4}$ lihdi 1 ſtundu. Ja kuhla top no wirſaſ bruhna, kamehr eeſſchâ ta wehl jehla, tad wajaga uſſeggt papihri.

Bagatawoſchanaſ ilgumuſ: $2\frac{1}{2}$ ſtundaa.

316. Alekſandera torte.

Beedewaſ: $1\frac{1}{2}$ mahrz. Kurfemeſ miltu, $\frac{1}{2}$ mahrz. ſmalke zukura, 1 mahrz. ſweeſta, 1 zitronaſ.

Pagatawoſchana: Uſleef uſ maiſeſ galda 1 mahrz. laba, ne wiſai ſahlita ſweeſta, peeber $\frac{1}{2}$ mahrz. zukura, 1 zitrona noberſto miſu un $1\frac{1}{2}$ mahrz. Kurſemeſ miltu. Wiſu ſcho ſamihza ar roku un iſtaiſa 3 plakanuſ plahzenuſ (plateſ), kuruſ apzej uſ ſauſaſ pannaſ beſ ſweeſta gaiſchi bruhnuſ. Tad toſ apgreeſch weenlihdſigi apakuſ, lauj atdſiſt, apſmehre ar jahnoġu waj aweetemu ſaſti, kurai wajaga buht ihſi ſamahritai, ſaleef weenu plahzeni uſ otra un wirſejo apſmehre ar zitrona glaſuru (342).

Pagatawoſchanaſ ilgumſ: $1\frac{1}{4}$ ſtundaſ.

317. Biſkwiſta torte preeſch 12 zilwekeem.

Peedewaſ: 12 olaſ, 1 mahrz. zukura, $1\frac{1}{2}$ zitrona, $\frac{1}{2}$ mahrz. kartuſefu-miltu.

Pagatawoſchana: 12 oldſeltanumuſ maiſa ar 1 mahrz. iſſijata zukura, $1\frac{1}{2}$ zitrona noberſto miſu un 1 zitrona ſulu 1 ſtundu; peh3 tam maiſijumam peeber $\frac{1}{2}$ mahrz. kartuſefu-miltu un beidſot pee3au3 klaht putāſ ſaſiſto olbaltumu. Tad maiſijumu ſaleef formā un zej ne wiſai karſtā kraſhni apmehram 1 ſtundu.

Pagatawoſchanaſ ilgumſ: $2\frac{1}{4}$ ſtundaſ.

318. Ahbolu torte preeſch 12 zilwekeem.

Peedewaſ: $\frac{1}{2}$ mahrz. ſweeſta, 4 karoteſ ſlahba krehjuma, 1— $1\frac{1}{2}$ mahrz. miltu, 20 ahboli, $1\frac{1}{4}$ taſeſ zukura, 1 teh3karote ſagruhſta kanela, 1 ola.

Pagatawoſchana: $\frac{1}{4}$ mahrz. ſweeſta ſaſit putāſ, peeleeſ tam klaht 4 karoteſ ſlahba krehjuma un tiſ daud3 miltu, ka miſklu war iſruſlet. Mihklu ſamihza uſ maiſeſ galda ar druſtku milteem, iſdala uſ puſem un iſtaiſa no katraſ puſeſ pa plahzenam. Pa to ſtarpu nomio 20 labuſ ſaldſlahbuſ ahboluſ, ſagreeſch gabalōſ un ſamaiſa ar 1 taſi zukura un druſtku ſagruhſta kanela. Peh3 tam uſleef weenu plahzeni uſ pannaſ, ſaleef tur wirſu ahboluſ, pah3ſed3 toſ ar otru plahzeni, noſmehre ar ſaklapetu olu, apſaiſa ar zukuru un apzej mehrena karſtumā gaiſchi bruhnu.

Scho torti war pagatawot ari iſ pluhmēm. Echim no-luhkam nowell pluhmēm ſilgano ahdu, iſnem kauſianuſ, apſaiſa ar zukuru, ſaleef uſ weena plahzena un ar otru pah3ſed3.

Pagatawoſchanaſ ilgumſ: $1\frac{3}{4}$ ſtundaſ.

319. Kremortartari kuhka preefsch 12 zilweeem.

Peedewas: $\frac{1}{4}$ mahrz. sweesta, 5 olas, $1\frac{3}{4}$ tafes zukura, $1\frac{1}{4}$ glahses peena, 1 tehkarote natrona, 3 tehkarotes kremortartari, 5 tafes miltu, $\frac{1}{2}$ zitrona, 20 ruhgtàs mandeles.

Pagatawoſhana: Saſit $\frac{1}{4}$ mahrz. zukura putàs, peeleeftam klaht 5 weelas olas, $1\frac{3}{4}$ tafes iſſijata zukura, $\frac{1}{2}$ zitrona noberſto miſu un 20 ſaberſtas ruhgtàs mandeles. Tad ſamaiſa $1\frac{1}{4}$ glahses aukſta peena ar 1 tehkaroti natrona un 3 tehkarotem kremortartari, peeber 5 tafes miltu, miſflu kreetni ſaklape, ſamaiſa ar olàm, ſaleef eepreeſch ſagatawotà formà un zepj paleelà karſtumà 1 ſtundu. Kad kuhka atdſiſuſi, to iſgahſch.

Pagatawoſhanas ilgumſ: $1\frac{1}{2}$ ſtundas.

XXVIII. nodaka.

Kuhkas.

1. Smalki zepumi.

Preefsch wiſeem ſmalkeem zepumeem wajaga zukuru un miltus iſſijat, un ja ſweeſts naw gluſchi ſwaigs, to iſmaſgat. Pee iſrulleſchanas wajaga uſmanitees, la nepeemihza par daudſiſ. — Pannas, uſ kuràm kuhkas zepj, wajaga tilai noſlauzit ſauſas, ja uſ winàm zepjamai miſklai ir ſweeſts liſts klaht, pretejà gadijumà wajaga pannas noſmehret ar ſweeſtu. Schim noluhſtam ſakarſe pannu, uſleef maſu piſinu ſweeſta uſ dſehſchlapas un noberſch ar to weenlihdſigi wiſu pannu. Maſas, no miſkſtas miſkſas pagatawotas kuhkas wajaga tuhlin liſt kraſni, lihdſi to tàs ſakahrtotas uſ pannas. Kraſnei wajaga buht pee daſchadu kuhku zepſchanas, kuràm klaht daudſiſ olu un ſweeſta, wiſeji karſtai, bet ja kuhkas pagatawotas no ſauſas miſkſas, tad kraſnei wajaga buht peeteekoſchi karſtai. Pirmàs ſugas kuhkas, peemehram weſelibas kuhkas, maſi biſkwiti u. z., wajaga ar naſi nonemt no pannas karſtas un ſalikt uſ dehta, lihdſi atdſeeft, turpretim kuhkas no ſauſas miſkſas, peemehram tehjaſ kuhkas, ſmilſchu kuhkas u. z., atſtahj uſ pannas, lamehr tàs atdſeeft, jo zitadi tàs weegli ſadruhp.

320. Smilšhu kuhķas (apmehram 50 gabali).

Reedewas: $\frac{1}{2}$ mahrz. ūweesta, 1 zitronš, 12 lotes zukura, 2 olas, 12 lotes kartufelu-miltu, 12 lotes miltu, 4 lotes mandelu.

Pagatawoščana: Sařit $\frac{1}{2}$ mahrz. kreetni ismasgata ūweesta putās, peeleeķ tur klaht 1 zitrona noberřto miřu, 12 lotes iřřijata zukura, 1 weřelu olu, 12 lotes kartufelu-miltu un 12 lotes ūweeřču miltu; wiřu to kreetni řamaiřa un noleeķ uř dařķām stundām wehřā weetā. Tad miķflu kreetni ismiřza uř maiřes galda, pehř tam iřrulle, iřgreeřķ kuhķas dařķadās řomas un leeluma, nořmehre ar řaklapetu olu, apkaiřa ar řapatām mandeļem un zepj mehrenā karřumā 25—35 minutes.

Pagatawoščanas ilgums: 4 řundas.

321. Wanilķes plahzeniřķi (apmehram 108 gabali).

Reedewas: 4 olas, 5 oldřeltanumi, 1 mahrz. zukura, 20 lotes miltu, 20 lotes kartufelu-miltu, $\frac{1}{2}$ řandřinas wanilķes, 2 lotes řikades (zukurā eetaiřiti augļi).

Pagatawoščana: Maiřa 1 řundu ilgi 4 olas un 5 oldřeltanumus ar 1 mahrz. iřřijata zukura un $\frac{1}{2}$ řandřinas řagruřřtas wanilķes; tad peeber 20 lotes miltu un 20 lotes kartufelu-miltu, nořmehre pannu ar ūweeřtu, řaleeķ tur mařas ķaudřites no miķķas ar tehķaroti, ķatrai kuhķai widū uřleeķ mařu gabalimu řikades un zepj tad kuhķas neleelā karřumā apmehram $\frac{1}{2}$ řundas. No pannas tās nemamas wehļ iřřti karřtas.

Pagatawoščanas ilgums: 2 řundas.

322. Wiķnes kuhķas (apmehram 50 gabali).

Reedewas: 5 olas, 5 oldřeltanumi, 1 mahrz. zukura, 12 lotes miltu, 8 lotes kartufelu-miltu, 4 lotes řaldo mandelu, 1 zitronš.

Pagatawoščana: Maiřa 5 olas un 5 oldřeltanumus ar 1 mahrz. iřřijata zukura $\frac{3}{4}$ řundas; tad peeber 12 lotes miltu, 8 lotes kartufelu-miltu un 1 zitrona noberřtu miřu un wiřu kreetni řamaiřa. Beidřot nořmehre tahdu pannu, ķurai iř weena malař řeena, ar ūweeřtu, řaleeķ miķflu $\frac{1}{2}$ piřřta beeřumā uř tās, apkaiřa ar řakapatām mandeļem un zepj kuhķu neleelā kar-

stunā 35—40 minutes. Pehz tam filto kuhfu šagreesh garenōs gabalōs.

Paġatawoščanaš ilgums: 2 stundas.

323. Alberta biškviti.

Peedewas: $1\frac{1}{4}$ mahrz. šweesta, 2 tafes zukura, 2 tafes peena, $\frac{1}{2}$ tehjkarotes kremortartari, $1\frac{1}{2}$ tehjkarotes soda, 6 tafes kartufelu-miltu, 4 tafes kweešču miltu, 2 tafes kreemu maiša miltu.

Paġatawoščana: Saft $1\frac{1}{4}$ mahrz. šweesta putās un peeber laht 2 tafes zukura. Tad iškause 2 tafes wahrošča peena $\frac{1}{2}$ tehjkarotes kremortartari un $1\frac{1}{2}$ tehjkarotes soda un peemaiša to šweestam, beš tam peeber' 6 tafes kartufelu-miltu, 4 tafes kweešču miltu un 2 tafes kreemu maiša miltu; wišas trihs miltu šugas wajaga eepreešč famaišit. Kad mihkla kreetni famižita, to išrulle, išdur ar limonades glašfi apalaš kuhlinaš, eepreešč ar dalkšinām bedrites, šaleef uš šaufas pannaš un apžepj gaišči dšeltanaš.

Paġatawoščanaš ilgums: 2 stundas.

324. Šarulletš biškvitš (apmešram 20 gabali).

Peedewas: $\frac{3}{4}$ mahrz. zukura, 8 olaš, 3 oldšeltanumi, 1 žitronš, 8 lotes kartufelu-miltu, 1 glašfe faštes.

Paġatawoščana: Maiša $\frac{3}{4}$ mahrz. zukura, 8 oldšeltanumus, 3 wešelas olaš un 1 žitrona noberšto mišu gandrihš 1 stundu, peeber 8 lotes kartufelu-miltu un 5 putās šašifus olbaltumus. Tad ušklahj baltu papihri uš pannaš, tå ta malaš war atložit uš augšču, nolaišta ar uhdeni, ušlej mihklu $\frac{1}{2}$ pirkšta bešumā un žepj mašā karštumā apmešram $\frac{3}{4}$ stundas. Kad mihkla ižepuši, tai uššmešre fašti, attaiša to gar malām walā, atdala ar gara naščha palihdšibu no papihra un šarulle ahtri un žeešči kopā. Kad kuhla atdšifuši, to šagreesh šchkehlēs.

Paġatawoščanaš ilgums: 2 stundas.

325. Forteletes no šaufas mihklas (apmešram 20 gabali).

Peedewas: $\frac{1}{2}$ mahrz. miltu, $\frac{1}{4}$ mahrz. šweesta, 3 lotes šmalša zukura, 1 žitronš, 4 olaš, 2 olbaltumi.

Pagatawofšana: Ušber uf maisēs zepjama galba $\frac{1}{2}$ mahrz. miltu, usleef $\frac{1}{4}$ mahrz. laba šweesta, 3 lotes smalka zukura, 1 zitrona noberstu mišu un 3 oldšeltanumus no zeeti nowahritam, atdišufšam olam, kuri iſſpeesti zaur feetu un fa-
jaukti ar 1 weſelu ſallapetu olu. Wišu to ſamihza par puſ-
lihdj zeetu mišklu, no kuras iſrulle druſku wairat, ta puſi,
gluſchi plahni un iſdur ar limonades glahši maſus apalus plah-
zeniſchus. No pahri palikuſchās mišklaſ iſrulle garus apalus
pawedeenus, noſmehre plahzeniſchu malas ar olbaltumu un ſaleef
apfahrt ſchoš pawedeenus. Pehz tam kuhlas ſaleef uf pannaſ
un zepj mehrena karſtumā 35—40 minutes. Kad zepums atdiſiſis,
ſaleef tam widū ſaſti jeb kompotu; to war ari ar trehuma
putam pilbit.

Pagatawofšanaš ilgums: 3 ſtundas.

326. Makaroni (apmehram 80 gabali).

Reedewas: 1 mahrz. ſaldo mandelu, 1 lote ruhgto man-
delu, 34 lotes pudera zukura, 5 olbaltumi, $\frac{1}{2}$ zitrona, 1 gaba-
linſch waſla.

Pagatawofšana: 1 mahrz. ſaldo un 1 loti ruhgto man-
delu ſabersch labi ſmalki un galinus, kuras newar ſaberſt,
ſagruſch, peejausz klah 1 mahrz. ſmalkā zukura, 4—5 putās
ſaſiſtus olbaltumus un $\frac{1}{2}$ zitrona nobersto mišu. Tad noſmehre
pannu ar waſtu, ſataiſa no mišklaſ neleelas lodites, kuram
widū eeſpeeſch bedriti, aplaiſa ar zukuru un apzepj neleelā kar-
ſtumā gaiſchi ſeltanaš, apmehram 20—30 minutu laiā.

Pagatawofšanaš ilgums: $1\frac{3}{4}$ ſtundas.

327. Maſaš reekſtu kuhlinaš (apmehram 80 gabali).

Reedewas: 1 mahrz. zukura, 4 olaš, 1 mahrz. notihritu
leelu meſcha reekſtu.

Pagatawofšana: Maiſa 1 mahrz. zukura ar 4 weſelam
olam $\frac{3}{4}$ ſtundas, tad peeber 1 mahrz. iſlobitu un ſamaltu
reekſtu, ſamaiſa, ſataiſa neleelus apalus plahzeniſchus, ſaleef
toš uf pannaš, kura noſmehreta ar ſweeſtu, un zepj mehrena
karſtumā 15—20 minutes.

Pagatawofšanaš ilgums: $1\frac{1}{4}$ ſtundas.

328. Pumpernikeli (apmehram 25 gabali).

Reedewas: $\frac{3}{4}$ mahrz. zukura, $3\frac{1}{2}$ olas, 1 oldseltanums, $\frac{1}{4}$ mahrz. saldo mandelu, $\frac{1}{2}$ standšinas waniljes, 1 tehjkarote šahls, 1 mahrz. Kurfemes miltu.

Bagatawoščana: Maīsa $3\frac{1}{2}$ wefelas olas ar $\frac{3}{4}$ mahrz. zukura $\frac{1}{4}$ stundas, peelee $\frac{1}{2}$ standšinas šmalti šagruštās waniljes, gandrihš 1 tehjkaroti šahls (Hirschhornsalz), $\frac{1}{4}$ mahrz. parupji ar misu šakapatu saldo mandelu un 1 mahrz. Kurfemes miltu. Tad nošwer no mihklas aišweenam pa $\frac{1}{2}$ mahrz. un īštaiša garus apalus kukulīščus, kuri šneedš pahr wišu pannu. Pannu wajaga nošmehret ar šweestu un mihflu nošmehre ar šaklapetu oldseltanumu. Pumpernikelus zepj wideji karštā krašni, un kamehr tee wehl karsti, šagreesch no katra kukulīšča 6 gabalus, pee lam kukuliti wajaga šleheršam greest.

Bagatawoščanas ilgums: $1\frac{1}{2}$ stundas.

329. Šokolades kuhkas (apmehram 40 gabali).

Reedewas: $2\frac{1}{2}$ olbaltuma, $\frac{1}{2}$ mahrz. pudera zukura, $\frac{1}{4}$ standšinas waniljes, 6 lotes šokolades.

Bagatawoščana: $2\frac{1}{2}$ olbaltuma maīsa ar $\frac{1}{2}$ mahrz. pudera zukura un $\frac{1}{4}$ standšinas šagruštās waniljes apmehram 1 stundu. Tad peejauz 6 lotes šmalti šaberstās šokolades, nošmehre pannu ar labu šweestu, šaleef masuš plahzenīščus wiršū un zepj tos pawīšam mehrenā karstumā $\frac{1}{2}$ stundas.

Bagatawoščanas ilgums: $1\frac{1}{2}$ stundas.

330. Baijers (īšrumā: bišes) (apmehram 25 gabali).

Reedewas: 8 olbaltumi, 38 lotes zukura, $1\frac{1}{2}$ tehjkarotes miltu, $\frac{1}{4}$ stopa putu krešjuma, $\frac{1}{4}$ standšinas waniljes.

Bagatawoščana: Sašit 8 olbaltumus putās, peejauz ušmanīgi 1 mahrz. īšijata pudera zukura, īštaiša ar tuhtās palihšsibu, kurai galā leels zaurums, apalās, labi augstās kuhkas un šaleef tās uš pannas, kura nošmehreta ar šweestu un pehz tam apkaišita ar milteem. Ja kuhkas, pehz tam kad tās šaliktas uš pannas, īstel, tad winas neišdodas: tām wajaga buht wehl pilnīgi sīhwām un augstām, kad tās leel krašni. Šchis kuhkas war zepj pawehšā krašni apmehram $\frac{3}{4}$ stundas, un kad tās ga-

tavas, tad nonem no pannas, eespeesch apafschu un noleef wehfa weeta, lai wehl wairal faalstu. Weidsot fafit $\frac{1}{4}$ stopa beefa krehjuma putas, famaisa to ar 4 lotem zukura un $\frac{1}{4}$ standfinas ar 2 lotem zukura kopâ fagruhstas waniljes. Echo maisijumu eepilda kuhlas un faleef aifweenam pa diwam kopâ, ta fa isnahf apalas bumbas.

Pagatawofchanas ilgums: $2\frac{1}{2}$ stundas.

2. Piparkuhkas.

Galwenâ leeta, lai piparkuhkas isdotos, ir weenlihdfiga ruhgfchanas un uspuhschanas lihdsellu isdalischana. Tadehl jaw daschas stundas pirms leetoschanas wajaga potaschu islauset roschu uhdeni jeb spirta un fahli (Hirschhornsalz) wajaga smalki fagruhst, peebeht mihklai un kreetni ismaisit un famihzit. Ta potaschu, fa fahli (Hirschhornsalz) wajaga nopirtt smalki fagruhstu apteeku pretschu pahrdotawâ jeb apteekâ, tadehl fa pascham meeseri fagruhshot pulwers top silgans.

Piparkuhku mihkla nedrihft buht par siltu un tai wajaga stahwet tahdâ telpâ, fur weenada temperatura. — Pannas wajaga nofmehret ar fwaigu fweestu, wislabaki bes fahls, un pehz tam usputinat druflu miltus.

331. Bruhuas, trauslas piparkuhkas.

Reedewas: 2 mahrz. sirupa, $\frac{1}{2}$ mahrz. zukura, 3 lotes fweesta, $\frac{1}{2}$ lotes fagruhsta kanela, 12 wirznelles, $\frac{1}{4}$ mahrz. faldo mandelu, 1 zitrons, 6 graudini kardamoma, $1\frac{1}{2}$ lotes potaschas, 4 karotes spirta, 2 mahrz. miltu, 2 olbaltumi.

Pagatawofchana: Ufwahra 2 mahrz. sirupa, $\frac{1}{2}$ mahrz. zukura un 3 lotes fweesta, falej maisijumu blodâ un lauj druflu atdsift. Tad peeber $\frac{1}{2}$ lotes smalki fagruhsta kanela, 10—12 fagruhstas wirznelles, $\frac{1}{4}$ mahrz. tihritu, gaveniski fagreestu mandelu, 1 zitrona miju, 6 graudinus fagruhsta kardamoma, $1\frac{1}{2}$ lotes potaschas, kura islauseta 4 karotes spirta, un 2 mahrz. miltu. Tad mihza ar roku wifu $\frac{1}{4}$ stundas, apsedj un lauj mihklai stahwet siltâ istabâ 8 deenas. Kad schis laifs notezejis, mihflu famihza labi zeetu, isrulle ar milteem $\frac{1}{2}$ pirksa beesumâ, isdur daschadas figuras, faleef tās uf pannas, kura nofmehreta ar fweestu, nofmehre kuhkas ar faflapetu olbaltumu un zepj mehrenâ karstumâ.

No šchis paščas mihklas war ari piparu reekstus pagatawot; tam noluhfam jataiſa maſas bumbinas, kà reekstus, ſaleef uſ pannaſ un iſzepj. Kraſhne nedrihkt buht par karſtu, jo tad kuhlas iſtef.

Paġatawoſchanaſ ilgumſ: 8 deenaſ.

332. Mihkſtaſ piparkuhlaſ.

Peedewaſ: 2 mahrz. ſirupa, $1\frac{3}{4}$ mahrz. Kurſemeſ miltu, $\frac{1}{4}$ mahrz. ſweeſta, $\frac{1}{4}$ mahrz. zukura, $\frac{3}{4}$ loteſ ſahls (Hirſchhornſalz), $\frac{1}{2}$ loteſ potaſchaſ, 3 olaſ, 1 ſtandſina waniljeſ.

Paġatawoſchana: Uſwahra 2 mahrz. ſirupa ar $\frac{1}{4}$ mahrz. zukura, ſalej blodà, peeber $1\frac{3}{4}$ mahrz. Kurſemeſ miltu, wiſu kreetni ſallape un noleef lihđſ nahkoſchai deenai. Otrà deenà peemihza wiſpirmſ mihklai druſtku miltuſ, peeleeſ 2 olaſ, $\frac{1}{4}$ mahrz. ſweeſta, $\frac{3}{4}$ loteſ ſaſmalzinata ſahls (Hirſchhornſalz), $\frac{1}{2}$ loteſ ſmalltaſ potaſchaſ un 1 ſtandſinu ſagruhſtaſ waniljeſ un mihza ſcho maiſjumu $\frac{1}{4}$ ſtundaſ. Rehž 3—8 deenàm mihklu iſrulle, iſdur daſchadaſ formaſ kuhlaſ, apſmehre tàſ ar ſallapetu olu, ſaleef uſ pannaſ, kura eepreekſch noſmehreta ar ſweeſtu. Kraſhne nedrihkt buht par karſtu un kuhlaſ wajaga atſtaht uſ pannaſ tiſ ilgi, lihđſ tàſ tapuſchaſ peeteekofſchi zeetaſ. Pee piparkuhku paġatawoſchanaſ wajaga arweenu iſtaifit kahdaſ mehginajumam: ja tàſ iſpluhſt, tad wajaga peelikt wairaf miltu. Sirupa weetà war leetot ari medu.

Paġatawoſchanaſ ilgumſ: 3—8 deenaſ.

333. Meduſ kuhlaſ.

Peedewaſ: $\frac{1}{2}$ mahrz. meduſ, 1 mahrz. miltu, $\frac{1}{4}$ mahrz. ſweeſta, $\frac{1}{4}$ mahrz. zukura, $1\frac{1}{2}$ olaſ, 1 tehjkarote ſahls (Hirſchhornſalz), 4 wirznelkeſ, $\frac{1}{2}$ zitrona, 2 tehjkaroteſ kanela pulwera, gabaliniſch ingwera, gabaliniſch waſka.

Paġatawoſchana: Saſilda $\frac{1}{2}$ mahrz. meduſ tiſ ſiltu, ka $\frac{1}{4}$ mahrz. ſweeſta winà iſkuhſt, peeber $\frac{1}{4}$ mahrz. zukura, 1 tehjkaroti ſahls (Hirſchhornſalz) un 1 tehjkaroti ſaberſta ingwera. Tad peeleeſ mihklai wehl $1\frac{1}{2}$ ſtipri ſallapetaſ olaſ, peeber 4 grandinus ſagruhſtaſ wirznelkeſ, $\frac{1}{2}$ zitronam nobeſtu miſu un 2 tehjkaroteſ kanela pulwera. Beidſot peemihza 1 mahrz.

miltu, ifrulle, fataiſa kuhkaſ, faleef uſ pannas, kura noſmehreta ar waſku, un iſjepj.

Paġatawoſchanaſ ilgumſ: $\frac{3}{4}$ ſtundas.

334. Putu piparkuhkaſ.

Peedewaſ: 4 olbſeltanumi, 6 olbaltumi, 1 mahrz. zukura, $1\frac{1}{4}$ mahrz. meduſ, 1 mahrz. miltu, 1 zitronſ, 4 loteſ ſaldo mandeſu, $\frac{1}{4}$ karoteſ ſweeſta.

Paġatawoſchana: Maiſa 4 olbſeltanumuſ ar 1 mahrz. zukura $\frac{3}{4}$ ſtundas, uſwahra $1\frac{1}{4}$ mahrz. meduſ, atdiſſina un peeleej olam, tad tam wehl peemaiſa 1 mahrz. miltu, 1 zitronam noberſtu miſu un 4 loteſ gabalinòſ ſagreeſtaſ mandeſeſ; beidſot peejauz 6 putàſ ſaſiſtuſ olbaltumuſ. Pehz tam fataiſa no pa-pihra maſaſ formaſ, iſſmehre taſ ar ſweeſtu, peeleej lihðſ puſei ar miħllu un zepj mehrena karſtuma $\frac{3}{4}$ ſtundas.

Paġatawoſchanaſ ilgumſ: $1\frac{1}{2}$ ſtundas.

• 335. Balti piparu reeſti.

Peedewaſ: 8 olbaltumi, 1 mahrz. iſſijata zukura, 20 ruhgtàſ mandeſeſ, 25 loteſ miltu.

Paġatawoſchana: Maiſa 8 olbaltumuſ un 1 mahrz. iſſijata zukura 1 ſtundu, peeber tur klaht 20 notihritaſ un ſaberſtaſ ruhgtàſ mandeſeſ un 25 loteſ miltu un wiſu kreetni ſajauz. Tad iſgahſch miħllu uſ zepjamà galda un miħza to ar roku tiſ ilgi, lihðſ ta turas zeeſchi kopà. No ſchiſ miħklaſ fataiſa gluſchi maſaſ loditeſ, ſaſilda pannu un noſmehre to ar ſweeſtu, kurſch uſliktſ uſ gabalina dſehſchlapaſ. Beidſot noputina pannu ar milteem, faleef loditeſ wirſu un zepj pee mehrena karſtuma 30—40 minuteſ.

Paġatawoſchanaſ ilgumſ: $1\frac{3}{4}$ ſtundas.

3. Taukòſ wahritaſ kuhkaſ un pehzeħdeeni.

Šcho kuhku wahriſchanaſi newar leetot ſweeſtu. Šchim no-luħtam wajadſigòſ leellopa waj zuħtaſ taukuſ ſagreeeſch gaba-linòſ, eemeħrz uſ 5 ſtundam uhdeni, noſpeeſch toſ tad weegli ar roku un faleef tàpat ſauſuſ kaſlina. Taukuſ teziſa uſ neleelaſ

uguns, pee lam wajaga beeschi apmaišit, lihđi tauku gabalini top gaišchi bruhni un pašchi šchidree tauki pilnigi šklaidri; tad toš iſſuhz zaur ſfahrda ſeetu, iſleeto pahri palikuſchās tauku pižinas kartufelu u. z. uſzepſchanai, bet taukus ſalej pamafam, lai trauks nepahrypliſt, almena podā.

Zepſchanai leeto leelu, druſtu leſhnu katlinu. Ar taukeem newajaga pahraf ſkopotees: zepjamām kuhām wajaga windōš pilnigi peldet, beſ tam jaapdoma, ka ar raugu ſagatarwota mihkla uſruhgt wahroſchōš taukōš. — Taurus pirms leetoſchanas ſaſilda uſ mafas uguns. Pehdejee ir karsti deeſgan, ja pižina mihklas peld pa wirſu, lihđi ko to eemet eeſchā. Pa zepſchanas laiku ſapurina pa reiſei katlinu un ari taukus apmaiſa, zaur ko teem temperatura top weenadala un kuhlās top no peedeſchanas un ſadegeſchanas paſargataš. Gatamās kuhlas iſnem no taukeem, un lai pehdejee notezetu, ſaleek tās uſ baſta ſeetina, kurā eeſlahta balta dſehſchlapa, un aplaiſa ar zukuru waj wanilješ zukuru. Lihđi ko wiſas kuhlas iſzeptas, taurus nonem tuhlin no uguns un ſalej uſmanigi lihđi puſei ar uhdeni pilditā traukā. Taurkōš palikuſchās ehdeena druſtas nogrimſt dibenā, bet tauki ſaſaſt pilnigi tihri un toš pehz tam war atkal leetot, tiſai wajaga atſchirt uhdenš dalinaš.

336. Berlinese pankuhlas preeſch 10 zilweekeem.

Peedewas: 2 lotes rauga, 1 kortels peena, 2 ſchkipnas ſahls, 1 mahrz. miltu, $\frac{1}{4}$ mahrz. ſweeſta, 11 lotes zukura, 4 oldſeltanumi, 1 zitrons, 15 ruhgtās mandeles, 1 taſe ſaſtes, 3 mahrz. zuhku jeb leellopu tauku, $\frac{1}{4}$ ſtandſinas wanilješ.

Paſagatarwoſchana: Gemaiſa 2 lotes rauga 1 pilnigā korteli ſilta peena, peemet druſtu ſahls, eejauz 1 mahrz. miltu, ſallape mihklu kreetni un lauj uſruhgt. Tad ſaſt $\frac{1}{4}$ mahrz. ſweeſta putās, peeber tur klaht $\frac{1}{4}$ mahrz. zukura, peelee 4 oldſeltanumus, 1 zitronam noberſtu miſu un 12—15 notihritas un ſagruhſtas ruhgtās mandeles. Abus maiſijumus ſajauz kopā un lauj no jauna uſruhgt. Pehz tam mihklu ſamihza ar druſtu milteem, iſrulle, uſleek uſ weenas dalas laudſi ſaſtes (wiſlabaki aweetenu ſaſtes, bet ta nedrihkt iſpluhſt), pahređi ar mihklas otro puſi, tā ka ſaſte paleek widū, un iſdur ar leelu mihna jeb maſu limonades glaſiti apalaš kuhlas, kuras ſaleek uſ milteem aplaiſita maiſeš galda un noleek ſiltā weetā uſ 1—1 $\frac{1}{2}$ ſtundas, lai uſruhgt. Pa to ſtarpu uſwahra kauſetus zuhlas waj leel-

lopa taukus, faleef tur eefſchâ tif daudſ kuhſas, zil war, un apzrej papreeſch weenu, tad otru puſi bruhnu, pehz lam tâs ar putu karoti iſſwejo un faleef uſ baltas dſehſchlapas. Kamehr kuhſas wehl ſiltas, tâs apſaiſa ar zukuru, turam peemaiſita druſku wanilje.

Pagatawoſchanas ilgums: 6 ſtundas.

337. Sandſchkuhſas (apmehram 25 gabali).

Peedewas: 3 olas, 5 ehdamkarotes zukura, 2 $\frac{1}{2}$ ehdamkarotes ſchidra ſweeſta, $\frac{1}{2}$ ehdamkarotes ruma, 3 ehdamkarotes peena, 1 mahrz. miltu, 12 ruhgtâs mandeles, 3 mahrz. leellopa neeru tauku.

Pagatawoſchana: Samaiſa 3 olas ar 3 ehdamkarotem zukura putâs, peelej klah 2 $\frac{1}{2}$ ehdamkarotes ſchidra ſweeſta, $\frac{1}{2}$ ehdamkarotes ruma, 3 karotes peena, 12 ruhgtâs mandeles un tif daudſ miltu, ka mihflu war iſrullet ($\frac{3}{4}$ —1 mahrz.). Tad



Kuhſu ratinſch.

mihflu iſrulle deefgan plahnu, iſdur ar ratinu (ſtatees ſihmejumu) garenus iſchetſtuhruſ, eerauj widu puſchumu, iſbahſch tur weenu puſi zauri, apwakra kuhſas taukôs gaiſchi bruhnas, faleef uſ dſehſchlapas un uſſaiſa zukuru.

Pagatawoſchanas ilgums: 1 ſtunda.

338. Uhdens burbuli preeſch 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 kortels uhdens, 1 tehjkarote ſweeſta, 1 kortels miltu, 7 olas, $\frac{1}{4}$ ſtandſinas waniljes, 3 lotes zukura, 3 mahrz. zuhſas waj leellopa tauku.

Pagatawoſchana: 1 korteli uhdens uſwakra ar 1 tehjkaroti ſweeſta, eeber uſ rej 1 korteli miltu un maiſa uſ uguns tif ilgi, lihds mihkla atdalas no katlina. Mihklai lauj druſku atdiſt, peſit weenu pakal otram, paſtahwigi un ſtipri maiſot, 7 oldſeltanumus un beidsot ari pamafam putâs faſiſto olbaltumu. Tad nonem ar tehjkaroti klimpas, wakra tâs zuhſas

waj leellopa taulõs, lihõs top gaischi bruhnas, usleef tab weenu azumirkli tās us dšehšclapas, apwahrta smalkā zukurā, karam peemaisits drusku waniljes, un ehđ filtas ar fasti.

Pağatawoščanas ilgums: 1 stunda.

4. Wafelkuhkas, tuhtinas un krepesles.

Krepeslu zepščhana naw gruh̄ta. Labi notihritu dšelsi wajağa šakarset un latrā eedobumā eelikt puš taulku, puš sweesta. Kad taulki un sweests wahras, tab peelej latru eedobumu pilnu ar mihllu un apzepj weenu puši gaischi bruhnu. Pehz tam ar dafšchinām apgreesch krepesles us otru puši un apzepj to ari bruhnu. Krepesles ehđ filtas, ar zuku ru apkaišitas.



Grosjama wafeli zepjama
panna.

Tagad leetojamā apalā, grosjama wafelu zepjama dšelsis, kūrā war zept 6—8 wafeles us reis, gan praša wairaf isweizibas, nekā rihkosčanās ar agrakām pannām, kūrās wareja zept tif 1—2 wafeles, tomehr pirmejā ir pehdejo pilnigi isšklauduši.

Za tuhtinu pannu wairs neleeto, tab wajaga starpā eelikt baltu dšehšclapu.

339. Trauslas wafelu kuhkas preesch 6 zilwekeem.

Peedewas: 3 olas, $\frac{1}{4}$ mahrz. isšijata zuku ra, 1 zitrons jeb 4 graudini kardamoma, 4 lotes sweesta, $\frac{1}{4}$ mahrz. miltu, 2 lotes jehla špeka jeb $\frac{1}{3}$ karotes sweesta beš fahls.

Pağatawoščhana: Samaiša 3 olas ar $\frac{1}{4}$ mahrz. isšijata zuku ra, peelee 1 zitronam nobersto misu jeb 4 graudinus šagruhsta kardamoma un 4 lotes kauseta, nostahdinata un atdšifinata sweesta; tab maisijums kreetni isšaukts, tam peeber $\frac{1}{4}$ mahrz. miltu. Tad nokarše wafelu zepjamo pannu, isšmehre to ar gabalinu jehla špeka jeb ar linu lupatinā eeliktu pizinu sweesta beš fahls. Wafelus zepj šefošchi: eeleef masu tšchupinu mihklas pannas widū, aistaiša to zeeti un apzepj wafeli gaischi bruhnu. Wafeles ehđ aukstas.

Pağatawoščanas ilgums: 1 stunda.

340. Wafelkuhtas ar šlahbu krejumu

preeksch 6 zilweeem.

Peedewas: $\frac{1}{2}$ karotes ūweesta, 4—5 karotes miltu, 1 tase zūfura, 1 šchlipfna šahls, $\frac{1}{2}$ tases peena, $\frac{1}{2}$ stopa šlahba krejuma, 4 lotes jehla spēka.

Pagatawoščana: Šafit $\frac{1}{2}$ karotes ūweesta putās, peeber tur klah $\frac{3}{4}$ tases iſſijata zūfura, peemet 1 šchlipfnu šahls, peeļej $\frac{1}{2}$ tases peena, peeber 4 karotes miltu un beidsot peeļeef $\frac{1}{2}$ stopa laba un beesa šlahba krejuma. Šakarseto pannu iſſmehre ar spēki, iſzej wafeles un ehd tās karstas, ar zūfuru aplaiſitās.

Pagatawoščanas ilgums: $1\frac{1}{4}$ stundas.

341. Tuhtinas ar krejuma putām

preeksch 8 zilweeem.

Peedewas: 5 lotes ūweesta, 4 olas, 12 lotes zūfura, 10 lotes miltu, 1 zitrons, 2 lotes jehla spēka, $\frac{1}{4}$ stopa putu krejuma, $\frac{1}{4}$ standſinas waniljes.

Pagatawoščana: Iſſauſe 5 lotes ūweesta, noſtahdina šahls daſas, nolej ſklaidro ūweestu, ſaſalde, ſafit putās, peeļeef 4 olas, $\frac{1}{4}$ mahrz. iſſijata zūfura un 1 zitronam noberſtu miſu. Kad wiſs $\frac{1}{2}$ stundas maiſīts, peeber 10 lotes miltu. Tad ſakarse apaku kuhfu pannu, iſsmehre ar jehlu spēki, uſleef pannas widū maſu iſchupinu miſklas, aiſtaiſa pannu zeeti un tura to uſleefmas. Kad kuhfa apzepuſi dſeltana, to nonem no pannas un tāpat karſtu eeļeef no papes pagatawotā tuhtinā. Pehz ee, kad kuhfa atdſiſuſi, tai ir tuhtinas forma. Beidsot ſafit $\frac{1}{4}$ lotes beesa krejuma ar $\frac{1}{4}$ standſinas ſagruhtās waniljes un 4 lotes zūfura putās un peepilda ar tām tuhtinas.

Pagatawoščanas ilgums: 1 stunda.

342. Rauga krepeles preeksch 8 zilweeem.

Peedewas: 2 lotes rauga, $1\frac{1}{3}$ kortela peena, 1 tebjkarote šahls, $\frac{3}{4}$ mahrz. miltu, $\frac{1}{4}$ mahrz. ūweesta, 15 ruhgtās mandeles, $\frac{1}{2}$ zitrona, 11 lotes zūfura, 4 oldſeltanumi, $\frac{1}{4}$ standſinas waniljes, 2 karotes taufu.

Pagatawofhana: Isklaufe 2 lotes rauga $1\frac{1}{2}$ korteli filta peena, peemet sahli, eejauz $\frac{3}{4}$ mahrz. miltu un lauj mihklai usruhgt. Tad fagit $\frac{1}{4}$ mahrz. sweesta putàs, peeleeft 15 faherftas ruhgtàs mandeles, $\frac{1}{2}$ zitronam noberftu mifu, $\frac{1}{4}$ mahrz. zukura un 4 oldfeltanumus; scho maisijumu peejauz rauga mihklai, kreetni samaiſa un lauj no jauna usruhgt. Beidsot katrà krepelu pannas dobumà eeleef drufku tauku un, kad tee ſahf wahritees, eelej mihklu. Neleelà karftumà, lai ari widus iszeptu, apzepy weenu un otu puſi krepelèm gaiſchi bruhnas, apkaiſa drufku ar waniljes zukuru un zel galda filtas ar faſti.

Pagatawofhanas ilgums: $3\frac{1}{2}$ ſtundas.

XXIX. nodala.

Konfettes un glafuras.

Wajaga usmanitees, ka pee konfettèm leetojamàs mandeles buhtu labas. Lai mandeles nopluzinatu, tàs eemet uſ azumirkli wahroſchà uhdeni, nowell ahdu, noſufina un ſaherſch waj ſagrubſch. — Pudera zukuru preekſch ſmalkeem zepumeem waja-dſetu paſcheem pagatawot, jo pehrkot tas isnahf dahrgs un beſ tam beeſchi teef wiltots ar kartufelu-milteem. Pudera zukuru pagatawo, beſſchot gabala zukuru uſ ſmalſas rihwes, pehz kam to wajaga iſſijat.

Glaſuras zepot wajaga usmanit, ka zukurs ir deefgan ſmalts un glaſura peeteekofchi beefa: ta nedrihft ispluhſt, bet ari ne p c beefu. Kad glaſuru uſſmehre kuhkàm, pehdejàs wajaga krusku kratit, lai glaſura weenlihdſigaki iſdalas. Kuhku noſmeh-reſchanai leeto platu pinſeli, kuru eemehrz glaſurà un tad ar to pahrwelk pahr kuhku.

343. Marzipans.

Peedewas: 1 mahrz. ſaldo mandelu, 1 lote ruhgtò mandelu, 1 mahrz. pudera zukura, 3 karotes roſchu uhdens, 1 tehjkarote kartufelu-miltu.

Pagatawofhana: 1 mahrz. ſaldo un 1 lotei ruhgtò mandelu uſlej wahroſchu uhdeni, atſtahj tàs uſ 2 minutèm

uhdeni, peh3 sam war it weegli nowilft ahdas. Mandeles no-
fufina ftarp diweem lafateem, faberſch pilnigi ſmalta3 un mafos
galini3, kurus newar faberſt, ſagruhfch meeferi. Tad eeber
1 mahrz. pudera zukura, mandeles un eelej 2—3 karotes roſchu
uhdens katlinâ un jau3 wi3u maiſijumu uf mafas uguns tif
ilgi, lihdf wi3s fajuhf par zeetu weelu; maiſot wajaga aif-
weenam kert lihdf dibenam. Tad mihfku ufleef uf lehfna3 por-
zelana blodas un mi3za labi ilgi. Peh3 tam iſtaifa no tã3
kringeliſchus, kufuliſchus, anglus u. 3., uſflahj papiri uf pannas,
uſtaifa tam kartufelu-miltus, faleef ſagatawoto mihfku uf papira
un eeftumj pannu krahnî. Pannai apafſchâ wajaga palift
daſchus rinkus, jo mihfklai drihfſt zept tifai wi3ja gluſchi mehrenâ
karſtumâ. Kad zepum3 tapis gaiſchi dſeltans, to nonem no pannas.
Pagatawoſchana3 ilgum3: 2 ſtundas.

344. Mandelu bonboni.

Peedewas: $\frac{1}{2}$ stopa frehjuma, $\frac{1}{2}$ stopa zukura, $\frac{1}{2}$ mahrz.
faldo mandelu, 20 ruhgtã3 mandeles, $\frac{1}{2}$ ſtandsina3 waniljes,
2 lotes zukura, 1 tehjkarote mandelu- jeb prowans-ellã3.

Pagatawoſchana: Uſwahra $\frac{1}{2}$ stopa frehjuma, peeber
tam flahf $\frac{1}{2}$ stopa zukura, $\frac{1}{2}$ mahrz. faberſtu faldo un 20 ga-
balus ruhgtio mandelu un $\frac{1}{2}$ ſtandsina3 ar druſku zukura
ſagruhfſtas un iſſijatas waniljes; wi3u ſcho maiſijumu wahra
uf mafas uguns, paſtahwigi maiſot, lihdf wi3s top putras wei-
digs. Tad noſmehre lehſnu baltu blodu ar mandelu- jeb pro-
wans-ellu, uſlej tur putru, ſakrata blodu, lai wi3s weenlih-
dſigaki iſdalitos. Kad wahrijum3 atdſiſi3, to ſagreesch eega-
rendõ3 gabalõ3.

Pagatawoſchana3 ilgum3: $1\frac{1}{2}$ ſtundas.

345. Dedſinatã3 mandeles.

Peedewas: 1 mahrz. zukura, $\frac{1}{4}$ stopa uhdens, 1 mahrz.
faldo mandelu, 1 tehjkarote ſagruhfſta kanela, 2 karotes roſchu
uhdens.

Pagatawoſchana: 1 mahrz. zukura ſawahra ar $\frac{1}{4}$ stopa
uhdens par ſirupu; tad peeber 1 mahrz. nemifotu, tihri no-
mafatu faldu mandelu un 1 tehjkaroti kanela pulwera un
wahra, paſtahwigi maiſot, tif ilgi, lihdf zukurs top ſmilſchãin3.

Pehz tam peeļej 2 karotes rošču uhdens, usleek katlinu atkal uš uguns un turpina wahrit, pee lam wajaga aishweenam ar karoti usmanigi nokasit no dibena peedeguscho maisijumu. Kad zukurs sahļ no jauna kust, mandeles pahrsprahgt un wišs zukurs šakrahjees ap tam, tad katlinu nonem no uguns, wehl reis kreetni apmaiša, isber mandeles isflaidu uš lehsnas blodas un apsedš.

Pagatawoščanas ilgums: $\frac{1}{2}$ stundas.

346. Zitronu glajura.

Peedewas: 1 olbaltums, $\frac{1}{4}$ mahrz. pudera zukura, $\frac{1}{2}$ tehjkarotes kartufelu-miltu, $\frac{1}{2}$ zitrona.

Pagatawoščana: Maiša 1 olbaltumu, $\frac{1}{4}$ mahrz. zukura un šulu no $\frac{1}{2}$ zitrona $\frac{3}{4}$ stundas, peeber pehz tam $\frac{1}{2}$ tehjkarotes kartufelu-miltu, nošmehre ar šcho maisijumu tad torti waj kuhku un eelee to uš ihšu brihtinu wehšâ krahsni, lai glajura nokalstu.

Pagatawoščanas ilgums: 1 stunda.

347. Waniljes glajura.

Peedewas: 1 olbaltums, $\frac{1}{4}$ mahrz. pudera zukura, $\frac{1}{4}$ standfinas waniljes.

Pagatawoščana: Maiša 1 olbaltumu ar $\frac{1}{4}$ mahrz. zukura un $\frac{1}{4}$ standfinas šagruhstas waniljes $\frac{3}{4}$ stundas. Pehz tam apmehrze maisijumā platu pindseli un pahrsweļ ar to kuhkas.

Pagatawoščanas ilgums: 1 stunda.

348. Šokolades glajura.

Peedewas: 6 lotes šokolades, 4 karotes uhdens, $\frac{1}{2}$ mahrz. gabala zukura.

Pagatawoščana: Iskaufe uš uguns 6 lotes šagruhstas šokolades 4 karotes uhdens, uswahra tad maisijumu, peeļauj $\frac{1}{2}$ mahrz. loti šmalti šagruhsta zukura, turpina wehl wahrit dajchus azumirklus, pehz lam nonem katlinu no uguns, bet wehl kahdu laizini maiša. Ja pehz pahris azumirklu šahweščanas rodas ahda wirs glajuras, tad ta ir isdemusees. Ar šcho glajuru apšmehre weikli kuhkas un eelee tās uš ihšu brihtinu wehšâ krahsni.

Pagatawoščanas ilgums: $\frac{1}{2}$ stundas.

XXX. nodala.

Rauga mihklas zepumi.

Raugu preešč mihklas wajaga aifweenam eemaišit šiltā peenā. Wišām peedewām wajaga buht šahwejuščām ilgaku laifu šiltā telpā. Masakeem rauga mihklas zepumeem japaleef krašņi 20—30 minutes, leelakeem — 50—70 minutes. Kad maiše atdšifūši, to nonem no pannas un šaleef blakus, bet ne weenu kufuli uš otra, lihds ta pilnigi atdšifūši, pee lam to lihds tam laikam wišulabaki atštaht zepjamā telpā, jeb ari zītā istabā, fur apmehram ta pate temperatura. — Nemar noteikt, zif miltu wajaga pee mihklas ismihziščanas, jo šehis wairums atkarajas no mihklas beesuma. — Lai pahrleezinatos, waj maiše gatawa, eedur kufuli ar teewu škalinu: ja mihkla wairs nelihp klah, tad maiše izžepuši.

349. Zeelš balts fringelš.

Peedewas: 6 lotes rauga, $\frac{3}{4}$ stopa peena, 2 tehjarotes šahls, 3 mahrz. miltu, $\frac{3}{4}$ mahrz. šweesta, 28 lotes zutura, 1 žitrons, 4 graudini kardamoma, 1 šauja korintes, 1 šauja rošini, 4 lotes šfades (zutura eetaišiti augli), 1 ola, 4 lotes šaldo mandelu.

Pağatawoščana: Gemaiša 6 lotes rauga $\frac{3}{4}$ stopā šilta peena, peemet društu šahls un peeber gandrihs 3 mahrz. miltu, wišu kreetni šallape, apšedš un kauj ušruhgt. Peħz tam peemaiša mihklai $\frac{3}{4}$ mahrz. putās šašista šweesta, $\frac{3}{4}$ mahrz. zutura, 1 žitrona nobersto mišu un 4 graudinūs šagruħta kardamoma un atštahj mihklu wehl reiš ušruhgt. Tad mihklu ar milteem išrulle, peemet 1 šauju nomasgatu un nošufinatu korintu un tišpat dauds rošinu, kā ari mašōs gabalinōs šagreestas šfades, istaiša fringeli, kauj tam ušruhgt, nošmehre ar šallapetu olu, apšaiša ar mandeļem un zuturu un zepj to $\frac{3}{4}$ —1 stundu ilgi ne pahraf karštā krašņi.

Pağatawoščanas ilgums: $5\frac{1}{2}$ štundas.

350. Šjeltanmaiše.

Peedewas: Par 15 šap. šafrans, $\frac{1}{2}$ glahšes uhdens, 4 lotes rauga, $\frac{1}{2}$ stopa peena, 1 tehjarote šahls, 2 mahrz.

miltu, $\frac{1}{2}$ mahrz. ſweeſta, $\frac{1}{2}$ mahrz. zutura, 6 graudini kardamoma, 1 zitronš, 20 ruhgtàs mandeles, 1 ſauja korintes un roſinēs, 1 ola, 4 lotes ſaldo mandelu.

Paġatawoſġhana: Iſſalte par 15 ſap. ſafranu, ſaġruħſġ ġluħſġ ſmaltu, uſlej 1 ġlahſi wahroſġa uħdens, ġlahſi apſedſ un lauj ſġħlġdrumam atdſiſt. Tad iſtlaufe 4 lotes rauga $\frac{1}{2}$ ſtopà ſilta peena, peelahſġ tur klahſt zaur drehbi ſafrana kauſejumu, peemet ſahli, peeber 2 mahrz. miltu, wiſu kreetni iſſlape un atſtabj, liħdſ uſruhġſt. Pehz tam ſaſit $\frac{1}{2}$ mahrz. ſweeſta putàs, peeber tur klahſt $\frac{1}{2}$ mahrz. zutura, 6 graudinuſ ſaġruħſta kardamoma, 1 zitrona noberſto miſu un 20 ſaberſtas ruhgtàs mandeles, wiſu kreetni ſamaiſa, peejauz miħllai un lauj no jauna uſruhġt. Beidſot peemiħza miħllai 1 ſauju nomaſġatu un kreetni noſuſinatu roſinu un korintu un peemiħza ari tiſ daudſ miltu, liħdſ miħlla wairš nepeld, paġatawo tad kuluſiħſuſ, ſaleek uſ pannaſ, tura eepreeſġ noſmehreta ar ſweeſtu, lauj maiſei wehl apmehram $\frac{3}{4}$ ſtundaſ ruhġt, peħz kam apmehre to ar ſaſlapetu olu, uſtaiſa ſaġapataſ mandeles un eebahſġ kraħjni. No eeſahuma karſtumuſ nedriħſt buħt pahraſ leelš, wehlaſ to war paſleelinat. Maiſi wajaga zept $\frac{3}{4}$ —1 ſtundu.

Paġatawoſġhanaſ ilġumuſ: 5 ſtundaſ.

351. Maġonu maiſe.

Peedewaſ: 2 lotes rauga, 1 pilniġš kortelš peena, 1 tehſkarote ſahli, 1 mahrz. miltu, $\frac{1}{4}$ mahrz. ſweeſta, $\frac{1}{4}$ mahrz. zutura, 4 graudini kardamoma, 1 ola. Pee maġonu miħllaſ: 1 oldſeltanuſ, 1 ola, 2 karoteſ zutura, $\frac{1}{2}$ zitrona, 20 ruhgtàs mandeles, $\frac{1}{2}$ mahrz. peleko maġonu, 1 karote ſlahba krehjuma. Apkaſiſġġhanai: 1 karote maġonu jeb 1 karote zutura.

Paġatawoſġhana: Ģejauz rauga miħllu (354) un lauj tai uſruhġt. Tad peejauz tai $\frac{1}{4}$ mahrz. putàs ſaſiſta ſweeſta, $\frac{1}{4}$ mahrz. zutura un 4 graudinuſ ſaġruħſta kardamoma un lauj no jauna uſruhġt. Pehz tam miħlla uſ zepjama ġalda tiſ ilġi ar milteem miħjama, liħdſ ta wairš neiſpluħſt, peħz kam to war iſſullet piſſta beejumà. Pa to laiku ſaſit 2 oldſeltanuſ, 1 olbaltumu un 2 karoteſ zutura putàs, peeber tur klahſt $\frac{1}{2}$ zitronam noberſtu miſu, 20 ſaberſtas ruhgtàs mandeles un $\frac{1}{2}$ mahrz. peleko maġonu, turaſ wajaga eepreeſġ apleet ar wahroſġu uħdeni, iſſaltet un tad ſaġruħſt (wiſulabati ir, ja maġoneſ ſaġatawo jaw beenu piſmuſ leetoſġhanaſ,

lai tās buhtu labi saušas). Ja maisījums par biešu, tad tam var piejaukt $\frac{1}{2}$ —1 karoti šahba krešjuma, pehž kam to ušmehre uš ikrulletās mihklas, šarulle to kopā, ušleek uš pannas, kura eepreefch apšmehreta ar šveestu, un ļauj wehl reis kreetni ušruhgt. Beidsot nošmehre maisi ar šallapetu olu, ušlaida magonu sehklinas jeb zukuru un zepj pirms mehrenā, pehž tam leelakā karstumā apmehram $\frac{3}{4}$ —1 stundu, lihđj maise top gaišchi bruhna.

Pagatawoščanas ilgums: $5\frac{1}{2}$ stundas.

352. Streufelkuhtas.

Reedewas: 2 lotes rauga, 1 pilnigs kortels peena, 1 tehž karote šahls, 1 mahrz. miltu, $\frac{1}{4}$ mahrz. šweesta, $\frac{1}{4}$ mahrz. zukura, 15 ruhgtās mandeles jeb 1 zitrons, 1 ola. Streufel- mihklai: $1\frac{1}{2}$ karotes zukura, $1\frac{1}{2}$ karotes miltu, $\frac{1}{2}$ karotes šweesta.

Pagatawoščana: Gejauz rauga mihflu (354) un atstahj to ušruhgt. Tad peejauz tai $\frac{1}{4}$ mahrz. putās šašista šweesta, $\frac{1}{4}$ mahrz. zukura, 15 šaberštas ruhgtās mandeles jeb 1 zitronam noberstu mišu un ļauj wehl reis ušruhgt. Pehž tam peemihža mihklai wehl 1— $1\frac{1}{2}$ karotes miltu, nošmehre pannu, kurai weena mala, ar šveestu, šaleek mihflu tur wiršū, islihdšina wiszauri weenadi un pagaida, lihđj ta ušruhgt. Pa to štarpu ušber uš žitas pannas $1\frac{1}{2}$ karotes zukura un $1\frac{1}{2}$ karotes miltu; tam pamāsam ušlej $\frac{1}{2}$ karotes šaufeta šweesta, pee kam ar labo roku wajaga maisit uš preefchu un atpakaļ, tā ka rodas masas lodites. Kad mihlla peeteelošči ušruhguši, to apšmehre ar šallapetu olu, šaleek lodites wiršū un tad zepj papreefchu mehrenā, pehž tam štiprā karstumā apmehram $\frac{3}{4}$ stundas.

Pagatawoščanas ilgums: $4\frac{1}{2}$ stundas.

353. Kanēla kuhka.

Reedewas: 2 lotes rauga, 1 pilnigs kortels peena, 1 tehž karote šahls, 1 mahrz. miltu, 12 lotes šweesta, 12 lotes zukura, 15 ruhgtās mandeles jeb 1 zitrons, 2 tehžkarotes kanēla pulwera.

Pagatawoščana: Kanēla kuhku pagatawo tāpat, kā streufelkuhtu (352). Kad mihlla pannā ušruhguši, to nošmehre ar 4 lotēm isšaufeta un atdššinata šweesta, nolaida labi beēji ar kanēli un zukuru un zepj pirms masakā, tad leelakā karstumā

apmešram $\frac{3}{4}$ stundas. Krašne nedrihst buht pahraf karsta, jo tad zukušs top brušnš.

Paġatawoščanas ilgums: $4\frac{1}{2}$ stundas.

354. Mašas kimentuhtas (30—35 gabali).

Peedewas: 2 lotes rauga, 1 pilniġš kortels peena, 1 tehj^e karote šahš, 1 mahrz. miltu, 11 lotes šweesta, $\frac{1}{4}$ mahrz. zukuša, 4 graudini kardamoma, 1 ola, 1 karote kimenu.

Paġatawoščana: Gemaiša 2 lotes (par 3 kap.) rauga 1 pilniġa korteli šilta peena, peemet šahli, peeber 1 mahrz. miltu, šallape wišu kreetni un lauġ usruhg. Tad šamaiša $\frac{1}{4}$ mahrz. šweesta putas, peeber klast $\frac{1}{4}$ mahrz. zukuša un 4 graudinus šagruštā kardamoma, peeġauz šho maišijumu usruhgušġai mihtlai un lauġ wišam wehl reiš usruhg. Pehz tam peeġauz tiš daudš miltu klast, lihš mihtla wairš neišpluht, šataiša tad apalas neleelas bumbinaš, šaleef uš šweesta nošmehretas pannas un lauġ wehl $1-1\frac{1}{2}$ stundas ilgi usruhg. Beidšot nošmehre maiši ar šallapetu olu, aplaiša ar kimeneem, eespeesġ katrai kuhtlai widu bedriti, eeleeš tur eesġġa gabalinu laba šweesta un tad zepj kuhtas pirms neleelā, pehz tam štiprakā karštumā apmešram 30—40 minutes.

Paġatawoščanas ilgums: 5 stundas.

355. Watruščhi.

Peedewas: 2 lotes rauga, 1 pilniġš kortels peena, 1 tehj^e karote šahš, 1 mahrz. miltu, $\frac{1}{4}$ mahrz. šweesta, $\frac{1}{4}$ mahrz. zukuša, 5 graudini kardamoma, 1 ola. Beespeenam: $\frac{1}{2}$ stopa beespa peena, 2 oldšestanumi, 3 karotes zukuša, 1 žitronš, 1 karote šlahba krešjuma, 1 šġlipsisna šahš.

Paġatawoščana: Paġatawo rauga mihtlu, lā preekšġ kimenu kuhtam (354). Kad mihtla uš zepesġa pannas usruhgušġ, šaleef tai wiru $\frac{1}{2}$ stopa zaur seetinu išpeesġa beespa peena, turšġ eepreesġš šajaukts ar 2 oldšestanumeem, 1 šġlipsisnu šahš, 3 karotem zukuša, 1 žitronam nobersto mišu un 1 karoti šlahba krešjuma, nošmehre mišu ar šallapetu olu un zepj $\frac{3}{4}$ stundas wideji leelā karštumā.

Paġatawoščanas ilgums: 5 stundas.

356. Weza bahba.

Peedewas: 2 lotes rauga, 1 fortels peena, 1 tehjarote šahls, 1 mahrz. miltu, $\frac{1}{4}$ mahrz. sweesta, $\frac{1}{4}$ mahrz. zutura, 20 ruhgtās mandeles, $\frac{1}{2}$ zitrona, 2 olās, 1 karote korintu, 1 karote rosinu.

Paġatawoŝhana: Gejauz rauga miħllu (354) un lauj ufruhgt. Tad ŝaŝit $\frac{1}{4}$ mahrz. sweesta putās, peeber tur klaht $\frac{1}{4}$ mahrz zutura, 20 ŝaberŝtas ruhgtās mandeles, $\frac{1}{2}$ zitronam noberŝto miŝu, 2 olās un 1 karoti kreetni iŝlaŝitu un nomaŝgatu rosinu un korintu. Echo maiŝijumu peejauz kreetni ufruhguŝchai miħllai, ŝaġatawo formu un ŝaleef tur miħllu eefŝhā, bet ne wairaf kā ŝormā lihds puŝei. Pehz tam to noleef ŝiltā weetā, lai miħlla ufruhgtu un peeŝilbitu formu lihds $\frac{3}{4}$. Weidsot eeleeŝ formu wideji karŝtā kraŝni, zepj tur $\frac{3}{4}$ —1 ŝtundu, lauj atdŝiŝt un tad zepumu iŝgaŝŝ.

Paġatawoŝhanas ilgums: 4 ŝtundas.

357. Weenfahrscha baltmaije.

Peedewas: 2 lotes rauga, 1 pilnigš fortels peena, 1 tehjarote ŝahls, 1 mahrz. miltu, 1 karote sweesta.

Paġatawoŝhana: Gejauz 2 lotes rauga 1 pilnigā forteli ŝilta peena, peemet ŝahli, eeber uŝ reiŝ 1 mahrz. miltu, peeleeŝ 1 karoti kauŝeta sweesta, ŝamihza wiŝu kreetni, ŝaleef ŝormā, fura driħŝt buħt pildita lihds $\frac{1}{3}$, un lauj miħllai ruhgt, lihds forma lihds $\frac{3}{4}$ pildita. Pehz tam zepj maiŝi pirms wideji karŝtā kraŝni, pehz tam karŝtakā, apmehram 1 ŝtundu. Ja griħ ŝaldu maiŝi iŝzept, tad wajaga peełift 4—6 lotes zutura un 4 graudinis ŝaġruhŝta kardamoma.

Paġatawoŝhanas ilgums: 3 ŝtundas.

358. Šaldŝŝahba maije.

Peedewas: 12 mahrz. rudŝu miltu, $2\frac{3}{4}$ ŝtopa uhdenš, 1 mahrz. ŝlahbas miħllas, $\frac{3}{2}$ glaħŝes ŝirupa, 4 lotes pomeranzu miŝas, 3 mahrz. sweeŝchu miltu.

Paġatawoŝhana: Preeŝŝ 10 mahrz. bideletu rudŝu miltu nem 2 ŝtopuŝ wahroŝcha uhdenš un maiŝa tił ilgi ar kola mentni, lihds miħllā ŝahł raŝtees gaiŝa puħŝliŝchi (jo ilgaki mehš

mihflu maišam, jo maiše ir irdenaka). Tad mihflu apšedz un ļauj atdžīst. Pa to laiku peemaiša 1 mahrz. ūšabās mihklas $\frac{1}{4}$ stopa uhdens un ļauj daščas stundas ruhgt, pehž tam to peeleel eejauktai mihflai, kurai pehž tam 2—3 stundas jaruhgt. Beidsot peeleel $\frac{1}{2}$ glahšes šrupa un drufsu smalli šagreestās pomeranzu mišas, ušlej $\frac{1}{2}$ stopa uhdens, peemihža $\frac{1}{4}$ mahrz. otras šchīras kweešču miltu un tiš daudš rudšu miltu, lihds mihkla top peeteelošči beesa, šataiša neleelus kukuliščus, ļauj teem ušruhgt un tad zepj peeteelošči karštā krašņi apmešram $1\frac{1}{2}$ —2 stundas.

Paġatawoščanas ilgums: 7 stundas.

359. Rujja kweešču maiše.

Peedewās: 2 lotes rauga, 1 kortels peena jeb uhdens, 1 tehīkarote šahls, $1\frac{1}{2}$ mahrz. šrotetu kweešču miltu.

Paġatawoščana: Gejauz 2 lotes rauga 1 korteli šīta peena jeb uhdens, peemet šahli, peeber 1 mahrz. kweešču miltu un ļauj ušruhgt. Pehž tam peemihža wehl tiš daudš miltu, lihds isnahk šīpri beesa mihkla, šataiša eegarenus kukuliščus, atšahj tos, lai ušruhgtu, apšmešre ar šītu uhdenu un zepj pirms mašatā, tad šīprā karstumā apmešram $\frac{3}{4}$ stundas.

Paġatawoščanas ilgums: 4 stundas.

XXXI. nodala.

Dšehreeni.

1. Ūkusti dšehreeni.

Bowles, limonades u. z. paġatawoščanai drihšt leetot tišai galwas zūkuru. Pee daščadu puņšču paġatawoščanas, kuri šīti baudami, wajaga ušmanitees, la wiņš, rums u. z. nešahk wahritees, daudš ja azumirkli to šahk, jo žitadi dšehreens pašaude šawu aromu. Puņšču wajaga dšert karštu. Ša to grib uššīdit, tad tas išdarams tahdā želā, la dšehreenu eelej trahtā, kuršč tad eeleelams katlinā ar wahrošču uhdenu. Pa leelakai daļai puņšču galda želot aišbedšina, bet par ilgu tas tomehr nedrihšt degt, jo tā wiņšč šaude šawu šīprunu.

360. Ananasa bowle preefšch 12—15 zilwekeem.

Beedemas: 3 pudeles Rein- jeb Mosel-wihna, 1 pudele Dry-Madeira, 1 alus glahse ananasa, 1 alus glahse konjaka jeb araka, 1 mahrz. galwas zukura, 1 glahse uhdens.

Pagatawoščhana: Samaiša 3 pudeles weegla Rein- jeb Mosel-wihna, 1 pudeli laba Dry-Madeira, $\frac{1}{2}$ —1 alus glahši ananasa (glahšchu burfās ar zukuru eewahrita) un 1 alus glahši smalka konjaka jeb araka. Zukuru, ja wajadsigs, war zelt galdā fewiškli, tadehl ta wiši negrib weenada falduma dšehreenu, tadehl fawahra 1 mahrz. zukura 1 glahšē uhdens par firupu, no kura katrs peh3 patiššanas war panemt wajadsigo daudsumu.

Pagatawoščhanas ilgums: $\frac{1}{2}$ stundas.

361. Biščofs (1 pudele preefšch 3—4 zilwekeem).

Beedemas: 1 pudele šarkanā wihna, 4 lotes zukura, 2 karotes apfelsinu ekstratta.

Pagatawoščhana: Ušlej 1 pudeli šarkanā wihna uš 4 lotēm zukura un peeļej 3—5 karotes apfelsinu ekstratta. Ja kardinalu grib pagatawot, tad šarkanā wihna weetā nemams Mosel-wihns.

Pagatawoščhanas ilgums: 5 minutes.

362. Naliwka preefšch 6—8 zilwekeem.

Beedemas: $\frac{1}{2}$ stops aweetenu, jahnogu, kirschu jeb pluhmu, 1 pudele špirta, $\frac{3}{4}$ mahrz. zukura, 1 glahse uhdens.

Pagatawoščhana: Beepilda pudeli ar ogām, ušlej štipru špirtu, apšedš un noleel uš loga deenwidus pušē, kur aweetenes waj jahnogas paturamas 6 nedelas, kirschi waj pluhmes — 6 mehneščus. Peh3 tam šchlidrumu iškahšch zaur šeetu, išwahra no $\frac{3}{4}$ mahrz. zukura un 1 glahšes uhdens zukura firupu un peeļej to karštu augļu špirtam.

Pagatawoščhanas ilgums: 6 nedelas lihš 6 mehnešcheem.

363. Apfelsinu ščuabis (1 masa pudele peeteel 6—8 zilwekeem).

Beedemas: 8 apfelsines, 1 stops špirta, 1 stops uhdens, 1 mahrz. zukura,

Pagatawoſchana: Nomiso 4 apfelsinèem ahrejo dſeltano miſu, ſaleef til gaiſchâ pudelê, uſlej til dauds 95 gradiga ſpirta, lihðſ mijas no ta apflahtas, un tad noleef pudeli uſ 3—4 nedelâm ſiltâ weetâ. Pehz ſchi laika ſawahra 1 stopu uhdenſ ar 1 mahrz. zukura, tà ka paleef til $\frac{3}{4}$ stopa pahri. Kad zukura ſirups atdſiſiſ, tam peelej apfelsinu ekſtraktu, bet pirms wehl wajaga peeleet ekſtraktam til dauds 95 gradiga ſpirta, ka iſnahf 1 ſtopſ ſpirta un $\frac{3}{4}$ stopa zukura ſirupa. Echo ſchlidrumu iſkaſch zaur filtra papiri, un tad dabuhn ſtipru un gahrdu ſchnabi, kurfch top jo labakſ, jo ilgati taſ ſtahw.

Pagatawoſchanaſ ilgumſ: 3—4 nedelaſ.

364. Kirſchu lifeerſ (1 pudelê uſ 6—8 zilwekeem).

Peedewaſ: 6 stopi kirſchu, 4—5 pudelêſ ſpiritus vini, 2—3 mahrz. zukura, 4—5 stopi uhdenſ.

Pagatawoſchana: Kirſcheem nolafa kahtinus un 6 stopuſ no teem ſaber glaſſchu traufâ, uſlej tad til dauds ſpiritus vini, ka taſ kirſchuſ pilnigi pahrfedſ, un lauj tà 6 nedelaſ ſtahwet. Tad nolej ſpirtu, uſlej tilpat dauds uhdenſ, tà eepreeſch ſpirta, uſ kirſcheem un ſawahra to pehz garſchaſ ar zukuru. Dabuto ſulu iſkaſch un peelej tai anglu ſpirtu. Echo dſehreenu ſapilda pudelêſ un winſch preeſch dahmâm ir weenſ no patihkamakeem lifeereem.

Pagatawoſchanaſ ilgumſ: 6 nedelaſ.

365. Jahnogu wihuſ (1 pudelê uſ 3—4 zilwekeem).

Peedewaſ: 15 stopu jahnogu ſulaſ, 20 mahrz. zukura, 6 loteſ ſiwju lihmeſ (Hauſenblaſe), $1\frac{1}{2}$ stopa rudſu brandwihna, $30\frac{1}{2}$ stopa uhdenſ.

Pagatawoſchana: Saſpeeſch 40 stopuſ jahnogu, iſkaſch ſulu zaur ſeetu un 15 stopuſ no tàſ ſajauz ar 30 ſtopeem uhdenſ un 9 mahrz. zukura. Echo maiſjummu ſalej tihrà wihna muzinâ, kur taſ ruhgf 3—4 nedelaſ. Tad peeleeſ wehl 11 mahrz. zukura un $\frac{1}{2}$ ſtopâ uhdenſ iſkaufeto ſiwju lihmi (Hauſenblaſe). Pehz 3 nedelâm peelej $1\frac{1}{2}$ stopa graudu brandwihna, aiſtaiſa muzu zeeti un pehz $\frac{1}{2}$ gada nopilda wihnu pudelêſ.

Pagatawoſchanaſ ilgumſ: 30 nedelaſ.

366. Kreevnu kvafš (1 pudele uš 2—3 zilwekeem).

Peedewas: 5 mahrz. rupjas maišes, 1 spainis uhdens, 4 lotes rauga, 2 karotes miltu, par 3 kap. piparmehtru lapu, 1³/₄ mahrz. zufura.

Pagatawoščana: Preešč 20 pudelem kvafa fagrešč 5 mahrz. rupjas šlahbas maišes šchlehlēs un iškalte zepešča krahni, tã ka maiše widu nepaleel mišksta. Pa to laiku ušwakra 1 spaini uhdens un, kad pirmais karšums išgarojs, uhdeni ušlej maišei, kura šalitta tihra loka trauka. Šcho loka trauku wajaga eepreešč ištutinat, lai pagatawotais dšchreens nepeenem loka garšču. Pehz 10—12 štundam šchlidrumu iškahšč turpat uš trauka, bet beejumus nedrihkst išspaidit. Tad atščkaida 4 lotes rauga un 2 karotes kwešču miltu ar dabuto šchlidrumu, ka išnahl pašchidra putra, pehz kam noleel šiltã weetã, lai ušruhgtu. Pehz tam ušwakra par 3 kap. piparmehtru lapu ar 1³/₄ mahrz. zufura un, kad miškta kreetni ušruhguši, peelej piparmehtru tehju, kã ari peelee mišklu maišes šchlidrumam, kreetni šamaiša, apšedš ar šerwjeti un tura trauku šiltã weetã til ilgi, lihds šchlidrumam wiršj šarodas baltas putas, kuras loti ruhpiģi nošmelamas, tadehl ka, pahri palikuščas, tãš ruhgt pahrat štipri pudelēs. Tad iškahšč šchlidrumu zaur šetu, kura eeklahta balta drahna, pee kam wajaga ūšmaniteš, ka padibenes nešalkalina lihds, pehz kam kvafu šapilda pudelēs, kuras nedrihkst buht glušchi pilnas. Weidšot pudeles zešči aiškorke un noglabã wehšã weetã. Pehz 12 štundam kvafš dšerams.

Pagatawoščanas ilgums: 2—3 deenas.

367. Zitronu limonade preešč 8—10 zilwekeem.

Peedewas: 5 zitroni, 2 štopi uhdens, 12 lotes zufura.

Pagatawoščana: Ušwakra 2 štopus uhdens ar 1 zitrõnam noberšto mišu un 12 lotem zufura, iškahšč šchlidrumu zaur šetu un, kad taš atdšišš, peespeešč 4—5 zitronu šulu.

Pagatawoščanas ilgums: 1¹/₂ štundas.

368. Awcetenu limonade preešč 8 zilwekeem.

Peedewas: 1¹/₂ štopa awcetenu šulas, 2 štopi uhdens, 1 mahrz. zufura.

Paġatawoſġhana: Samaiſa $\frac{1}{2}$ ſtopa aweetenu ſulas ar 2 ſtopeem uhdens, kurſġ eepreefſġ ſawahrīts ar $\frac{3}{4}$ —1 mahrz. zukura, un noſtahda dſehreenu wehſà telpà. Ja ſulas weetà leeto ſeemai eewahrítu faſti, tad naw wajadſiġs gandrihſ nemaſ zukura.

Paġatawoſġhanas ilġums: $\frac{1}{2}$ ſtundas.

369. Mandelu peens (orgeade) preefſġ 4 žilwekeem.

Peedewas: $\frac{1}{2}$ mahrz. ſaldo mandelu, 8 ruhgtàs mandeles, $1\frac{1}{2}$ ſtopa uhdens, 12 lotes zukura, 3 karotes roſġhu uhdens.

Paġatawoſġhana: Saġruhſġ $\frac{1}{2}$ mahrz. nomifotu ſaldo un 6—8 ruhgtàs mandeles ar druſku uhdens meeſeri pilnigi ſmaltas, ſaleef podà un kreetni ſamaiſa ar $1\frac{1}{2}$ ſtopa uhdens. Tad mandelu peenu iſſpeeſġ zaur draġnu, peeber 2 lotes zukura un peelej 2—3 karotes roſġhu uhdens.

Paġatawoſġhanas ilġums: 1 ſtunda.

2. Silki dſehreeni.

370. Silts puuſġs preefſġ 8—10 žilwekeem.

Paġatawoſġhana: 8 žitroni, $2\frac{1}{2}$ mahrz. gabala zukura, 2 ſtopi tehjaſ, 1 ſtops ruma jeb araka.

Paġatawoſġhana: Iſſpeeſġ blodà 6—8 žitronu ſulu, peeleeſ 2— $2\frac{1}{2}$ mahrz. zeeta zukura, kurſġ noberſtīs pee žitrona, 2 ſtopus tehjaſ un iſſlahſġ zaur ſſahrda ſeetinu; beidsot peelej 1 ſtopu ruma jeb araka un noleeſ aſpeġto blodu karſtā reeri, lai ſahdu laižinu wiltoſ.

Paġatawoſġhanas ilġums: 1 ſtunda.

371. Puuſġs royal preefſġ 6—8 žilwekeem.

Peedewas: 3 žitroni, 1 pudele araka, 1 pudele baltà wihna, 1 pudele ſarġanà Bordo-wihna, 1 mahrz. gabala zukura.

Paġatawoſġhana: Saġreeſġ 3 nomifotus žitronus ſġhlehlès, iſnem ſġhlinas un ſamet traukà. Tad uſlej 1 pudeli araka uſ žitronu ſġhlehlèm, tam wirſù 1 pudeli eepreefſġ karſtā uhdeni kreetni ſaſlbidita baltà wihna un tad 1 pudeli ſarġanà Bordo-wihna. Pehž tam eeleeſ 1 mahrz. laba gabala zukura

drahts grošīnā, pafar wirs bowles, aisdēdšīna pehbejo, zaur fo zūfurs apzēpj bruhnš, šahl kust un pil dšehreenā. Lihdš fo zūfurs īfkušīs, ſētīnu nonem, bowli nodšehšch un lej glahšēs. Lai arafs labafī degtu, war ſīldīto balto wīhnu ari pehžaf peeleeť, un ir labi, ja zūfuru no laīfa pa laīfam aplaīšťa ar degošchu araku.

Paġatawoščhānāš ilgumš: $\frac{3}{4}$ stundas.

372. Olu puuščš preeščch 8—10 zilweeem.

Peedewāš: 4 olaš, 8 oldšeltanumi, $1\frac{1}{2}$ mahrz. zūfura, 1 pudele baltā wīhna, $\frac{1}{4}$ stopa uhdēnš, 1 zitronš, $\frac{3}{4}$ stopa arafa.

Paġatawoščhāna: Sašīt 4 wešelāš olaš un 8 oldšeltanumus ar $1\frac{1}{2}$ mahrz. zūfura putāš. Tad šalej paleelā katlinā 1 pudeli baltā wīhna, $\frac{1}{4}$ stopa uhdēnš, 1 zitronam noberšto mīšu un beīdšot olu maišijumu un klape wīšu uš lehnāš uġūnš, lihđš kamehr šahl gandrihš wahriteeš. Pehž tam īšlahšch īchli-drumu zaur ſētū un peeleeť $\frac{3}{4}$ stopa arafa.

Paġatawoščhānāš ilgumš: 1 stunda.

373. Olu grogš preeščch 6—8 zilweeem.

Peedewāš: 6 oldšeltanumi, 1 pudele ruma, 2 glahšēs uhdēnš, $\frac{1}{2}$ mahrz. zūfura.

Paġatawoščhāna: Sašīt 6 oldšeltanumus ar $\frac{1}{2}$ mahrz. zūfura putāš, ušwahra 2 glahšēs uhdēnš, peeleeť druskū no ta olām, peemaiša pehdejāš pehž tam uhdēnim, peeleeť 1 pudeli ruma, šīt maišijumu ar wūtu šlotīnu, lihđš taš gandrihš šahl wahriteeš, pehž lam taš tuhlin zelamš galđā.

Paġatawoščhānāš ilgumš: $\frac{3}{4}$ stundas.

374. Karštš wīhnš (Glühwein)

preeščch 3—4 zilweeem.

Peedewāš: 1 pudele šarkanā wīhna, $1\frac{1}{2}$ glahšēs zūfura, 1 štandšīna kanela, 12 wirznelkeš.

Paġatawoščhāna: Ušwahra 1 pudeli šarkanā wīhna ar $1—1\frac{1}{2}$ glahšēs zūfura, 1 štandšīnu kanela un 12 wirznelkēm, īšlahšch zaur ſētīnu un zel karštu galđā.

Paġatawoščhānāš ilgumš: $\frac{1}{4}$ stundas.

375. Šokolades wahrišana

preekš 4—6 zilweeem.

Peedewas: $1\frac{1}{4}$ stopa peena, $\frac{1}{2}$ standšinas waniljes, 6 oldseltanumi, $\frac{1}{2}$ tases zukura, $\frac{1}{2}$ mahrz. šokolades.

Pagatawošana: Uswahra $1\frac{1}{4}$ stopa peena ar $\frac{1}{2}$ standšinas waniljes, kura sadalita gareniski gabalās, jeb ari sagrauhsta, šafit 6 oldseltanumus ar $\frac{1}{2}$ tases zukura putās, peejauz peenam $\frac{1}{2}$ mahrz. šaberstas šokolades, wišu uswahra, peeļej drušku no wahroščā šklidruma olām, šamaiša, pehž tam šalej olas wahroščā peenā, pee kam wišu laiku wajaga ar putu šlotinu štipri šit. Lihdš ko olas peeļeetas maišijumam, taš janem no uguns un pehž tam wehl jašlape 5—10 minutes. Loti gahrda ir šokolade, ja preekš šehi wairuma nem 1 glahši beeša krehsuma, šafit to ar drušku waniljes un zukura putās un drušku no tām usleek uš katras tases.

Pagatawošanas ilgums: $\frac{1}{2}$ štundas.

XXXII. nodaļa.

Augļu eetaiššana.

1. Zukurā eewahritas šastes.

Augļu eewahrišanai leeto ari pašahwigo augļu eewahramo šatlu weetā porzelana jeb glaseta mahla štraufus, bet tišai tad ar etiki un zukuru eewahrameem augleem wajaga šatreem šawu štraufu.

Pa eewahrišanas laiku nedrihšt neko tahdu uš plihšes wahrit, kaš išplahta štipru šmaku jeb rada daudš twaišu; tāpat nedrihšt tad zept pantuhlas, zept galu u. z., jo šanku twaiši atštahj šliktu eespaidu uš augleem.

Augļuš eewahrot nedrihšt leetot preekš maiššanas jeb putu nošmelšanas leetotas šoka- jeb šfahrda šarotes. Šudraba-, waj jaunas šoka- un porzelana šarotes ir wišueeteizamās. Newajaga ari ar to pašehu šaroti maišit, ar šuru eewahramee augli ir nošmeketi, jo ari šaur to war eewahrijumu šamaitat.

Zukuram, kà galwenai leetai pee eewahriřchanas, wajaga buht labam, jo zitadi rodas filas putas, un tahdus auglus newar freetni paglabat. Zukura istaufeřchanai nem us 1 mahrz. zukura $\frac{3}{4}$ glahses uhdens, bet ne wairaf. Pehdejais nedriřkst buht zeets un no akas smelts, bet aifweenam miřstis upes: jeb leetus uhdens; zukurs ari nedriřkst par daudis řawahritees, bet tam wajaga pastahwigi weegli tezet no karotes. Katrai řastei pee eewahriřchanas wajaga nořmelt ruhpiigi putas.

Ēewahrijumu wajaga beesři apraudřit, waj neřařt ruhgt. Lihđř to ruhgiřchanu řařt manit, wajaga auglus isleet řfahrda řeetinà, lai zukurs notet, peeleet no jauna zukura řaufejumu un pahrwahrit to tiř pat daudis, kà pirmo reiř. Ēad pahrwahrità zukurà řaleef eefřchà auglus, uswahra, nořmel putas un řalej no jauna traukà.

376. Aweetenu eewahriřchana.

Ēeedewas: 1 mahrz. aweetenu, 1 mahrz. zukura, $\frac{3}{4}$ glahses uhdens.

Pagatawořchana: Aweetenes isřařa un mařas isleeto preeřř řastes, řchelé u. ř., řawahra 1 mahrz. zukura ar $\frac{3}{4}$ glahses uhdens par řirupu, řaleef ogas usmanigi eefřchà un wahra, pastahwigi nořmelot putas, tiř ilgi, lihđř ogas řařt juřt; tad tàs usmanigi isřnem un řaleef us řeetina, bet zukura řulu wahra tiř ilgi, řamehr ta, mařà wairumà us řchřihwja usleeta, neiřpluřřt. Ēad řaber ogas eefřchà, wehl reiř uswahra, řalej tad eewahrijumu blodà un, kad tas atdřřřis, to řaleef řewiřřkłs řitřla traukłs.

Pagatawořchanas ilgums: 1 řtunda.

377. Aweetenu řchelé.

Ēeedewas: 3 mahrz. aweetenu řulas, 4 mahrz. zukura.

Pagatawořchana: 3 mahrz. isřpeestas aweetenu řulas wahra ar 4 mahrz. zukura tiř ilgi, lihđř ta mařà wairumà us řchřihwja neiřpluřřt; peřř tam to tãpat řarřtu řalej traukłs. řchelé war pagatawot ari no puřes aweetenu un puřes řařnogu, bet tad wajaga 1 mahrz. zukura wairaf nemt.

Pagatawořchanas ilgums: $\frac{1}{2}$ řtundas.

378. Ahbolu ichelé.

Reedewas: 40 ahboli, $1\frac{1}{2}$ stopa uhdens, 2—3 mahrz. zutura, 1 standfina waniljes.

Pagatawoſchana: Romaſga 40 ſaldſkabus ahbolus, ſa-greeſch katru 4 dalás un uſleef wahrit $1\frac{1}{2}$ stopá aukſta uhdens. Ahbolus wahra tiſ ilgi, lihds tee mihtſti, bet juſt tee nedrihtſt. Tad eeklahj ſeetiná ſerwjeti un falej tur eekſchâ ahbolu wahri-jumu; maiſit pee tam nedrihtſt, jo tiſai to ſulu war leetot, kura pate no ſemis notek, zitabi ehdeens top neſklaidrs. Pehz 1 ſtundas nolej ruhpiſi ahbolu ſulu un peeber tiſ dauds zutura, ka uſ 1 mahrz. ahbolu ſulaſ iſnaht $\frac{3}{4}$ mahrz. zutura, bej tam peeleeſ gabalinu ſagrubſtas waniljes. Tad ſulu wahra uſ leelas uguns, paſtahwigi ar ſudraba karoti maiſot, tiſ ilgi, lihds ehdeens tiſai lehni wairſ no karotes tek; pa wahriſchanaſ laiku wajaga uſ-zihrtigi noſmelt putas. Karſto ſaſti falej uſmanigi glahſchu burkás, un ja otrâ deená pehz tam ſaſte wehl naw peeteekſchi beefa, tad ta wehl reiſ jawahra. Ahbolu atleekás iſſpeeſch zaur baſta ſeetinu, peemet tam zukuru un ehd kâ ahbolu putru.

Pagatawoſchanaſ ilgumſ: $2\frac{1}{2}$ ſtundas.

379. Semenu eewahriſchana.

Reedewas: 2 mahrz. ſemenu, 2 mahrz. zutura, $1\frac{1}{2}$ taſeſ uhdens.

Pagatawoſchana: No 2 mahrz. zutura un $1\frac{1}{2}$ taſeſ uhdens iſwahra ſirupu, ſaber tur eekſchâ 2 mahrz. iſlaſitu un notihritu ſemenu un wahra uſ neleelas uguns tiſ ilgi, lihds ogas ſaht juſt, pee kam wajaga paſtahwigi ſmelt putas; ogas tad iſnem laukâ, bet ſulu turpina wahrit, kamehr ta wairſ uſ ſchkihwoja neiſpluht. Pehz tam ſaleek ogas atpaſak, wehl reiſ uſwahra un tad falej blodâ, kuru luſtina ſchurp turp, lihds ogas atdſiſuſchâſ. Weidsot eewahrito ſaſti, kad ta pilnigi atdſi-juſi, ſaleek glahſchu burkás.

Pagatawoſchanaſ ilgumſ: $2\frac{1}{2}$ ſtundas.

380. Zahnogu eewahriſchana.

Reedewas: 1 ſtopſ zutura, 1 fortelſ uhdens, 1 ſtopſ jahnoſu.

Paĝatawoŝhana: Auglu eewahrijamâ katlâ eeber 1 stopu zukura, peelej tam 1 korteli uhdens un ŝawahra toŝ par ne wiŝai beesu ŝirupu. Tad ŝaber 1 stopu iŝlafitu ogu eekŝhâ un wahra uŝ neleelas uguns $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ŝtundas, pee kam wajaga katlinu jo beeŝchi kratit. Pehz tam ŝalej ŝaŝti blodâs, kuras ari wajaga groŝit un kratit, lihđj ŝaŝte atđŝiŝuŝi. — Augŝhâ minetâ ŝahrtâ eewahritâs ogas neŝaraujaŝ, bet peeŝuhzaŝ ar ŝulu, iŝŝkatas loti labi un ir ari gaħrdâs.

Paĝatawoŝhanaŝ ilgumŝ: $2\frac{1}{2}$ ŝtundas.

381. Kirŝchu eewahriŝhana.

Peedewaŝ: 1 mahrz. kirŝchu, 1 mahrz. zukura, $\frac{3}{4}$ glaħŝes uhdens, 20 kirŝchu kaulinu.

Paĝatawoŝhana: No 1 mahrz. kirŝchu nolafa kaħtinuŝ, iŝnem kaulinuŝ ar ŝchliħbi nogreeŝtu ŝpalwu jeb tehŝkarotes kaħtu, ŝawahra 1 mahrz. zukura ar $\frac{3}{4}$ glaħŝes uhdens par ŝirupu, peeber 1 mahrz. iŝlafito kirŝchu un apmehram 20 kirŝchu kaulinu kodoluŝ. ŝaŝti wahra uŝ neleelas uguns, katlinu beeŝchi kratot, kaħehr ŝchlidrà ŝula uŝ ŝchliħwoja wairŝ neiŝpluħŝi. Tad ŝalej ŝaŝti blodâs un kuŝtina tâs tiŝ ilgi, lihđj ŝaŝte pilnigi atđŝiŝuŝi. Beidŝot ŝalej to glaħŝchu burkâs.

Paĝatawoŝhanaŝ ilgumŝ: $2\frac{1}{2}$ ŝtundas.

382. Dŝehrwenu eewahriŝhana.

Peedewaŝ: $\frac{3}{4}$ ŝtopa dŝehrwenu, 1 ŝtopŝ zukura, 2 taŝes uhdens, $\frac{1}{2}$ ŝtaħđŝinaŝ waniljeŝ.

Paĝatawoŝhana: 1 ŝtopu zukura ŝawahra ar 2 maŝam taŝitem uhdens par ŝirupu, peeleeŝ $\frac{1}{2}$ ŝtaħđŝinaŝ maŝoŝ gaħalinôŝ ŝagreeŝtaŝ waniljeŝ un peeber $\frac{3}{4}$ ŝtopa iŝlafitu un nomaŝgatu dŝehrwenu. Wahrot wajaga ŝaŝti paŝtaħwigi maiŝit, kaħehr ogas paħrŝpahaħuŝhaŝ un zukura ŝirupŝ ŝawahrijeeŝ gluŝchi beeŝŝ. Pehz tam ŝaŝti ŝalej tuħlin burkâs, bet apŝeen tâs tiŝkai peħz ŝaŝteŝ pilnigaŝ atđŝiŝhanaŝ.

Paĝatawoŝhanaŝ ilgumŝ: 1 ŝtunda.

383. Bruħkľenu ŝaŝte.

Peedewaŝ: 6 ŝtopi bruħkľenu, $3\frac{1}{2}$ mahrz. zukura, par 3 kaħ. wiŝoliŝchu ŝaknu pulwerŝ (Weilchenwurzel), 1 ŝtaħđŝina waniljeŝ.

Paġatawoſċhana: Nomaſga 6 ſtopus labi iſlaſitu bruħlenu, ſaber feċċa un eeber weenu kaħrtu no tàm katlinà, tàm wirſù zukuru (pawifam 3¹/₂ mahrz.), par 3 kap. wijoliſċhu ſafnes (Weilchenwurzel), kuraſ nonem ogàm ruhġto garſċu, un 1 ſtandſinu waniljeſ, kuru wajaga ſaſċhlelt garenifli wairafàſ daſàſ. Ogaſ un zukuru ber pamihſċhi katlâ un ar ſudraba karoti paſtahwigi maiſa, lai ogaſ nepeedeġtu. Ja faſtei griħ liſt aħboluſ waj bumbeeruſ klaħt, tad tee janomiſo, jaſagreeſċ 4 daſàſ, jaifgreeſċ ferde un japeeleeſ faſtei, pirms ogaſ weħl naw pilnigi gatawaſ. Aħboluſ driħft tiſ 10 minuteſ, daudſ ¹/₄ ſtundaſ wahrit, bumbeeruſ gan druſtu ilgaki. Ari nomiſotuſ un tſċhetrtantainòſ gabalinòſ ſagreeſtuſ kirbiſċuſ war liſt pee bruħlenu faſteſ.

Paġatawoſċhanaſ ilgumuſ: 2¹/₂ ſtundaſ.

384. Apſelſinu miſaſ ſaldi eewahrit.

Peedewaſ: 5 taſeſ apſelſinu miſu, 5 taſeſ zukura, 2 taſeſ uhdenſ, 1 zitronſ, 2 apſelſineſ.

Paġatawoſċhana: Rogreeſċ apſelſinèm miſu, pee tam ne tikai dſeltano, bet ari balto, un ſaleel to uſ 48 ſtundàm uhdeni, kuruſċ ſċhini laiſà 4 reiſ atjaunojamſ. Beħz tam miſaſ wahra tiſ ilgi, liħdſ tàm war it weegli ſalminu iſdurt zauri. Tad ſagreeſċ miſaſ maſòſ, plahnòſ gabalinòſ, liħdſ no tàm iſnaħl pilnaſ 5 taſeſ. Pa to laiſu ſawahra 5 taſeſ zukura ar 2 taſem uhdenſ par ſirupu, ſaber miſaſ tur eelſċhâ un turpina wahriſċhanu, liħdſ tàs top pilnigi zaurſpiħdigas. Weidſot peeſpeeſċ zaur feċċinu 1 zitrona un 1—3 apſelſinu ſulu, wiſu weħl reiſ uſwahra, ſalej burkàſ, lauġ atdſiſt un tad apſeen ar pergamenta papiri.

Paġatawoſċhanaſ ilgumuſ: 50 ſtundaſ.

2. Augtu ſaſteſ pudelèſ.

Ogaſ wajaga ruhpiġi iſlaſit, bet tàs nedriħft maſgat.

Jaħ wairaf deenu pirms leetoſċhanaſ wajaga pudeleſ ruhpiġi iſſkalot un iſſlauzit un iħſi pirms leetoſċhanaſ iſtweħpinat ar feħru. Œċhim noluhkam ſaleel ſeħra pawedeemuſ dſelſu traukâ, aiſdedſina un tura pudeleſ ar kaſleem uſ ſemi wirſteem. Beħz tam ber ogaſ pudelèſ, pee kam pa reiſei ar pu-

deleš dibenu ussit šchkihbi us galda, lai ogas zeechaki šabirtu kopâ. Tad pudeles aiskorke, aptin ar ņenu waj šalmeem, no-
stahda padjilâ traufâ, uslej aukstu uhdeni, tà ka tikai kalli no
uhdens laufâ. Uhdeni pamasam fajilda, un lihds ko tas šahf
wahritees, nonem latlu no uguns un atstahj pudeles uhdeni
lihds nahlošchai deenai. Pehz tam pudeles aispiko un pahri
deenas tura ar korkeem us leju.

385. Aweetenu šafte.

Peedewas: 4 stopi aweetenu, $\frac{3}{4}$ stopa zukura.

Pagatawoščhana: Šaspeesch 4 stopus dahrsa waj mešcha
aweetenu, šaleef kulitê un išspeesch fulu. Preešč 1 stopa šulas
nem $\frac{3}{4}$ stopa zukura un wahra katlinâ 15—20 minutes, pee
lam wajaga uszihtigi nošmelt putas. Šcho šulu šalej kreetni
išflauzitâs, ar ņehru išwehpinatâs pudeles, pahrseds lihds nahlo-
šchai deenai linu drehbiti, pehz aiskorke pudeli ar jauneem kor-
keem, aispiko un usglaba weščâ weetâ. War ari puš aweetenu,
puš jahnogu eewahrit.

Pahri palituschâm ņehlinâm uslej aukstu uhdeni, peeleeft
nošmeltâs putas, išlahšč zaur ņetinu un išwahra no ta kifeli.

Pagatawoščhanas ilgumâs: $1\frac{1}{2}$ štundas.

386. Semenu šafte.

Peedewas: 2 mahrz. semenu, $2\frac{1}{2}$ mahrz. zukura.

Pagatawoščhana: 2 mahrz. gatamu semenu šaber pudelê
ar parešnu kalli, lai ogas netaptu šaspeestas, pee lam reifê
eeber ari $2\frac{1}{2}$ mahrz. šmalfi šagruhsta gabala zukura; pudelei
lauj normalâ temperaturâ stahwet dasčas deenas; pee išde-
wibas war pudeli reis druftu šakratit. Zukurs eesuhz maš pa
mašam šchidro semenu šulu un pahrwehščas par škaidru,
špehzigu širupu, kamehr zeetâs dalas top beš šmarščas un
garščas, šaraujâs un tās war, išspeeschot zaur linu drehbi,
atdalit no šastes. No pahri palituschâm semenu dalâm war
išwahrit kifeli, mehři preešč pudineem u. z. Tâ šagatawotu
šasti kreetni aiskorketâ pudelê war usglabat ilgaku laiku. Uš-
šildit semenu šasti newar, jo semenu šmarščha loti weegli iš-
šuhd; ari gaišam newajaga laut klahšt peekluht.

Ja samaiša fasti ar uhdēni, tad var pagatavot loti gahrdu dšehreenu, un ja peejauz tam weeglu balto wihnu, tad isnahf loti laba semēnu bowle.

Pagatawoſchanaš ilgumš: 3—4 deenaš.

387. Jahnogu faſte.

Peedewaš: 4 stopi jahnogu, 1½ stopa zukura.

Pagatawoſchana: Līf ko laſītām jahnogām nopluhž kahtiniš, ſaſpeesch, ſaleef drehbē un iſſpeesch ſulu. Dabuto ſulu wahra apmehram 20 minuteš ar 1—1½ mahrz. zukura. Saſte top wehl gahrdata, ja tai peejauz druſku aweetenu ſulaš.

Pagatawoſchanaš ilgumš: 1½ ſtundaš.

388. Klukwa-ſaſte.

Peedewaš: 3 stopi dšehrwenu, ½ stopa zukura.

Pagatawoſchana: Nomaſga, noſuſina un ſaſpeesch 3 stopuš dšehrwenu, ſaleef drehbē, iſſpeesch ſulu, wahra 1 stopu no ſchiš ſulaš ar ½ stopa zukura apmehram ¼ ſtundaš, ſalej tad uſmanigi pudelēš, lauj faſtei atdſiſt un tad aiſforke un aiſpiko. Pahri palikuſchām ogām uſlej 1 stopu uhdenš, iſſpeesch zaur drehbi un dabuto ſulu iſleeto kiſelam.

Pagatawoſchanaš ilgumš: 1¼ ſtundaš.

389. Melleneš pudelēš.

Peedewaš: 10 stopi mellenu.

Pagatawoſchana: Nomaſga 10 stopuš labi iſlaſitu mellenu un ſaber uſ ſeeta, lai uhdenš kreetni notek. Tad ſaber ogāš katlinā un wahra uſ pawiſam maſaš ugunš apmehram ½ ſtundaš, lihdi ſula jaw ſahl meſteeš beeſa, pee lam wajaga paſtahwigi maiſit, lai melleneš nepeedegtu. Pehž tam iſlej melleneš blodā, lauj atdſiſt un tad ſalej kreetni iſſkalotāš, ſauſāš un ar ſehru iſkwehpinatāš pudelēš, kuraš tad aiſforke, aiſpiko un noſtahda wehſā weetā.

Pagatawoſchanaš ilgumš: 1½ ſtundaš.

390. Wahritas stikenes pudelēs.

Reedewas: 10 stopi stikemu.

Pagatawoščana: Notihra pehž patiššanas jinamu daudsumu stikemu, šaber tās blodā, uslej wahrošču uhdeni, apšedš un tura apšegtas daščas minutes ilgi; tad isnem dalu no ogām šahrda feetinā, šaber auglu eewahramā katlā un šaspeesč ar šudraba karoti. Tad eeber ari pahrejšas ogas katlā un wahra uš mafas uguns tik ilgi, lihds wišs pahrwehrščas par putru, pee kam wajaga pastahwigi maišit. Šcho putru šalej tuhlin pudelēs, aiškorke, aišpiko un ušglabajot noleek tās gulus.

Pagatawoščanas ilgums: 2 stundas.

3. Etiki eetaišiti augli un šaknes.

Teem augleem un šaknēm, kurus grib eewahrit šlabbus, wajaga buht pilnigi šwaigeem un labeem. Šchim noluhkam leetojamo etiki wajaga nemt no labas šabrikas, lai buhtu droščs, ka leeto newiltotu, labu mantu. Augleem jeb šaknēm wajaga buht pastahwigi no etika apšegteem; bet ja tomehr šahl parahditees pelejumi, tad wezo etiki wajaga noleek un usleek no jauna pagatawotu etiki.

391. Šaldšahbi bumbeeri.

Reedewas: 3 stopi bumbeeru, 3 glahšes etika, 2 glahšes zukura, 1 štandšina kanela, 15 wirznelkes, $\frac{3}{4}$ tehškarotes šahls.

Pagatawoščana: 3 stopus bumbeeru (wišulabaki Bergamott-bumbeerus) wahra ar wišu misu 10—15 minutes, pee kam uhdenim jaw wajaga pilnigi wahritees pirms bumbeeru eeliščanas. Tad auglus isnem iš uhdens, šaleek uš šerwjetes, tuhlin nomišo un šahahrto glahšču trautōs. Pehž tam, rehškinot 3 glahšes etika, nem $1\frac{1}{2}$ —2 glahšes zukura, 1 štandšinu kanela, 15 wirznelkes un drušku šahls, wišu kreetni ušwahra un werdoščo ščhidrumu uslej bumbeereem. Pehž 2 deenām etiki nolej, ušwahra no jauna un uslej attal bumbeereem; wirži wajaga isnemt.

Pagatawoščanas ilgums: 2 deenas.

392. Štahbaš barawikas.

Peedewas: 3 stopi barawiku, $\frac{3}{4}$ stopa weenfahrscha etika, $\frac{3}{4}$ stopa stipra etika, 6 graudini piparu, 10 graudini angļu wirzēs, 2 lošberlapas, 1 karote šahls.

Paġatawoššana: Šchim noluhlam wajaga leetot glušchi masas barawikas. Šmilšchaino kahta galu šehnem nogreešč, nomasga tās wairak reišes un wahra apmehram 10 minutes $\frac{3}{4}$ stopa weenfahrscha etika, turam peemests drusku šahls. Tad šaber barawikas šetā, bet etiki, kuršč tapis glušchi glotains, islej laulā. Weidsot uswahra $\frac{3}{4}$ stopa stipra etika ar drusku piparu, angļu wirzi, lošberlapam un šahli, un uslej wahroščo šchidrumu šehnem, kuras pa to laitu jaw šalittas glahšču traufōs.

Paġatawoščanas ilgums: $1\frac{1}{2}$ štundas.

393. Kirbiš etiki.

Peedewas: 6 mahrz. kirbišcha, 2 stopi etika, $1\frac{1}{2}$ stopa zukura, 20 wirznelkes, $1\frac{1}{2}$ standšinas kanela, $\frac{1}{2}$ karotes šahls.

Paġatawoššana: Kirbiši nomišo, isgreesch eefšchas, šagreesch to iščetrfantainōs gabalōs, šaleef pehdejos katlā, uslej 2 stopus wahrošča etika, peeber $1-1\frac{1}{2}$ stopa zukura un peemet 20 wirznelkes, $1\frac{1}{2}$ standšinas kanela un drusku šahli. Kirbiši wahra til ilgi, lihds gabalini top glušchi šklaidri, tad katlinu nonem no uguns, šalej kirbiščus burkās un, kad wahrijums atdšišis, apšeen burkas ar waska papihri.

Paġatawoščanas ilgums: $1\frac{1}{2}$ štundas.

394. Šahbi gurki.

Peedewas: 500 gurki, ofolu lapas, kiršču lapas, melno jahnogu lapas, 3 mehrrutka šafnes, dilles, 7—8 mahrz. šahls, 5 špaini uhdens, 1 šauja šalpetera, 2 tehškarotes wihnalmena (Weinstein).

Paġatawoššana: Pilnigi wefelus gurlus ušmanigi nomasga ar miħkstu birsti un šaleef kahtās starp ofola, kiršču (1 daļa) un melno jahnogu (2 daļas) lapam; šchur un tur pa šarpam eeleef gabalinu mehrrutka un jo bagatigi dilles. Wišam wiršū uslej šiltu (wahritu) uhdeni, kuršč eefšhlits, kā labi šahlita šupa. Uš 5 špainem uhdens rehšina 1 šauju šalpetera un

2 tehjarotes wihnatmena, pee kam abus wajaga eepreefſch uhdeni iſkauſet. Pehz tam uſleek muzai, ja tai wirſa waſâ, dehli un akmeni, uſlej bagatigi ſahls uhdeni un noleek peeleeſamâ kambari, kamehr gurki iſruhgzſt, pehz tam noneſ muzu pagraba. Sabali ir, ja muzai augſchâ ir tilai zaurumſ, kuru tad pehz gurku iſruhgzſchanaſ war aiſſpundet.

Bagatawoſchanaſ ilgumſ: 2—3 nedelaſ.

4. Saknes ſkahrda doſeſ.

Skahrda doſem wajaga buht loti tihram, tadehl tâs wajaga katru reiſi pirms leetoſchanaſ ruhpigi no eekſch un ahrpuſeſ noberſt ar ſmiltim un ſodâ, wairataſ reiſeſ ruhpigi iſſlalot un pilnigi noſuſinat. Uhdeni, kuſch top ſaknem uſleets, wajaga eepreefſch uſwahrit. Uſ 1 ſtopa uhdenſ rehſina 1 loti ſahls. Aſlodeſchana praſa leelu uſmanibu, jo ir pats maſataiſ zauruminſch nedrihtſt palikt neaiſlodets; pehz tam katru doſi eeleek wahroſchâ uhdeni, lai pahrlleezinatoſ, waj ta ir pilnigi ſlehgta. Ja uhdeni ſahl zelteeſ maſi gaiſa burbuliſchi, tad tai weetâ doſe zaurumſ, kuru wajaga ruhpigi aiſlodet. Pehz wahriſchanaſ lauj doſem atdſiſt, noſlauka un uſlipina tâm etiketeſ. Uhdenim, kura top aiſlodetâſ doſeſ wahritaſ, wajaga buht ſtipri ſahlitam; ſchim noluhlam nem 3 mahrz. ſahls uſ 5 ſtopeem uhdenſ. To uhdeni, kuſch top leets uſ ſaknem, wajaga pirms iſlaiſt zaur ſiltru, pee kam wirſch drihtſt til $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ zentimetra ſemal ſtahwet par doſeſ malu, bet ſaknem wajaga buht aiſweenam pilnigi no ta apſegtâm. Schim noluhlam leetojamâm ſaknem wajaga buht pilnigi ſwaigâm, tiſko rautâm.

Bagatawoſchanaſ ilgumſ: 2 ſtundaſ.

395. Spargeli ſkahrda doſeſ.

Peedewaſ: $\frac{1}{4}$ mahrz. ſpargelu, $\frac{1}{2}$ mahrz. ſahls.

Bagatawoſchana: Spargeluſ loti ruhpigi notihra, ahtri nomaiſga, ſagreſch weenlihdſigôſ gabalôſ, kuru garumſ atkaraſaſ no traufa leeluma, un wahra tâs 5 minuteſ (uſlikt wajaga werdoſchâ uhdeni). Pa to ſtarpu uſwahra uhdeni un peemet il uſ 1 ſtopu uhdenſ 1 loti ſahls. Atdſiſuſchoſ ſpargeluſ ſaleek ſkahrda doſeſ tahdâ ſahrtibâ, ka galwaſ nahl augſchâ, uſlej teem uſwahrito uhdeni, kuſch drihtſt til druſku ſiltſ buht un

ſneegt apmehram 1 zentimetri ſem doſes malaſ. Pehz tam doſes aiſlode, tà ka gaiſs newar flaht tiſt, un ſaleek tuhlin werdoſchâ ſahlsuhdeni. Leelaſ doſes wajaga $1\frac{1}{4}$ ſtundas wahrit, maſakaſ — 1 ſtundu.

Paſagatawoſchanaſ ilgumſ: 2 ſtundas.

396. Sali ſirni ſkahrda doſes.

Beedewaſ: 5 ſtopi ſirni, $\frac{1}{2}$ mahrz. ſahls.

Paſagatawoſchana: Saber tiſſo pluhtuſ ſwaigus, ruhpiſi iſlaſtuſ jaunuſ ſirnuſ werdoſchâ uhdeni, wahra 4—5 minuteſ un iſber tad ſectinâ, lai uhdenſ nopil. Pehz tam ſirnuſ ſaber ſkahrda doſes, tà ka lihdi malai atleek $\frac{1}{2}$ zentimetra pahri. Beidſot uſlej ſirneem wahritu un atdiſſinatu ſahls uhdeni (1 ſtopam uhdenſ peemet 1 loti ſahls), doſes aiſlode un wahra tad tàſ ſahls uhdeni, leelakaſ 1 ſtundu, maſakaſ turpretim $\frac{3}{4}$ ſtundas.

Paſagatawoſchanaſ ilgumſ: 3 ſtundas.

397. Greeschamâſ pupaſ ſkahrda doſes.

Beedewaſ: 2 ſtopi pupu, $\frac{1}{2}$ mahrz. ſahls.

Paſagatawoſchana: Notihra 2 ſtopuſ pupu, ſagreesch un ſaber wahroſchâ uhdeni. Kad tàſ 4—5 minuteſ wahrijuſchâſ, winas iſber ſectâ, no kureeneſ ſaber doſes, kreetni ſaſpeeſch, bet augſchâ atſtaſj lihdi doſes malai apmehram pirkſta platumâ ſwabadu telpu. Beidſot uſlej uhdeni, aiſlode un wahra leelakaſ doſes $1\frac{1}{2}$ ſtundas, maſakaſ — $1\frac{1}{4}$ ſtundas.

Paſagatawoſchanaſ ilgumſ: $2\frac{1}{2}$ ſtundas.

398. Puku kaſpoſti ſkahrda doſes.

Beedewaſ: 2 galwinaſ puku kaſpoſtu, $\frac{1}{2}$ mahrz. ſahls.

Paſagatawoſchana: Puku kaſpoſtuſ notihra, ſaleek katlinâ ar werdoſchu uhdeni un wahra 3 minuteſ; tad ſaleek toſ doſes, uſlej teem uſwahritu un atdiſſinatu ſahli (uſ 1 ſtopu uhdenſ 1 lote ſahls), aiſlode doſes zeeti un wahra pehz tam $1\frac{1}{4}$ ſtundas ſahls uhdeni.

Paſagatawoſchanaſ ilgumſ: $1\frac{1}{2}$ ſtundas.

Pehdejâ laikâ leeto šahrda došču weetâ jo beešči stilla traukus. Wišupraktiškatee un ehrtatee ir semat usšihmetee Schillera stilla konserwu trauki.

Ruhpigi ismasgatôs traukôs šaleek notihritos auglus, wahra tad 1 stopu uhdens ar 1 mahrz. zuktura apmešram 5 minutes, pehz kam to atdišina lihds ašinu temperaturai. Šcho šchlidrumu uslej trauka šaturam, bet tikai lihds kašlam, apmešram 2 pirštu platumâ sem wirsmalas. Pehz tam usmauz gumijas rinki plakani uš preešču šahwoščai malai un tad usleek jo ruhpiigi šahrda wahku, pee kam wajaga leetot aišweenam jaunus rinkus. Pehz tam traukus aptin ar drehbi, šaleek katlâ ar aukštu uhdeni, šuram dibenâ ari eeklahta drehbe, un wahra uš lehnaš uguns apmešram 20 minutes. Uhdens drihšt traukam tik lihds kašlam šneegtees, tadeht tik weena augstuma traukus war uš reis wahrit; tāpat ari nedrihšt traukus tuhlin pehz wahriščanas išnemt iš uhdens: teem japaleek tur, lihds tee pilnigi atdišišuši. Semenes, jahnogas, kirsčhus u. z. wajaga wahrit 15—20 minutes, bumbeerus, kuri jaw eepreešč nowahriti, 20 minutes, žitadi 30—40 minutes.

Saprotams, ari wišas šaknes war jo labi Schillera konserwu traukôs eetaišit. Ruhpigi notihritas šaknes šaber werdoščâ uhdeni un wahra tur: špargelus 3 minutes, širnis un pupas 4 minutes un puku kašpostus 2 minutes. Pehz tam šaknes šaber šeetâ, lai uhdens nopiletu, šaleek tad konserwu traukôs (špargelus wajaga lišt šahwus augtâš formas traukôs) un uslej šahš uhdeni, paraštâ štipruma un temperaturas. Taštali jarihkojas tāpat kâ pee auglu konserweščanas. Traukus wajaga pehz tam wahrit: ar špargeleem 1 štundu, ar širneem 1½ štundas, ar pupâm 1¼ štundas. Iš uhdens drihšt traukus tik tad nemt laukâ, kad tee jaw pilnigi atdišišuši. Konserwus wajaga ušglabat mehšâ weetâ ar šklaidru gaišu, lai wahks jo weegli waretu attaišitees, lihds ko augli šahktu ruhgt. Ir daščabi



Plata forma.



Augsta forma.

Schillera konserwu trauki.

lihdsjelli, ar kuru palihdsibu war tuhlin nowehrot, kad konserwi fahf ruhgt, kadehl tos war ihstâ laikâ no jauna pahrwahrit jeb isleetot.

5. Daschadi seemas krahjumi.

Daschados fahlitos seemas faknu krahjumus wajaga jo beeschi apluhfot un nonemt teem aisweenam eerodoschos pelejumu fahrtu. Trauteem, kurôs usglabâ seemas krahjumus, wajaga aisweenam kaut ko palikt apakshâ. Usglabaschanai nem pehz eespehjas swaigas faknes, wisulabaki tikko eewahktas. Konserwejameem augleem nedrihft noraut kahrtinus.

399. Kalteti ahboli.

Reedewas: ahboli.

Pagatawoschana: Nomiso gatawus ahbolus, isdur ferdi jeb sagreesch tos schehlès un tad kalte kaltejamâ krahjni neleelâ karstumâ. Za zepjamo krahjni grib leetot, tad ahboli tur leekami pehz tam, kad iswilkt maife.

Pagatawoschanas ilgums: 2—3 deenas.

400. Kalteti falee firni.

Reedewas: firni.

Pagatawoschana: Isloba labus firmus, faber wahroschâ uhdeni un lauj pahris reisu usnahft augschâ. Behz tam tos islaisch us drehbes, kur teem kreetni jaiskalt. Tad tos faber us seeta un kalte reerôs jeb kaltejamâ krahjni. Pa starpam wajaga firmus apmaisit. Usglabati tee top linu kullitès, wehsâ weetâ.

Pagatawoschanas ilgums: 2—4 deenas.

401. Kaltetas sehnes.

Reedewas: sehnes.

Pagatawoschana: Champinjoneem waj barawifam no-greesch smilshaino sahda daku un apakschjâs bahrkftis, sagreesch tos schehlès un kalte neleelâ karstumâ.

Pagatawoschanas ilgums: 3—5 deenas.

402. Brecksch seemas usglabati spinati.

Peedewas: 2 mahrz. spinatu, 1 $\frac{1}{4}$ mahrz. fahls.

Pagatawoſchana: 2 mahrz. spinatu notihra lapas, no-
masga, noſufina un kahrtas eefahla wahramâ podâ (uſ 2 mahrz.
spinatu leeto 1 $\frac{1}{4}$ mahrz. fahls). Kad spinati tà kahdu laiku ſtah-
wejuſchi, toſ apgreeſch uſ otru puſi, uſleef podu uſ plihthes, newiſai
karſtâ weetâ, un tura to tur tiſ ilgi, lihds iſtek laba teeſa ſulas.
Tad ſpinatus ſaleef jo zeeſchi glaſetâ podâ un peefpeeſch toſ
ar dehli un akmeni. Birms leetoſchanas ſpinatus wajaga kreetni
nomaſgat.

Pagatawoſchanas ilgums: 3 ſtundas.

403. Kahpoſtu eeſtahbeſchana.

Peedewas: 30 kahpoſtu galwinas, 1 $\frac{1}{2}$ mahrz. fahls,
6 ahboli, $\frac{1}{2}$ mahrz. wihnogu.

Pagatawoſchana: Kahpoſtus
wajaga ihſti ſmalli ſagreeſt waj ſach-
welet, ſamaiſit ar ſahli un ſaſtampat
podôs waj muzâs. Trauki nedrihlfſt
buht gluſchi pilni; kahpoſteem pah-
k lahj weſelaſ lapas, pahr tàm ſerwjeti
un wirſu dehli ar akmeni. Wajaga
uſmanit, ka kahpoſtu ſula toſ arweenu
apflahj. Keiſem dehli ar akmeni wajaga
nomaſgat. Kahpoſti top jo gahrđali,
ja pa ſtarpâm ſaleef ahbolu ſchleh-
lites beſ ſerdes un labi ſulotas ſaldas
wihnogaſ. Schiſ peedewas peeſchir
kahpoſteem patihlamu wihna garſchu.



Kahpoſtu greeſchama maſchina.

Kahpoſtu greeſchanai jo eeteizama augſtal uſſihmeta ma-
ſchina, kura greeſch aſtri un labi.

Pagatawoſchanas ilgums: 2 ſtundas.

404. Pupu eeſahliſchana.

Peedewas: 12 ſtopi pupu, 2—3 mahrz. fahls.

Pagatawoſchana: Jaunâm pupâm nolafa ſchleedras, ſa-
greeſch tàs loti ſmalli, ſaber werdoſchâ uhdeni, lauj daſchaſ

reises uswahritees, isnem tad feetâ, lai uhdens notel, isflahsta tad us drehbes, kur tās drušku noschuhst, aplaiša isfarjetas muzas dibenu ar šahli, šaleef fahrtu pupu, aplaiša ar šahli, pehz tam fahrtu pupu u. t. t., lihds wišas pupas šalistas. Katru fahrtu wajaga zeeschi peespeest un wirsejo bagatigi aplaišit ar šahli. Paščhâ wiršû usleef dehli ar atmeni. Pehz 12 deenâm nonem netihrumus, kuri sakrahjuschees pa wiršu, notihra wahku un tad usleef to atkal atpakal; notihrit wiršu wajaga if 2 nedefas reis. Kad pupas grib wahrit, tās deenu eepreeksch eemehrzamas un pirms leetoschanas nomasgajamas wairakôs uhdenôs.

Pagatawoschanas ilgums: 13 stundas.

XXXIII. nodala.

Gawena ehdeeni.

Ellas nepatihiamo garšchu war masinat ar to, kad to ihši pirms leetoschanas šajauz ar stipri werdoschu uhdeni. Bej semat aprakstiteem gawena ehdeeneem war schini laikâ gandrihš wišas auglu supas un daschados aultsôs šaldôs ehdeenus ehst.

405. Sehnu supa preeksch 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 stopš šahlitu sehnu, $\frac{1}{2}$ mahrz. šmalku gruhbu, 2 karotes ellas, supas šaknes, $\frac{1}{2}$ karotes šahls, $\frac{3}{4}$ stopa uhdens.

Pagatawoschana: Usleef wahrit $\frac{1}{2}$ mahrz. šmalku gruhbu ar 3 stopeem uhdens un notihritâm supas šaknēm un iswahra tās pušmihkštas. Pa to laiku nomasga 1 stopu šahlitu sehnu un isfutina tās ar 2 karotēm ellas un 1 forteli uhdens. Sehnes pehz tam peelee supai, peemet pehz wajadsibas šahli un wahra tif ilgi, lihds gruhbas un sehnes iswahrijuschās mihkštas.

Pagatawoschanas ilgums: $2\frac{1}{2}$ stundas.

406. Tomatu supa preeksch 6 zilwekeem.

Peedewas: 8 tomati, $2\frac{1}{2}$ stopa uhdens, 1 karote šahls, 2 karotes ellas, 1 karote miltu, 1 karote zufura, 3 karotes etifa.

Pagatawoſchana: Sagreeſch 8 tomatuſ maſòs gabalinòs un iſſutina 2 karotès ellas un $\frac{1}{2}$ ſtopà uhdenſ mihtſtuſ. Tad toſ iſſpeeſch zaur ſeetu, ſaleek atpakal katlinà, peeleej $1\frac{1}{2}$ ſtopa uhdenſ un peemet ſahlſi; tad eemaiſa 1 karoti miltu $\frac{1}{2}$ ſtopà uhdenſ, peeleej to ſupai, uſwahra to, peeleej 3 karoteſ etika un peeber 1 karoti zutura, pehz tam ſupa tuhlin zelama galdà.

Pagatawoſchanas ilgumſ: $1\frac{1}{2}$ ſtundas.

407. Lihdakaſ rulade preeſch 6 zilweeem.

Peedemaſ: 1 lihdaka, apmehram 3 mahrz. ſmaga, 12 graudini piparu, 12 graudini anglu wirzeſ, 1 karote ſahlſ, 3 ſihpoli, 1 puſchkitſ peterſilu, 3 karoteſ etika, 1 ſtopſ uhdenſ.

Pagatawoſchana: Iſnem lihdati eekſchaſ, nofaſa ſiwihnaſ, pahrgreeſch garenifki puſchu, iſnem aſakaſ un aplaiſa eekſchejo puſi ar ſahlſi, 12 graudineem ſagruhſtu piparu, 12 graudineem anglu wirzeſ, 3 ſaberſteem ſihpoleem un ſmalki ſakapateem peterſileem. Pehz tam ſiwi ſarulle un apſeen. Pa to laiſu uſleek lihdakaſ galwu un aſakaſ aukſtâ uhdeni wahrit; tad ſupa ſahl wahriteeſ, ſaleek ruladi eekſchâ, wahra 12 minuteſ un tad ſaleek to zitâ traukâ. Supu ſawahra pawifaſ ihu, ſagreeſch atdiſiſuſcho ruladi gabalòs, pahrlej tai zaur ſeetu iſkaſto ſupu un iſgahſch ehdeenu pehz 6 ſtundam, tad ſupa ſaſaluſi.

Pagatawoſchanas ilgumſ: $1\frac{1}{2}$ ſtundas.

408. Stowetaſ ſchneſ preeſch 6 zilweeem.

Peedemaſ: 1 ſtopſ ſahlitu barawifu, 3 karoteſ ellas, 8 graudini piparu, $\frac{1}{2}$ karoteſ miltu, $1\frac{1}{2}$ glahſeſ ſiwju buljona, 3 ſihpoli, $\frac{1}{4}$ glahſeſ uhdenſ.

Pagatawoſchana: Nomaiſga 1 ſtopu ſahlitu barawifu, ſagreeſch tàs maſòs gabalinòs un iſſchmore ar 3 karotèm ellas, $1\frac{1}{2}$ glahſeſ ſiwju buljona un 3 ſaberſteem ſihpoleem gluſchi mihtſtaſ. Tad peemet 8 graudinuſ ſagruhſtu piparu, eemaiſa $\frac{1}{2}$ karoteſ miltu $\frac{1}{4}$ glahſe uhdenſ, peeleej to ſehnem un wehl reiſ uſwahra.

Pagatawoſchanas ilgumſ: $1\frac{1}{2}$ ſtundas.

409. Silku ſalati preeſch 10 zilweeem.

Peedemaſ: 4 hollandeeſchu ſilkeſ, 4 beeteſ, 4 gurſi, 3 ſelerijaſ, $\frac{1}{2}$ ſtopa kartuſelu, 2 ahboli, 10 graudini piparu,

1½ karotes sinepu, 1 tase etiķa, 1 tase sīvu buljona, 3 karotes ellas.

Pagatavošana: Sagrieš 4 notihritas sīķes, tā arī 4 nowahritas un nomīstas beetes, 4 nomīstus gurķus, 3 nowahritas un notihritas selerijas, ½ stopa nowahritu un notihritu kartufelu un 2 nomīstus ahbolus. Tad šamais blodā 1½ karotes sinepu, 1 tasi etiķa, 1 tasi sīvu buljona, 3 karotes ellas un 10 graudīnus piparu, šamais visu it kreetni, šamet beidsot blodā wehl wišas kumosīnās šagreestās beetes un zel tad šalatus tuhlin galdā.

Pagatavošanas ilgums: 3¾ stundas.

410. Pankuhkas prečšch 6 zilwekeem.

Peedewas: 2 lotes rauga, 2 glahšes griķu miltu, 1 tehjkarote šahls, 1½ glahšes miltu, 4½ glahšes uhdens, 1 karote oliwu ellas.

Pagatavošana: Iškauš 2 lotes rauga 2 glahšes šilta uhdens, peeber tur kļah 2 glahšes griķu miltu, miħza šcho miħflu ¼ stundas un ļauj tad tai usruhg. Beħz tam peemet 1 tehjkaroti šahls, peeber 1½ glahšes miltu, atšchķaida miħflu ar 2½ glahšem wahrošcha uhdens, ļauj miħļlai no ļauna usruhg un tad zepj no tās pankuhkas, pee ķam pannu nošmeħre ar oliwu ellu.

Pagatavošanas ilgums: 5—6 stundas.

411. Ģawena dšeltanmaije.

Peedewas: 2 lotes rauga, 1 pilnigs ķortels uhdens, 1 mahrz. miltu, par 10 ķap. šafrans, 2 karotes medus, 6 lotes zūfura, 2 karotes ellas, ½ zitrona, 15 ruhgtās mandeles, 1 tehjkarote šahls, 1 tehjkarote ķanela pulwera.

Pagatavošana: Ģejauz 2 lotes rauga 1 pilnigā ķorteli šilta uhdens, peemet šahli, peeber 1 mahrz. miltu un šagatawotu šafranu, iškļape labi kreetni miħflu un ļauj tai usruhg. Pa to ļaitu iškļape 2 karotes medus, peeber tam 4 lotes zūfura, 15 ķaberstas ruhgtās mandeles un ½ zironam noberstu mišu, peeļauz maišjumu miħļlai, peeļej 2 karotes ellas, kreetni miħflu šalkļape un, ja ta par šchķidru, peemiħza tai druķu miltus, lihđi ta wairš netef. No miħķlas pagatawo eegarenu ķukuli, usķeef

to ū ar esku nošmehretas pannas, noleek ūltā weetā, kur miħkla lai ufruhgtu, peħz kam to nošmehre ar uhdeni, apkaiša ar zukuru un kanela pulveri un tad zepj pirms weħfakā kraħšni, peħz tam karstakā — apmehram $\frac{3}{4}$ —1 stundu.

Paġatawoŷġhanaš ilgums: $4\frac{1}{2}$ stundas.

XXXIV. nodala.

Ģhdeena atleeku iŷleetoŷġhana.

Pirms ka dodam daŷġas ŷġim noluhkam deriġas rezeptes, aiŷrahbiŷim ū daŷġadu ehdeenu atkritumu iŷleetoŷġhanu ŷaim-neeziġā.

Roŷtbija taukus, kuri zepeti greeŷġot top ġalai nonemti, ŷagreesġġ ġabalindš un katlinā iŷkaufe.

Taukai jehra ġalai wajaga nonemt wiŷuš taukus, eemehrt toš ū 12—24 stundām uhdeni, kurŷġ beeŷġi atjaunoġams, jaŷa-greesġġ tad kumosindš un katlinā jaiŷteġina. Ģġoš taukus war tad plahzeniŷġu u. z. zepŷġġġanai leetot, bet wairak kā $\frac{1}{4}$ mahrz. tauku ū $\frac{3}{4}$ mahrz. ŷweeŷta newajaga nemt.

Ģpeka ahdu nekad nedriħŷt nomeŷt. Wiņu jo labi war iŷleetot pee firnu, pupu un kartuŷelu putras wahrifġġanaš; beŷ tam ta leetoġama plihthes noberŷġġġġanai.

Zeptas ġalas kauluš ŷakapā un uŷleek auŷtā uhdeni wahrit, pee kam wajaga jo daudš ŷupaš ŷaknu peelift. Kad ŷupa $1\frac{1}{2}$ stundas wahrifjuŷees, dalu no tās iŷkaŷġġ zaur ŷeetimu un uŷleek zitā katlinā ar ġruħbām wahrit. Maŷ pa maŷam peelakŷġġ zaur ŷeetu ari pahrejo buŷġonu un beidŷot peeleeŷ ŷupai 1 pilnu tehŷkaroti ġalas ekŷtraŷta.

No teka zepeŷġġa un roŷtbija war iŷwahrit jo ġahrdu kartuŷelu putru.

Ģħlinka kauli un ribas uŷleekami wahrit auŷtā uhdeni un leetoġami firnu un pupu putras wahrifġġġanai. Ģħini ġadijūmā aiŷrahdam ū loti labi leetoġameem Ģnorra firnu milteem.

Wiŷtas ġalas atleekas jo labi iŷleeto ġaunas maijoneŷes paġatawoŷġġanai. Ģħim noluhkam ŷagreesġġ ġalu neleelōš ġabalindš, ŷaleek piramides weidigi ū blodas un pahreŷġ teem maijoneŷes mehzi.

Šlahbu kiršču, pluhmu, ahbolu, bumbeeru u. z. atleekas no etika mehržem isleeto pa karotei pee šlahbeem kahpošteem u. z.

Puku kahpostu kahtinus šagreesch šchlehlitēs, isrobo un wahra buljonā. Par nederigām turetās spargelu mijās noder kà patihšanas peedewas dašhadām supām, pee kam mijās wajaga notihrit un iskaltet. Tāpat war jo daudj supas šaknu eetaupit, ja šeleriju un peteršilu lapas iskalte, meeseri šagruhsch, eepilda pudelēš, aiforke un tad leeto šwaigu šaknu weetā.

Olbaltumu war it labi plahzenišču apwahlašhanai leetot, šewiški tanī laikā, kad olas dahrgās. Preešch fritadelem war gandrihs tikai putās šašistu olbaltumu leetot. Bes tam war loti lehtu un gahrdu putu kuhku no olbaltuma pagatawot.

Baltmaises atleekas war kaltet un šagruhsch, jo pašcha pagatawota rihwmaise ir daudj labaka, nekā gatawa pirhta, tadeht ka pehdejai ir beeschi nepatihkama garšcha.

412. Kaulu supa preešch 6 zilweeem.

Peedewas: 4 mahrz. zepescha kaulu, 2 stopi uhdens, 2 karotes šchūlienu, $\frac{1}{2}$ karotes šweesta, 1 karote miltu, 2 oldšeltanumi, $\frac{1}{2}$ karotes šlahba krehuma, 1 karote šahls.

Pagatawošchana: Usleek wahrit 4 mahrz. šakapatu kaulu aukstā uhdeni, peemet šahli un peeleeš 2 karotes šchūlienu (kaltetas šaknes). Kad supa $2\frac{3}{4}$ stundas wahrijusees, to padara tumigu, peejauzot $\frac{1}{2}$ karotes šweesta un 1 karoti miltu, bes tam wehl ihši pirms galdā zelschanas peeleeš 2 oldšeltanumus un $\frac{1}{2}$ karotes šlahba krehuma.

Pagatawošchanas ilgums: 3 stundas.

413. Maises supa preešch 6 zilweeem.

Peedewas: 1 dšitais šchlihwis rupjas maises atleeku, 3 stopi uhdens, 10 ahboli, $\frac{1}{4}$ zitrona, 1 tafe zukura.

Pagatawošchana: Preegreesch pilnu 1 dšilo šchlihwi rupjas maises atleeku kumofinus, usleek tos wahrit 3 stopōš uhdens, peeleeš wehl klahst 10 nomasgatus un gabalds šagreesch ahbolus un drusku wehlaši nedaudj zitrona mijās. Kad supa apmebram

1 stundu wahrijusees, to ispeesch zaur skahrda feetinu un beidsot peeber wehl 1 tafj zukura.

Pagatawoſchanaſ ilgums: 1½ stundas.

414. **Seellopa galas buletes** preeſch 6 zilwekeem.

Peedewas: 1 diſkaiſ ſchlihwis galas, 1 ſemmels (runſtikis), 1½ tafes peena, ½ karotes ſahls, 1 ſihpols, 6 graudini piparu, 2 olas, 1½ karotes ſlahba krehjuma, 1 karote ſweeſta, 1½ karotes tauku, ½ karotes miltu, 1 kortels buljona, 1 tafe rihwmaiſes.

Pagatawoſchana: Gatu preeſch buletem wajaga uſlitt werdoſchâ uhdeni wahrit, lai ta palittu deefgan ſpehziga. Gatu iſmal reiſ zaur galas maſchinu un otrreiſ nem nedaudj galas un kopâ ar peenâ iſmehrzetu ſemmeli iſmal wehl reiſ zaur maſchinu. Tad peemet ſahli, ſaberſtus ſihpolus, 6 graudinus ſagruhſtu piparu, 2 olas, ½ karotes ſlahba krehjuma, ½ karotes kauſeta ſweeſta jeb leellopa tauku un, ja mihlla par beefu, ½ tafes peena. Tad pagatawo buletes, kuras kreetni ſaspeeschamas un apwahrtamas rihwmaiſe. Tad apzeyj puſ taukôs, puſ ſweeſtâ toſchi dieltanaſ. Pahri palitufcham ſweeſtam peeber druſtu miltus un apzeyj eebruhnuſ. Pehz tam peelej mehrzei 1 korteli wahroſcha buljona, kureſch ſajaukts ar 1 karoti ſlahba krehjuma. Kad mehrze kreetni ſamaiſita un pilnigi uſwahrijusees, to iſkafſch pirms leetoſchanaſ zaur feetu.

Pagatawoſchanaſ ilgums: 1¼ stundas.

415. **Saka paſtete ar ſlahbeem kaſpoſteem**

preeſch 8 zilwekeem.

Peedewas: 3 mahrz. ſaka galas atleeku, 1½ ſtopa ſlahbu kaſpoſtu, 1½ karotes ſlahba krehjuma, 1 tafe zepeſcha mehrzes atleeku, 12 deſinaſ. Pee mihllaſ: 2 karotes ſweeſta, 2 karotes ſlahba krehjuma, ¾ mahrz. miltu, 1 ola.

Pagatawoſchana: Baltâ mahla jeb porzelana traukâ eeleeſ 1 kahtu iſwahritu ſlahbu kaſpoſtu, uſ teem maſôs gabalindſ ſagreeſtu ſaka galu, tad kahtu ſlahba krehjuma un zepeſcha mehrzes, pehz tam kaſpoſtus, uſ teem deſinaſ, kuras 3 minutes wahritas un pahrgreeſtas garenifki puſchu, tad atkal kaſpoſtus u. t. t. Beidsot ſaſit 2 karotes ſweeſta putâſ, peemaiſa tam

2 karotes šahba krejuma un tīf daudz miltu, lihdj mihflu war
ifrullet, pahrklahj ar to pasteti, apsmehre ar olu un apzepj
gaischi dseltanu.

Bagatawoščanas ilgums: $1\frac{1}{4}$ stundas.

416. Šmorklopjīs preekšč 6 zilwekeem.

Beedewas: 3 mahrz. pahri palikušča rostbifa, 1 kortels
zepešča mehrzes, $\frac{1}{2}$ karotes šweesta, $\frac{1}{2}$ zitrona, 1 glahse baltā
mihna, rupjas maišes garosa, 1 kortels uhdens.

Bagatawoščana: Ušwahra zepesča mehrzi, peeleeft klah
drufku šweesta, zitrona sulu, balto mihnu, rupjas maišes garosu
un 1 korteli wahrosča uhdens. Šhini mehrze faleef rostbifa
šchlehlites, usleef katlinam wahku, aišsmehre šchirbas un šutina
klopji tur 2 stundas. Pehz tam isnem galu laukā un uslej tai
zaur šetu iškahsto mehrzi.

Bagatawoščanas ilgums: $2\frac{1}{2}$ stundas.

417. Šhinka šrudels preekšč 4 zilwekeem.

Beedewas: 8 lotes šweesta, 10 lotes miltu, 1 šchihwis
ušgreesča šhinka, 1 masa tase krejuma. Kaušetam šweestam:
1 karote šweesta.

Bagatawoščana: Uš maišes galda usleef 6 lotes šweesta
un 10 lotes miltu un šamihza tos par zetu mihflu. Mihflu
pehz tam ifrulle par pušlihds plahnu apalu plahzeni, faleef
tam uš weenas pušes šmalfti šagreestus šhinka kumofinus,
pahrsedj tos ar mihklas otu puši, tā ša isnahk pušmehnešis,
usleef pihragu uš ar šweestu nošmehretas pannas, nošmehre
pihragu ar kaušetu šweestu un zepj to $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ stundas ne
pahrak karstā krašni. Pa zepščanas laiku war pihragam usleef
šhad un tad drufku krejuma. Šrudeli ehd ar kaušetu šweestu.

Bagatawoščanas ilgums: $1\frac{1}{2}$ stundas.

418. Mešča kuftonu auštā gala preekšč 8 zilwekeem.

Beedewas: 3 mahrz. mešča kuftonu zepesča atleeku,
4 olas, $2\frac{1}{2}$ lotes šchelatines, 1 stops uhdens, 1 tehškarote šahls,
1 tehškarote zuktura, 1 šhpols, 8 graudini piparu, 6 graudini
anglu wirzes, 1 losberlapa, 1 tase etika.

Bagatawoſchana: Sagreeſch meſcha kuſtonu gaſas zepeſcha atleekas neleelòs gabalinòs un ſaleel to ar auſſtu uhdeni iſſſalotà un 4 zeeti nowahritu olu ſchkehlitem iſgrefnotà formà. Tad iſſkaufe 2½ lotes baltàs ſchelatines ½ ſtopà ſilta uhdens, peemet tam ſahli, 1 tehſkaroti zukura, 1 ſihpolu, 8 graudinus piparu, 6 graudinus anglu wirzes un 1 loſberlapu. Echo maiſijumu uſwahra, peelej pehz patiſſchanaſ etiki un ½ ſtopa auſſta uhdens, iſſlahſch tad ſchlidrumu zaur ſeetu un pamaſam ar karoti ſalej formà. Gaſu noleek wehſà weetà un tad to pehz 5 ſtundam war iſgahſt. Schim ehdeenam dod flahſt maijoneſes mehrzi (71) jeb eetaiſitu mehrrutku (73).

Bagatawoſchanaſ ilgumſ: ½ ſtundas.

419. Pakaltaiſts Wihnes ſchuzels

preeſch 6 zilweeem.

Beedewaſ: 3 mahrz. tela zepeſcha atleeku, 1 ola, 3 karotes rihwmaifeſ, 1½ karotes ſweeſta, ¼ mahrz. ſardelu jeb 1 ſilte, 1 tehſkarote miltu, 1 taſe buljona, 1 maſa glahſe wihna 1 karote etika, ½ karotes zukura, 1 karote kaperu.

Bagatawoſchana: No tela zepeſcha atleekam iſgreesch ſchkehlites, apmehram biſſteka leelumà, apwahſà tàs olà, apwahra rihwmaife un apzepej uſ lehſnas zepeſcha pannaſ gaiſchi bruhnà ſweeſtà ahtri no abam puſem un tad uſleek latram gabalinam kruſtiſki 2 ſlejaſ ſardelu jeb ſilku. Pehz zepeſchanaſ pahripaliſſcham ſweeſtam peeber druſtu miltus, peelej nedaudſ buljona, 1 glahſi wihna, 1 karoti etika un druſtu zukura, uſwahra tad ſcho maiſijumu, iſſlahſch zaur ſeetu, peeleeſ daſchus kaperus un ſalej tad mehrzes trauzinà.

Bagatawoſchanaſ ilgumſ: ¾ ſtundas.

420. Ahbolu gaſa preeſch 6 zilweeem.

Beedewaſ: 1 dſilais ſchihwiſ zepeſcha atleeku, 8 ahboli, 1 karote ſweeſta, ¾ taſes zepeſcha mehrzes, ¼ taſes beesas zepeſcha mehrzes (Zus), ¼ karotes ſahls, 1 taſe buljona.

Bagatawoſchana: Peegreesch pilnu 1 dſilo ſchihwi zepeſcha atleeku kumoſinu un nomijo 8 ahbolus, kuruſ ari ſagreesch kumoſinòs. Tad ſaleel wehl katlinà ¾ taſes zepeſcha mehrzes, ¼ taſes beesas zepeſcha mehrzes (Zus), 1 taſi buljona,

1 karoti ūveesta un druſtu ūahls un tad wiſu neleelā karstumā iſſchmore.

Paġatawoſchanaſ ilgums: 1 ſtunda.

421. Panſuhku paſtete preekſch 8 zilwekeem.

Peedewas: 1 dſilais ſchlihwis zepeſcha atleeku, 1 taſe zepeſcha mehrzes, 1 karote ūahls, $\frac{1}{2}$ karotes ūveesta, 1 karote ſlahba krehjuma, 7 olas, $4\frac{1}{4}$ kortela peena, $\frac{1}{2}$ mahrz. miltu, 2 karotes tauku.

Paġatawoſchana: 1 dſilo ſchlihwī auſſtu zepeſcha atleeku, war leetot ari druſtu ūupas gaļu (meſcha kuſtonu un roſtbifa gala neder ſchim noſuhſtam), ſalapā labi ſmalſti, iſſchmore to tad ar zepeſcha mehrzi, druſtu ūveesta un ſlahba krehjuma, tā ari ūahli, un zepj maſas plahnas panſuhkſas no ſeſoſchas mihlſas: 3 olas ſallape labi kreetni ar 1 tehjkaroti ūahls, peeſej tad ſlahſt 1 korteli peena, peeber $\frac{1}{2}$ mahrz. Maſtawas miltu, ſamihza kreetni un atſchklaida ar $1\frac{1}{4}$ kortela uhdens jeb peena. No ſchis mihlſas zepj maſas plahnas panſuhkſas, pee kam zepſchanai wajaga leetot tahdu pannu, uſ kuras war zept ar reiſi 6 panſuhkſas. Katrai kuhſai uſleek druſtu no galas ſarjes, pehz kam toſ ſaleek kopā un eefahrto ſewiſchki ſaġatawotā formā, kamehr ta lihds $\frac{3}{4}$ pildita. Beidsot ſallape 4 olas ar ūahli un $\frac{1}{2}$ ſtopa peena, uſlej ſcho ſchlidrumu uſ kuhlām un zepj tās tiſ ilgi, lihds olu maiſijums ſabeefejis.

Paġatawoſchanaſ ilgums: 2 ſtundas.

422. Utgreesenis (Komm-morgen-wieder)

preekſch 6 zilwekeem.

Peedewas: 4 olas, 1 tehjkarote ūahls, $\frac{3}{4}$ mahrz. miltu, $\frac{3}{4}$ ſtopa peena, $\frac{1}{2}$ taſes rihwmaiſes, 1 dſilais ſchlihwis zepeſcha atleeku, 1 taſe zepeſcha mehrzes, 1 karote ſlahba krehjuma.

Paġatawoſchana: Sallape 3 olas labi kreetni ar 1 tehjkaroti ūahls, peeber $\frac{3}{4}$ mahrz. miltu un maiſijumu atſchklaida ar $\frac{3}{4}$ ſtopeem peena. No ſchis weelas iſzepj panſuhkſas, pee kam tās wajaga zept tiſ no weenas puſes; uſ apzeptās puſes ſaleek galas ſarſi, ſaloka tad kuhku kuwera weidigi, noſmehre ar ſaſlapetu olu, aplaiſa ar rihwmaiſi un apzepj tad uſ pannas no abām puſem loſchi dſeltanu. Galas ſarjes paġatawoſchanai

šakapà 1 dšilo šchihwi zepescha atleeku (mescha fuštonu un rošbifa gala schim noluhštam neder) un iſſchmore tàs ar 1 taſi zepescha mehrzes un 1 karoti ſlahba krehjuma.

Paġatawoſchanaš ilgumš: 1½ ſtundaš.

423. **Siwis formà** preeſch 6 zilwekeem.

Peedewaš: 1 dšilais ſchihwis ſiwju atleeku, 1 karote ſweeſta, $\frac{3}{4}$ karotes miltu, 2 taſeš ſiwš ſupaš, 1 karote ſlahba krehjuma, 2 karotes ſaberſta ſeera, 1 tehſkarote ſahls.

Paġatawoſchana: Pahri palikuſchaš ſiwis ſadala gabalòš un ſaleel toš ſewiſchka formà. Tad ſamaiſa katlinà uš ugumš 1 karoti ſweeſta ar $\frac{3}{4}$ karotes miltu, peelej klaht 2 taſeš ſiwju ſupaš, peemet ſahli, uſwahra, uſlej tad ſiwš gabaleem, uſkaifa beeſu kahtu ſaberſta ſeera un apzej ehdeenu krahsni koſchi dſeltanu.

Paġatawoſchanaš ilgumš: 1 ſtunda.

424. **Tutti-frutti pudinſch** preeſch 6 zilwekeem.

Peedewaš: 2 taſeš kuhkaš atleeku, 3 taſeš kompota, 5 olaš, 1 zitronš, $\frac{1}{2}$ taſeš krehjuma.

Paġatawoſchana: Peegrubſch 2 taſeš pilnaš wezu ma-karonu, weſelibas kuhku u. z., ſaleel formà weenu kahtu kom-pota, kuſch wahritš no kalteteem augleem jeb ſwaigeem ahbo-leem, un ſamaiſa ſagrubſtaš kuhkaš ar 5 oldſeltanumeem un 1 zitronam noberſto miſu. Beidsot wehl peeleeſ klaht $\frac{1}{2}$ taſeš krehjuma un putàš ſaſiſtu olbaltumu, ſalej tad maiſijumu formà un apzej koſchi dſeltanu. Echo pudinu ehd ſiltu ar krehjumu.

Paġatawoſchanaš ilgumš: 1 ſtunda.

425. **Putu kuhka** preeſch 6 zilwekeem.

Peedewaš: 12 olbaltumi, $\frac{3}{4}$ glaſheš zukura, 12 tehj-karotes kartuſeku-miltu, $\frac{1}{4}$ ſtandſinaš wanilješ.

Paġatawoſchana: Saſit 12 olbaltumuš putàš un peeber tur klaht $\frac{3}{4}$ glaſheš iſſijata zukura, 12 tehjkarotes kartuſeku-miltu un $\frac{1}{4}$ ſtandſinaš ſmalli ſagrubſtaš wanilješ. Tad wiſu kreetni ſallape, iſſimehre formu ar ſweeſtu, eekaiſa rihwmaiſi, ſaleel maiſijumu formà un zej 1 ſtundu ne pahraf karſtà krahsni.

Paġatawoſchanaš ilgumš: 1¼ ſtundaš.

426. Putu pudinšč preešč 6 zilwekeem.

Peedewas: 8 olbaltumi, 5 wezi jemmeli (runstiki), 1 karote ņweesta, 1 karote tauku, $\frac{1}{2}$ stopa peena, 1 glahse kom-pota, 6 lotes pudera zukura, 4 karotes rihwmaies, $\frac{1}{8}$ stan-dņinas waniljes.

Paġatawoščana: Saġreesč 5 jemmelus ņchlehlēs, eemehr3 uš 4 minutēm peenā, ušlaiša rihwmaiši, apzepj no abām pušēm košči bruhnas, ņaleek formā un wiršū ušleek 1 glahši kom-pota. Tad ņast 8 olbaltumus putās, peeber tām 6 lotes pudera zukura un $\frac{1}{8}$ standņinas ņaġruhstas waniljes, ņaleek tad ņchahdi ņataiņitas putas wirš kom-pota un peh3 tam zepj ehdeenu neleelā karstumā apmehram 20—30 minutes.

Paġatawoščanas ilgums: $1\frac{1}{2}$ stundas.

427. Kannellonš preešč 6 zilwekeem.

Peedewas: 8—12 ņchlehlites pudina, 1 ola, 2 karotes rihwmaies, 3 mah3. leellopa3 jeb zuhku tauku, $\frac{1}{4}$ standņinas waniljes, 4 lotes zukura.

Paġatawoščana: Pudini ņaġreesč eegarenōs tšhetr-stuhrainōs gabalōs, apwahlā ņallapetā olā, aplaiša ar beesu ņahrtu rihwmaies un tad iswahra taukōs. Kannellonus war tiš tad lišt taukōs, kad tee jaw stipri wahras. Kad ņchlehlites tapuščas ġaišči bruhnas, tās ņaleek piramides weidigi uš blodas, aplaiša ar wanilši un zukuru un dob ņlaht auglu mehrzi.

Paġatawoščanas ilgums: $\frac{1}{2}$ stundas.



XXXV. nodala.

F. Saimneeziskā nodarbošchanās 12 mehn. gadā.

Janvārs.

Rafes nošlehģšana. — Novembra šķinķis japatar duhmōs un weegli jakalte. — Pagahjušā gada putnu spalvas jaaplukto, jaščkiro un japluzina. — Wašaras sešs jaaplukto un jaada jaunas. — Gultas jaispurina. — Mehnešča aprehķins.

Februārs.

Novembra šķinķi isņem no duhmu ķambara un pakar labi ehrti peeķekamā ķambari. Pehģ tam uštar dezembra šķinķi duhmōs. Saštes wajaga apluklot.

Marts.

Kaltešchanu beids un tadehķ wiši duhmu zaurumi duhmu ķambari aišlipinami ruhpiģi ar papiri, lai šķinķi telpā waretu ušķahrt šķahwetos šķķinķus, šķeki, dešas u. z. Ba seemu ķatrahjušķees tauku atķritumi top iswahriti sepešs. — Wajaga ušluklot, waj sošis un wišas negrib peret, un peģģ eēšpeģģas ahtri eerihķot baščas no tām peģģ eēšpeģģas šķlķā weetā. Kartuķefu ašņus, ķuri leetošchanai ir ķaitiģi, wajaga ruhpiģi nolaušt.

Aprils.

Wišas un sošis turpina peret, piķles til eēšahķ. Wišas seemas drehbes, polštetas istabas leetas un tepikus wajaga peģģ eēšpeģģas beēšči wehķinat un išķlapet, jo taišņi šķinķi laikā ķodes tur miħ deht ņawas olinās. Preešķķlogi jaišņem. Ķinu dšja un audelķi ķalinami.

Maijs.

Putni turpina perešchanu. — Seemas drehbes eepakoģamas. — Wašaras drehbes jaaplukto un jašawed ķahrtibā. — Gultas jaišwehķdina un jaišķlape. — Paģrabs jaištiħra. Peeķekamā ķambari logi jaišņem un to weetā jaeēķel draħts ķeeti.

Junijs.

Sweests preeksch seemas jaeleek. — Saknes, semenes, mellenes un kirschit eetaifami. Kumelini, pleederu seedi, leepu seedi u. z. jaleek lasit un faulê jakalte. Negatawas stikenes jacawahra pubelês. Kerveles jakalte. — Spinats jafagatawo preeksch seemas.

Julijs.

Saftes eewahramas. — Augfi un faknes kaltejami. Vedus pagrabs un skapi pamatigi jaistihra. Sweests jaeleek. Wehschu konserwi jafagatawo.

Augusts.

Olas preeksch seemas eetrabjamas. Saftes eewahramas. — Schampinjoni jakalte un sweestâ jacawahra. — Jaeeeklahke gurki. — Saknu konserwi eetaifami. Rahposti eeklahbejami. — Saknes preeksch seemas japeekalte. — Dsthwolli wajaga istihrit no dashadeem kutainem.

Septembris.

Seemas faknes faleekamas pagrabâ. Augfu eetaifischana un kalteschana top turpinata. — Seemas drehbes fataifamas. Krahfuis wajaga isluhtot.

Oktobris.

Kirbischi jaetaifa. Dashadi augfi, kuri tapat teek preeksch seemas usglabati, faleekami wehdeka weidigôs plautinôs, kuri apkashjami ar kalmeem waj torfu. — Kaskholi jaisllape un jawehdina. — Seemas mehteki fataifami. Gultas drehbes jaiswehdina. — Wafaras drehbes janoleek. — Preekschlogi jaeleek. — Za fahf falt, tad pagrabu logi jaaisbhahsch.

Nowembris.

Sefis jakauj. — Zuhlas jakauj. — Saftes jaapluhlo. Peeleekamas telpas labâ laikâ iswehdinamas. — Aukstâ laikâ wajaga peeluhtot, ka logi labi aistiaifti.

Dezembris.

Mahjā wīšas telpas jātibra. — Wīši seemas kraujumi pagrabā ruhpiģi jaaplukto un puštostēce angli un šatnes janoškir no ziteem. — Sastes jaapflata. — Šlahbi kaļposti un gurli janošmele, waj tee wehl der. — Dašhadu zepumu pagatawošhana preekšč Seemas šwehtteem.

XXXVI. nodala.

G. Beļz baribas weelu daudsuma fastahditas ehdeenu kaļrtes.

Mescha kustonū, siwju un šakū kalendars preekšč wīšeem mehnešceem gabā.

Janwars.

Mescha kustonū kalendars.

Eteizami un no šikuma attauti: mescha kustonū mahtites un tefi. Šaki un šasānu wīšas. Medni, irbes, šlokas un mescha pišles. Breeschu mahtites til liħš 15. janwarim.

Siwju kalendars.

Šahdas šiwis, kuras nemet ikrus: liħdakas, šušchi, karpas, karuħšas, sandarti, dorščas, ašari, lašchi.

Šakū kalendars.

Burtani, kahti (greeschni), balti kaļposti, wiršiku kaļposti, bruhnee kaļposti, Šeltowas rahzenišchi, šlahbi kaļposti, melnās šatnes, rošču kaļposti, kalteti dšeltanee un šake širni, šerbeku rahzeni, kaltetas baltās pupas, beetes, peleeke širni, konserwi.

Beļz baribas weelu daudsuma fastahdits šehka kalendars.

	Šmalka ehdeenu kaļrte.		Weentahrscha ehdeenu kaļrte preekšč 6 žilwekeem.
Z.	Šwargeku šupa, tumiga. — Šandarts ar šaperu mehri. — Štirnas mugura ar šreju šalateem. — Apšelišiku šaldejums.	Z.	Šeellova gatas šupa ar riħš (5 mahrz. šeellova gatas, šules gabals; šauli teel ušlikti wahrit auffsā, gata werdošchā uħdeni). — Šaka žepets ar kartušeku šalateem. — Žitronu šhelē.
P.	Škaidrs buljons ar šmadšenu maistēm. — Šuku kaļposti ar wehršcha mehli. — Wīšas		

- Smalka ehbeenu kahrte.
 zepets ar maseenu gurkeem. —
 Krehjuma schelê.
- D. Beeschu supa ar frifadelêm. —
 Teia frifasê ar schampia-
 joneem. — Saka zepets ar
 skabbeem gurkeem. — Lot-
 pudinsch ar aweeteku mehrzi.
- Z. Siwju supa, tumiga. — Mehles
 pastete. — Rubeni ar kartu-
 fetu salateem. — Bihna
 krehms.
3. Saka supa. — Ragoût sin en
 coquilles. — Teia zepets ar
 mixed pickles. — Mafar-
 onu torte.
- Y. Buljons ar presautâm olâm. —
 Roschu kapposti ar Hamburgas
 duhnu gatu. — Zuhkas zepets
 ar skabbâm schalotêm. — Awee-
 tekû schelê.
- S. Mescha kufionu gatas supa. —
 Kerbeles rahzenischi ar kaltetu
 sofs kruhti. — Rossbifs ar
 kappostu salateem. — Tuhtnas
 ar krehjuma putâm.
- Weenkahrtscha ehbeenu
 kahrte preeksch 6 zilwekeem.
- Y. Leellova gata no ihwehdeenas
 supas, ar kartufetu beesputru
 zepia un siku mehrzi ehdama.
 — Flammerisa no peena ar
 augtu mehrzi.
- D. Siwju supa ar frifadelêm. — Zuh-
 kas gatas vlahzenischi ar mafa-
 roneem (3 mahrz. zuhkas vlahze-
 nischi un $\frac{3}{4}$ mahrz. mafaronu).
- Z. Dfektano firau putra (1 floys
 firau wafaru eepreeksch eemehr-
 zami un ar vlahzenischi atlee-
 kâm un $1\frac{1}{2}$ mahrz. zuhkas
 gatas wahrami). — Sipholu
 floypis ar kartufeteem un skab-
 beem gurkeem ($2\frac{1}{2}$ mahrz.
 leellova gatas).
3. Teia zepets ar sakeem firneem
 (kalteti, $\frac{1}{2}$ mahrz.). — Mel-
 lenu supa ar klimpâm.
- Y. Kapposti (4 mahrz. leellova gatas,
 kules gabals, kapposti, gata
 un kartufeti supâ). — Wafetu
 kuhkas ar bruhlfenu safti.
- S. Teja zepets (Aldits zepets no
 zeturddeenas). — Krahni wah-
 rita beesu putra ar peenu.

Februars.

Mescha kustumu kalendars.

Medui un rubeni, šokolas un irbes, mescha pišles, šafanu wištas.

Situju kalendars.

Karuhšas, bahršchi, šandarti, lašchi, brekšchi, dorščas, lih-dakas, karpas.

Saknu kalendars tā janvari.

Peļņ baribas weclu daudsuma fastahdits teħka kalendars.

	Smalka ehdeenu kahrtē.		Weenkahršcha ehdeenu kahrtē preekš 6 zilwekem.
S.	Sparģetu supa, tumiga. — Siws pafetes. — Ķasani ar kresu šalateem. — Apšelsiu šaldejums.	S.	Buljons ar kaņpostu pihradšneem (4 mahrz. leellopa gatas, krubšgabals. Teta zepešcha šilbu šahwahrit aukstā ušveni, leellopa gatu ešeek werdošchā). — Teta zepets ar kartufetu šalateem. — Zitronu ķisels ar kreģjumu.
P.	Kaņposti ar mašeem pihradšneem. — Bifšeks ar kastaņneem. — Pildita teta krubš ar kartufetu šalateem. — Blanc manger.	P.	Krubšgabals no šweštdeenas supas ar rišņ un mehrrutka mehzi. — Sago-supu ar pluhmēm.
D.	Štairs buljons ar fritabešēm. — Satee firni ar wahritu šķinki. — Sneega wištas ar šahbeem gurkeem. — Wiħna kreģms.	D.	Deštano firni putra (no teta kaulēem un 2 mahrz. zuhšas gatas wahrita; gatu ehđ lihđš ar supu). — Agrešenis (no teta zepešcha atlektām).
L.	Buljons à la reine. — Zepts šandartis ar bruņneem kartufekeem. — Saka zepets ar mixed pickles. — Aweeteru ķisels ar kreģjuma putām.	L.	Bifšeks ar bruņneem kartufekeem (2 ¹ / ₂ mahrz. filet). — Peena putra.
3.	Beešču supa. — Putu kaņposti ar mašeem teta gatas plaģzenišķeem. — Leellopa gatas filet rinka weidigi šalits, widu kartufetu bešputra pira-mides weidigi. — Smilšču torte ar fasti.	3.	Kaņposti (3 mahrz. kules gabala; gata un kartufeti supā). — Manna-pudinšč ar augļu mehzi.
P.	Wiħna supa ar sago. — Mehlu ehdeens ar Madeira-mehzi. — Rubeni ar šahbām šhalotēm. — Amerikanišks ģneegs.	P.	Ausu tume ar pluhmēm. — Zuhšas gatas plaģzenišķi (2 ¹ / ₂ —3 mahrz) ar stowe-teem kaškeem.
S.	Saknu supa. — Karpas ar alus mehzi. — Breģšcha zepets ar šeleriju šalateem. — Lot-pudinšč ar augļu mehzi.	S.	Keņigsbergas klopfis ar kartufekeem. — Kraģšni pagatawota putra ar peenu.

Marts.

Mescha kustonnu kalendars.

Medai un rubeni, flotas, irbes, fasanu gaiti.

Siwju kalendars.

Karpas, karuhšas, brekšči, dorščas. Pahrejās siwis met ikrus.

Saknu kalendars.

Burlani, kahti (greeschni), baltee kažposti, šlabhi kažposti, puku kažposti, spinati, spargeli, kalteti dseltanee un sakee sirni, konserwi.

Pežz baribas weclu dandsuma fastahdits fehka kalendars.

	Smalka ehdeenu kahte.		Weenkahršča ehdeenu kahte preekšč 6 žilwekeem.
S.	Staidrs buljons ar ņeera maišitēm. — Karpas ar wiņna mehrzi. — Mednis ar holandešču gurkeem. — Punsča krehs.	S.	Leellopa gatas buljons ar makaroneem (6 mahrz. leellopa gatas, kules gabals; labaka gata preekšč pafaktaišta saka, kauli supai). — Pakattaištis sakis ar šlabbeem kažposteem (1½ siwa šabhu kažpostu). — Žwiwbaku pudinšč ar augļu mehrzi.
P.	Wiņas gatas supa, tumiga. — Sparželi ar nowahritu šakinki. — Kostbifs ar šlabbeem kažposteem. — Banilšes šaldejums.	P.	Tumiga teļa gatas supa. (Nopēhr ¼ teļa un no kažiām un kalla gabala išwahra supu.) — Žepjama deša ar baltām pupām (2 mahrz. dešas).
D.	Siwju supa ar šampinjoneem. — Masi biffeti ar makaroneem. — Pildita teļa krubts ar kirbišča šalateem. — Mattešesču rišpe.	D.	Teļa gatas plažjenišči ar kahteem (plažjenišču gabals). — Siikenu supa ar maišes klimpām (1 pubele siikenu).
T.	Putra no mescha kustonnu gatas. — Teļa šmadšenes gleemescha wahžinōs. — Mescha irbes ar šalateem. — Rastani ar kreħjuma putām.	T.	Peena putra ar rišfi. — Teļa žepets ar kartuņeļu šalateem (teļa preekšča).
Ž.	Staidrs buljons ar olu ņeeru. — Žepšas karuhšas ar puku kažposteem. — Žebra mugura, ņagatawota kā mescha kustonnu gata, ar bešču šalateem. — Rišfes pudinšč ar wiņna putu mehrzi.	Ž.	Siwju supa ar fritabelēm. — Abirklopfis ar kalteteem šakeem sirneem (2½ mahrz. leellopa gatas, ņilet).
P.	Klopfča supa. — Piška lihdaka. — Kalkubni ar ņeteriju šalateem. — Snega pitas.	P.	Balto pupu putra (1 mahrz. pupu, 4 mahrz. zubšas plažjenišču gatas. Kaulus išleeto supai). — Zubšas ņeks ar putu kažposteem.
S.	Buljons à la reine. — Siwju pudinšč. — Pištu žepets ar bruhšleku safi. — Apšesnu šaldejums.	S.	Beesa putra ar veenu. — Siħpolu klopfis ar žepeteem kartuņeteem un šlabbeem gurkeem (3 mahrz. biffetka gatas).

Aprils.

Mescha kustronu kalendars.

Slokas, mescha irbes, fasanu gairi.

Siwju kalendars.

Sušči, butes, dorščas, nehgi, lihdašas, renges.

Saknu kalendars.

Puku kaļposti, sparžeti, spinati, šlabhenes, karotti, beesču lapas un kaltetas šaknes, kuras gan wairs naw deesin zīt labas.

Behž baribas weclu daudsuma fastahdits kēška kalendars.

	Smalta ehdeenu kahrte.		Weenkahršča ehdeenu kahrte preekšč 6 zilmeteru.
S.	Sparžetu supa, tumiga. — Sandaris ar kaperu mebrzi. — Breescha zepets ar šwaigēem šalateem. — Apfelskū šaldejums.	S.	Kaļposti, tumigi. (Nopebrt 1/2 zebra, supai isleeto kaļšas, šakla gabalu un daičas ribas.) — Zebra zepets ar bruhneem kartuseleem un šwaigēem šalateem. — Apfelskū špelé.
P.	Šlaidrs buljons ar fritabelēm. — Spinats ar teka plahzenišchem. — Rubeni' ar šlabbeem gurkeem. — Wihna krehms.	P.	Teļa plahzenišči ar kaļteem (3 mahrz. plahzenišču). — Supa no kalteteem augteem ar klimpām.
D.	Kaļposti. — Wiskas gaļas pastete. — Teļa zepets ar beesču šalateem. — Lot-pudinišč ar aweetēnu mebrzi.	D.	Zebra fritasé ar ribšes malu. (Plahzenišču gabals, krubts un ribas.) — Ahbolu kšfels ar peenu.
I.	Siwju supa. — Puku kaļposti ar wabritu ščlīnki. — Kaluhnu zepets ar šlabbām barawikām. — Baisers.	I.	Kartuseļu supa. (Zebra preekšč daka un atritumi.) — Zepjama deša (Bratwuršt) ar kalteteem šateem firneem.
3.	Buljons à la jardinière. — Ragoût fin en coquilles. — Slotu zepets ar šlabbeem pebrku šhpoleem. — Reekstu krehms.	3.	Siwju supa. — Bistfeks ar makaroneem (3 mahrz. gaļas).
P.	Buljons ar makaroneem. — Wiskas gaļas fritasé ar ščampinjoneem. — Kostbifs ar kartuseļu šalateem. — Krehjuma špelé.	P.	Leellopa gaļas supa. (Gaļa, sparžeti, kartuseli un ribše supā.) — Pankuštās ar bruhšleņu safti.
S.	Šlaidrs buljons ar maseem pihradšineem. — Siwju pudinišč. — Kallenu zepets ar šalateem. — Žitronu špelé.	S.	Zuškas gaļas plahzenišči ar kartuseleem un šloweteem buršaneem (3 mahrz. gaļas). — Krahšni pagatawota putra ar peenu.

Maijs.

Mescha kustuonu kalendars.

Fasānu gaiſi.

Situju kalendars.

Afari, lihdaſas, laſchi, lihni, ſuſchi, butes, renges, brettini, foreles, ſalataſ (ſintes); beſ tam wehſchi.

Safnu kalendars.

Pupas, puķu kaſposti, karotti, ſpargeki, ſpinati, ſlabbenes.

Behz baribas weclu daudsuma ſaſtahdita ehdeenu ſahrte.

	Smalka ehdeenu ſahrte.		W eenſahrſcha ehdeenu ſahrte preeſch 6 zilwekeem.
S.	Buljons à la jardinière. — Swaigas ſatās pupas ar ſahlitu wehrſcha mehli. — Słokas ar ſwaigeem ſalateem. — Zitronu krehms.	S.	Lumigs buljons ar nudelēm. (Nopehr 1/2 teia. Kaſku un ſahjas iſleeto buljonam). — Teia zepets ar ſwaigeem ſalateem. — Apſelſinu ſchelē.
P.	Stadors buljons ar maſām paſciēm. — Gerweles, ſowetas ar teia gataſ plaſzeniſcheem. — Roſtibis ar ſlabbeem gurkeem. — Bihna ſchelē.	P.	Auſu tume ar pluſmēm un kal-tetu maiſi. — Sibolu klopfis ar kartuſeteem un ſlabbeem gurkeem (3 mahz. leellopa biſſieka gataſ).
D.	Biſſas gataſ buljons. — Zeptas butes ar kartuſetu ſalateem. — Zebra zepets ar ſlabbeem pehrtu ſhpoleem. — Sago-pudiniſch ar aweetenu mehrzi.	D.	Teia gataſ frikaſē ar riſhes maſu. (Kruhſ un ribas no teia gataſ.) — Ranna-pudiniſch ar auglu mehrzi.
L.	Spargetu ſupa. — Kolduni. — Meſcha irbes ar ſwaigeem ſalateem. — Waſreekſtu torte.	L.	Spargetu ſupa. (No preeſch-daſas kaulcem un plaſzeniſchu atkritumeem). — Plaſzeniſchi ar maſaroneem. (No plaſzeniſchu gabala un preeſchdaſas.)
3.	Siwju ſupa ar frikadelēm. — Meſcha kuſtonu paſiete. — Zuhſas ſliet ar puķu kaſpoſteem. — Apſelſinu krehms.	3.	Sakā ſupa ar zeiti nowahritām olām. — Atgreesenis (Komm-morgen-wieder) ar ſaſti (no gataſ atleekām).
P.	Sakā ſupa ar zeiti nowahritām olām. — Teia ſmadſenes gleemeiſchu wahzind. — Faſani ar ſalateem. — Aweetenu ſaldejums.	P.	Siwju ſupa ar frikadelēm. — Roſtklopfis ar baſtām pupām (4 mahz. leellopa gataſ, kules gabals).
S.	Gerweku buljons. — Pildita teia kruhſ. — Biſſieks ar mehr-rukkeem. — Wanilſes ſchelē.	S.	Peena putra. — Pakaitaiſta meſcha kuſtonu gata ar ſpar-geeteem (3 mahz. kules ſeb aſtes gabala).

Junijs.

Mescha kustuonu kalendars.

Slokas, mescha irbes, mescha pihles un fasanu gaiti ir labi lihds junija widum.

Siwju kalendars.

Karuhšas, ašari, lašči, lihni, lašču foreles, sušči, lihbakas, butes, renges, bretlini, šalakas (stintes); beš tam wehšči.

Saknu kalendars.

Sirni, pupas, puķu kašposti, kohlrabi, beetes, karotti, špargeles, šķabenes, špinati.

Behž baribas weclu daudsuma fastahdita ehdeenu kahrte.

	Smalka ehdeenu kahrte.	Wenkahršča ehdeenu kahrte preešč 6 žilwekem.
2.	Wehšču supa. — Puķu kašposti ar plažjenišķeem no wistas fruhšs. — Rosibis ar gurķu šalateem. — Wanilles šaldejums.	2. Sparģelu supa. (Nopehř 1/4 teļa; kašju un kaķa gabalu isleeto supai.) — Pildita teļa fruhšs ar šalateem. — Žitronu šķelē.
3.	Sakā supa. — Žeptas butes ar kartufeku šalateem. — Siwena žepets ar šakām pupām. — Stikenu šķels ar trehju.	3. Auzu tune ar pluhmēm. — Nollklopišs ar kartufeku bešputru (4 mahž. kules gabala).
4.	Staidrs buljons ar maseem pihradšineem. — Siwju pudinšč ar wehšču mehři. — Teļa žepets ar šalateem. — Apfelšnu krems.	4. Buljons ar rišči un šwaigām šaknēm. (Buljonā iswahra gaķas atritumus no pirmdeenas un otrdeenas.) — Keellopa gaķas plažjenišči ar mafaroneem.
5.	Šerweļu supa. — Mehles pastete. — Wistas gaķas žepets ar šakeem šineem. — Blanc manger.	5. Stikenu supa ar šķimpām. — Žebra žepets ar šakām pupām.
6.	Siwju supa ar šrifabelēm. — Sparģeli ar šķahwetu gaķu. — Kašenu žepets ar šalateem. — Wihna šķelē.	6. Wistas gaķas buljons. (Gaķa, šaknes un kartufeki supā.) — Pankuškās ar bruhšķenu fasti.
7.	Buljons à la reine. — Stowetas barawikas ar bešņām. — Breesča žepets ar sparģelu šalateem. — Žitronu pudinšč.	7. Staidrs buljons ar maseem riħies piħrageem. — Pakataiķis šakis ar puķu kašposteem (5 mahž. keellopa gaķas, kules gabals. Labakā gaķa žepšņanai, šķitakā supai).
8.	Buljons ar šawahritām olām un puķu kašposteem. — Žepis laķis ar gurķu šalateem. — Šķmorģepets ar gurķu karotteem. — Wafetu kuškās ar kompotu.	8. Žuškās gaķas plažjenišči ar barawitām. — Šķabbs peens.

Julijš.

Mescha kustonü kalendars.

Mebni, rubeni, šlokaš, irbes, mescha pibles, fašanu wistas, breešči.

Siwju kalendars.

Karuhšas, lihdataš, ašari, lašči, renges, butes, bretlini, sušči, brekšči, šalakaš (štintes); bes tam wehšči.

Saknu kalendars.

Rä junijâ un wehl kahrt: artišchoki, waška pupas, kahposti un rahženi. Spargeti wairs naw leetojami.

Behž baribas weclu daudsuma fastahdita ehdeenu kahrte.

	Smalla ehdeenu kahrte.		Weenkahršča ehdeenu kahrte preešk 6 žilwekeem.
S.	Bulsjons ar wehšča pibradšneem. — Koprabi ar wehšča mehli. — Wistas gataš žepets ar gurku šalateem. — Aweeteau šaldejums.	S.	Bulsjons ar šwaigâm šaknem. (Tela žepesča kaha un 2 mahrz. leelloya gataš.) — Tela žepets ar šalateem. — Aweeteau šifels ar krehjumu.
P.	Lumigs bulsjons ar puku kahpošteem. — Žepets lašs ar jauneem kartusekem. — Rostbifs ar šalateem. — Sazukurotas melones.	P.	Buletes ar šakeem širneem (buletes pagatawo no wakarejas supas gataš un 1½ mahrz. žuhkas gataš). — Wellenu šupa ar klimpâm.
D.	Lumiga mescha kustoru šupa. — Karotti ar žebra ribinâm. — Tela žepets ar beesču šalateem. — Zitronu krems.	D.	Sihjolu klopps ar jauneem kartusekem un šoweteem burkaneem. — Štahbs peens.
I.	Kahpostu šupa (no Sawoijas kahpošteem). — Siwju pudriš ar wehšču mehrži. — Siwena žepets ar šakeem širneem. — Debes ehdeens.	I.	Kahposti (gata un šaknes šupa; 4 mahrz. leelloya gataš, kules gabals). — Manna-flammeri ar kiršču mehrži.
3.	Wistas gataš bulsjons. — Sataš pupas ar tela plahženiškeem. — Žebra žepets ar šahbeem gurkeem. — Aweeteau šelê.	3.	Žebra žepets ar šakâm pupâm. — Štahba putra.
P.	Beesču šupa. — Lihdata ar barawiku mehrži. — Pibles ar kartuseku šalateem. — Banilšes krems.	P.	Beesču šupa (4 mahrz. leelloya gataš, tauks astes gabals). — Šči gata ar mehrtrutu mehrži un jauneem kartusekem. — Aweetenes ar krehjumu.
S.	Bulsjons ar fritadelem. — Štahbenes ar žepitâm tela atnâm. — Rubeni ar šalateem. — Kiršču šifels ar krehjuma putâm.	S.	Žuhkas gataš plahženišči ar puku kahpošteem (2½—3 mahrz. gataš. — Štikenu šupa ar kaltetu maifi.

Augusts.

Mescha kustuun kalendars.

Mebni un rubeni lihds angusta widum. — Slogas, irbes, mescha pihles, fasanu gaiti.

Siwju kalendars.

Karpas, karuhjas, lihdatas, afari, sandarti, laschi, reuges, gretlini, falakas (stintes), butes, fusch, bresschi; wehschi.

Safnu kalendars.

Sawojijas kashposti, balti kashposti, laschi, burkani, puku kashposti, saki firni, sakas pupas, waska pupas, beetes.

Behz baribas weclu dandsjuma fastahdita ehdeenu kahrte.

	Smalka ehdeenu kahrte.		Beenkahrtscha ehdeenu kahrte preefsch 6 zilweeem.
E.	Weschu supa. — Sutinatas rihles ar barawiku mehrzi. — Teta zepets ar gurku falateem. — Abbolu torte.	E.	Kashposti (4 mabrz. leellopa gatas, tauls kules gabals). — Zebra zepets ar gurku falateem. — Abbolu kuhkas.
P.	Sata supa ar sawahritam olam. — Zepets lasch ar kartufelu beesu putru. — Rostbis ar beeschu falateem. — Meloni.	P.	Kartufelu supa (no zebra zepescha ribam). — Leellopa gata ar rihles pahrwilckumu un barawiku mehrzi (leellopa gata no swebtdeenas supas). — Bumberi.
D.	Buljons ar feera maissitem. — Puku kashposti ar kroteteem. — Biskas gatas zepets ar jeleriju falateem. — Awectenu schelé.	D.	Siwju supa ar frikadelem. — Zukas gatas plahzenischi ar salam pupam.
Z.	Staidrs buljons ar rihles pihradfincem. — Sakas pupas ar wehrscha mehl. — Zebra zepets ar galwiku kashpostem. — Waniljes krebms.	Z.	Peena supa. — Rollklopfis ar kartufelu falateem (5 mabrz. leellopa gatas, kules gabals jeb rejnais gals no rostbisa apakshas).
3.	Buljons à la reine. — Ribka lihdata ar bruhneem kartufeleem. — Zukas filet ar mixed pickles. — Girscha kuhkas.	3.	Staidrs buljons ar ribi (no rollklopfischa atfrutumeem un 1/4 teta sakla un kuhjas gabaleem). — Pildita teta frubis (nopehrf 1/4 teta) ar sakeem siracem.
P.	Beeschu supa ar frikadelem. (Leellopa gatu finem no supas un ebd ar mehrtrutka mehrzi.) — Rubeni ar falateem. — Puhmu kompots.	P.	Abbolu un bumberu supa ar klympam. — Schmorzepets ar kahrteem (4 mabrz. leellopa gatas, kules gabals).
S.	Siwju supa. — Kohlrabi ar wahritu schink. — Stahbs zepets ar sioweteem gurkeem. — Abbolu sneegs.	S.	Sago-supa ar jahmogu sakti. — Teta gatas frikase ar rihles malu un kartufeleem (frikase pagatawo no zeturdeen atli kuhkas teta preefschas).

Septembris.

Mescha kustuonu kalendars.

Breeschu un stirnu mahtites, mescha kustuonu tefi, saki; fasanu wistas, medni, rubeni, lauta irbes, paipalas, slokas, mescha irbes, mescha pihles, fasanu gairi.

Siwju kalendars.

Karuhsas, ašari, sandarti, lašchi, lihni, brekšchi, sušchi, dorščas, butes, šalafas, renges, lihdašas, karpas.

Saknu kalendars.

Melnās šafnes, Teltowas rahzenišchi, semes abboli, Sawoijas un baltee kašposti, kaški, burkani, beetes, šarkanee kašposti, tomati, kaštani, kerbel-rahzeni, ausu šafnes.

Behz baribas weclu daudsuma fastahdita ehdeenu fahrte.

	Smalka ehdeenu fahrte.		Beenkahršča ehdeenu fahrte preešch 6 zilwekeem.
S.	Weshchu supa. — Mescha kustuonu pastete. — Teta zepets ar gurku šalateem. — Šokolades šaldejums.	S.	Saknu supa (4 mabrz. leelloya gašas, kules gabals). — Zebra zepets ar šabbeem gurkeem. — Ribšes pudinšch ar aweeteu mehrzi.
P.	Supa à la tortue. — Pildits tohrabi. — Slokas ar brušt-leau fasti. — Plušmu kompots ar trehsuma putām.	P.	Grubhu supa (no jebra zepesča kaulcem un kašjas). — Leelloya gaka ar ribšes pahrowiskumu un barawiku mehrzi (šchim nolubškam ilseeto šwehtdeenas leelloya gašu).
D.	Buljons à la reine. — Suschi ar kaperu mehrzi. — Saka zepets ar šabbeem pušu kašposteem. — Abbolu kompots ar waniljes mehrzi.	D.	Melleku supa ar klimpām. — Kenigsbergas klofšis ar zepeteem kartufekeem (3 mabrz. leelloya gašas no roštbiša rešna gala).
L.	Štairs buljons ar frikadelēm. — Melnās šafnes ar wehršča mehli. — Lauku irbes ar piparu gurkeem. — Waniljes šaldejums.	L.	Širbišča putra. — Saka zepets ar kartufeku šalateem.
3.	Šakšisti šabbi kašposti ar šmadžeku preekošameem. — Pilditi tomati. — Mednis ar kartufeku šalateem. — Debes ehdeens.	3.	Kašposti ar frikadelēm un kartufeku šalateem (4 mabrz. leelloya gašas, kules gabals). — Siwju pudinšch.

	Smalka ehdeenu kahrte.		Weenkahršča ehdeenu kahrte preekšč 6 žilwekeem.
Y.	Sako firnu putra. — Siwju paštete. — Fasanı ar mixed pickles. — Wišna ščelė ar biškwiiteem.	Y.	Wišna supa ar šago. — Dištiks ar puķu kašpošteem (2½ mahrz. leellopa gaķas, filet).
S.	Štaidrs buljons ar šawahritām olām. — Teltowas rahzenišči ar wehršča mehli. — Žuhķas filet ar gurķu šalateem. — Šokolades krems.	S.	Siwju supa. — Wišnes ščnižels ar šlabbeem kašpošteem (3 mahrz. teķa gaķas no zepesķča gabala un 1½ šlopa šķahbu kašpostu).

Oktobrs.

Mesķa kuštonu kalendars.

Breesķu un štirnu mahtites, mesķa kuštonu teķi, šaki; fasanu wištās, medni, rubeni, lauka irbes, paipalas, šloķas, mesķa irbes, mesķa piķles, fasanu gaiķi.

Siwju kalendars.

Karuhķas, aķari, šandarti, lašči, lihni, šalakas (štintes), brekšči, lihķakas, sušči, doršķas.

Šaknu kalendars.

Bruhnee kašposti, rošču kašposti, beetes, burķani, semes ašboli, melnās šaknes, kaķi, rahzeni, Teltowas rahzeni, ķerbel-rahzeni, kaķani, Sawoijas un baltee kašposti, šķahbi kašposti. Kaltetas šaknes: dšeltanee un peķeķee firni, baltās un kaltetas pupas.

Peķž baribas weķlu daudšuma šastahdita ehdeenu kahrte.

	Smalka ehdeenu kahrte.		Weenkahršča ehdeenu kahrte preekšč 6 žilwekeem.
S.	Saka supa. — Laķis ar barawiku meħrzi. — Rubeni ar šalateem. — Ašbolu torte.	S.	Štaidrs buljons ar kašpostu piħradšineem (4 mahrz. leellopa gaķas, kules gabals. Kauli ušleķtami aukšā, gaķa werdošķā uħdeni waħrit). — Žehra zepets ar šalateem. — Kreħjuma ščelė.
Y.	Kašposti. — Ehdeens no mehķes. — Pišdita teķa kruħis ar šerķijas šalateem. — Walreeķstu krems.	Y.	Kartuķetu supa (no žehra kaķjas un zepesķča kaulceem). — Leellopa gaķa ar riķi un meħrutka meħrzi. (Išleeto wakarėjo leellopa gaķu.) — Bumberu komposts.

	Smalka ehdeenu fahrte.		Weenkahrjcha ehdeenu fahrte preekſch 6 zilwekeem.
D.	Siwju ſupa. — Kerbelu rahzenifchi ar fahlitu gaku. — Zuhſas ſilet ar ſtabbeem gurkeem. — Waſefu kuhſas ar faſti.	D.	Dſeltano ſirau putra. — Zuhſas gatas plahzenifchi ar kartuſeleem un ſtabbeem gurkeem. (4 mahrz. juhſas gatas. No aſtritumeem iſwabra ſirau putru.)
I.	Balto pupu putra. — Barawifas ar maſeem plahzenifcheem. — Wiſtas zepets ar ſtabbeem bumbereem. — Wibna ſchelé.	I.	Kirbiſcha putra peenâ. — Schmorzepets ar kartuſetu beesputru. (5 mahrz. leelloya gatas, fules gabals.)
3.	Beeſchu ſupa. — Zepetas butes. — Soſs zepets. — Waniljes krens.	3.	Siwju ſupa. — Pakataiſits fakis ar ſalam pupâm (4 mahrz. leelloya gatas, fules gabals.)
P.	Skaidrs buljons ar ribſes baloneem. — Salas pupas ar wahritu ſchiki. — Stirnas zepets. — Abbolu ſneegs.	P.	Kahpoſti (no treſchdeenas un zeturtdeenas gatas aſtritumeem). — Zeta frikaſé ar ribſes malu. (Nopehrt $\frac{1}{4}$ teia. Krubti, faſlu un ribas iſſlecto preekſch frikaſé.)
S.	Buljons à la reine. — Siwju pudinjſch. — Biſtets ar kartuſetu ſalateem. — Abbolu pantuhſas.	S.	Beeſa putra ar peenu. — Zeta plahzenifchi ar kabeem.

Nowembris.

Meſcha kuſtonu kalendars.

Platradſchu mahtites un meſcha kuſtonu teki, breeſchu un ſirnu mahtites, ſaki; faſanu wiſtas, rubeni un medni, ſtoſas, meſcha irbes, piſles, faſanu gaiti.

Siwju kalendars.

Karuhſas, lihdaſas, aſari, ſandarti, laſchi, lihni, ſalafas, brelſchi, fuſchi, dorſchas, karpas.

Saknu kalendars kâ oktobri.

Behz baribas weelu daudſuma faſtahdita ehdeenu fahrte.

	Smalka ehdeenu fahrte.		Weenkahrjcha ehdeenu fahrte preekſch 6 zilwekeem.
S.	Skaidrs buljons ar laſcha pib-rabſineem. — Wiſta ar ribſi formâ. — Saka zepets ar ſelerijas ſalateem. — Waniljes ſalderjums.	S.	Zumigs buljons ar ſera maiſitem. (3 mahrz. leelloya gatas, fules gabals.) — Zebra zepets ar ſtabbeem kahpoſteem. — Waniljes krens.
P.	Barawifu ſupa. — Filet ar yuku kahpoſteem. — Pibtu zepets ar kaſtaneem. — Anglu plum-pudinſch ar wiſna yutu mehzj.	P.	Melleku ſupa ar kimpâm. — Ragû ar taperu mehzj un kartuſetu plahzenifcheem. (Zwehtdeenas ſupas gata iſſlectojama preekſch ragû.)

Smalka ehdeenu kārte.

- D. Serveļu supa. — Summeru maijonese. — Šlofas ar ķirbišķu šaloteem. — Maltesee-šķu riņķe.
- L. Tumīga tēta gašas supa. — Rappostu rulades. — Pildīti kalkuņi. — Manna-uspūtenis ar aweiķeru mērzī.
3. Bebrīša ašes supa. — Foršmāks no tēta šmadfenēm. — Bīstas gašas zepets ar hol-landeešķu gurķeem. — Tuh-tinas ar krejuma putām.
- P. Škabbīkapposti, šķīdri. — Kaperu kļopšis ar kartušeķeem. — Rību zepets, ar abboleem pildīts. — Semeru ķīfels ar vaniļšes mērzī.
- S. Beešķu supa. — Zepetas ašnas ar putu kapposteem. — Mednis ar škabbeem šaloteem. — Apfelsīnu šaldejums.

Weenkārīša ehdeenu kārte preešķ 6 zilveķeem.

- D. Peena supa ar abbolu klīmpām. — Pildīti kapposti ar zepeteem kartušeķeem. (3 mērz. leel-loya gašas, kules gabals.)
- L. Beešķu supa ar rībšes baloneem. — Kalnu kļopšis. (Nem 5 mērz. leelloya gašas, bif-šeku. No kaulēem un atkri-tumeem išwābra supu, labo gašu išleeto kļopšim.)
3. Balto pupu putra (1 mērz. pupu un 2 mērz. zūķas gašas). — Saka zepets ar šakeem šīraeem.
- P. Šwju supa ar šrifabelēm. — Šīpōlu kļopšis ar makarō-neem. (2¹/₂ mērz. leelloya gašas, šilet, ¹/₂ mērz. mafa-ronu.)
- S. Ķirbiška supa. — Ķenigsbergas kļopšis ar kartušeķeem (3 mērz. leelloya gašas, kules gabals).

XXXVII. nodala.

1. Veelš ūvehtku meelastš.

Purš-supa no rubeneem ar ūmadseu maisitēm. — Skaidrš buljons ar ūpargeku galwinām un masām pastetēm. — Bihni: kseres (Xeres), madeira, marsala. — Austeri. — Baltais burgundeets, chabli jeb baltais bordó. — Veellopa gafas filet ar trufe-teem. — Sarkanaš wihns. — Lasš ar ūchampionjonu mehrzi. — Porters un ale. — Puķu kaļposti ar ūabajonu un wehršča mehli. — Swaigi ūpinati ar teka neeru krutoneem un kroleteem. — Kastani, bruhni apzepti ar mešča irbes plahzeniščeem. (Wlodā, kura ūadalita zaur zeptām pastetes mihklas ūlejām dakšs.) — Keines wihns, Chateau d'Yquem, Haut-Sauterne. — Degošš plum-pudinšč ar wihna putu mehrzi. — Malaga. — ūasānu zepets ar krefu ūalateem. — Stirnas zepets ar ūelerijas ūalateem. — ūhampanjers. — Waniljes ūaldejumi jeb ari no apfelšnēm un pistazijām. — ūkeeri. — Deferts: augti, kašeja.

2. Veelš ūvehtku meelastš ar dubult-ehdeeneem.

Skaidrš buljons ar ūmadseu maisitēm. — Ragoūt fin en coquilles. — Sandarts ar kaķeru mehrzi. — Saķee sirmi ar ūahlitu mehli. — Swaigi ūpargeki ar maseem plahzeniščeem. — Slokas ar piparu gurķeem. — Angku plum-pudinšč ar wihna putu mehrzi. — Tumiga puķu kaļpostu mehrze. — Kroleti no teka kaķla gabala. — Siwju pastete. — Puķu kaļposti ar bruhnu ūweestu. — Stirnas zepets ar ūeleriju ūalateem. — Ananašu ūaldejums.

3. Medneeku brokastš ūem klajas debešš.

Kawiara maisites. — Sardeku maisites. — Sweestmaišes ar wehršča mehli, ūkiki, ūeeru, laši u. z. — Maisites à la Tartare. — Aukstas pastetes. — Zeeti nowahritas olas. — Sardines. — Aukstas ūlokas. — Aukstas mešča irbes. — Makaronu torte. — Piparus un ūahli wajaga turet zeeti aistaišamōš trauzinōš, lai ūahli newaretu išbehti, jo medneeku mahatiziba ušķata to kā ūlittu sihmi. — Siltā laikā dšer ūarkano jeb balto wihnu, aukstā — karstu wihnu un punšču.

4. Wispahrigi par faines ehdeencem.

Lauschu ehdeens Baltijas prowincēs naw wifur weenads un tadeht daschāi labai fainneezei nahlfēes grubti widsemneelus un kursemneelus ar weenu un to pašču ehdeenu apmeerinat. Semal peewestee ehdeeni noderēs jaunai nepeedsihwojuščai mahjas maštei jeb fainneezei daschāi sinā par mehraulku, wehlač ta pate zaur faweem peedsihwojumeem warēs peemehrotees daschadeem apstahlkeem. — Tā tā gafa ir wišudahrgalāis fainneežibas produkts, tad winas daudsumu peemehro katrreisiģeem apstahlkeem. Stipri strahdajoscheem wihreescheem un amatneekem wajaga dot brokastis špehzigaku baribu, ne tā kalponēm; wihreescheem no rihta dod waj nu pahri palikuščo pusdeenas supu, jeb putru ar sikkēm waj ari kartufetus ar uszeptu zuhłas gatu. Kalponēm dod kafeju ar rupju maiši, kura apšmehreta ar taukeem jeb beesu peenu, waj ari šaušu šaldšlahbu un rupju kweešču maiši; šwehtdeenās un šwehtku deenās dod baltmaiši. Amatneekem wajaga reis par deenu dot gatu.

Balaunadsi kaudim dod tehju jeb peenu un rupju maiši, kuru war pahrmainas deht smehret drihs ar taukeem, šweestu, širupu un fasti jeb ar beesu peenu. Wafarā, karstā laitā, dod kaudim šalatus ar šlahbu peenu, trehjemu jeb lokeem, tā ari ruhgušču peenu un šlahbu putru, un ja tai apgabalā parasts, wahra no eeflahbetām beesču lapām supu ar šwaigu leellopa jeb jehra gatu un putraimeem. Za teka gafa ir lehta, tad šwehtdeenās un šwehtku deenās dod zepeti ar beesem šlahbeem kahposteem, kuzi wahriti ar taukeem. Seemā, pa lopu ļaujamo laiku, kad taiša daudz putraimu dešu ar ašinim, dod tās tanis deenās, kad peena putra us pusdeenu, bet wakaram šafilda grihbinās, kurām peegreesi gluschi šmalli šihpoli. Daschōs apwidōs kaudis dabuhn tif diwreis nedekā us pusdeenu gatu, bet wijuwairak gan trihsreis nedekā. Tanis deenās, kad pusdeenā dod gatu, wakarinās ir weenkahriščakas un fastahw no sikkēm, kartufekeem un putras. — Daschōs apwidōs dod wakarōs jeb ari otrā rihtā usšildito ehdeenu no eepreeščejās pusdeenas.

Rihtōs: Putra, uhdeni wahrita ar drušku taukeem, sikkēs un rupja maiše. Jeb: kafeja un rupja maiše ar taukeem un beesu peenu, waj ari kartufeti ar zuhłas gatu, usšildits pagahjuščās pusdeenas ehdeens un atlikumi no tungu galda.

Pusdeenas ehdeens seemā. Šwehtdeen: Šlahbi kahposti ar šahawetu zuhłas gatu. — Pirmdeen: Šahawetas aitas gatas supa ar putraimeem, kartufekeem un lahleem. — Dtrdeen: Kartufetu supa ar faknēm (ar jeb bes gatas; wahriščanai war leetot

ichlika taulus u. 3.). — Trešdeen: Peleke sirni un šahba putra. — Zeturdeen: Peena putra ar kлимпам un zeptām fīkēm. — Peektdeen: Grubbu putra ar kartufeseem un šahlitu leellopa gafu. — Sestdeen: Deltano putraimu supa ar spēki.

3eb:

Swehtdeen: Šahbi kašposti ar šahwetu zuhkas gafu. — Pirmdeen: Peena putra ar kлимпам jeb nudelem un zeptām fīkēm. — Dtrdeen: Kartufeku supa ar šalnēm, putraimeem un šahwetu aitas gafu; waj leellopa gakas lauleem. — Trešdeen: Beesa putra ar kumosīnds šagreestu spēki un peenu. — Zeturdeen: Sirni ar zuhkas gafu. — Peektdeen: Kartufeku putra ar grubbēm, burkaneem un kaškeem, bet beš gakas, ar peenu jeb drušku zuhkas tautu. — Sestdeen: Peena putra ar zeptām fīkēm jeb wahriteem pelekeem sirneem.

3eb:

Pirmdeen: Peena supa ar nudelem un šakām fīkēm. — Dtrdeen: Sirni supa ar aitas gafu un grubbēm, waj ari šausi kartufeki ar zeptu zuhkas gafu. — Trešdeen: Peena putra no meešču putraimeem ar fīki jeb wahriteem pelekeem sirneem. — Zeturdeen: Zuhkas jeb leellopa gakas supa ar grubbēm un šalnēm. — Peektdeen: Beesa putra no meešču putraimeem, kartufeseem jeb rupjeem kweešču milteem ar spēki. — Sestdeen: Peena putra ar kлимпам un fīkēm. — Swehtdeen: Šahbi kašposti ar zuhkas gafu.

Būsdeenās ehdeens wafarā. Swehtdeen: Satu kašpostu supa ar leellopa gafu un kartufeseem. — Pirmdeen: Peena putra ar kлимпам. Kartufeki ar šehnēm. — Dtrdeen: Balandu supa ar aitas gafu un putraimeem. — Trešdeen: Beesa putra ar zeptu spēki. — Zeturdeen: Satnu supa ar grubbēm un šahlitu leellopa gafu. — Peektdeen: Šahba putra ar fīkēm. — Sestdeen: Kartufeku supa ar zuhkas gafu.

3eb:

Swehtdeen: Teta zepets ar stoweteem šahbeem kašposteem. — Pirmdeen: Ruhgusšpeens ar drušku šahba krejuma un fīkēm. — Dtrdeen: Stoweta leellopa gafa (supas gafu stowe ar tauleem, wirzi un widū pahgreesteem misoteem kartufeseem). — Trešdeen: Peena supa ar nudelem jeb rupju kweešču miltu kлимпам, pīfu šweesta jeb fīki. — Zeturdeen: Leellopa gakas supa ar eekšah-

betām beefchu lapām. — Beektdeen: Ruhgufchpeens ar krehjumu jeb fwaigām paninām un fitki. — Sestdeen: Beesa putra no meefchu putraimeem, jeb wehl mihtaki no rupjeem tweeſchu milteem, waj nu ar pikū fweeſta jeb ari lumofināds ſagreestu ſpeki un kruhfiti ſalda peena jeb paninu.

Wafarinās. Swehtdeen: Zepta zuhlas gata ar kartufekem jeb kartufeku pudinſch ar ſpeki un fitkēm. ſlahba putra jeb tehja. — Birmddeen: Taulōs zepta fitke, fauſi kartufeki, ſlahba putra; jeb: fitkes, beefs peens un kartufeki. — Dtrdeen: Sitkes, kartufeki, ſlahba putra, jeb: ſlahbas fitkes un zepti kartufeki. — Treſchdeen: Uf oglēm zepta fitke ar ſlahbu krehjumu, kartufekem un putru, jeb: ſtoweti leellopa neeri ar fauſeem kartufekem. — Zeturdeen: Sitkes, kartufeki, putra, jeb: zepta zuhlas gata ar kartufeku beſputru. — Beektdeen: Sitkes ar ſihpoleem, kartufeki, putra, jeb: ſtowetas ſehnes ar fauſeem kartufekem. — Sestdeen: Nowahrti pelekee firni ar ſpeki un kartufekem un putru, jeb: fitkes ar zepteem kartufekem un druſku fweeſta.



Ēhdeenu rahditajs pehņ burtu kahtas.

(Tee ehdeeni, kuri ar * rāhditājā apšīmēti, ir preešā šimneekem, tee ar ° apšīmētee ir gawenu-ehdeeni un tee ar † apšīmētee ir tabbi, kurus pehņ rezeptes war ņagatawot no zitu ehdeenu atšiekām.)

† **Abbolu gata** 420.
Abboli, kalteti 399.
Abbolu kēfels 290.
Abbolu kōmpots 245.
Abbolu mebrže 77.
Abbolu pudiašā no rupjas maišes 258.
Abbolu putra 244.
Abbolu pankuškās 273.
Abbolu šhelē 378.
Abbolu ņeregs 286.
Abbolu torte 318.
Abbolu uspuhtenis 264.
Abtrklopišs 177.
Aknās, tela 195.
Aknās, šmōretas 196.
Aknu dejas 216.
Aknu pastete, Strašburgas 85.
Aleksandera torte 316.
Alus supā 35.
Alus supā, auffsā 37.
Amerikānu ņeregs 285.
Ananāsa bowle 360.
Anšchōwis šveests 131.
Apfelsīnu krems 301.
Apfelsīnu misas šaldi eewahrit 384.
Apfelsīnu šaldejumi 311.
Apfelsīnu šhelē 296.
Apfelsīnu šchnabis 363.
Apzepti baltmaišes kumofš 55.
 † **Agrešenis (Komm-morgen-wieder)** 422.

Augu kōmpots 249.
Auffsā gata no tela galwas 197.
Auffsā gata no zuškās galwas un kabhjām 211.
Auffsā gata no mešā-kustōkēm 418.
Auju tume 47.
Aweeteņu eewahriškāna 376.
Aweeteņu krems 303.
Aweeteņu limonade 368.
Aweeteņu mebrže 74.
Aweeteņu šaldejums 311.
Aweeteņu sašte 385.
Aweeteņu šhelē 377.

Baišers 330.
Balōšhu (dubju) zepets 235.
Baltmaīše, weentfabriška 357.
Barawiku klopišs 190.
Barawikas, kaltetas 164.
Barawikas, štabbas 392.
Barawikas, šutinatas 162.
Beerša putra 43.
Bebrslapites, šutinatas 168.
Bistfeks 174.
Bistkwits, Alberta 323.
Bistkwits, šarullēts 324.
Bistkwita torte 317.
Bišchōfs 361.
Bitini, krewu 274.
Bomboni, mandeku 344.
Botwija 39.
Breškā wāj karpī 121.

Bretliu cetaifšhana 127.
 Breesha zepets 221.
 Bruhfenu jaste 383.
 †Buletes, leellopa 414.
 Bubers 281.
 Bumbeeri, šalbšabbi 391.
 Bumbeeru kompots 246.
 Burfani, futinati 144.
 Butes, zepetas 122.
 Dedinatas mandeles 348.
 Dešas, afnu 216.
 Dešas, gašas= 215.
 Dešas, vutrainu 217.
 Dešas, zepjamas 218.
 Doršču filet 125.
 Dorščas, wahritas 124.
 Dštanmaise, 350.
 °Dštanmaise gaweni 411.
 Dšhrwenu šifels 293.
 Dšhrwenu mebrze 79.

 Ehrščfogu (šifenu) šifels 294.
 Ehrščfogu (šifenu) kompots 247.

 Fašans, zepets 230.
 Farše, leellopa 181.
 Šifkeršlopiš 178.
 Forščmaks no rengem 90.
 Forščmaks no teša šmadšenem 93.
 Fritafš no jebra gašas 202.

 Gallenites, futinatas 167.
 Gleemesču ehdeeni 89.
 Gurku šalati 241.
 Gurki, šabbi 394.

 Šandščufkas 337.

 Jahnogu šifels 291.
 Jahnogu mebrze 75.
 Jahnogu ewabrišhana 380.
 Jahnogu jaste 387.
 Jahnogu ubdens 365.
 Zebra gata ar wiršin-fahpoštem 203.
 Zebra gašas fritafš 202.
 Zebra gašas klopiš 204.
 Zebra gašas plabženišči 201.
 Zebra gašas zepets 200.
 Irbes, lauku-, zepets 227.

Irbes, mešča-, zepets 228.
 Iršču zepets 220.

 Kabbi, brudnee 147.
 Kalkuns, pibbits 236.
 Kaneka lubkas 354.
 †Kannellons 427.
 Kaperu mebrze 64.
 Kaperu mebrze, balta 65.
 Kabposti ešfabbešhanai 403.
 Kabposti, brudnee 149.
 Kabpostu rulades 95.
 Kabpostu pašete 112.
 Kabposti, pušu 133.
 Kabposti, rošču 148.
 Kabposti, pušu-, šfabrdā 398.
 Kabposti, futinati 145.
 Kabposti, Sawotjas 146.
 Kabpostu vihragi 103.
 Kabrtojošča miškla 107.
 Karpi waj breščhi 121.
 Kartufeku klimpas 277.
 Kartufeki, kaštanu 157.
 Kartufeku beša putra 160.
 Kartufeki, šiku 159.
 Kartufeku plabženišči 161.
 Kartufeku pudiašč 253.
 Kartufeki, futinati 158.
 Kartufeki, zepeti 156.
 Kaslenu zepets 205.
 Kaslani, brudnee 153.
 †Kaulu šupa 412.
 Kenigsbergas klopiš 180.
 Kerwešu kaltešhana 166.
 Kerwešu futinašhana 165.
 Širbišs etiki 393.
 Širšču ewabrišhana 386.
 Širšču likeršs 364.
 Širšču mebrze 76.
 Šifels, abbolu 292.
 Šifels, aweetenu 290.
 Šifels, dšhrwenu 293.
 Šifels, jahnogu 291.
 Šifels, femenu 289.
 Šifels, šifenu 294.
 Klimpas, brešjatas 275.
 Klimpas, kartufeku 277.
 Klimpas, manna= 276.
 Klimpas, mafas 278.

Klimpās, weentfabriņas 279.
 Klukwa-šaste 388.
 Kolduni 94.
 Kolrabi 150.
 Kreewu kvašs 366.
 Kreewu putra 40.
 Krehsuma frems 304.
 Krehsuma putas 280.
 Krehsuma šešē 299.
 Krems, apfelsīnu 301.
 Krems, aweeteāu 303.
 Krems, krehsuma 304.
 Krems, yunšča 306.
 Krems, walceestu 305.
 Krems, wišna 300.
 Krems, zitraa 302.
 Kremortartari-kuška 319.
 Krepeles, rauga 342.
 Kringels, leels, balts 349.
 Kubkas, medus- 333.
 Kubkas, yutu 425.
 Kubkas, šmitschu 320.
 Kubkas, Wībnes 332.
 Kweišču ruyja maiše 359.

 Laišča vibradšini 102.
 Laišs, šablits 115.
 Laišs, žepits 114.
 Leellova galās frikadeles 50.
 Lībdata, līška 118.
^oLībdatakas rulade 407.
 Lot-yudinišč 252.

 Magonu maiše 351.
 Maijoneses mehrže 63.
 Maijoneses, angļu, mehrže 72.
 Maišes klimpās 278.
 † Maišes supa 413.
 Maiše, šaldstakba 358.
 Maiše, ruyja kweišču 359.
 Maltešeišču ribje 283.
 Manna-flammeri 287.
 Manna-klimpās 276.
 Manna-putas 288.
 Manna-yudinišč 256.
 Manna-puta 45.
 Manna-ušyubtenis 265.
 Mandeku bonboni 344.
 Mandeles, dedšinātas 345.
 Mandeku peens 369.

Makaroni 326.
 Makaroni pehž italeešču wišes 154.
 Makaronu yudinišč 261.
 Makaronu torte 314.
 Marzijans 343.
 Marzijana torte 312.
 Mednis, žepits 225.
 Medus-kuška 333.
 Mehles ešablīščana 182.
 Mellenes yudeles 389.
 Mellenu kompoits 248.
 Mešča-fusionu aufšā gaļa 418.
 Mešča-putnu pastete 111.
 Mehrrutku mehrže 63.
 Mehrrutku mehrže, aufšā 73.

 Nabaga brunenešs 268.
 Nakiwka 362.
 Neeru maifites 57.
 Nešai, marineti 128.
 Nošaudetas olas 49.
 Rudeku miškla 109.
 Rudeku yudinišč 262.
 Rudeles šakau weetā 155.

Odrošča 38.
 Olu grogs 373.
 Olu mehrže 61.
 Olas, miškstas 97.
 Olas, zeetas 98.
 Olas, žepitas 99.
 Olu maišijums 100.
 Olas, yilditas 101.
 Olu yunšchs 372.
 Omeletes 270.
 Omeletes soufflées 269.

 Paltes 219.
 Pantuškās, Berlīnes 336.
^oPantuškās 410.
 Pantuškās, mašas 271.
 Pantuškās, leelas 272.
 Pantuškās, abbolu 273.
 † Pantuškū pastete 421.
 Pastetes ar šakrojošču mišklu 58.
 Pastete, wišas- 110.
 Pastete no mešča-putneem 111.
 Peena supa 46.
 Pišku, mešča-, žepets 233.
 Pišku žepets 239.

Pibradsini, gašas- 105.
 Pibrags, freemu 104.
 Pibragi, špeka 106.
 Piparkuhšas, bruhšas, trauššas 331.
 Piparkuhšas, mišššas 332.
 Piparkuhšu reekši 335.
 Piparkuhšas, yutu 334.
 Pļabzenišči, jebra gašas 201.
 Pļabzenišči, leelloya gašas- 179.
 Pļabzenišči, waniļšes- 321.
 Pļubmu pudinšč 251.
 Pudinšč no abboleem un rupjas
 maišes 258.
 Pudinšč no leelloya gašas 259.
 Pudinšč, mafaronu 261.
 Pudinšč, nudešu 262.
 Pudinšč, šwju 260.
 Pudinšč, žitrou 250.
 Pūnšča krems 306.
 Pūnščas, šlīs 370.
 Pūnščas, olu 372.
 Pūnščas royal 371.
 Pūpu eejabliščana 404.
 Pūpas, greičšamās, ššabrdā došēs
 397.
 Pūpas, baltās 142.
 Pūpas, šatās 139.
 Pūpas, zuhšu 141.
 Pūpas, wafša 140.
 Pūpurniķeti 328.
 Putrainu dešas 217.
 Putra formā 42.
 †Putu kuhšas 425.
 †Putu pudinšč 426.

Raženi, ķerdes- 134.
 Raženi, Teltowas 135.
 Rauga kreweles 342.
 Reekšu kuhšas 317.
 Reņģes, marinetas 126.
 Reņģu un bretsliņu eetaiščana 127.
 Riķšes pudinšč 255.
 Riķše au caramel 266.
 Riķše, Maltesēšču 283.
 Riķšes žepurites 60.
 Rokšlopyšs 176.
 Rokššis 170.
 Rubera žepets 226.
 Rubgušča peena pudinšč 257.

Sabajon-mehrže 80.
 Saka žepets 223.
 Sakasteks 224.
 †Saka pastete 415.
 Saks, neiššs 173.
 Satnes, šutinatas 143.
 Salati, galwinu 240.
 Salati, gurku 241.
 Salati, kartusešu 243.
 Salati, ķeleriju 242.
 Salati, šiku 409.
 Saldššabda maiše 358.
 Sandarts, žepšs 116.
 Sandarts, ššmoreišs 117.
 Semenu eewariščana 379.
 Semenu mehrže 79.
 Semenu šššes 289.
 Semenu šaste 386.
 Sešnes (gailenites, šutinatas) 167.
 Sešnes (behršapites, šutinatas) 168.
 Sešnes (barawikas, šutinatas) 162.
 Sešnes (barawiku kalteščana) 163.
 Sešnes (kerweles) 165.
 Sešnes (kerwešu kalteščana) 166.
 Sešnes, šššlitas 169.
 Sešnes, kaltetas 401.
 °Sešnu šupa 405.
 °Sešnes, šlowetas 408.
 Seera maišites 56.
 Šikku mehrže 62.
 Šikšes, marinetas 86.
 Šikku pudinšč 88.
 Šikšes, žepšas 92.
 Šihpolu šlopyšs 175.
 Šitalus-šupa 36.
 Šinepu mehrže 67.
 Širni, šakee 136.
 Širni, kalteti šakee 400.
 Širni, kalteti šakee 137.
 Širni, pešakee 138.
 Širni, šakee, ššabrdā došēs 396.
 Šiwena gašas rulabe 210.
 Šiwens, šššššs, piššššs 209.
 Šiwju eejabliščana 120.
 Šiwju fritadeles 52.
 Šiwju pastete 113.
 Šiwju pastete pee buššona 59.
 †Šiwis formā 423.
 Šiwju pudinšč 260.
 Šiwju toteletes 119.

Štabbi gurki 394.
 Štabba putra 44.
 Štabbs zepets 172.
 Štabbenes 152.
 Ščinkis, ušņepts 91.
 Ščinkis, zepets 212.
 Ščinka šrudels 417.
 Ščēplītes, kaltetas maīšes 54.
 Šlofas zepets 231.
 Šmorklopišs 416.
 Sneega piņas 282.
 Sneega wiņas 229.
 Sošs zepets peņņ pomerecišņu wiņšes 237.
 Sošs, šahņweta, krukšs 238.
 Sparģeki 132.
 Sparģeki šfabrda doņēs 395.
 Špeka eesabliņšana 214.
 Špeka piņragi 106.
 Špinati 157.
 Špinati preekšņ ņemas 402.
 Šokolades wabriņšana 375.
 Šokolades kufkas 329.
 Šokolades glajura 348.
 Šokolades ņaldejums 308.
 Šokolades ņmilņšņu torte 315.
 Streuņšņkufkas 358.
 Stīrnas mugura 222.
 Stīķenu (eņrņšņflogu) ņiņēls 293.
 Stīķenu (eņrņšņflogu) ņwaņņs 247.
 Stīķenes (eņrņšņflogas), eewabriņas pudelēs 390.
 Sņweeņa miņķļa 108.
 Teļa aņnas, zepņas 195.
 Teļa aņnas, ņāmoretas 196.
 Teļa galwas aukņā gaļa 197.
 Teļa galwa (neīņņis meņņa-lops) 185.
 Teļa gaņas farņe 192.
 Teļa gaņas friķaņē 191.
 Teļa gaņas klopiņš, ņarulleņs 189.
 Teļa krukšņ, piļditi 186.
 Teļa krukšņ piļņņeniņšņi 187.
 Teļa gaņas haņšē 193.
 Teļa eekšņu haņšē 194.
 Teļa gaļa, zepņa 198.
 Teļa haņas, zepņas 199.
 Teļa zepņēts 183.
 Teļa zepņēts, ņiļdiņs 184.

Tomatu meņņe 70.
 Tortes, abbolu 318.
 Tortes, Aleķķanbera 316.
 Tortes, maķaronu 314.
 Tortes, marņņpana 312.
 Tortes, biņņwita 317.
 Tortes, ņmilņšņu 315.
 Tortes, walreckņņu 313.
 Tortes no ņauņķem miļķķem 325.
 Tuņņinas ar kreņņjuma puņām 341.
 †Tutti-frutti pudriņšņ 424.

Uņdens burbuļi 338.
 Uņdens ņupa 48.
 Uņpuņņenis, abbolu 264.
 Uņpuņņenis, manna- 265.

Wafeku kufkas, traufkas 339.
 Wafeku kufkas ar ņaņņbu kreņņjumu 340.

Walreckņņu kreņņs 305.
 Walreckņņu torte 313.
 Wanilņes glajura 347.
 Wanilņes meņņe 81.
 Wanilņes paņšņa 284.
 Wanilņes piļņņeniņšņi 321.
 Wanilņes ņaldejums 307.
 Wareniki 267.
 Watruņņšņi 335.
 Weentabriņņas ņimpyas 279.
 Weentabriņņa balņņmaņņe 357.
 Weņņriņņa neeri 96.
 Weņņšņu meņņe 69.
 Weņņšņu wabriņšana 129.
 Weņņšņi, piļditi 53.
 Weņņšņu ņweeņņis 130.
 Weņņšņu maiņņoneņe (juņņas weņņšņu) 82.

Weņa haņņa 356.
 Winegreņņs 84.
 Wiņņes kufkas 322.
 Wiņņes, karņņis (Glühwein) 374.
 †Wiņņes ņčņņņēls, paķaktaiņņis 419.
 Wiņņa kreņņs 300.
 Wiņņa ņčēlē 295.
 Wiņņas friķabeļes 51.
 Wiņņas friķaņē 234.
 Wiņņas paņņete 110.
 Wiņņas zepņēts 233.

Ēpti baloši (dušjas) 235.
Ēpts brebis 221.
Ēpta deša 218.
Ēpts iršis 220.
Ēpts jehrs 200.
Ēpts kafilens 205.
Ēpts sašans 230.
Ēpta lauku-irbe 227.
Ēpta meša-irbe 228.
Ēpts mednis 225.
Ēpta mašjas-pihle 239.
Ēpta meša-pihle 232.
Ēpts rubenis 226.
Ēpta šloka 231.

Ēpta sošs 237.
Ēpta wišta 233.
Ēpts šakšs 223.
Ētroau limonade 367.
Ētroau glafura 346.
Ētroau krens 302.
Ētroau šalbejums 310.
Ētroau šhelé 297.
Ētroau pudinšch 250.
Zubkas gakas vlašzenišchi 208.
Zubkas gakas cešablščana 213.
Zubkas ževetš 206.
Zvišbaku pudinšch 254.



140



LATVIJAS NACIONĀLĀ BIBLIOTĒKA



0308042400

W.F. BLÄCHER'S
BÜCHERDRUCK
B.L.G.G.

