

MARRA KORTH

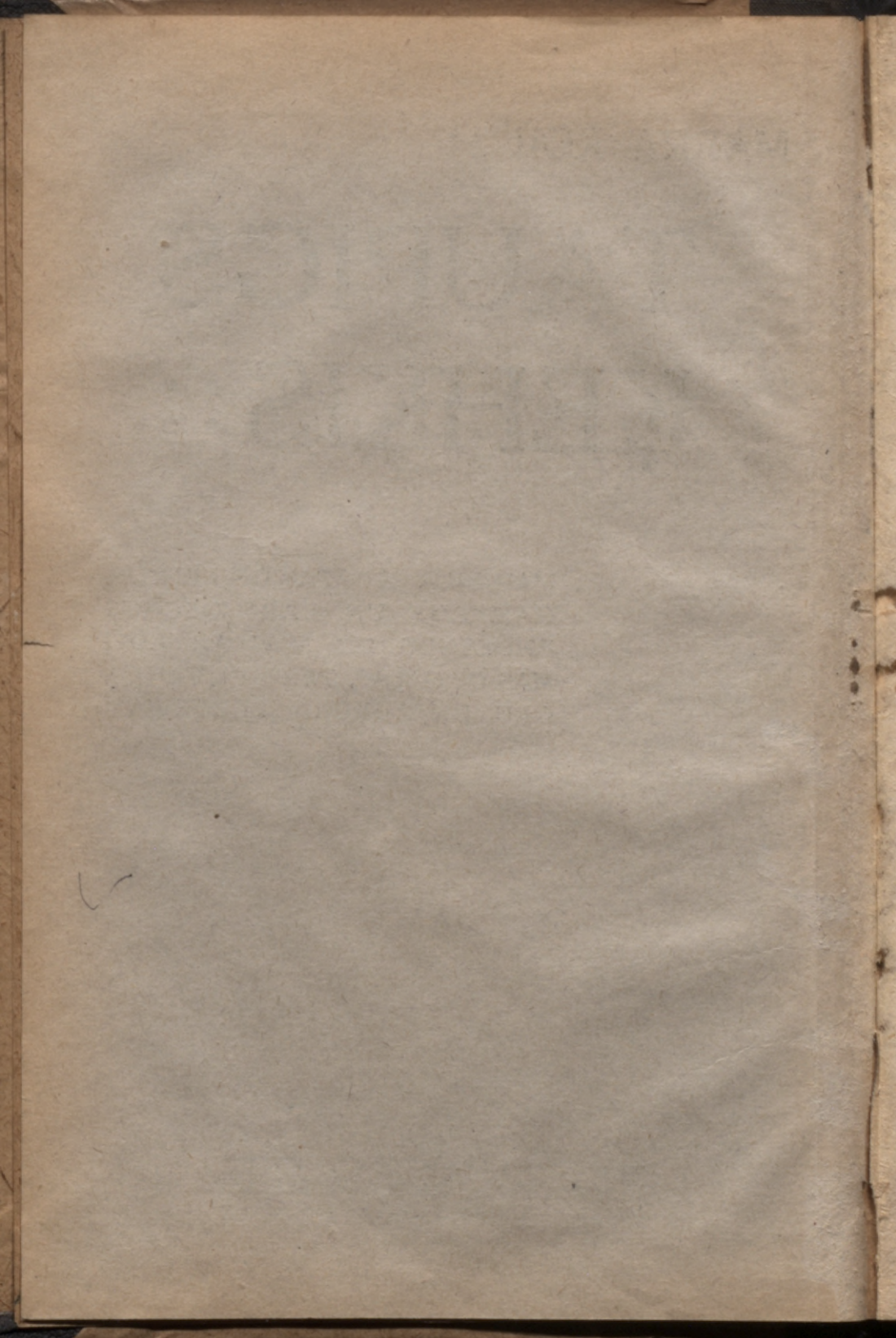
TAUPIGS KEHKIS::

MAHKSLA ISGATAWOT LEHTUS,
GAHRDUS UN BAROJOSCHUS
EHDEENUS BES WAJ AR ĻOTI
MASĀM GAĻAS, SWEESTA, TAUKU,
OLU UN ZUKURA PEEDEWAM

6654
myelt

..... RIGĀ, 1918

A. WALTERA, J. RAPAS UN BEEDRU
GRAHMATU TIRGOTAWAS APGAHDIBĀ



VIII G 8

L $\frac{6}{515}$ Lt

Zur Verbreitung im Gebiet des Oberbefehlshabers
Ost und zur Ausfuhr zugelassen.

Buchprüfungsamt Ob. Ost.

Marra Korth.

Taupigs kehkis.

Mahkila ijgatawot lehtus, gahrdus un barojofchus ehdeenus
bej waj ar loti majam galas, sweesta, tauku, olu un zukura
peedewam.

Rigā, 1918.

A. Waltera, J. Kapaš un beedru grahmatu tirgotawas apgahdibā.

Marra Korth.

Spar = Kochbuch.

Die Kunst billige, schmackhafte und nahrhafte Speisen ohne oder mit
nur wenig Fleisch, Butter, Fett, Eier und Zucker zuzubereiten.

Riga, 1918.

Berlag der Buchhandlung A. Walther, J. Kappa u. Ko.

641.5

Parb. 60
0309057011
№. 10. 409.

(2) (28) 1953



Drukātis R. Seuberlich a drukatavā, Rīgā, Pārka eelā 6.

Gewadam.

Uzumirkligdōs gruhtōs dšihwes apstahlōs, kās smagi no-
špeesch katru šaimneezibu, taipibas pawahru grahamatās no-
luhks — peegreest nama mahtes usmanibu wegetareeschu kēhkim.

Ar loti masu tauku waj špeka peedewu war dahrgo galās
ehdeenu weetā no dahrsju angeem, putraimeem u. z. pagata-
wot gahrduš, weegli dabujamus un lehtus ehdeenus.

Stingri wegetareeschi ištiks ari pilnigi beš mineto tauku
un špeka peedewam.

Ar * atšihmetās rezeptēs išnemtās no M. Korth „Prak-
tiškās pawahru grahamatās“. Wišās zitas rezeptēs pa dalai
paščas šarakštitajas atraštās, pa dalai kā labas ijmehginatās.

Grahamatā usnemtās ari auglu eewahrijumu rezeptēs, kās
pagatawojamas waj nu pawišam beš waj ar loti masu zūfura
peedewu, un uš wišiltako eeteizamas.

Uri gahrdehšchu prašibu apmeerinašchanai eeweetotās da-
ščas rezeptēs.

Tā kā šweests un tauki no kēhka gandrihs išsudušchi waj
ari dahrgo zenu dehl leelakai dalai glušchi nepeeejami, tad
zepschanai winu weetā leeto ehdamu ellu.

Uri šche jaewehro wisleelakā taipiba. Lai ellās garšchu
nemanitu ehdeenam zauri un nesamaitatu wišu ehdeenu, tad
ellā zepot panna tīfai weegli japahrwelk ar kahdu masu, ellā
eemehrzetu pindseliti.

Uri zūfurs peeder pee retām leetam. Wina weetā leeto
deesgan padahrgo šacharinu, kam naw ne maštās baribas
wehrtibas. Katrā šinā jašargas no daudšmaj pahrmehrigās
šacharina leetošchanas, kās wešelibai kaitigs.

Beidsot ari olas dabujamas tikai par pašatāini dahrģu maķķu. Wiau weetā war leetot apteeku pahrđotawās pehrkamo olu pulweri. Būstehķarotes auķķtā peenā waj uħđent iķķaufeta olu pulwera atķwex apmehram weenu olu.

Olu pulweri newar leetot olu fultena, wehrķķha azķ un zitu olu ehdeenu pagatawoķķhanai. Wiuķķh iķķpilda ķawu usde- wunu tikai daķķhadu pudinu, pankuķķtu, wanilas mehrķķes, ga- laķķ-, ķiwju- un putras plahķķeniķķhu pagatawoķķhanai un ap- wiķķaķķhanai.

1. Supas.

1. **Saknu beesena** (pürée) **supa**. $1\frac{1}{2}$ —2 stopi daschadu saknu, 2 ehdamàs karotes augu tauku waj siveesta. Schai supai war leetot daschadas saknes. Seemu jaissteel ar kartupeleem, kashleem, burkaneem, selerijam un peterfieleem. Wafarà war leetot wifas saknes, kas lafjas putrà sawahritees. Wafarà eeleeel smalki sagreestas swaigas saknes 3 stopòs wahroschà, seemu — aukstà, masleel sahlià uhdeni un wahra supu us masas uguns 1 — $1\frac{1}{2}$ stundas; tad isrihwè zaur leelu seetu, peeleeel taukus waj siveestu un padod ar grausdeteem maisès kumofineem.

2. **Beesena supa no kashleem un meeschu putraimeem**. $\frac{1}{2}$ mahrzinas meeschu putraimiu, 2—3 kashli, 1 — 2 ehdamàs karotes augu tauku. Nomisotee un gabalinòs sagreestee kashli ar putraimeem un $\frac{1}{2}$ ehdamàs karotes sahls jafawahra mihsstii 3—4 stopòs uhdeni, jaisgruhsch zaur seetu, japeeleeel druufu augu tauku un japadoo karsti ar grausdeteem maisès kumofineem.

3. **Reihita siwju supa**. 25 leeli kartupeli, 10 maji sihpoli, 2 ehdamàs karotes augu tauku, 1 stopòs peena.

Sakus, misotus kartupelus un misotus, sagreestus sihpolus iswahra masleel sahlià uhdeni mihsstus, 1 stopu uhdens atstahj, pahrejo uhdeni nolej un kartupelus at sihpoleem saspaida putrà. Tad uswahra peenu, peeleeel atstahjo uhdeni, peemaisa putru klast, peeleeel taukus, kuzi waretu ari ispalitt, nomehgina pehjs sahls, peemaisa masleel piparus un pasneeds beesena weidigo supu bes peedewam.

4. **Kartupelu supa**. 3 stopi saku kartupelu, $\frac{1}{4}$ mahrzinas schahweta speka, waj tilpat daudj dradschu, waj ari 1 tehjkarote ehdamàs ellas, sahls. Sakus, misotus kartupelus wahra, peeleeelot sahli, mihsstus, uhdeni nolej un kartupelus saspaida, tad pastahtwigi maisot no jaina uswahra 2 stopòs wahroschà uhdeni. Pa tam smalkòs kumofinòs sagreesto speki waj dradschus sakarsè us pannaas un eeber supà, kuru tuhliw pasneeds karstu.

5. **Saltetu firnu supa**. 2 mahrzinas dselteno waj salo firnu, $\frac{1}{4}$ mahrzinas speka waj dradschu waj 1 tehjkarote ehdamàs ellas. Nomasgatos firnus wafarà preefsch leetoschanas eemehrz aukstà uhdeni, tad eeleeel 3 stopòs aukstà uhdeni un wahra mihsstus. Ja supu laisch zaur seetu, tad galas maschinà sasmalzinato speki waj dradschus eepreefsch us pannaas weegli usjep un leel supai klast, pretejà gadijumà to $\frac{1}{2}$ stundas preefsch tam, eefams supa gatawa,

leef klagt un wahra ribbs; supu pasneeds ar grausdeteem maifes kumofineem.

6. **Swaigu firnu supa.** 2 mahrzinas isslobitu kalo firnu, 1 stopa peena, 2 ehadamàs karotes augu tauku waj sweesta, waj 1 tehikarote ehadamàs ellas, 1 ehadamà karote miltu, 1 sauja peterfilu lapu.

Sirrus eeleef 1 stopà karstà, masleet fahlità uhdeni un til ilgi wahra, kamehr tos war weegli isspeesti zaur kashstwi. Tad lej klagt waj nu peenu, no kura masleet atstafj miltu eejaufschanai, waj ari tikpat daudj karsta uhdens, eejaufkos miltus, taukus un smalki fakapatàs peterfilu lapas, wisu wehl reis uswahra un pasneeds ar grausdeteem maifes kumofineem.

7. **Swaigu pupu supa.** 2 mahrzinas lahrschu pupu, 20 kartupelu, $\frac{1}{4}$ mahrzinas sweesta waj augu tauku, $\frac{1}{8}$ stopa flahba krehjuma, 2 ehadamàs karotes miltu.

Nomasgatàs, fagreestàs pupas jaleef 1 stopà wahroschà, masleet fahlità uhdeni un jawahra mihsstas, tad peeleej wehl 2 stopus karsta uhdens un iswahra tani nomisotos kartupelus mihsstus, peeleej sweestu, eejauz 2 pilnas ehadamàs karotes miltu flahbà krehjumà, peeleej druftu supas klagt un uswahra wehl reis wisu kopà. Scho garschigo supu war ari no zukurà waj fahli konserwetam pupam pagatawot. Supu war ehst ari bej flahbà krehjuma peedewas.

8. **Balto pupu supa.** $\frac{1}{2}$ mahrzinas leelo balto pupu, 1 mahrzina leelo grubu, fahls.

Deenu eepreefsch eemehrtàs pupas un grubas eeleef 3 stopàs aufstà uhdeni un wahra mihsstas, supai peeleej fahli pèhz garschas, laisch zaur feetu un pasneeds karstu. Supa loti garschiga, bet, faprotams, tauku waj sweesta peedewa to padara wehl daudj garschigalu.

9. **Basuduschà wistu supa.** 2—3 stopi firnu pahstis, 2 masi fainischu swaigu burkanu, 2—3 galwinas puku kashpostu, 1 mahrzina spargelu, 2—3 peterfilu fahnes, 2 poreji, 5—6 lotes sweesta waj augu tauku. $\frac{1}{4}$ mahrzinas ribsu, 1 ehadamà karote miltu, 2 olu dseltenumi, kas war ari ispalikt, fahls.

Porejus, peterfilus un $\frac{1}{2}$ ehadamu karoti fahls eeleef 2 stopàs karstà uhdeni un wahra $\frac{1}{2}$ stundu, tad peeleej ribsus un nomasgatàs spargelu atleefas, pehdejàs labaki eepreefsch eeleef maifinà un aisseen, gabalinòs fagreestos burkanus, isslobitos sirrus, uf 3 dalam salaustos spargelus, rojitès fadalitos puku kashpostus un wisu kopà wahra supà mihsstu. Eckams supa wehl naw pilnigi gatawa, isnem peterfilus, porejus un spargelus, nosmet $\frac{1}{4}$ stopa supas un eejauz tani sweestur un miltus, peeleej zitai supai klagt un wehl reis uswahra. Olu dseltenumu pa tam stipri, apmehram $\frac{1}{4}$ stundu, sakul supas blodà ar 2 ehadamàm karotem uhdens un pastahwigi maifot wahroscho supu ar fahnem lej klagt.

10. **Spargelu supa.** $1\frac{1}{2}$ —2 mahrzinas spargelu, 5—6 lotes sweesta, 1—3 olu dseltenumu, 2 tehjarotes miltu, šahls.

Notihritās un nomaiģatās mijas un zitas spargelu atleekās leel wišupirms $1\frac{1}{2}$ stopā wahroščā uhdēni un wahra $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{4}$ stundās, lej wišu zaur feetu un zaurlaištā spargelu uhdēni puspirsta garumā šalaustos spargelus iswahra miħstus, išmaiša miltus un sweestu, lej uhdēni karštā buļjonā, uswahra, eekul supas blodā olas dseltenumus un lej spargelus ar stipri šawahrito supu kļah. Supu pašneedš ar wehlamām paštetem, kuras kara laikā, tāpat tā olas un sweests, war ari glušchi labi išpašilt.

11. **Tomatu supa.** 1 mahrzina tomatu, waj 1 masa kahr-bina tomatu beesena, $\frac{1}{4}$ mahrz. gruhbu waj riħšu, 1—2 ehdamās karotes augu tauku waj sweesta, 1—2 burkani, 1 peteršils.

Deenu preeščh leetosčanās aukštā uhdēni eemehrtās gruhbas waj riħsus wišupirms iswahra $\frac{1}{2}$ stopā maj šahlitā uhdēni miħstus; tad noiħritās un smalki šagreestās supas šaknes un šagreestos tomatus wahra $\frac{1}{2}$ stundu 2 stopōs maj šahlitā uhdēni, išpeesch zaur feetu, šamaiša ar gruhbam waj riħšeem, peeleeļ taukus waj sweestu un uswahra. Supu pašneedš peħz patikas ar piħradšineem waj graudeteem maišes kumosineem. Ja leeto tomatu beeseni, tad to leel iħši preeščh wahriščhanās kopā ar sweestu supai kļah.

12. **Gruhbu supa ar paninam.** $\frac{1}{2}$ mahrzinu gruhbu, 1—2 ehdamās karotes augu tauku waj sweesta, $1\frac{1}{2}$ stopa paninu, 1 karote miltu.

Deenu preeščh leetosčanās aukštā uhdēni eemehrtās gruhbas wahra 1 stundu $\frac{1}{2}$ stopā uhdens, tad aukštās paninas išmaiša ar 1 ehdamu karoti miltu, pašahwigi maišot uswahra, tad palehnam lej wahroščam gruhbam kļah un turpina wahrit, kamehr gruhbas miħstas. Tad peeber šahli peħz garščas, peeleeļ sweestu waj taukus, išlaisch zauri un pašneedš ar graudeteem maišes kumosineem.

13. **Barawiku supa no kaltetām šehnem.** $\frac{1}{4}$ mahrz. kalteto barawiku, $\frac{1}{4}$ stopa gruhbu, 2 ehdamās karotes augu tauku waj sweesta, waj $\frac{1}{2}$ zitrona.

Deenu preeščh leetosčanās šiltā uhdēni nomaiģatās barawikas leel pa nakti 1 stopā aukštā uhdēni, tad peeļ wehļ 2 stopus aukštā uhdens kļah, šagreesch barawikas peħz eepēhjas smalki, peeber $\frac{1}{2}$ ehdamu karoti šahls un deenu preeščh tam ari aukštā uhdēni eemehrtās gruhbas un leel wahrit. Kad gruhbas miħstas, peeleeļ taukus, šahbu kreħjumu un zitrona šulu, wehļ reiš uswahra un pašneedš.

14. **Barawiku supa no šwaigām šehnem.** 1 mahrz. šwaigu barawiku, 2 burkani, 1—2 peteršilu šaknes, $\frac{1}{4}$ stopa gruhbu, 1—2 ehdamās karotes sweesta waj augu tauku, 2 ehdamās karotes šahba kreħjuma, šahls.

2 burkanus, 1—2 peteršilu šaknes wahra $\frac{1}{4}$ stundu $1\frac{1}{2}$ —2 stopōs uhdens, kamehr $\frac{1}{4}$ stopu gruhbu atšewišchki iswahra miħstas.

Zaurlaistajā supā eemaiša grūbas, peeceel trescho daļu sveesta waj augu tauku un šahli peļņ garščas, uswahra, tad peeber notihritās un ņmalki ņalapatās barawitas, tas eepreestĉ ar pahrejo ņweestu waj augu taukeem beš uhdens preedewas iņņuinatas miħktās, un kopā ar ņlahbo kreħjumu weħl reiš uswahra. Supa ir ņmalkata, ja grūbas iņņpeesĉ zaur laħstuwu.

15. **Maieses supa.** 1 mahrzina ņauņas, rupjas maieses, 1/2 ehdamās karotes ņahls, 1/4 mahrzina ņweesta waj augu tauku, 2—3 ehdamās karotes ņlahba kreħjuma, 1/2 zitrona, 1/4 mahrzina zufura, daščas karotes dseħreweru ņulas.

Wakarā preeĉĉ leetosĉanas 1 mahrzinu ņauņas, rupjas maieses eemehrz 2 stopos auņstā uhdeni, wahra maiji ar uhdeni un puškaroti ņahls 1—1 1/2 stundas, iņņpeesĉ wiņu zaur rupjaku draħņĉu ņeetinu, peeceel supai ņweestu waj augu taukus, ņlahbu kreħjumu, drukku norihweło zitrona miņu, zufuru un daščas karotes iņņpeestās dseħreweru ņulas, uswahra weħl reiš un paņneedĉ karstu.

2. Olu ehdeeni (meera laikeem).

16. **Zeeldeenās ehdeens.** 6 olas, zepamā miħkla, 1 mahrz. augu tauku, peterĆilu lapas.

Daščas olas nowahra pušmiħktās, eeleet auņstā uhdeni un noloba. Pa tam iņgatawo miħklu, eewilā kartru olu miħklā, nowahra taukōs dņeltenbruhnas, lau olām atdĆist, tad aplej ar majoneņi, apleeĉ (garnē) ar kaltetām peterĆilu lapām un paņneedĉ tā auņstu uskoĉjamo.

17. **Olu kuhka ar ņlahbu kreħjumu.** 6 olas, 3 ehdamās karotes ņlahba kreħjuma, 6 ehdamās karotes miltu (beš laudĆes), 1—2 ehdamās karotes augu tauku waj ņweesta, ņahls.

Miltus un ņlahbu kreħjumu labi ņakul, peeleet olu dņelenumus un 1 teħtkaroti ņahls un beidsot putās ņakultos olu baltumus. No abām pušēm apzey ņweestā un paņneedĉ ar auglu eewahrijumu (ņaktu) waj lapu ņalateem.

18. **Pilditas olu kuhkas.** PanĆuhku miħkla, 6 ņardeles, 3 olas, peterĆilu lapas, 1 ehdamā karote ņweesta, 1 ehdamā karote miltu, 1/4 stopa peena, 1 mahrzura tauku.

Iņgatawo weħlamu miħklu tā preeĉĉ plahnām panĆuhkam (Nr. 131 waj Nr. 132) un lau winat 2 stundas ņahwet. Deenu eepreeĉĉ peenā eemehritās ņardeles iņtħra no aĉakām un ņagreestĉ maĆōs gabaltōds. Sveestu ņamħza ar milteem, tad paleħnām lej peenu ņaħt un tā iņmaiša, tā nepaleeĉ pižnras (funĆuli). Tad leeĉ ņaħt zeeti nowahritās un rupji ņalapatās olas, 1 ņauju ņmalku ņalapatu peterĆilu lapu, wiņu labi iņkauz un ar Ćĉo pildigumu

apimehrè uszeptàs, karstàs pankuhtas. Tad karitina topà, fagreeschj 3—4 weenadòs gabaludòs, apwikà olà un rihwmaise, wahra wahroschòs taufòs dseltem bruhnus un pasneeds karstus. Augschmineta pildijuma weeta war ari nemt putnu waj jehau atlitumus.

19. **Olu kuhla ar tomatu pildijumu** 3 perjonam. 3 olas, 4 tehjas karotes miltu, $\frac{1}{8}$ stopa peena, 1 karote augu tauku, 1 ehdamà karote karjeta sweesta, 2 ehdamàs karotes tomatu beesena,

Olu dseltenumus samajsa ar peenu, 3 tehjkarotem miltu un 1 nascha galu fahls, peeleet putàs fakultos olu baltumus un no schis mihtlas us stipri nokarjetas, istaukotas pannas apzep no abam puhem 5 pankuhtas. Tad usleek us karu pankuhtu jau eepreeschj ar sweestu un 1 tehjkaroti miltu fawahrito tomatu beeseni, jawet topà un pasneeds karstu.

20. **Olu kuhla ar tomateem.** 2—3 swaigi tomati jeb 2—3 ehdamàs karotes tomatu beesena, 10—12 olas, 2—3 ehdamàs karotes augu tauku waj sweesta.

Ja leeto swaugus tomatus, tad tos eepreeschj nomasgà, fagreeschj, bes uhdens iswahra mihtstus un ispseschj zaur seetu. Olu dseltenumus fakul ar 1 tehjkaroti fahls, peeleet tomatu beeseni, tad putàs fakulto olu baltumu, zep kuhstu 2—3 minutes masleek bruhnà sweestà us apalas, eepreeschj stipri nokarjetas pannas un pasneeds karstu ka uskoschamo.

21. **Olas tomatu kurwischòs.** 6 olas, 6 tomati, 6 fardeles, 2 ehdamàs karotes sweesta, 1 ehdamà karote etika.

Notihritàs fardeles eeleet deenu preeschj leetoschanas peenà. Nomasgateem tomateem nogreeschj wahzimus, inem usmanigi widu un topà ar wahzineem noleek fahrus. Olas ijfit us platas karotes, ahtri eeleet 1 stopà wahroschà uhdeni, kam peeleeeta 1 ehdamà karote etika, wahra tikai tik ilgi, kamehr olu baltums fawilzees, un tad ar putu karoti usmanigi inem ahra. Tomatus usleek us karstas pannas un weegli issutina ar 1 ehdamu karoti sweesta. Tad wirus noleek us sehenas apalas blodas, eeseet karu romaà weenu jagatawotu olu un frustenisti pahrsleek smalkàs drihtinàs fagreestàs fardeles. Tomatu widus un wahzirus iswahra bes uhdens, ispseschj zaur seetu, peeleet $\frac{1}{3}$ tehjas glahses uhdeni istauketu Maggi kubitu, peeber masleek miltus, uswahra ar atlikuschjo sweestu un pasneeds karstu ar olu kurwischeem.

22. **Olu kulturenis ar tomateem** 2—3 perjonam. 3 olas, 3 tomati, 2 tehjkarotes sweesta waj augu tauku, fahls.

Nomasgatos tomatus fagreeschj, iswahra bes uhdens mihtstus, ispseschj zaur seetu un wehl pawahra. Olas stipri fakul ar $\frac{1}{2}$ tehjkaroti fahls, palehnam samajsa ar tomatu putrinu un no ta isgatano karjeta sweestà olu kultureni.

23. **Olu kulturenis ar spargeleem.** 1 mahzina spargelu, 6 olas, 6 ehdamàs karotes falda frehuma waj peena, 3—4 lotes sweesta, fahls.

Notihritos, nomasgatos, zollu garòs gabalinòs fagreestos spargelus iswahra masleet fahlitá uhdeni mihlstus, pagatawo siveesta no olam, krehjuma un 1 tehjkarotes fahls olu kulteni un labi nofusinatòs spargelu gabalinus peemaisa panná klast.

24. **Olu kikkeni.** 6 olas, 2 ehdamàs karotes kauseta siveesta, 1 tehjkarote miltu ar kaudsi.

Zeeti nowahritam olam isnem dseltenumus, samaisa tos ar iskaufeto siveestu, milteem un wehlamu daudsumu fahls, tà ka isnahk weenlihsena mihla, tad taira rokam masus, apalus kikkenu, ko leel pec „ragout“ waj fakru supam.

25. **Olu scheleja supai.** 4 olas, $\frac{1}{4}$ stopa salda krehjuma waj peena.

Olas un drusku fahls no fahkuma labi ilgi kul bes krehjuma, jo fawadi olu baltums ar dseltenumu labi nefajauzas, un tad palehnam lej krehjumu klast. Wislabaki, ja scho maisijumu eelej masa formá, ko eeleel katlira ar wahroschu uhdeni un tur us karsta pawarda, bes ka wahritu. Jafutina tilai til ilgi, lamehr schkidrumus sareze, zitadi scheleja paleel zeeta. Zapagatawo deenu preeksch leetoschanas. Aukstu scheleju fappeesch gabalinòs.

3. Siwju ehdeeni.

26. **Sillu fakulumus** (Auslauf). 2 filkes, $\frac{1}{4}$ stopa fahba krehjuma, 1 ola waj $\frac{1}{2}$ tehjkarotes 1 ehdamá karoté auksta peena waj uhdeni iskaufeta olu pulwera, 4—6 lotes siveesta, $4\frac{1}{4}$ mahrzkartupelu.

Deenu preeksch leetoschanas filkes eemehrz auksta uhdeni, tad notihra, isnem asalas un fagreesch masòs gabalinòs. 1 mahrziru deenu eepreeksch nowahritos kartupelus nomiso un farihwe. Siveestu samaisa par krehjumu jar labi fakulto olu dseltenumu, peeleel puft krehjuma, $\frac{1}{2}$ ehdamu karoti miltu, $\frac{1}{4}$ mahrzinas farihwetu kartupelu un beidsot wisu labi fajauz ar putàs fakulto olu baltumu. Atlituschá krehjuma eemaisa sillu gabalinus un tad wisu pa kahrtai faleel pagatawotá formá un zep $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ stundas.

27. **Sillu pudinsch.** 1 filke, 2 wegi naj 2 gabalini baltmaises, 6—7 lotes siveesta waj augu tauku, 1 ola, 2 ehdamàs karotes fahba krehjuma, pipari, 1 masa fajuja rihwmaises.

Deenu pirms leetoschanas filke jaemehrz peená waj uhdeni, tad istihra no asalam, nogreesch galwu un asti, smalki fakapa un labi samaisa ar $\frac{1}{2}$ stundu ismehrzeto un labi nopeessto baltmaisi, pufti iskaufeta siveesta, fakulto olu un druzin piparu, pudina formu ismehre ar iskaufetu siveestu waj augu taukeem, eeleel tur sagatawoto masu eekschá, pahrlaisa ar rihwmaisi, usleel no siveesta waj augu

taukeem mašas švaigsnites viršū un zep 15—20 minutes stipri karstā krašņi.

28. **Silku krešjums.** 2 filles, $\frac{1}{2}$ mahrzinas baltmaises (1 tafelmaise), 1 mašs sihpols, apmēram $\frac{1}{4}$ stopa peena, 1—2 ehdamās karotes šlahba krešjuma, 1 ehdamā karote kaušetu augu tauku waj itpat daudj šveesta.

Silkes vakarā preekšā lectošanas eemehrz aukstā uhdēn, istihra no ašafām, peeleeļ uhdēn ijmehrzeto un zeeti nospeesto maiši, eepreekšā miħšti iswahrito un smalki šakapato sihpolu un taukus, tad peeļej peenu un stipri uswahra, wehl peeber mašleet piparus un padob karstu ar nowahriteem kartupeleem. Lai ehdeens i-nahštu lehtafs, tad war pagatarvot ari bes šveesta waj krešjuma.

29. **Silku ehdeens — pawalgš.** 1 fille, $\frac{1}{4}$ stopa peena, 1 ehdamā karote Mašlawas miltu.

Ja fille loti šahlita, ta weseļu deenu jamehrze, tad jaištihra no ašafām un jaišlaisch 2 reiš zaur mašchinu. Samalto filki nepilnā $\frac{1}{4}$ stopā peena uswahra, pa tam eejauz miltus atlikušchā aukstā peenā, pašahwigi maišot uswahra wišu kopā un leeto ehdeenu karstā waj aukstā weidā, ko smehret us maišes.

30. **Kartupeļu pudinš ar šilki.** 25—30 kartupeļu, $\frac{1}{4}$ mahrzinu šveesta waj augu tauku, 2 sihpoli, 1 stopš peena, 1 šauja miltu, 1 šauja rišwmaises, 3 filles, 2 ehdamās karotes šlahba krešjuma, 2 olas waj $\frac{1}{2}$ tehjkarotes aukstā peenā waj uhdēn ee-maišita olu pulwera.

2 smalki šakapatus sihpolus us lehnas uguns $\frac{1}{4}$ mahrzinā šveestā waj augu taukos ištutina miħštus tā, lai tee nepaldeļ bruhni. Pa to laiku iswahra kartupeļus ar mišu, nomiso un šagreesch šchlehlēs; šakaršē $\frac{1}{2}$ stopu peena, eeber peenā 1 šauju miltu, itpat daudj ištjatas rišwmaises un uswahra. Deenu preekšā lectošanas peenā waj uhdēn eemehrētās 3 filles istihra, smalki šakapā un kopā ar 2 ehdamām karotem šlahbā krešjuma peeleeļ pee peena. Kad šchi mehrze atšišuši, tad deļuk winā 2 weseļas olas, leeļ šagreesoš kartupeļus pa šahrtai zepamā formā, išdala pa wišu weenliħšigi šveestu waj augu taukus, pašrklahj katru kartupeļu šahrtu ar augšhejo mehrzi, wiršū šhur tur eebada pa šveesta waj augu tauku pižinai un zep pudinu stipri karstā krašņi 20—25 minutes, lamehr wiršpuse paleeļ bruhna.

31. **Kartupeļu pudinš ar šahwetām rengem.** 20—25 kartupeļu, apmēram 50 šahwetas renges, $\frac{1}{3}$ stopa peena, 2—3 olas waj $\frac{1}{2}$ tehjkarotes 1 ehdamā karotē aukstā peenā waj uhdēn eemaišita olu pulwera, 2—4 ehdamās karotes šlahba krešjuma, 4—5 lotes šveesta waj augu tauku.

Ar mišu nowahritos kartupeļus nomiso un šagreesch šchlehlēs, renges notihra un iņnem ašafas. Zepamā formā eeleeļ puši no šagreesstem kartupeleem, teem wiršū ištihritās renges, ko pašrfeļs ar atlikušcheem kartupeleem. Labi šakultās olas šajauz ar 1 tehj-

karoti šahls, peenu un šlahbo krehjumu, šcho mehrzi pahrllej formai pa wirsu un tad $\frac{1}{2}$ stundu zep krašni pee stipra wirspuſes karstuma. Pudinu pašneefs karstu beš mehrzes waj ari ar spargelu waj tomatu mehrzi.

32. **Selanka.** 1 balto kašpostu galwina, $\frac{1}{2}$ mahrzina šweesta waj 12 lotes augu tauku, 1 masa kašrbira tomatu bešena, 2— $2\frac{1}{2}$ mahrzinas šwaiga lašcha waj sušcha, 1 pilna ehdamā karote rišwmaišes.

Kašpostu galwina i wnem wiršejas lapas, šadala galwina, išgreesch zeeto widu, šakapa kašpostus šmalli un ar puši šweesta waj augu taukem un $\frac{1}{4}$ stopa uhdens leef uš uguns, tad šahl wašritees, peeleeš tomatu bešeni un 1 tehškaroti šahls un šutina pamajam, kamehr mišksti. Notihrito šivi šagreesch gabalinōs, pahrlaiša ar 2 tehškarotēm šahls un lauj 2 stundas šahwet, tad šiwju gabalinus weegli iššutina šweestā waj augu taukōs, pee kam šivs nedrihksti palikt bruhna. Tad puši no kašpostem eeleef formā, ušleef wirsū šiwju gabalinus un pahrlahj ar atlikušeem kašpostem. Pašchā wirsū išdala weetam atlikuško šweestu waj augu taukus un pahrlaiša ar rišwmaiši. Ehdeenu zep, karstā krašni $\frac{1}{2}$ stundu, garnē ar išrobotām šitronu šchlehlitēm un wehdešta weidigi išgreeschem piparu gurkišeem un pašneefs formā karstu.

33. **Reihštas lašchu kotletes.** 2 šilles, 1 balta maiše, 1 mahrzina burkanu, 1 ola waj $\frac{1}{2}$ tehškarotes olu pulwera, 1 ehdamā karote šweesta waj tauku, waj ari ehdamās eškas.

Wakarā preekšč leetoschanas uhdent eemehrktas šilles ištihra un išlaisch zaur mašchinu, šamaiša ar uhdent išmehrzeto un zeeti nospeesto baltmaiši un deenu eepreekšč notihriteem, mišksti išwahriteem un ari zaur mašchinu laišteem burkaneem un labi šakulto olu, weido apalas kotletes un zep šweestā waj taukōs.

4. Uškoschamee.

34. **Kara šweests.** 1 pilna karote šweesta, 1 nepilna karote tauku, 1 leefs ahbols, 1 widejs šihpols, 1 glahše šweešchu miltu (Maštawas).

1 glahši wahroscha uhdens eelej katlinā un leef uš uguns, peeleeš 1 karoti šweesta, 1 šarišwetu šihpolu un 1 nomišotu, šarišwetu ahbolu, wišu labi šamaiša un ušwahra, tad društu atšišina un, šipri maišot, peeleeš pahrmātnus 1 glahši miltu, $\frac{1}{2}$ glahši wahroscha uhdens un taukus, leef uš uguns un weenmehr maišot wehl reiš ušwahra, nogarško pehz šahls un leef atšišif.

35. **Kara pawalgš.** Pawalgu eeteizams pagatarwot tikai 1—2 deenam, preteja gadījumā war šamaitatees.

1) $\frac{3}{4}$ mahrzina ahbolu un 1 mahrzina kartupeļu.

Ahbolus un kartupeļus nomīšo, ahbolus šakus šarīhvē, kartupeļus nowahra, išpēsch zaur spēstuvī, wišu labi šajauz un peeleef wehlamu daudsumu šahls.

2) 1 šalais feers un 2 mahrzinas kartupeļu.

Salo feeru šarīhvē, nowahritos kartupeļus karstus nomīšo, išpēsch zaur spēstuvī un wišu labi šajauz ar $\frac{1}{4}$ stopa eepreetsch nowahrita un atdsifinata uhdens un 1→2 tehkarotem šahls.

3) 1 šihpols, 1 ehdamā karote tauku waj $\frac{3}{4}$ ehdamās karotes eklas un 1 mahrzina kartupeļu.

Nomifoto šihpolu šaku šarīhvē un zep tautōs uš pannaš gaišchi bruhnu, ar mišu nowahritos kartupeļus notihra, išpēsch karstus zaur spēstuvī, šajauz ar šihpoleem un peeleef wehlamu daudsumu šahls.

4) $\frac{1}{2}$ šilkes, $\frac{1}{2}$ mahrzina ahbolu, 1—2 šali gurki, 2 mahrz. kartupeļu.

Nowahritos kartupeļus, notihrito šilki un nomifotos ahbolus un gurtus laišch 2 reis zaur mašhinu.

36. Šara rašols. 1 šahbs gurtis, $\frac{1}{2}$ mahrzina burlanu, 1 mahrzina kartupeļu, $\frac{1}{2}$ mahrzina šahlu, $\frac{1}{2}$ šelerijas, $\frac{1}{2}$ peteršila, 2 ahboli, $\frac{1}{2}$ šihpola, $\frac{1}{4}$ tehkarotes šinepu, 1 deserta karote eklas, 2—3 ehdamās karotes etika, 1 buljona kubits, wehlams daudsums zuktura un šahls.

Šafnes un kartupeļus nowahra šahls uhdenī, nošufina un šagreesch šmaltdōs gabalindōs, tāpat ari šagreesch gurtus un nomifotos ahbolus. Šihpolu, beš ša war ari ištikt, šarīhvē šaku šahlt, wišu labi šajauz, tad ar mehrczi, šo pagatawo no etika, šinepem, eklas u. z., pahrclej un wišu išmaiša zauri.

37. Griku putrainu plahzenišchi. $\frac{3}{8}$ stopa ($\frac{1}{2}$ kortela) griku putrainu, $\frac{1}{4}$ mahrzina barawitu, 2 maši šihpoli, 2 wideji gabali maišes waj 5—6 kartupeki, 3 ehdamās karotes eklas, društū šahls, 1 šauja miltu.

$\frac{3}{4}$ stopā uhdens mihtsti išwahritos putrainus un uhdenī išmehrzeto maiši waj nowahritos kartupeļus laišch zaur mašhinu un šajauz ar šmalči šagreesteem un bruhni ušzēpteem šihpoleem un tāpat šmalči šagreestām un eklä ištutinātām barawitām un beidsot peeleef wehlamu daudsumu šahls. No šahls mašas taiša apalus plahzenišchus, šo apwahreta šweeschu miltōs un zep eklä.

38. Rišū baloni. $\frac{3}{8}$ stopa rišū, $\frac{1}{2}$ šilkes, $\frac{1}{8}$ stopa išwahritu griku putrainu, 1 šahbs gurtis, 1 ahbols, 2—3 ehdamās karotes rišwmaišes, $\frac{1}{8}$ stopa peena, šahls, pipari, 2 ehdamās karotes eklas.

Rišū jaišwahra wahramā fastē mihtsti. Ša to laiku pagatawo pildijumu no griku putrainēm, šahbeem gurkeem u. z., šo wišu laišch zaur mašhinu, nem drušzin rišū, kam japeeleef wehlamais daudsums šahls un piparu, rišbeem wiršū leef 1 tehkaroti paga-

tavotâ pildijuma, tad atkal masleet rihsu, šaritina rihvmaišê apatâs lodês, apžep elkâ bruhnus un tâ pagatawotos balonus pašneeds šarstus ar tomatu waj gurku mehři.

39. **Profas putrainu totletes.** $\frac{3}{8}$ stopa profas putrainu, 1 ola waj $\frac{1}{2}$ tehškarotes 1 ehdamâ šarotê aukštâ peenâ waj uhdeni isšaufeta olu pulwera, 2—3 ehdamâs šarotes augu tauku waj šweesta, waj ari ehdamâs ellas.

Putrainus preeššj wahriššanas 2—3 reiš appluzina wahroščâ uhdeni, šawadi wincem ruhgta garšča, un tad $\frac{1}{2}$ stopâ šarstâ, masleet šahlitâ uhdeni, waj ari pus peenâ, pus uhdeni šawahra miškstus un beesus, lauj atšjst, peemaiša preeššj tam labi šakulto olu šaht un taiša totletes, šo taukôs waj šweestâ apžep bruhnus. Ša putra neišnast deesgan beeja, tad peeber šahtu šaroti rihvmaišes šaht.

40. **Rihsu totletes.** $\frac{1}{2}$ mahrzina rihsu, 1—2 olas waj $\frac{1}{2}$ tehškarotes olu pulwera, 2—3 ehdamâs šarotes augu tauku waj šweesta, waj 1 ehdamâ šarote ehdamâs ellas, 2 šjpoli waj 1 šauja dilku un peteršiku lapu, 1—2 ehdamâs šarotes rihvmaišes.

$\frac{1}{2}$ mahrzinas rihsu masleet šahlitâ uhdeni iswahra miškstus un atšjše, tad peejauz jau eepreeššj šjpri šakultâs olas, nogarščo pehž šahš, peeleeš taukôs ištutinatos šjpolus, waj šmalši šakapatâs dilku — peteršiku lapas šaht, taiša majas totletes, apwila rihvmaišê un apžep gaišči bruhnas.

41. **Pilditas pankuhlas (Kommorgenwieder) ar balteem šahpostem un olam.** Pankuhtu miškla Nr. 131 waj 132, 1 wideja leeluma galwina balto šahpostu, 3—4 olas, 4 ehdamâs šarotes augu tauku waj šweesta, waj 1 ehdamâ šarote ellas un 2—3 ehdamâs šarotes rihvmaišes.

Wišpirms šalo, no žetâm ščleedvam notihrito šahpostu galwina šagreššj šmalši, masleet šahlitâ uhdeni iswahra miškstu, pilnigi notezina, peejauz 1 ehdamu šaroti tauku waj šweesta un žeti nowahritâs šakapatâs olas un noleeš aukstumâ. No pagatawotâs mišklas žep pankuhlas, un, tad tâs daudšmaj atšjjuščas, leel uš katras attežigo daudšumu no ištjfigâs dakâs šadalitâ šahpostu pildijuma, šaritina, abus galus celoza, apwila rihvmaišê, waj ari tâpat neapwilatas apžep uš pannas taukôs waj šweestâ gaišči bruhnas un pašneeds šarstas.

42. **Pilditas pankuhlas ar rihšcem un olam.** Pankuhtu miškla Nr. 131 waj 132, $\frac{1}{2}$ mahrzina rihsu, 2—3 olas, 3—4 ehdamâs šarotes augu tauku waj šweesta, waj ari 1 ehdamâ šarote ellas.

Masleet šahlitâ uhdeni rihsus beš maiššanas iswahra miškstus, nošujina, peeleeš 1 ehdamu šaroti tauku waj šweesta, mešlamu daudšumu šahš, šamaiša ar žeti nowahritâm, nolobitâm un parušji šakapatâm olam un noleeš aukstumâ. Atšjjuščo pildijumu šadala

10—12 dakās, leef uš eepreefšij ižeptam, jau atdšifufšam pan-
fufšam, faritina un ar waj beš rihwmaies apžep uš pannaš taufoš
waj fweeštā gaišči bruhnaš un pašneedš karštaš.

43. **Pilditas pantufšlas ar beespeenu.** Pantufšku miškla
Nr. 131 waj 132, beespeena pildijumš, 1—2 ehdamāš karotes
augu tauku waj fweešta.

Wišpirimš ižep pantufšlas un leef tām masleet atdšif. Tad
fadala beespeena pildijumu 10—12 weenadāš dakās, iždala uš pan-
fufšam, faritina un ar waj beš rihwmaies apžep uš pannaš
taufoš waj fweeštā gaišči bruhnaš un pašneedš karštaš.

44. **Buhščiškiji** (Knödel, pagatawojami tīfai ar olam). 2
baltmaies ā 5 lap., $\frac{1}{2}$ štopa peena, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ mahrz. augu tauku
waj fweešta, 5—6 olaš, 2 ehdamāš karotes rihwmaies, 1 šaurja
peteršilu lapu.

Sagreesto maiši pahrlēj ar karstu peenu un samaiša. Tad pee-
leef klast eepreefšij štipri fakultoš olu dšefšenumuš, šmalši šakapatāš
peteršilu lapāš un puši no iškaušetā fweešta. Wišu labi samaiša,
nogarščo pehž fahlš un beidšot šajauž ar putāš fakulteem olu bal-
tumeem. Wahra 2 štundas šalwetē, tad ušgahšij uš apaku, leššenu
blodu, pahrlēj ar pahrejo iškauseto fweestu un rihwmaiši un pa-
šneedš karštaš.

45. **Kartupeļu buhščiškiji.** 10—15 wideji kartupeļi,
1—2 olaš waj olu pulwera, 1 baltmaišite, 1—2 pilnāš ehdamāš
karotes šchahweta spēla waj dradšču.

Pagatawoščanai jānem loti miltaini un nekahdā šinā šwaigi
kartupeļi. Kartupeļi deenu preefšij leetosčanāš janowahra ar wišu
mišu. Tad nomišo, šarihwe, atšwer $\frac{1}{2}$ mahrzinaš, šajauž ar ee-
preefšij štipri fakulto olu un 1 ehdamu karoti miltu un peeleeš
fahlši pehž garšchāš. No šchis mašas weido apātas pizinaš, mašu
ahbolinu leelumā, eepreefšij katrā mašu bebriti un eeseef tur ee-
preefšij šmalši šagreesto un uš pannaš šopā ar šmalšeem maišes
gabalineem ušžepto spēki. Buhščiškijus nowahra pa 2—3 šopā
masleet fahlšitā uhdeni un pašneedš karštaš tāpat waj ar bruhnu
fweestu.

46. **Kartupeļu štaidas.** 1 pilnš šchikhiwis nowahritu, ša-
rihwetu kartupeļu, 1 ola, 1 ehdamā karote miltu, $\frac{1}{2}$ mahrzina
augu tauku.

Peeleef $\frac{1}{2}$ tehškarotes fahlš un wišu šamihga deefgan zeetā
miškla, tad iškulle, šagreefšij šchaurāš, apmehram pušpirksta platāš
drihštāš un apwahra wahrošchōš taufoš gaišči bruhnaš.

47. **Šaukti plahzenišči.** 1 mahrzina beespeena, 1 mahrz.
kartupeļu, 1—2 ehdamāš karotes zufura, 1 ola waj $\frac{1}{2}$ tehškarotes
olu pulwera, $\frac{1}{4}$ mahrzina gepamo tauku waj fweešta.

Nr mišu nowahritōš, atdšifufšchōš kartupeļuš nomišo, šarihwe
un šajauž ar zaur rupju šettu iššpeešto beespeenu, 1 ehdamu karoti
zufura un eepreefšij štipri fakulto olu. Tad weido apakuš plahže-

nischus, kureš no abam pušem apzey karstôs taukôs brušnus, aplaifa ar zukuru un pašneedš karstus. War isiftt ari beš zukura.

48. **Rišoto.** ½ mahrzinas rišfu, 1 ehdamâ karote augu tauku waj šweesta, 4—5 ehdamâš karotes tomatu beesena, ¼ stopa buljona waj 1 Maggi kubits, šahls.

Rišfus nomasgâ un beš uhdens apzey brušnus eepreekšj šakarsetâ 1 ehdamâ karotê šweesta waj augu tauku, tad peeleef 4—5 ehdamâš karotes tomatu beesena, peeleej palehnam ¼ stopa buljona waj 1 Maggi kubifu, nogarscho pehž šahls un uš masas uguns šutina rišfus til ilgi, kamehr tee pilnigi mišhfti, kas ilgft apmešram ¼ stundas. Pa šcho laifu rišfus nedrihft maišit, tad wini paleef lipigi.

49. **Staleešhu krofeti.** ½ mahrz. rišfu, 4 lotes šweesta, ½ stopa buljona waj 2 Maggi kubiti, 2 olaš, ¼ mahrz. kalteta seera, 1 mahrzina tauku.

Rišfus nomasgâ, eeber ½ stopâ buljonâ waj ½ stopâ uhdeni, kur islaušeti 2 Maggi kubiti, peeleej 1 tehjkaroti šahls un wahra beš maišičanas mišhftus. Utdišušchos rišfus šamaifa ar 1 olu un 1 olaš dšeltenumu un šarihwetu seeru, no šchis masas weido mafus rullišchus pirkšta garumâ un refnumâ, šo wahroščhôs taukôs apwahra gaischi brušnus un pašneedš karstus pee buljona.

50. **Šlinti (Seniwki).** 2 mahrzinas beespeena, 3 olaš, 1 šauja korintu, 2 ehdamâš karotes miltu, 1 ehdamâ karote zukura.

Beespeenu išpeešj zaur rupju šetu un tad kreetni šamaifa ar eepreekšj šakultâm olam, notihritâm korintem, 2 nepilnâm ehdamâm karotem miltu un zukuru. No šchis masas weido apmešram 2 pirkšti refnu rulliti, šo eeschlešram šagrečšj pirkšta beejôs gabalindôs un wahra 3—4 minutes masleef šahlitâ wahroščhâ uhdeni. Tad nošufina un pašneedš karstus ar brušnu zukuru, šam pee-maišits šahbs krešjums un ½ ehdamâš karotes rišwmaišes.

51. **Beespeena un nudelku pudinšj.** 10—11 lotes leelafu nudelku, ½ stopa beespeena, 1 ola, 1—2 ehdamâš karotes šahba krešjuma, ¼ mahrzinas augu tauku waj šweesta.

Masleef šahlitâ uhdeni nudelus išwahra mišhftus un nošufina. Tad išpeešj beespeenu zaur rupju šetu, peeleej 1 olu dšeltenumu, 1—2 ehdamâš karotes šahbâ krešjuma un šajanz ar putâš šakulto olu baltumu. Wišpirms išleef formu ar šweesta waj augu tauku pizinan, wirs tâm weenu šahrtu nudelku, atkal drišžin šweesta, tad beespeenu, nudelus, šweestu un pašchâ wiršâ peenu. Pudinu žep ½ stundu un pašneedš karstu.

52. **Grifu putrainu pudinšj ar barawifam.** 1 mahrzina grifu putrainu, ⅓—¼ mahrzinas šchahwetu barawifu, 2 ehdamâš karotes šweesta waj augu tauku, ¼—½ mahrzinas šahba krešjuma.

Basaru preefšy leetoschanaš barawikas nomasgà un eemehrz aufstà uhdeni, tà ka uhdens stahw masleet pahri, tad peeleeł masleet fahls un tai pašchà uhdeni iwahra mišhtas, nošufina, islaisch zaur maschinu un apšutina šweestà. Pa tam putraimus ar 1 tehjkaroti fahls iwahra uhdeni mišhtus un beesus, peeleeł gatawàs barawikas un weenmehr maifot wahra wehl kahdas 5 minutes, tad leel sagatawotà formà, pahrlaj ar šahbo krehjumu un karstà krahšni zep kahdas 20—30 minutes, katrà jinà til ilgi, kamehr wirskahrta paleeł bruhna, un pašneedš karstu ar barawiku waj tomatu mehrzi. Basaru war leetot ari šwaigas barawikas.

53. **Kikkeni formà.** $\frac{1}{4}$ stopa miltu, 2 lotes šweesta, 3—4 olas, 3—5 lotes seera, $\frac{1}{8}$ stopa šahba krehjuma, fahls.

$\frac{1}{4}$ stopa karstà uhdeni eeber $\frac{1}{4}$ stopu miltu, peeleeł $\frac{1}{2}$ tehjkaroti fahls un šweesta un maifa uš uguns til ilgi, kamehr šchi masa weegli atdalas no katlina, atdšipušchà mišhlà pamasam eemaiša wišas jau eepreefšy fakultàs olas un kul til ilgi, kamehr mišhla met burbulus, tad nodata ar šlapju tehjkaroti kikenus, to wahra masleet šahlità wahroschà uhdeni apmehram 5 minutes, masleet atdšifina, eeleeł sagatawotà formà, pahrlaj ar krehjumu un šaršhweto seeru, zep kahdas 10—15 minutes, kamehr paleeł bruhni un ar wišu formu pašneedš karstus.

54. **Siltas seera maišites.** 1 baltmaije par 5 kap. (apmehram $\frac{1}{2}$ mahrzinas), 2—3 ehdamàs karotes šahba krehjuma, 1 ola, 4 lotes šaršhweta seera, 4 lotes šweesta.

Maiši šagreesch šchlechitès, apšmehrè ar šweestu, olu štipri šakul, labi šamaiša ar krehjumu un seeru un ar to apšmehrè šweesta maišites; tad leel uš pannas un zep krahšni apmehram 5 minutes. Pašneedš karstas kà uštošchamos waj supas peedewu.

55. **Sirni un gruhbas maišinà.** $\frac{1}{2}$ stopa dšelteno širnu, $\frac{1}{4}$ mahrzina špeka, $\frac{1}{4}$ stopa gruhbu.

Deenu preefšy leetoschanaš širnus (ar wišu tšchaulu) eemehrz aufstà uhdeni, uhdeni nolej un širnus labi šamaiša ar jau eepreefšy noplužinatam gruhbam un masdš gabalindš šagreessto waj galas maschinà šamalto špeki. Tad wišu eeleeł masà miltu maišinà waj šalwetè un aišfeen, pee kam wirsgalà atstahj breeschanaš apmehram 2 pirštu platu telpu, eeleeł masleet šahlità aufstà uhdeni uš šchlihwja un ļauj wahritees apmehram 2 stundas, kamehr mišhti. Kad ehdeens kahdas 20—30 minutes pawahrijees, tad war likt ari wahramà lastè un ļauj tur isgatawotees. Pašneedš karstu ar bruhnu šweestu waj ļaufetu špeki.

56. **Pilditi rulliši.** 5—6 baltmaišites, 1— $1\frac{1}{2}$ mahrz. šutinatu lahtšpurnu (kreweku) waj barawiku, 1 mahrzina tauku, $\frac{1}{4}$ stopa remulada mehrzeš waj majoneses.

5—6 masam, no uhdens mišhlas zeptam rullu weidigam baltmaišitem norihwè garosu, nogreesch abus galus un iķnem widu, tad apzep taukdš gaišchi bruhnas, pilda ar karstam šehnem, leel

uſ ſalozitas ſalwetes, apſprauſch ar ſalam ſalatu lapam un paſneedſ pee ſkaidram ſupam, waj k̄a uſkoſchamo ar remulada mehrtzi waj majoneſi.

57. **Kartupeki ar barawikam.** 10—15 kartupeku, 1 maſs ſiſpols, 3—4 lotes ſweeſta waj augu tauku, $\frac{1}{2}$ tehſkarotes ſahls, 2—3 ehdamàs karotes ſlahba waj $\frac{1}{8}$ ſtopa ſalda krehjuma, 2 ehdamàs karotes augu taukòs waj ſweeſtâ eetaiſitas barawikas.

Kartupelus nowahra ar wiſu miſu, karſtus nomijo, ſagreesch maſòs gabalinos waj ſchlehlitès un noleef ſiltumâ. 1 maju ſiſpolu ſakapâ ſmalki un ar 3—4 lotem ſweeſta waj augu tauku un $\frac{1}{2}$ tehſkarotes ſahls uſ pannaſ apzey bruhnu, ſajauz ar 2—3 ehdamàm karotem ſlahba waj $\frac{1}{8}$ ſtopa ſalda krehjuma, peeleeſ klahb ſmalki ſakapatàs augu taukòs waj ſweeſtâ eetaiſitàs barawikas, uſwahra ſopâ ar kartupeku ſchlehlitem un paſneedſ karſtu.

58. **Barawiku ſapajums** (klopijs). 1 baltmaifite par 5 lap. ($\frac{1}{2}$ mahrzina baltmaifes), $\frac{1}{4}$ mahrzina ſchahwetu barawiku, 2 olas, $\frac{1}{4}$ mahrzina augu tauku, 1—2 ehdamàs karotes dradiſchu, 1 ehdamâ karote peterſilu lapu, 2—3 ſiſpoli, ſahls.

Wafarâ preeſch leetoſchanas barawikas nomajgâ un leef uhdeni, tad ſagreesch ſmalkas un maſleet ſahlitâ uhdeni, to nedrihſti projam leet, uſwahra miſhſtas, iſkahiſch zaur kashdu ſeetu; leef puſi no wiſeem taukeem un ſutina daſchas minutes. Maifes garoſu norihwè un iſleeto wehlat, bet paſchu maiſi eemehrz daſchas minutes auſſtâ uhdeni, noſpreeſch, peeleeſ otru puſi tauku un $\frac{1}{2}$ tehſkaroti ſahls un maiſa uſ uguns til ilgi, kamehr atlaiſchas no katlina. Ut-dſiſuſcho miſhlu ſajauz ar abſiſuſcham barawikam, norauga pehz ſahls, ſajauz ar ſmalki ſakapatàm peterſilu lapam un ſarihweto maiſi, taiſa maſus apalus kikenus un wahra ſehnu uhdeni, kam peebehrts druſku ſahls, 4—5 minutes. Paſneedſ karſtu ar dradiſchòs graudeteem ſiſpoteem, kam war ari peeleeſ ſehnu uhdenſ atlikumu.

59. **Zorkſcheiras pudinſch.** $\frac{3}{4}$ ſtopa peena, 6 ehdamàs karotes miltu ar laudſi, 4 olas.

Auſſtâ peenâ pamafam eeber miltus, kreetni ſamaiſa, peeleeſ klahb eepreeſch ſtipri ſakultàs olas un 1 tehſkaroti ſahls. Tad eelej lehſenâ, ſagatawotâ formâ, zep puſtundu krahni, ſagreesch karſtu maſàs ſchetſuhrainàs ſchlehlitès un paſneedſ kartupeku weetâ. Angliâ paſneedſ ar karſtu roſtibifu.

60. **Wehſchu ſweeſtè.** 1—2 kahlì wehſchu, $\frac{1}{4}$ mahrzina augu tauku waj ſweeſta.

Wehſchus nomajgâ, eeleeſ ſtipri ſahlitâ wahroſchâ uhdeni un wahra 15—20 minutes. Wiſas galas dalas wehſcheem uſmanigi iſnem, noleef ſahnus un wehſchu ſchaulas ſamak galas maſchinâ waj ſagruhſch peeſtâ (meeſeri). Saſmalzinato maſu pahrelej ar uhdeni, k̄a uhdenſ ſtahw pahri, un wahra apſegtu $\frac{1}{2}$ ſtundu ar $\frac{1}{4}$ mahrzindu

augu tauku waj siveesta. Šarkanās putas, kas wahrot pazelas, nošmel ušmanigi ar putu karoti, atlikumu wahra lehnām tahtāf, jānās putas tāpat ruhpigi nošmel un ušglabā ar jau eepreefšch nošmelto wehšchu siveestu, to isleeto tā wehšchu mehři pe e islobitās wehšchu galās. Nedriht aišmiršt peelikt wehlamu daudsumu šahls.

61. Wehšchu gala šchelejā. 4 kahlī mafaku waj 1 kahlš leelaku wehšchu, 1 stopš buljona, 2½ lotes baltā šhelatina, 4 olu baltumi, ¼ stopa majonešu mehřzes, ¼ mahřzinas siveesta, 2 galwinās šalatu, šahls.

Romašgatoš wehšchus eeleeť stipri šahlitā wahroščā uhdeni un wahra 10 minutes, isnemi no šchlehrem un astem galu, wehšchu tšchaumalas šagruščh šmalķās, wahra pušstundu ar 1 stopu uhdens un ¼ mahřzinas siveesta, islaisch zauri, noštahjuščhās šarkanās putas ruhpigi nonem un peemaiša gatawai majonesei. Šhelatinu iškaušē karstā buljonā, peeleeť klahť putās šakulto olu baltumu un lehni wahra 5 minutes un ļauj šchlidrumam wehl kahdas 15 minutes stahwet uš pawarda, tad islaisch zaur aukstā uhdeni iššalotu, bet ne nogreestu šalweti, ļai šchlidrums paliktu škaidrš, eeleeť treščo daku no ta ar aukstu uhdeni iššalotā forntā un noleeť uš ledus. Kad šchlidrums šafalis, to pahřleeť ar islobito wehšchu galu, pahřlej ar šchlidrumu, tā tas tikto pahřšedš ušlikto galu, un leeť atkal uš ledus šafalt. Kad šchlidrums atkal šafalis, to pahřleeť atkal ar wehšchu galu un turpina tāpat, tā jau šazits, kamehř wiša islobitā wehšchu gala un šchlidrums isleetoti. Wehř tam, kad forma stahwejuši kahdas 3—4 stundas ledū, to isgahšč uš kahdas lešenas blodas, ušmanigi ar karoti apleeť apkahřt mājoneši un garnē ar šalatu lapinām.

5. Šaknu ehdeeni.

62. Šeleriju kotletes. 2—3 šeleriju galwinās, ½ stopš kartupeļu, ⅛ stopa peena waj krehsuma, 1 ehdamā karote riħwmaišes, 1 ola, ¼ mahřzina augu tauku waj siveesta, waj ari 2 ehdamās karotes eķās.

Šelerijas un šalos kartupeļus nomijo un mašleet šahlitā uhdeni iswahra miħštus, tad peeleeť krehsumu, puši no siveesta, ļabi šastampā, wehl reiš iswahra un ļauj atdrišt. Ļu šajanz ar ļabi šakulto olu, riħwmaiši un pahřejo peenu, taiša kotletes un apžep siveestā waj eķā gaischi bruħnas.

63. Wegetareešču šiwju kotletes. 4—5 wideja leeluma kahlī (kolrabi), 2—3 ehdamās karotes riħwmaišes, 1 ola, žepamee tauki, waj 1—2 ehdamās karotes eķās.

Nemišotos kahlus (kolrabi) iswahra mašleet šahlitā uhdeni miħštus, tad nomijo, šagreeščh pirkšta rešnōš gabalinōš, apķaiša

ar 1 tehjkaroti fahls un lau ½ stundu stahwet; nu wirus eemehrz fakultâ olâ, waj olas truhfuma deht 1 ehdamâ karotê peenâ waj uhdeni, apwila rupjôs miltôs un apzep taukôs waj ellâ gaischi bruhnus.

64. **Pupu kotletes.** ½ stopa baltu, kaltetu pupu, 2 olas waj ½ tehjkarotes 1 ehdamâ karotê aukstâ uhdeni iskaufeta olu pulwera, ¼—½ mahrzinas zepamo tauku waj 1—2 ehdamâs karotes ellas, 1 ehdamâ karote rihwmaises, fahls.

Deenu preefch leetojchanas eemehrktas pupas iswahra mihtas, atdsifina, laisch 2 reis zaur galas maschinu, peeleeft stipri fakulto olu, wehlamu daudsumu fahls, rihwmaisi un wiſu labi fajauz. Tad taiſa mafas kotletes, to apwahra zepamôs taukôs bruhnas, waj zep uf pannaſ ellâ un paſneedſ karſtas.

65. **Nahlu kotletes.** 1 lees waj 2 mafati fahli, ¼ mahrz. ſpeka waj dradschu, 1 ola waj ½ tehjkarotes olu pulwera, 2—3 ehdamâs karotes rupju kweeſchu miltu, 1—2 ehdamâs karotes augu tauku waj ſweeſta, waj ari 1—2 ehdamâs karotes ellas.

Beſlamôs gabalinôs ſagreestôs kahlus maſleet ſahlitâ uhdeni iswahra mihtus, uhdeni nolej un kahlus, kad tee atdsiſuſchi, laisch zaur galas maschinu. Tad peeleeft kahl ſmalli ſagreesto ſpeki waj ſakapatos dradschus, fajauz ar eepreefch kreetni fakulto olu, no gariſcho pehſ fahls un taiſa kaltetes, to taukôs apzep gaischi bruhnas un paſneedſ karſtas. Ari no burfaneem war tapat pagatawot kotletes.

66. **Sirnu miltu kotletes.** ⅜ stopa sirnu miltu, 1—2 olas waj ½ tehjkarotes olu pulwera, 2—3 ehdamâs karotes augu tauku waj 1—2 ehdamâs karotes ellas, 2—3 ehdamâs karotes rupju kweeſchu miltu.

Miltus kreetni eemaiſa ¼ stopâ aukstâ uhdeni, peeleeft 1 tehjkaroti fahls un ſawahra beesâ putrâ. Kad putra atdsiſuſchi, peeleeft labi fakulto olu dſeſtenumu un beidsot putâs fakulto olu baltumu. Tad taiſa pirkſta beesas kotletes, to apwila kweeſchu miltôs un augu taukôs apzep bruhnas. Pee kotletem paſneedſ no graudateem ſihpoteem pagatawotu mehrzi.

67. **Kartupelu kroteti.** ⅜ stopa wahritu kartupelu, 1 ola waj ½ tehjkarotes olu pulwera, ⅛ stopa peena, 1—2 ehdamâs karotes rihwmaises, ¼ mahrzina augu tauku waj ſweeſta, waj 1 tehjkarote ellas.

Nowahritos, nomifotos, aukstôs kartupelus iſlaiſch zaur galas maschinu. fajauz ar peenu, wehlamu daudsumu fahls, 1 ehdamu karoti tauſeta ſweeſta, stipri fakulto olu un rihwmaisi, taiſa kikenus ahbola leelumâ, katrâ kikenâ eeſpeeſch maſu bedriti, pilda ar uf aſtru roku pagatawoto olu kultureni waj ſwaigeem nowahriteem ſirneem, apzep uf pannaſ gaischi bruhnus un paſneedſ karſtus.

68. **Kartupelu kotletes ar špeli.** 1 stopš nowahritu kartupelu, 4—6 lotes špela, 1 ola, zepamek tauki waj šweests.

Atdešjetos, nomisotos kartupelis un špeli laišč 2 reiš zaur gasas maščinu, peemaiša olu dšeltenumu un, ja kotletes tušlin zep, tad ari putās fakulto olu dšeltenumu. Tad taiša masas apakas waj eegarenas kotletes pirkšta bəesumā un apzep no abām pušem gaišči brušnās. Pašneedš karstas ar šalateem un šafnem.

69. **Kartupelu pūhšči.** 1 mahrzina šaku kartupelu, 1 ola waj $\frac{1}{2}$ tehškarotes olu pulwera, 1 ehdamā karote kartupelu miltu, $\frac{1}{4}$ mahrzina zepamo tauku waj 1 ehdamā karote ellās.

Labi nomasgatos, šalos, nomisotos kartupelus ihši pirms zepščanas šarihvė un šajauz ar šipri fakulto olu, $\frac{1}{2}$ tehškaroti šahls un 1 ehdamu karoti kartupelu miltu; tad apzep uš pannas karstās taukās gaišči brušnās.

70. **Vegetarešču usgreesčamais.** $\frac{1}{2}$ stopa kartupelu, 1 šihpols, $\frac{1}{8}$ stopa šalba peena waj krešjuma, 3—4 lotes augu tauku waj šweesta, 1—2 olas.

Ar mišu nowahritos, atdešjetos kartupelus nomijo un ar nomisoto šihpolu laišč 2 reiš zaur gasas maščinu, peeleek klast šipri fakulto olu, iškaušeto šweestu, peemu un šahli pešz garščas. Tad wišu labi šamaiša, eeseen mašleet taukotā šalwetē un wahra $\frac{1}{2}$ štrundas mašleet šahlitā uhdeni, tad iņem, noleek šarj diweem galbineem, usleek šmagu šlogu un lauj šahwet lihds otrai deenai. Tad iņem, šagreesč šchlehlitēs un leek uš maši, waj pašneedš ar šinepi waj majoneses mehrzi.

71. **Swaigi širni un burkani.** 1 pilns dšihč šchlihwis išlobitu širnu, 1 pilns šchlihwis šagreestu burkanu, $\frac{1}{8}$ stopa šwaiga krešjuma waj peena, 1 tehškarote miltu, 2 tehškarotes augu tauku waj šweesta, 1 masa šauja peteršilu lapu, šahls.

Sirnis un šmalās šchlehlitēs šagreestos burkanus leek majleet šahlitā, wahroščā uhdeni un nowahra miškstus. Tad nem $\frac{1}{8}$ stopa šchlidruma, kurā šafnes nowahritas, waj tikpat daudš šalba krešjuma, šamaiša ar milteem un iškaušeteem augu taukeem waj šweestu, eeber tani nowahritās šafnes un šmalši šakapatās peteršilu lapas, peeleek mešlamu daudsumu zukura un šahls un wišu kopā wehl reiš uswahra.

72. **Sutinatas ležzas** 3—4 personam. 1 mahrzina ležzu, 3—4 lotes augu tauku waj šweesta.

Wakarā preešči leetosčanas ležzas nomasgā un eemehrz aukštā uhdeni. Tad leek ar to pašču uhdeni uš uguns un wahra miškstas. Pešdešā azumirski peeleek augu taukus waj šweestu un pādod ležzas karstās. Glušči tapat šagatarvotās ležzas war ari atdšifinat, taišit no tām kotletes, apwilāt rupjās šweesču miltās un apzept taukās, šweestā waj ellā.

73. **Sutinatas pupas.** (Kaltetas šafnes.) $\frac{1}{4}$ mahrzina šaltetu pupu, 2 tehškarotes augu tauku waj šweesta, $\frac{1}{4}$ stopa bul-

jona waj falda krehjuma, 1 tehikarote miltu, 1 ehdamà karote zukura.

Pupas noškalo, eeleef apmehram 2 stopòs aukštà uhdeni, peeleeef 1 tehikaroti šahls ar kaudsi un wahra. Kad pupas miškstas, uhdeni nolej, peeleeef augu taukus waj šweestu, wajadsigo daudsumu buljona waj falda krehjuma, peemaiša miltus, zukuru un šahli un wišu kopà uswahra.

74. **Burkannu pudinjš.** $\frac{1}{2}$ mahrzina baltmaišes, 1 mahrz. wahritu burkannu, 2 olas, $\frac{1}{8}$ stopa peena, $\frac{1}{4}$ mahrzina augu tauku waj šweesta.

Maiši eemehrz peenà un labi šajanz ar zaur galas maščinu laišteem burkaneem, iskaufeto šweestu, olu dšeltenumu un wehlamu daudsumu šahls; beidsot peeleeef pa tam putàs šakulto olu baltumu, eepilda wišu šagatawotà formà un zep krahšni 20—25 minutes. No šchis paščas mašas war art kaišit un zept foštetes.

75. **Saknu šakulums.** (Auslauf.) 2 mahrzinas kasku waj burkannu atleekas, 2 olas, 4—6 lotes augu tauku waj šweesta, šahls, 1 ehdamà karote rihwmaišes.

Nowahritu kasku un burkannu atleekas laišch 2 reiš zaur galas maščinu, peeleeef olu dšeltenumu, iskaufetos augu taukus waj šweestu, wehlamu daudsumu šahls, rihwmaiši, wišu labi šamaiša, peeleeef beidsot putàs šakulto olu baltumu un zep apmehram $\frac{1}{4}$ stundu krahšni, lamehr wirskahrta paleef brušna.

76. **Baltu kashpostu bumbas.** 1 leela galwira balto kashpostu, 3—4 lotes rihwmaišes, 1—2 olas, 1 mahrzina tauku.

Kashpostu galwiru notihra no ahrejàm lapam, šadala 10—12 dalàs, išgreesch zeetàs šcheedras un masleef šahlità uhdeni iswahra miškstu. Tad uhdeni labi notezina, kashpostus stipri nospeesch, šakapà ne wišai šmalkus, nem ar šaklapinatàm rošam drušku rihwmaišes, taiša no kashposteem bumbinas olu leelumà, apwilà olà un rihwmaišē un wahroschòs taukòs apwahra gaišchi brušnas. Šai aštaupitu taukus, war art zept tàpat us pannas.

77. **Pilditec kolrabji.** 10 kolrabji, 2 olas, 5 lotes rihwmaišes, 10 lotes šweesta, $\frac{1}{4}$ stopa falda krehjuma waj peena, peteršilu lapas, šahls.

Šche war leetot tikai glušchi jaunus kolrabjus, jo wini drišš paleef kolaini. Kolrabjus nomijo un masleef šahlità uhdeni iswahra miškstus, uhdeni nolej, katram kolrabim nogreesch mašu wahzinu un widu isnem tukšchu. Puši šweesta šamaiša krehjumà, peeleeef kahrt mašu šaušu šmalli šakapatu peteršilu lapu, ištjātū rihwmaiši, $\frac{1}{2}$ tehikaroti šahls, olu dšeltenumu un beidsot labi šajanz ar putàs šakulto olu baltumu. Ar šcho mašu pilda kolrabjus, usleef nogreestos wahzirus, iskaufē atlikušcho šweestu katlinà, eeleef tur pilditos kolrabjus ar wahzineem us augšchu, peeleeef krehjumu kahrt, usfutina us mašas uguns miškstus un pašneedš ša usfošchantos waj ša peedewu pee galas.

78. **Bruhni apzeptee kofrabji** 3—4 perjonam. 6 lihsf 7 kofrabji, 2 ehdamàs karotes tauku waj sweesta, 1—2 ehdamàs karotes zifura.

Safnes nomiso, fagreesch pirfta garòs gabalinòs, pataifa wispirms taukus waj sweestu bruhnus, peeber zifuru, eeleef kofrabjus un apzep uf pannas masleet bruhnus, tad eeber wiſu katlinà, labi ſamaiſa, peeleeſ $\frac{1}{2}$ tehſkaroti ſahls, apſedj un apmehram $\frac{1}{2}$ ſtundu ſutina uf palehnaſ uguns. Tà pagatawoti kofrabji daubj garſchigaki nella wahriti.

79. **Pilditas ſelerijas** pagatawo gluſchi tapat. Tà pilditus kofrabjus (Nr. 77).

80. **Pommes de terre soufflès.** 15 kartupelu, 1 mahrz. augu tauku.

15 leelus kartupelus ſalus nomiso, ſtipri noſufina, fagreesch eegarenàs iſchetrſubrainàs ſchlehlitès, najcha aſmina beesumà, eeber un wahra ſwaigi ſaujetòs tautòs, Tà nepaleef bruhnaſ. Kad kartupelu ſchlehlitès pazelaſ wirſu, winas ijnem ar putu karoti un atdſijina. Pa to laiku taukus labi ſakarſe un atdſijuschos kartupelus ne wiſus uf reij, bet karoti pa karotei met eelſchà un tikko wini paleef dſeltenbruhni, nem àhrà, noſufina, aplaiſa ar ſahli un paſneedj tuhlin karſtus.

81. **Teltowas beetes.** 1 mahrzina Teltowas beeschu, 5—6 lotes augu tauku waj sweesta, 1 ehdamà karote zifura.

5—6 lotes augu tauku waj sweesta ſakarſe un ar 1 ehdamu karoti zifura pataifa uf pannas bruhnu un jau eepreeſch notihritàs un masleet ſahlità uhdent miſhſti nowahritàs beetes ſutina tanì bruhnaſ. Tapat war ari zitàs beetes pagatawot.

82. **Kartupeli ar tomateem.** 10—15 jali kartupeli, 1 mahrzina tomatu, $\frac{1}{4}$ mahrzina ſchahweta ſpeka waj tikpat daubj dradschu.

Salus nomisotos kartupelus fagreesch ſchlehlitès un zep uf pannas ar ſaſmalzinato ſpeki waj dradscheem; kad kartupeli metas masleet bruhni, peeleeſ fagreestos tomatuſ, iſſutina wiſu uf maſas uguns miſhſtu, peeber wajadſigo daubſumu ſahls un paſneedj ehdeenu karſtu. Zepot war peelikt ari fagreestu ſihpolu klat.

83. **Gurki ar tomateem.** Lihsſigàs datàs nem ſwaigus nomisotos gurkuſ un loti gatawus tomatuſ, fagreesch ſmallkàs ſchlehlitès, aplaiſa masleet ar ſahli un pahrlaj ar aukſtu ſinepju mehrgi waj majoneſi.

84. **Tomati ar ſpeki.** 3—4 mahrzinaſ tomatu, $\frac{1}{2}$ mahrz. ſchahweta ſpeka.

Speki fagreesch gabalinòs un masleet apzep. Tomatuſ fagreesch ſchlehlitès pirfta beesumà, aplaiſa masleet ar ſahli un zep kopà ar ſpeki uf pannas, pee kam toſ laiku pa laikam apgreedj ar platu naſi. Pee ſtipra karſtuma ehdeens pa 15 minutem gatawus.

Ja no tomateem iðdalas daudþ fulas, tad ſchlehlēs jaiſnem un fula daudþmaþ jaewahra. Ehdeenu þafneedi karſtu.

85. **Tomatu pudiniþ.** 3—4 mahrzinas tomatu, $\frac{1}{4}$ mahrz. augu tauku waj ſweeþta, 2—3 olaþ, 10 ſchlehlēs baltmaiþeþ, þahlþ.

Þepamāþ formaþ dibenā eeleeþ 1 kaþrtu baltmaiþeþ, þaþr-þlaþi ar augu tauku waj ſweeþta piþinam, tad weenu kaþrtu ſchlehlēs þagreeþto tomatu, þo maþleet aþþahla, wirþ teem atlikuþþo baltmaiþi, taukuþ waj ſweeþtu un tad atlikuþþaþ tomatu ſchlehlēs. Ja wiþþ ſaliktþ, þaþrleþ þaþri eeþreeþþi þiþri þakultāþ olaþ, þep pudinu kraþþni aþmeþram 20 minuteþ un þafneedi karſtu.

86. **Þilditi tomati.** 5—6 leeli, gatawi tomāti, $\frac{1}{2}$ mahrz. beþþeena, 2—3 olaþ, 2—3 ehþamāþ karoteþ augu tauku waj ſweeþta.

No þatra tomata nogreeþþi maþu wahþiru un noleeþ þaþnuþ. Beþþeenu iþþeeþþi þaur þaurþþeeþþamo, zeeti nowaþhritāþ, noþobitāþ olaþ ſmaþti þalapa, þajauþ ar beþþeenu, þeeleeþ weþlamu daudþumtu þahlþ, piþda ar to iþtuþþotoþ tomatuþ un uþleeþ teem wahþiruþ wirþu. Tomatuþ þep bruþnā ſweeþtā uþ karþtaþ þannaþ kraþþni aþmeþram 10—15 minuteþ un þafneedi karþtaþ. Beþþeena weeta war leetot ari uþþdeni miþþti iþwahrituþ riþþuþ.

87. **Tomati meþrþe.** 3 olaþ, 1 ehþamā karote galda ſweeþta waj ehþamāþ eþlaþ, $\frac{1}{2}$ þitrona, þineþeþ, 3—4 tomati.

2 zeeti nowaþhritam olaþ iþnem þþelþenumu un labi þajauþ ar galda ſweeþtu waj þalatu eþku, þeeleeþ naþþa galu þineþeþ un maþa þatlinā þaþtaþwiþi maþþot þakarþe. Kad maþa þaleeþ weenliþþþiga, nonem no uguþþ, þeeþauþ 1 newaþhritu olaþ þþelþenumu, þeeþilina þaþþuþ þileenuþ þitrona þulaþ un leeþ tan þau þeeþreeþþi þomaþgātoþ un ſmaþþaþ ſchlehlēs þagreeþþoþ tomātuþ.

88. **Apwiþatee (þaneerētee) tomāti.** Gatawoþ, þet weþl þþingroþ tomatuþ þagreeþþi ſchlehlēs þiþþta beþþumā, weegli aþþahla, eemeþrþ þakultā ola, aþwiþā riþwmaiþe, aþþep abāþ þuþeþ augu taukoþ waj ſweeþtā 2—3 minuteþ un þaðoþ karþtuþ. Kaþ neweþþlaþ aþwiþat ola un riþwmaiþe, war tomatuþ eeþliþt þepamā miþþlā un wahroþþoþ taukoþ aþwahrit bruþnuþ.

89. **Tomati un þpaneþþu þiþþoli.** 1 mahrzina tomatu, 2 þpaneþþu þiþþoli, $\frac{1}{2}$ mahrzina baltmaiþeþ, $\frac{1}{4}$ mahrzina galda ſweeþta.

ſchlehlēs þagreeþto maþi, þo þchim noluhþam war ari uþþraudþet, aþþmeþre ar ſweeþtu, uþleeþ þlahnu ſchlehliti þala þiþþola, uþþlaiþa maþleet þahlþ, tad uþleeþ ſchlehliti tomatu un atkal þaþþlaiþa ar þahlþ. Waþrþeþþi þþai þilantai ſweeþtmaiþei weþl uþleeþ piþinu iþþta þawiara.

90. **Tomatu þalati.** 1—2 mahrzinaþ þalatu, 1—2 ehþamāþ karoteþ þalatu eþlaþ, 1—2 ehþamāþ karoteþ þlaþþa þreþþuma.

Uþ ſchlehlēs þagreeþteem tomateem uþþlaiþa $\frac{1}{2}$ teþþkaroti þahlþ; eþku, þeþ þa war ari iþþtiþt, þajauþ ar þlaþþu þreþþumu un þamaþþa

ar tomateem. Scheem loti atspirdsinoscheem kasakeem nau japeeleef nelahds flahbums.

91. **Spinatu kroleti.** 3 mahrzinas spinatu, $\frac{1}{8}$ stopa krehjuma waj peena, $\frac{1}{4}$ mahrzina rihwmaises, 3—4 ehadmäs karotes augu tauku waj sweeksta, 1 ola.

Labi nomajgatos spinatus masleet fahlitä uhdeni wahra 2—3 minutes, pahrelej ar aukstu uhdeni un eeleef feeta, lai nosufinas, tad tihra dweeli nospeesch un smalki sakapa. Tad winus eebter pannä, peeleeef puši augu tauku waj sweeksta un, pastahwigi maisot, uswahra; nu peeleeef puši rihwmaises, wajadsigo daudsumu fahls un wehl reis uswahra. Spinateem japaleef lä beesai putrai bes leela fchidruma, zitadi tas janolej. Stad spinati aidschuschji, no teem taira masas desinas, apwila miltos, ola un rihwmaise, apzey uf pannas bruhnas un pasneeds karstas.

92. **Krutoni (Crouton) ar spinateem.** 2 mahrzinas spinatu, 10—12 schlehles baltmaises, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ stopa peena, 1 ola, 4—8 lotes augu tauku waj sweeksta, 1 tehjkarote miltu.

Notifritos, wairaf aukstos uhdenos nomajgatos spinatus leef masleet fahlitä wahroschä uhdeni un wahra bes wahra 20—30 minutes, tad nosufina, smalki sakapa un mislabaki ijsen zaur kashdu feetu, peeleeef puši sweeksta, $\frac{1}{8}$ stopa peena, kura eejaukta 1 tehjkarote miltu, wisu labi samaisa, uswahra un noleef filtumä. Pa to laiku baltmaises schlehlikes aplej ar peenu, kura eekulta ola; tad maisite daudsmaj apmirkusi, winu apzey taukos waj sweeksta gaischi bruhnu, leef tai wirsä filtumä turetos spinatus un tuhlin wafneeds.

93. **Flameeschu spinati** 5—6 personam. 3 mahrzinas spinatu, 1—2 ehadmäs karotes sweeksta, 1 tehjkarote miltu, $\frac{1}{2}$ mahrzina baltmaises, $\frac{1}{8}$ stopa buljona waj peena.

Labi islasitos, wairaf reis noskalotos spinatus leef masleet fahlitä, wahroschä uhdeni un wahra 8 minutes, tad nosufina un nospeesch. Mesakapatus tos masleet uspurina ar daschiru, eeleef katlina, peeleeef sweekstu un auksta buljonä waj peenä eejauktos miltus un wahra wisu 5 minutes. Tad spinatus usleef ar daschiru us lehsenu blodu, noglubina puzlodes weida un apleef ar trihsstuhraini fagreestam, apzeptam maises schlehlemi.

94. **Kahpostu wihstokli ar rihseem.** 1 leela balto kahpostu galwina, 1 mahrzina rihsu, 1—2 ehadmäs karotes augu tauku waj sweeksta, $\frac{1}{4}$ mahrzina dradschu.

Salai kahpostu galwinai nonem daschas lapas, eeleef masleet fahlitä wahroschä uhdeni un iswahra gandrihs mihsstas; uhdeni nolej un lapam lauj atdsijt. Pa to laiku noskalo rihsus, eeber 2 stopos uhdeni, peeleeef 2 tehjkarotes fahls, bes maishichanas iswahra mihsstus un nosufina. Karstos rihsus fajanz ar augu taukeem waj sweekstu un jau eepreefsch galas maschinä samalteem dradscheem un peeleeef ari wajadsigo daudsumu fahls. Tad sabala

atdsifuschos rihjus 15—16 dakās, šadala tikpat dakās kaphostu lapas, usleek uš katru lapu kahrtu rihju pirštā beesumā, šarullē wištostlōs, apšeen ar baltu dšiju, zep no abām pušem brušnōs taukōs waj šweestā uš pannas apmehram 5 minutes un pašneedš ar krešjuma waj tomatu mehrgi.

95. **Kaphostu wištostki ar gritu waj meeschu putru.** 1 leela galwina balto kaphostu, 1 mahrzina putrainu, 1—2 ehdamās karotes augu tauku waj šweesta, $\frac{1}{4}$ mahrzina dradschu.

Salai kaphostu galwinai atdala lapas pa weenai, leek masleek šahlitā wahroschā uhdeni, iswahra gandrihs miħstas un nošufina. Ēepreesh jau iswahra ar drusku šahls putrainu beesputru, un kamehr ta wehl karsta, šamaisa ar galas mašchinā šamalteem dradscheem. Pehz atdsiſchanas putru šadala kakhdās 10—12 dakās, nem tikpat daudš kaphostu lapu, usleek uš katru kahrtu beesputras, šarullē katru lapu kopā, pahrsheen ar baltu dšiju, ēepreesh brušni šamahritōs taukōs waj šweestā uš pannas zep no abām pušem apmehram 5 minutes un pašneedš ar waj ari beš tomatu waj krešjuma mehrges.

96. **Kaphostu wištostki ar nudeleem.** 1 paleela galwina balto kaphostu, $\frac{1}{2}$ mahrzina šmalto nudelu waj makaronu, $\frac{1}{4}$ mahrzina šahweta špeka waj dradschu, 1 ola, 2 ehdamās karotes augu tauku waj šweesta.

Salai kaphostu galwinai atdala pa weenai lapas un masleek šahlitā uhdeni nowahra miħstas. Nudelus waj makaronus šalausch pūšpirštā garōs gabalinōs, tāpat masleek šahlitā uhdeni nowahra miħstus un nošufina. Šahhweto špeki waj dradschus šamal galas mašchinā, šamaisa ar šakulto olu un nudeleem, šadala 10—12 dakās, nem tikpat daudš kaphostu lapu, usleek katrai lapai weenu dalu, šatin, pahrsheen ar baltu dšiju, apzep no abām pušem brušnōs taukōs un pašneedš karstus.

97. **Baltu kaphostu fritadeles** 6—8 personām. 1 leela galwina kaphostu, 30 lotes rihwmaises, $\frac{1}{4}$ mahrzina šweesta, 2—3 olas, 2 maji siħpoli, 1—2 mahrzinas tauku.

Kaphostu galwinu šadala 4 dakās un masleek šahlitā uhdeni iswahra gandrihs miħstus. Tad isgreesh zēetās šcheedras, nem 4 mahrzinas nošpeestu, šmalsti šakapatu kaphostu, šutina šweestā ar gabalinōs šagreesteem siħpoleem un pehz tam peeleeš pee jau atdsiſuſcheem kaphosteem, tad peeleeš rihwmaisi, šakulto olu un šahli pehz garščas, taiša fritadeles pirštā beesumā, apwilā atlikuſchā rihwmaise un apwahra wahroschōs taukōs gaischi brušnās. Fritadeles apļej ar brušnu šweestu un pašneedš karstas ar kartupeļu šalateem. Ja grib taukus taupit, tad fritadeles war taiſit kotletu weidā un apzept uš pannas.

98. **Zepiti puķu kaphosti.** 6 majas galwinas puķu kaphostu, $\frac{1}{2}$ štopa peena, $\frac{1}{4}$ mahrzina augu tauku waj šweesta, 2 olu dšeltenumi, 1 ehdamā karote zukura, 2 lotes rihwmaises.

Notihritos puku kahpostus mässeet fahlitâ uhdeni uswahra gandrîh mihtus, eeleef sagatawotâ formâ waj zepamâ blodâ un pahrelej ar sefoschu mehrzi: Peenu un puſi ſweesta uswahra, olu dſeltenumus ſamaifa ar zufuru (war iſtitt ari bej zufura), peeleeſ peenam klaht un, tad gandrîh fahſ wahritees, pahrelej ar to puku kahpostus. Wirſû uſtaifa rihwamaiji un apleeſ ar pahri palitufchâ ſweesta pizinaſ. Zep krahſni 20—30 minutes, kamehr paleeſ brukni, un paſneebſ ar wiſu formu karſtus.

99. **Saldſtahbi kahpoſti ar ahboleem.** 1 leela galwina baltu kahpoſtu, 2 tehikarotes augu tauku waj ſweesta, 3—4 ehdamâs karotes zufura, fahſ, 3—4 ahboli, 1 ſauja miltu.

Kahpoſtu galwinu ſadala, iſnem zeetâs ſchleedraſ, ſagreeseh paleelôs gabalinôs, nem 2 tehikarotes augu tauku waj ſweesta un tiſdaudſ uhdens, ſa kahpoſteem ſtahw pahri, un wahra puſmihtus. Tad peeleeſ 3—4 ehdamâs karotes zufura, ſagreestoſ un no ſerdem iſtikritos ahbolus un wahra kahpoſtus lehuſam taſlaſ, kamehr paleeſ mihtſi; nu peeleeſ 1 ſauju miltu, uswahra wehl reiſ un paſneebſ kahpoſtus pee ſoſchu zepeſcha waj ziteem gaſas ehdeeneem. Ahbolu weetâ war peeleeſ klaht 1—2 ehdamâs karotes etika.

100. **Sutinati ſtahbi kahpoſti.** 1 ſtops ſtahbu kahpoſtu, $\frac{1}{4}$ mahrzina augu tauku waj ſweesta, 1 ehdamâ karote miltu, 1 ehdamâ karote ſtahba krehjuma, 2 tehikarotes zufura.

ſtahbeem kahpoſteem peeleeſ $\frac{1}{2}$ ſtopu uhdens, peeleeſ 1 tehikaroti fahſ un augu taukus waj ſweestu un wahra uſ maſas ugwis $1\frac{1}{2}$ ſtundas. Weidſot peemaiſa miltus, peeleeſ krehjumu un, ja wehlaſ dabut ſaldakus, ari kahdaſ 2 tehikarotes zufura un wehl reiſ ſawahra.

101. **ſtahbi kahpoſti ar kartupelu putru formâ zepti.**

ſchi garſchigâ ehdeena pagatawoſchanaſi war iſſectot atlitufchus ſtahbus kahpoſtus un kartupelus. Sagatawotâ zepamâ formâ leeſ wiſpirms weenu kahrtu ſtahbu kahpoſtu, wirs teem kahrtu kartupelu u. t. t. pa kahrtai, ſa paſchâ wirſkahrtâ paleeſ kartupeli. Ehdeenu padara garſchigatu, ja wirſpuſi apleeſ ar augu tauku waj ſweesta pizinaſ. Ehdeenu zep krahſni 20—30 minutes, kamehr wirſpuſe paleeſ gaiſchi bruhna.

102. **ſtahbu kahpoſtu paſtete ar kartupeleem.** Divaſ mahrzinaſ kartupelu, $\frac{1}{2}$ ſtops ſtahbu kahpoſtu, 2 ahboli, $\frac{1}{8}$ ſtopa peena, fahſ, 1 buſjona kubits.

Kartupelus ar wiſu miſu nowahra puſmihtus, nomiſo un ſagreeseh ſchlehlôs. ſtahbeem kahpoſteem uſlej tiſdaudſ uhdens, ſa ſtahw pahri, un wahra toſ mihtus, tad peegreeſch nomiſotoſ ahbolus, peeleeſ fahli pehſ garſchas, peemaiſa auſtâ peenâ eeſauktos miltus, wehl reiſ uswahra un leeſ formâ. Formu iſſmehre ar elku un iſkaiſa ar rihwamaiſt un tad leeſ pa kahrtai wiſpirms kartupelus, tad kahpoſtus u. t. t. un nobeidſ ar kartupeleem. Ehdeenu

pahrlej ar buljonu ($\frac{1}{8}$ stopa uhdens us 1 buljona kubiku) un zep krahni pusstundu.

103. **Pilditi kahli.** 4 wideji kahli, $\frac{1}{8}$ mahrzina sehnu, $\frac{1}{2}$ mahrzina makaronu, 1 burkans, 1 sihpols, 1 tomats, 1 ahbols, 3—4 ehdamàs karotes rihwmaises, $\frac{1}{8}$ stopa wahritu griku pu-traimu, $\frac{1}{8}$ stopa peena, fakru uhdens pehz wajadsibas, pipari, fahls, 1 ehdamà karote ekkas.

Kahlus nowahra fahls uhdeni, ijem widu tukšču, pilda ar augščà usdoto peedewu maišijumu, pee tam peenu un fakru uhdeni wehl drušku patur, usleef nogreestos wahzinus, pahrsen un zep krahni us ar ellu apsmehretas pannas. Schad un tad jalej uš pannas un japahrlej ari kahli ar atlikuščo fakru uhdeni un peenu.

104. **Spargeli au gratin.** 1—2 mahrzinas spargelu, 2 olas, 2—3 ehdamàs karotes rihwmaises, 2 ehdamàs karotes miltu, 1 mahrzina zepamo tauku, fahls.

Notihritos, pehz eepeljas labi resnos, pirksta garòs gabalòs sagreestos spargelus leef masleet fahlità wahrosčà uhdeni un nowahra miškstus, nolej uhdeni, atšišušchos spargelus wispirms ap-wilà miltòs, tad eemehez fakultà olà, apwila rihwmaise un wah-rosčòs taukòs apzep. Dselteni bruhnus. Pasneeds kà peedewu.

105. **Spargeli pehz angļu parauga.** 3 mahrzinas spar-gelu, $\frac{1}{4}$ mahrzina siveesta, 2—3 olu dseltenumi, 1 fauja peter-silu lapu.

Notihritos, nomasgatos, nesagreestos spargelus leef masleet fah-lità wahrosčà uhdeni un wahra miškstus, uhdeni nolej, iskaufe siveestu, peelej tam 3—4 ehdamàs karotes spargelu uhdens un fakultos olu dseltenumus, pahrllej ar ščo mehrzi nowahritos spar-gelus un pahrlaisa ar jau eepreelšch nomasgatam un smalki fa-tapatam peteršilu lapam.

106. **Spargeli pehz frantsču parauga.** 3 mahrzinas spargelu, $\frac{1}{4}$ stopa falda krehjuma waj peena, 4—5 lotes siveesta, baltee pipari.

Notihritos, nomasgatos spargelus falaušch pirksta garòs ga-balòs, leef masleet fahlità wahrosčà uhdeni, iswahra miškstus, no-tezina un noleef siltumà. Tad uswahra krehjumu waj peenu ar siveestu, peeber nascha galu smalki sagruhstus piparus un ščaj mehrzè fakaršè spargelus.

107. **Spargeli ar pahštim un lahtšhpurneem.** Weena mahrzina spargelu, 1 mahrzina jaunū sirnu pahšču, 1 mahrzina lahtšhpurru, 2—3 ehdamàs karotes falda waj šahba krehjuma, $\frac{1}{4}$ mahrzina augu tauku waj 10—12 lotes siveesta.

Notihritos, puspirksta garòs gabalòs falauštos spargelus un sirnu pahštis eeleef masleet fahlità wahrosčà uhdeni un nowahra miškstus; tapat nowahra ari noskalotos un parupji sagreestos lahtšch-

purauš, wišu notezina, ušwahra lahtšhpurnauš ar krehjumu un 4 lotem ſweeſta, peeleeſ wehlamo daudſumu ſahls, uſleeſ lahtšhpurnauš blodas widu, apſahrt pahſtis, un tam wainaga weidâ apſahrt ſpargeluš, iſkauſe atlikuſcho ſweeſtu un pahrelej ar to ehðænu.

108. **Spargeli formâ.** 3 mahrzinas ſpargelu, $\frac{1}{2}$ ſtopa ſalda krehjuma, 10—12 lotes ſweeſta, 2 tehjkarotes miltu, 1 ehðamâ karote riſhwmaieš, 2 olu dſeltenumi.

Notihritos, pirkſta garoš gabaloš ſagreeſtoš ſpargeluš nomasgâ, wahra maſleet ſahlitâ wahroſchâ uhdeni waj twaikâ miſhtuš, iſ-ſmehre formu waj zepamo blodu ar druſzin ſweeſta, ušwahra $\frac{1}{2}$ ſtopu krehjuma ar $\frac{1}{4}$ mahrzinu ſweeſta, 2 tehjkarotem eejaultu miltu un $\frac{1}{2}$ tehjkaroti ſahls un eeſul 2 olu dſeltenumiuš, tad leeſ formâ kahtu ſpargelu, pahrelej druſtu ar krehjuma mehrtzi, leeſ otu kahtu ſpargelu u. t. t., kamehr iſleetota wiſa mehrtze un ſpargeli. Formu pahrlaiſa ar riſhwmaiſi, uſleeſ wirſâ atlikuſchâ ſweeſta pižinas, zep kraſni 15—20 minutes, kamehr wirſpuſe paleeſ bruhna, un pahneediſ karſtu ar wiſu formu.

109. **Spargeli gleemeſchòš.** 2 mahrzinas ſpargelu, puš mahrzina ſchampinonu, $\frac{1}{2}$ mahrzina ſweeſta, $\frac{1}{4}$ ſtopa ſalda krehjuma, 3—4 olu dſeltenumi, $\frac{1}{2}$ zitrona, ſahls.

Notihritos, nomasgatòš, zollu garoš gabalinòš ſalauftoš ſpargeluš leeſ maſleet ſahlitâ, wahroſchâ uhdeni un iſwahra miſhtuš, notihritos ſchampinonuš ſagreeſch ſmallâš ſchlehlitèš, nem puſi ſweeſta ar zitrona ſulu un bej uhdenš peedewâš futina winâ ſchampinonuš uſ lehnâš ugunš kaðdaš 3—4 minutes, tad ušwahra krehjumu ar atlikuſcho ſweeſtu, eeleeſ ſpargeluš un ſchampinonuš eeſchâ, ušwahra wehl reiſ, ſamaiſa ar kaðdu $\frac{1}{4}$ ſtundâš ilgi kulto olu dſeltenumu, eepilda wiſu eepreeſch ſagatarotòš gleemeſchòš, zep kraſni 5 minutes un pahneediſ karſtuš.

110. **Spargelu maijiteš.** $1\frac{1}{2}$ mahrzinas ſpargelu, puš mahrzina baltmaiſeš, $\frac{2}{3}$ ſtopa peena, 2—3 olu dſeltenumi, $\frac{1}{2}$ ſtopa bulſona, $\frac{1}{4}$ mahrzina ſweeſta, 1 tehjkarote miltu.

Leetofchanai janem loti jauni ſpargeli. Spargeluš notihra, nomasgâ, ſalaufch pirkſta garoš gabalinòš, nowahra bulſonâ miſhtuš un ſeetâ noſufina. Tad nem $\frac{1}{3}$ ſtopa bulſona, kura nowahrija ſpargeluš, peeleeſ puſi ſweeſta, peejanz miltuš, wehlamu daudſumu ſahls, wiſu ušwahra, peemaiſa eepreeſch ſtipri ſakulto olu dſeltenumu un noleeſ mehrtzi ſiltumâ. Baltmaiſi ſagreeſch ſchlehlitèš, uſlej auſſtu peenu un kauj tai daſchuš azumirkluš mirkt peenâ, tomehr jaufmana, ka nepaleeſ par miſhtu, tad atlikuſchâ ſweeſtâ apzep uſ pannâš bruhnu, ušwahra ſpargeluš mehrtze un leeſ uſ maiſi'em, kuraš pahneediſ karſtaš pee ſupaš waj ka uſtoſchamoš.

111. **Zepti ſpargeli.** 2— $2\frac{1}{2}$ mahrzinas ſpargelu, $\frac{1}{4}$ ſtopa zepamâš miſklaš, 2 mahrzinas wehrſchu tauku, 1 ſainitiš peterſiku, ſahls.

Seeto tilai pašču wirskahrtu, katrâ firâ tilai tās spargelu dalās, kas viņai weegli lauvas laustees, notihra, nomāgā, fagreesch' pirksta garōs gabalinōs, leef masleet fahlitā wahroschā uhdēni un nowahra mihshtus, tad faleef, ja spargeli teeviri, pa 2—3 gabalimeem kopā, apvīdā ar mihshtu, apwahra wahroschōs taukōs dšlteni brūhnus un pašneeds ar grausdetām peterīlu lapam.

112. **Raibee šalati.** 2 mašas galvīnas puķu kahlpostu, 2—3 leeli tomati, 2—3 galvīnas šalatu, mājoneses mehrze no 5—6 olam.

Puķu kahlpostus šadala mašōs gabalinōs un masleet fahlitā uhdēni nowahra mihshtus. Nomāsgatos, no kahlteem notihritōs tomatus, kam jabuht loti mihshteem, fagreesch' smalkās schlehlitēs un sehklīnas pehz eespehjas īnem; ari šalatus notihra, nomāsgā, no-
težina un šadala. Tad faleef šalatu blodā pa kahrtai puķu kahlpostus, tomatus un šalatus, atstahj drušku šalatus pahri, ko aplikt gar malam, un pahrlej ar mājoneses mehrzi, ko pagatawo no ellas waj šahba krehjuma.

113. **Seemas šalati.** 4 šelerijas, 4 apatās beetes, 2 ehdamās karotes etika waj 1 zitrona šula, 1 ehdamā karote ellas, 1/2 Maggi kubika waj drušku buljona.

Šelerijas un beetes wahra nemisotas, katru atšewišchki, mihshtas, tad nomījo, fagreesch' schlehlitēs un pahrlaiša ar 1 tehīkaroti šalš. Etiki waj zitrona šulu šajauz ar šalši, ellu un karštā uhdēni īškaušetu 1/2 Maggi kubiku waj drušku buljona un pahrlej fagreestām šelerijam un beetem pahri.

114. **Swaigu pupu un tomatu šalati.** 1 mahrzina dšlteno waj loti jaunū šalo šchīnpupu (kahrtīchu vupu), 3 mašaji tomati, šalatu mehrze.

Pupās notihra, nowell šahnu šchleedras, fagreesch' 3 gabalōs un masleet fahlitā uhdēni nowahra mihshtas, nošufina un aīdšifina. Nomāsgatos tomatus fagreesch' schlehlitēs, peeleeļ pupas kahl un pahrlej ar wehlamu šalatu mehrzi.

6. Mehrzes.

115. **Smalka šakulī mehrze** puķu kahlposteem waj spar-geleem. 1/2 mahrzina šweesta, 3 olas.

Šweestu īškaušē, peeleeļ eepreesch' stipri šakultōs olu dšltenumus, peeļej 2—3 ehdamās karotes spargelu waj puķu kahlpostu uhdēns un uš pawarda ar putu kulamo rihshti stipri šakul. Mehrze nedrihsht wahritees, bet tilai stipri šakarst; jo zitadī ša šaet; ja padob tuhsit.

116. **Tomatu mehrze.** 4—5 leeli tomati waj maja kafribina gatawa tomatu bejena, 4—5 lotes augu tauku waj sweesta, 2 tehikarotes miltu, $\frac{1}{4}$ stopa buljona, 1 tehikarote zukura.

Tomatus nomasgà, fagreesch smalki, fawahra pašchu sulà putrà un iidsen zaur feetu. War leetot ari gatawu tomatu bejeni. Augu taukus waj sweestu iskaufe, peeleej bejeni, peeber wajadsiigo daudsumu fahls un uswahra, tad peeleej auktà buljonà eejauktos miltus, zukuru pehz patikas un pašneeds mehrzi karstu.

117. **Mahrtrutu mehrze.** 1 steebrs mahrtrutu, $\frac{1}{4}$ stopa buljona, 1 tehikarote miltu, 3 lotes augu tauku waj sweesta, fahls.

Mahrtrutu notihra, farihwe un fajanz ar $\frac{1}{8}$ stopa karsta buljona, tad fajanz miltus ar iskaufeteem augu taukeem waj sweestu un uswahra ar $\frac{1}{8}$ stopu buljona, peeleej fahli un peemaisa klast mahrtrutu mehrzi, ko nedrihst uswahrit. Ja buljons trefus, tad wairaf tauku naw jaleef klast.

118. **Sihpolu mehrze.** 2—3 leelaki sihpoli, 1—2 ehdamàs karotes klabba krehjuma, $\frac{1}{4}$ stopa buljona waj 1 Maggi kubiks, 2 ehdamàs karotes augu tauku, 1 tehikarote miltu.

Sihpolus nomijo, fagreesch schekhlitès un karstòs augu taukòs ar $\frac{1}{2}$ tehikaroti fahls apzep bruhnis; zepot sihpoli weenimehr jaapgroja, lai nepeebeg. Miltus eejanz auktà buljonà, waj karstà uhdeni, kur iskaufets Maggi kubiks, uswahra kopà ar krehjumu un pehdejà azumirkli peeleej sihpoleem klast. Mehrzi pašneeds karstu ar jebkuream fakru tottetem.

119. **Auktà klabba krehjuma mehrze ar filki** 5—6 personam. 1 laba filke, $\frac{1}{4}$ stopa klabba krehjuma.

Gepreeschj nomehrzeto, notihrito filki istihra no asakam, fakapà loti smalki un samaisa ar klabbo krehjumu. Gaimè loti labi ar nowakriteem kartupeleem.

120. **Piparkuhfu mehrze.** 3—4 weenkahrichas piparkuhlas, tà fauktàs pajoles, 3—4 lotes augu tauku waj sweesta, $\frac{1}{8}$ stopa weeglata alus waj farkanà wihna un apmehram $\frac{1}{4}$ stopa siwju buljona, fahls.

Piparkuhlas fadrupina, labi ismehrze $\frac{1}{4}$ stopà karstà uhdeni waj siwju buljonà, uswahra ar augu taukeem waj sweestu un waja-dsiigo daudsumu fahls, peeleej alu waj tikpat dauds farkanà wihna, kauj fakarst lihòs wahrischanai un pašneeds karstu pee plauscheem waj karpam.

121. **Zitronu mehrze.** 2 leelaki waj 3 masaki zitroni, $\frac{1}{2}$ mafzina zukura, 1 tehikarote kartupeku miltu.

Zukuru uswahra $\frac{1}{4}$ stopà karstà uhdeni, peeleej ispsesto zitronu fulu un $\frac{1}{4}$ stopà auktà uhdeni eejauktos kartupeku miltus un wisu schidrumu wehl reis uswahra. Ja patihl, war peerihwet ari masleet zitrona misas. Mehrzi pašneeds auktu ar jebkureu pudiru.

$\frac{3}{4}$ mahrzina zaurauguſcha, ſchahweta ſpeka, 1—2 ſali ſihpoli, $\frac{1}{4}$ mahrzina roſinu, $\frac{1}{4}$ mahrzina korintu, pipari.

Paġatawo epreekſchejâ numurâ mineto maſu pihradſinu rauga miſflu. Pildijumam ſagreesch ſpeki gluſchi ſmalſi, ſakapâ ſmalſi ari ſihpolus, peeleeſ klahſt nomajgatâs un iſtîhritâs roſines un korintes un naſcha galu ſmalſu piparu, wiſu labi ſajanz un no ſchi pildijumam uſleeſ ar teſhkaroti pa pizinaſ uſ plahnt iſrulleſtâs miſklas, pahrlahj miſflu pahri, iſdur, apsmehre ar ſakultu olu, leeſ uſ plahni ar milteem aplaiſitu paplahſti un zep karſtâ kraſſni apmehram 10 minutes.

127. **Kahrtainas miſklas ſpeka rauſchi.** $\frac{1}{2}$ mahrzina kahrtainas miſklas, $\frac{1}{2}$ mahrzina ſchahweta ſpeka, 4 lotes roſinu, 4 lotes korintu, 1 ſihpols, 1 ola, pipari.

Kahrtaino miſflu iſrulle labi plahni, iſtîhritâs roſines un korintes ſajanz ar nomisoto un ſmalſi ſakapato ſihpolu, naſcha galu piparu un ſmalſi ſagreesſto ſpeki un leeſ ar teſhkaroti maſas pizinas uſ iſrulleto miſflu, tad pahrlahj miſklas otru malu pahri, iſgreesch ar teſhta greeſchamo riteniti maſus pihradſinus, apsmehre toſ ar ſakultu olu, leeſ uſ neaplaiſitu paplahſti un zep ſingrâ karſtâ kraſſni 8—10 minutes. Kahrtainas miſklas weetâ war leetot ari irdeno miſflu.

128. **Sreewu kahpoſtu pihrags.** 2 lotes rauga, $\frac{1}{2}$ teſhkarotes zûfura, 6 lotes augu tauſu waj ſweeſta, 2 olas, $1\frac{1}{4}$ mahrz. miltu, $\frac{1}{4}$ ſtopa peena, baltee kahpoſti.

Raugu labi ſamaſa ar 2—3 ehadamam karotem peena, zûfuru un 1 ſauju miltu, tad peeſej $\frac{1}{4}$ ſtopu peena, peheber 1 mahrzinu miltu un 1 teſhkaroti ſahls un wiſu labi ſakul. Maſleet ſaſilditos augu tauſus maſa 10 minutes, peeſit 1 weſelu olu un peeſeeſ miſklai; miſflu kreetni iſmiſha un lauj tat uſruhgt. Tad miſflu iſrulle, pahrlahj ar balto kahpoſtu pildijumu, kaſ iſſutinats ar $\frac{1}{4}$ mahrzinu ſweeſta un atdiſſinats, pahrlahj otru miſklas malu pahri un aiſſpeeſch gar wiſam malam zeeſ. Pihragu leeſ uſ paplahſti, apsmehre ar olu un zep wiſai karſtâ kraſſni 20—30 min.

129. **Siwju pihrags.** 6 olas, 2 lotes rauga, $1\frac{1}{4}$ mahrz. miltu, 15 lotes augu tauſu waj ſweeſta, 2—3 mahrzinas ſandarta waj ſihgas, $\frac{1}{2}$ mahrzina riſſu.

$\frac{1}{4}$ ſtopa wahritâ, atdiſſinatâ uhdeni eeſit 1 weſelu olu, peeleeſ 1 teſhkaroti ſahls un raugu, eekul $1\frac{1}{4}$ mahrzinu miltu eekſhâ un lauj miſklai uſruhgt. Pa tam maſa 10 lotes maſleet ſaſildiu augu tauſu waj ſweeſta apmehram 15 minutes, peeleeſ uſruhguſchai miſklai, labi ſamiſha un lauj otrreiſ uſruhgt. Siwi notihra, nogreesch galwu un aſti, iſnem aſakaſ, pahrgreesch reiſ gareniffi widu puſchu un ſtundu preeſch zepſchanaſ aplaiſa ar 1 teſhkaroti ſahls, tad tâpat neſadalitu ſiwi leeſ uſ iſrulleto miſflu. Epreekſch jau nomahra lehuam beſ maſiſchanaſ riſſus miſkſus, notezina ſeetâ, peeleeſ augu tauſus waj ſweeſtu un 1 teſhkaroti ſahls, ſajanz ar

rihseem un lauj atdīst. Kad rihši atdīstuschi, nem 4 zeet nowahritas un rupji satapatas olas un lopā ar rihseem pahreelē jiwij pahri, tad pahreelē mihtlas otru malu pahri, aisspeesch labi gar wišam malam zeet, apsmehrē ar fakultu olu, leel uš paplahti un zep karstā krahsni 30—40 minutes.

130. **Kara pantuhkas.** $1\frac{1}{4}$ mahrzina siveeschu miltu, 1 tehikarote natrona, 1—2 ehdamās karotes eklas.

No $\frac{3}{4}$ —1 stopa uhdens un $1\frac{1}{4}$ mahrzinas siveeschu miltu pagatawo loti plahnu pantuhku mihtlu, peeleeē drustu šahls un olas weetā 1 tehikaroti natrona un zep, tā parasts, uš karstas, weegli ar eku apsmehretas pannas. Pantuhkas pašneedš ar jebkuru augļu eewahrijumu (fasti). War list wirsū ari jebkuru pilbijumu, šatihst un pagatawot tā pilditas pantuhkas.

131. **Deelas, lehtas pantuhkas.** 1 ola, $\frac{3}{4}$ mahrzinas Rotowas miltu, zepchana 1—2 ehdamās karotes augu tauku waj siveesta.

Stipri fakulto olu šajauz ar $\frac{1}{4}$ stopu auksta uhdens un 1 tehikaroti šahls, pamajam eekul miltus un, kad wairs naw kunkulu, peeļej wehl $\frac{1}{4}$ stopu auksta uhdens. Zep augu taukōs waj siveesta.

132. **Pantuhkas ar peenu.** 1 ola, 2 glahses miltu, 3 glahses peena waj uhdens, 2—3 lotes tauku waj siveesta.

Sakulto olu ar 1 tehikaroti šahls pastahwigi maišot šajauz ar peenu un milteem un zep siveesta uš jau eepreesch stipri nokarsetas pannas.

133. **Rabarberu pantuhkas.** 2 mahrzinas rabarberu kahrtiru, $\frac{3}{4}$ —1 mahrzina zukura, $\frac{1}{4}$ mahrzina augu tauku waj siveesta, $\frac{1}{2}$ mahrzina miltu, $\frac{1}{8}$ stopa šahba krehjuma, 3—4 olas.

Domasgatos, smalti sagreestos rabarberu kahrtirus ar zukuru beš uhdens šawahra, pastahwigi maišot uš masas uguns, putrā un noleel aukstumā. Pa tam šamaisa siveestu mihtlu, peeber miltus, peeleeē krehjumu un beidsot atdīstuscho rabarberu putru un wišu labi šamaisa. Pantuhkas zep tāpat tā ahbolu pantuhkas uš ihpašhōs nodalijumōs šadalitas pannas. Pannu mašleet apsmehrē ar siveestu; pantuhkas apzep no abām pušem gaischi bruhnas, apkaiša ar pudera zukuru un pašneedš karstas waj ari aukstas.

134. **Ausu miltu pantuhkas.** 2 olas, $\frac{1}{2}$ stopa peena, 10 lotes ausu miltu, zitrona mīsa, 3—4 lotes augu tauku waj siveesta.

Sakultās olas šajauz ar $\frac{1}{2}$ stopu peena un $\frac{1}{2}$ tehikaroti šahls, tad pastahwigi maišot peeber ausu miltus kahrt. Garschas dehl peeleeē drustu šarihnetas zitrona mīsas un uš pannas apzep no abām pušem gaischi bruhnas; pannu apsmehrē ar siveestu waj augu taukoem.

135. **Pilditās seera pantuhkas.** 4 ehdamās karotes miltu, 4 olas, 4 lotes kalteta seera, $\frac{1}{8}$ stopa pelna waj krehjuma,

4 lotes sweesta, 1 mahrzina tauku waj ari augu tauku. Pildijumam $\frac{1}{4}$ mahrzina kalteta feera, 4 lotes sweesta, 2—3 ehadamäs karotes peena.

Miltus labi samaiša ar olam, farihweto feeru, 4 lotem tauketa sweesta un peenu, peeleeł wehslamu daubsumu sahlis un zep no schis mihlklas leelas, plahnas pantuhtas. Pantuhtas apsmehre ar fetofschu pildijumu: $\frac{1}{4}$ mahrzina farihweta feera, 2—3 ehadamäs karotes peena un 4 lotes sweesta, til ilgi maiša katlina uš uguns, kamehr seers istužis. Kad wišs feera pildijums issmehrets, pantuhtas farulle un noleeł auktumä. Tad rullišchus sagreesch diwi pirkti platös gabalinös, to wahroschös taukös apwakra bruhnas un pašneeds karstas kà uštoščamo, waj kà supas peedemu.

136. **Omeletes ar spargeleem.** $\frac{1}{2}$ mahrzinas spargelu, 9 olas, $\frac{1}{4}$ mahrzina augu tauku waj sweesta, 3—4 ehadamäs karotes šalda krehjuma waj peena.

Spargelus nothra, nomasga, sagreesch zollu garös gabalinös, leel wahroschä uhdeni un nowakra mihtstus, tad notežina, peeleeł krehjumu un piši sweesta, wehl reis ušwakra un noleeł šiltumä. Tad šakul olu dšestenumu ar 1 tehjkaroti sahlis, peeleeł putäs šakulto olu bastumu un ižep augu taukös waj sweesta 3 omeletes, uš kuraš isdala spargelus. Omeletes šatin un pašneeds karstas kà uštoščamo.

137. **Beldošhee kikkeni.** 1—2 tehjkarotes augu tauku waj sweesta, 2 olas, $\frac{1}{4}$ mahrzina miltu, 1 ehadamä karote šahba krehjuma.

Augu taukus waj sweestu masleet šajida un šakul par krehjumu, tad peeleeł olas, miltus, šahbu krehjumu un $\frac{1}{2}$ tehjkaroti sahlis un wišu maiša til ilgi, kamehr mihlkä pazelas gaiša puhtlišchi. No mihlklas taiša kikkenuš un nowakra šupä waj sahlis uhdeni.

138. **Pluzinatee kikkeni** 3—4 personam. 2 tehjkarotes augu tauku waj sweesta, $\frac{1}{3}$ štopa miltu, 2 olas, sahlis.

$\frac{1}{3}$ štopä wahroschä uhdeni eleeł augu taukus waj sweestu un $\frac{1}{2}$ tehjkaroti sahlis un ušwakra, tad peeber miltus un mihtlu uš uguns til ilgi maiša, kamehr ta weegli no katlina (atdalas.) Utšišušcho mihtlu maiša ar olam, kamehr pazelas gaiša puhtlišchi, tad taiša wehlama leeluma kikkenuš, leel wahroschä, masleet šahlitä uhdeni un wakra 3—4 minutes.

139. **Wehršchu šmadšenu kikkeni.** $\frac{1}{2}$ mahrzina wehršchu šmadšenu, 2 ehadamäs karotes rihwmaišes, 1—2 olas.

Cepreešč nomehzetäs wehršchu šmadšenes notežina, ištäufe un ištjen karstas zaur drašchu feetu, tad peeleeł rihwmaiši, šipri šakulto olu un našcha galu sahlis. Tagad taiša mašu kikkenu, leel masleet šahlitä wahroschä uhdeni un mehgina, waj neižuhl, tahdä gabijumä šapeeber wehl drušku rihwmaišes. Kikkenuš war pašneegt jebkura šupä.

8. Muffti šaldi ehdeeni.

140. **Buberts.** 8 glahjes peena, 8 olas, $\frac{1}{2}$ glahse zūfura, 8 ehdamās karotes šveešchu miltu, $\frac{1}{4}$ steebrina šagruštās wanilas.

Puši peena ušwahra ar wanilu, atlikušā auffsā peenā eemaiša miltus, tad pastahwigi maišot lej karstajam peenam kļast un ļauj maišot apmēram 5 minutes wahritees. Olu dšeltenumu šamaiša ar zūfuru kļādu $\frac{1}{2}$ stundu, olu baltumu šakul putās un tad wišu šajāuz ar mašleet atdšišušcho bubertu. Pašneedš ar augļu mehrzi waj šāldu krešjumu.

141. **Treškrāšainais kīšelis** 8—10 personam. $\frac{1}{4}$ stopa iššpeestu dšerwenu, 2 stopi peena, 3 tehškarotes kakao ar kaudsi, 3—4 ruhgtās mandeles, $\frac{1}{4}$ steebrina wanilas, 1 mahrzina zūfura, 9 nepilnās ehdamās karotes kartupelu miltu.

Dšerwenu šulu ušwahra ar $\frac{1}{4}$ stopa uhdens un $\frac{1}{2}$ mahrzinu zūfura, tad šipri maišot peeļej kļast $\frac{1}{4}$ stopā uhdenti iškafetas 3 ehdamās karotes kartupelu miltu, wehl reiš ušwahra un šarkano kīšeli eeļej dšitā blodā, kur tam ļauj atdšift. Tahlak ušwahra pusstopu peena, 3 tehškarotes kakao, $\frac{1}{4}$ mahrzinu zūfura un šagrušto wanilu eemaiša $\frac{1}{4}$ stopā auffsā peenā un šaleļ kopā ar $\frac{1}{2}$ stopu karsta peena. $\frac{1}{4}$ stopā auffsā peenā eemaiša 3 ehdamās karotes kartupelu miltu, pastahwigi maišot ušwahra ar kakao peenu, atdšifina daudšmaf un ušleļ šarkanam kīšelim wiršū. Weidsot ušwahra $\frac{1}{4}$ stopa peena ar šmalki šagruštām mandelem un $\frac{1}{4}$ mahrzinu zūfura, 3 ehdamās karotes kartupelu miltu eemaiša $\frac{1}{4}$ stopā auffsā peenā un šipri maišot ušwahra ar mandelu peenu, tad mašleet atdšifina un ušleļ šokolades kīšelim wiršū. Treškrāšaino kīšeli pašneedš ar krešjuma waj wanilas mehrzi.

142. **Wahritš šokolades krešjums.** $1\frac{1}{2}$ gabalīna (tafelites) šokolades, $1\frac{1}{2}$ stopa peena, $\frac{1}{4}$ mahrzina zūfura, 8—9 olas.

Šokoladi šadrupina, karstā peenā iškafē, peeļeļ zūfuru un ušwahra. Tad šakul kreetni olas un labi šajāuz ar pilnīgi atdšišušcho šklidrumu. Pudīnu eeļej mašleet ar galda šveestu iššmehretā formā, wahra lešnam apmēram $1\frac{1}{2}$ stundas uš loti mafas ugunš un pašneedš karstu beš mehrzes.

143. **Krešjums ar kofosa milteem** 3—4 personam. $\frac{1}{4}$ stopa putu krešjuma, 2—3 ehdamās karotes šarihwetas šokolades, 2 ehdamās karotes kofosa miltu.

Štilla blodas dibenā eeļej karstu putu krešjuma, ušbleļ wiršū 1 ehdamu karoti šokolades, atkal plahnu karstinu putu krešjuma, tad 1 ehdamu karoti kofosa miltu, atkal putu krešjumu u. t. t., kamehr wišs išleetos. Ehdeenu pašneedš auffsū.

144. **Aprītošu krešjums.** 10 šwaigu waj 1 mahrzina konšerwetu aprītošu, $\frac{1}{2}$ mahrzina zūfura, $\frac{1}{2}$ stopa putu krešjuma.

149. **Pilditi apelsīni.** 6 apelsīni, $\frac{1}{4}$ mahrzina zūfura, 2 plehšņes šarkanā šhelatina, $\frac{1}{4}$ stopa putu krehjuma.

Apelsīnus nomāgā, nofūšina, no šatra nogreesh wāhziņu un ar karoti usmanīgi īsāem wīdu, īšpesh šulu, atšhātāda ar 2 ehdamām karotem uhdens un peeleeļ wehlamū daudsumu zūfura. Sulu daudzmaš šāšilda, īšlaušē wīnā šhelatinu un īšlaišh zaur tihru, šmalku šaru šeetinu. Šamehr šhēlīdrums wehl naw šašālis, peeļej ar wīru jau eepreesh īšrobotās apelsīnu mīšas līhš pūsei. Šad šhēlīdrums šarezešis, tam ušpīda wīršū putās šakulto un ar pūdera zūfuru šašāldinato krehjumu, tā ša krehjums pazelas mglam pahri. Pašneesh loti aukstus uš aplahtas blodas; wīdū war eespraust ari šahdu šeeđu šarīnu.

150. **Saldets maija dšheens.** Wīslabaki šehē noder no šwaigēem šeedeem pašhpagatawotš maija dšheens. Atšhēlādito maija dšheenu eeļej šaldejāmā traukā, ļauj šašalt par šihwu beeseni un pašneesh īehšens štikla trauzīnš ar ledus wāšelem.

131. **Danu šarkanā putra.** $1\frac{1}{2}$ stopa šarkano šahnogu, $\frac{1}{2}$ mahrzina rīšh, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ mahrzinas zūfura.

Robrauzītās, nomāšgatās šahnogas īšpesh zaur drahnu wāš šmalku šeetu; dabutai šulai peeļej tīkpat daudz uhdens un ušwahra, tad peeber nomāšgatos rīšhūs un wahra uš māšas uguns mīhštus; pešdešā azumīrkli peeber ari zūfuru. Šad rīšhūs wēegli apmaiša, eeļej ar aukstu ušdeni īššalotā formā, šad ehdeens šašālis, īšit un pašneesh ar šaldu krehjumu.

152. **Wēhja pūšhli,** šas wēenmēhr īšdodas. 10 lotes šweesta, 10 lotes mīltu, 4 olas, $\frac{1}{2}$ ehdamās karotes pūdera zūfura, $\frac{1}{2}$ zitrone.

Deenu preesh īeetoschanas ušwahra $\frac{1}{2}$ stopu uhdens ar 10 lotem šweesta un $\frac{1}{2}$ tehškaroti šāšis, pašahwīgi māšot peeber pamāšam 10 lotes mīltu un šul mīhllu uš uguns tīl īlgi, šamehr tā atdalas no šatīna malam. Atdšīšhšai mīhllai pamāšam peemāišā šahst 4 wēšelas olas, $\frac{1}{2}$ ehdamu karoti pūdera zūfura un šarīhweto $\frac{1}{2}$ zitrone mīšu un šul mīhllu tīl īlgi, šamehr šahst pazeltees gāiša pūšhlišh; tad mīhllu apšedi, nolēē aukstā wēetā un ļauj šahwēt līhš nahšohšai beenai. Nu tāiša ar karoti šikēnus, aplāiša paplahyti māšleē ar mīlteem, leē wīršū wēhja pūšhklus un zep ne wīšai karstā krahšni 15—20 minutes, šamehr tee ušžehlušhees šabi augsti. Šatru pūšhli eegreesh un pīlda ar šaldu putu wāš zītu krehjumu.

153. **Augļu krunš.** 1 mahrzina šaltmaišes, 2 mahz. ogu wāš augļu, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ mahrzina zūfura, $\frac{1}{2}$ mahrzina augu šauku wāš šweesta, 2—3 oļu šaltumi.

Māišei norīhwē garošu, šagreesh šhēlēlītēs, eemēhrz īšlaušetšs augu šaukšs wāš šweestā un eeļēē zepamā formā. Šad leē wīršū gandrīh līhš malai dašhadus šwaigus auglus, peem. īšihritus kīrshūs, šahnogas, ahbolu šhēlēles wāš plūhmes. Ša šaršam tāiša

ari zūfuru, bet pašā wīrsā atkal kahrtu augu taukōs waj ūweestā eemehrtas baltmaises šķehles. Ehdeenu zep 20—30 minutes, tad pahrlej ar šaldū, putās šakultu 2—3 olu baltumu, eeseef wehš krahsni un patura, kamehr paleef bruhns.

Sweests šaldū ehdeenu un tortu garnešanai.

154. **Sarkanais sweests.** $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ mahrzina galda sweesta, 2—3 ehdamās karotes šķaidras, šarkanās šulas.

Statotees pehž wajašības $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ mahrzinu nesahlita galda sweesta šamaiša krehjumā, peeseef daščas karotes šķaidras, šarkanās ogu šulas, labi šamaiša ar ūweestu un ar kuhstu šķlirziti taiša daščadus ištrotajumus uš šalbeem ehdeeneem un tortem.

155. **Semenu sweests.** $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ mahrzina nesahlita galda sweesta, 2—3 ehdamās karotes semenu šihrupa.

Ūweestu šamaiša krehjumā un pašahwigi maišot labi šajauz ar semenu šihrupu.

156. **Pikernu sweests.** $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ mahrzina nesahlita galda sweesta, 1—2 tehškarotes pudera zūfura, 1 maša glahsite laba liķera.

Galda ūweestu šamaiša krehjumā, labi šajauz ar liķeri un peeseef wehlamu daudsumtu pudera zūfura.

157. **Dranshseedu sweests.** $\frac{1}{4}$ mahrzina galda sweesta, 2 olas, 2 ehdamās karotes pudera zūfura, 1 ehdamā karote oranšhseedu uhdens.

Žeeti nowahrīto olu dšestenumu porzelana peestīnā labi šamīža ar pudera zūfuru un oranšhseedu uhdenu, peeseef krehjumā šakultam ūweestam un maiša til ilgi, kamehr wīš labi šajauzees.

9. Saldi pudini.

158. **Weegls pudinš.** 1 glahse peena, 1 tehškarote sweesta, 4 lotes mistu, 1—2 ehdamās karotes zūfura, 1 mašha gals šagrūstas wanīlas, mašleet šarīhwetas žitrona mišaš, 3—4 olas.

Peenu un ūweestu ušwahra, peeber mistus un maiša uš uguns, kamehr wīš labi šajauzees. Kad maša atdšīkusi, peeseef pamajam zūfuru, wanīku, šarīhweto žitrona mišu, 3—4 olu dšestenumus un beidsot olu ūneegu. Pudīru eeseef ar ūweestu išmehetā formā un zep lešnam 20 minutes.

159. **Weenkahršhš pudinš.** $\frac{3}{4}$ mahrzina baltmaises, 5—6 lotes augu tauku waj $\frac{1}{4}$ mahrzina sweesta, 1 mahrzina šchahwetu pluhmju, 2 olas, $\frac{1}{4}$ mahrzina zūfura, $\frac{1}{2}$ stopa peena.

Maiji sagreeshā plahnās schlehliēs un apzēp augu taukōs waj siveesta bruhnu. Pluhmes nomajgā, masā uhdeni iſwahra miſhtas un iſtihra no kaulineem. Bruhni apzēpto maiji un pluhmes pa kahtai faleef epreeshā ſagatawotā zepamā formā. Ar zukurū labi ſakultās olas ſamaiſa ar peenu un dabuto ſchlidrumu ari eelej formā. Ja wehlaſ, war pudiram wirſū uſlikt ari siveesta pizinaſ, tad zep apmehram $\frac{1}{2}$ ſtundu kraſni, kamehr paleef bruhns, un paſneefſ karſtu ar ſaldu krehjumu.

160. **Tauku pudinſch.** $\frac{1}{2}$ mahrzina baltmaiſes, 5—6 lotes siveesta, $\frac{1}{2}$ mahrzina pumpernikelu maiſes waj ſarihwetas rupjas maiſes, 8 ruhgtās mandeles, 2 olas, 1 ſtopz peena, $\frac{1}{4}$ mahrzina zukura, 1 mahrzina ſchahwetu pluhmju, 1 naſcha gals kanela.

Baltmaiſi ſagreeshā pirktā beejās schlehliēs, siveestu ſamaiſa ar notihritām un ſmalſi ſagruhſtām mandelem un ſarihweto rupjo waj pumpernikelu maiji un tad apmehre baltmaiſes schlehliēs. Abas olas apmehram $\frac{1}{4}$ ſtundu ſakul ar zukurū un tad ſamaiſa ar peenu un ſagruhſto kaneli. Pluhmes jau epreeshā masā uhdeni jaiſwahra miſhtas un jaiſtihra no kaulineem. Maiſes schlehles ſagreeshā gabalinōs un pa kahtai ar pluhmem faleef zepamā formā, uſlej peenu wirſō, zep kraſni apmehram $\frac{1}{2}$ ſtundu, kamehr ſchlidrumus ſawilzees eeshā. Pudiru paſneefſ ar ſaldu krehjumu.

161. **Pudinſch.** $\frac{1}{4}$ ſtopa peena, $\frac{1}{4}$ mahrzina kartupeku miſtu, 6 tehſkarotes augu tauku waj siveesta, 3—4 olas, $\frac{1}{4}$ mahrz. zukura, ſarihweta zitrona miſa.

Kartupeku miſtus eemaiſa auſtā peenā, peeleeſ augu taukus waj siveestu un paſtahwigi maiſot wahra tiſ ilgi, kamehr maſa atdalas no katlina. Kad atdiſiſ, peeleeſ pehž kahtas olu dſeltenumus, zukurū, druſtu ſarihwetas zitrona miſas un beidiot putās ſakultos olu baltumus. Pudiru wahra formā $1\frac{1}{2}$ ſtundas, waj ari zep kraſni. Pehbejā gabijumā, kad pudinſch gataws, tas tuſſin japaſneefſ, jo zitadi tas drihſ ſakriht.

162. **Beeſpeena pudinſch.** 1 mahrzina beeſpeena, $\frac{1}{8}$ ſtopa ſlahba krehjuma, $\frac{1}{4}$ mahrzina zukura, 5 lotes rupjas maiſes waj pumpernikelu, $\frac{1}{4}$ ſteebrina wanitas waj $\frac{1}{2}$ zitrona miſas, 3—4 olas.

Beeſpeenu iſden zaur zaurſpeeshamo un ſamaiſa ar krehjumu, ſarihweto maiji un ſmalſi ſagruhſto waniku waj ſarihweto zitrona miſu, tad peeleeſ $\frac{1}{2}$ ſtundu ar zukurū kultos olu dſeltenumus, zithis peederumus un beidiot putās ſakultos olu baltumus. Pudiru eleeſ ſagatawotā formā, zep kraſni apmehram $\frac{3}{4}$ ſtundas un paſneefſ karſtu ar ſaldu krehjumu.

163. **Zitronu pudinſch.** $\frac{1}{4}$ mahrzina galda siveesta, 8—10 olas, $\frac{1}{2}$ mahrzina pudera zukura, 2 zitroni.

$\frac{1}{4}$ mahrzinu galda siveesta ſakul krehjumā, peeleeſ olu dſeltenumus un wehl maſa kaſdu $\frac{1}{2}$ ſtundu, tad peeleeſ pudera zukurū, abu zitronu ſulu un weenu ſarihweto zitrona miſu.

Tagad leek wišu katinā un uš masās uguns tīl ilgi maiša, kamehr weegli atdalās no malam. Kad masa atdīfīji, peeleeļ putās fakultos olu baltumus, samaiša wišu ušmanīgi, leek jagatavotā wahramā formā un wahra iveenu stundu. Pudiru pašneedj ar waj ari bej wanītas mehrzes.

164. **Spaneešju pudinš.** $\frac{1}{2}$ pudeles aħbolu wišna, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ mahrzina zukura, 4 naglenes, $\frac{1}{4}$ steebrina laneta, 10—12 garas kaltetas maišites (zīwībakus), $\frac{1}{2}$ mahrzina ogu eewahrijuma.

Kaltetas maišites apšmehrē ar jebkuru ogu eewahrijumu (safti) un faleeļ pa kahrtai formā. Wišnu ar zukuru, naglenem un laneti leek uš uguns un tad tas gandrihš šahļ wahritees, ijmē naglenes un laneti un ušlej formā maišei wiršū. Pudiru zep $\frac{1}{2}$ stundu un pašneedj karstu bej mehrzes.

165. **Ruhgušha peena pudinš.** $\frac{1}{2}$ stopa ruhgušha peena, 3—4 olas, 2—3 eħdamās karotes zukura, $\frac{1}{8}$ stopa miltu un $\frac{1}{2}$ zitrone mišas.

Olu dšeltenumus maiša kakhdu pušstundu ar zukuru, tad peeber miltus, peeļej peenu, peeleeļ šarihweto zitrone mišu un beidsot šajauz ar putās fakulteem olu baltumeem, tad eeļej formā, zep krahni kakhdu $\frac{1}{4}$ stundu un tuhlin pašneedj, jo zitadi pudinšahtri šakriht.

166. **Rupjās maišes pudinš ar aħboleem.** 10 wideja leelumā aħboli, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ mahrzina zukura, $\frac{1}{4}$ mahrzina rupjās maišes, $\frac{1}{4}$ mahrzina augu tauku waj šweesta.

Iškaušē kakhdu našcha galu augu taukus waj šweestu un ar to išsmehrē zepamo formu; 10 widejus aħbolus nomīšo un šagreešch šchlehlēs. Pabeesu kahrtu aħbolu šchleples faleeļ formā, pahrkaiša ar zukuru un šarihweto rupjo maiši un ušleek mašu kahrīnu augu tauku waj šweesta pižinas wiršū. Tad leek atkal tāpat, kamehr wiši peederumi šalīti formā. Pašchā wiršū ušber maiši un ušleek atlikušcho šweestu waj augu taukus. Pudiru zep $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ stundas; ari aukstis tas loti garšchigs.

167. **Putra ar šchahweteem augleem** 5—6 personam. 20 lotes aušu putraimu, $\frac{1}{2}$ mahrzina šchahwetu aħbolu, waj ari puše aħbolu, puše pluhmju.

Wakarā preekšch leetoschanas putraimus eeber 1 stopā aukstā uħdeni. Remdenā uħdeni nomašgatos un notežinatos auglus ari wakarā eemehrz $\frac{3}{4}$ stopā uħdeni, tad otrā deenā šaleļ putraimus un auglus ar wišu uħdeni kopā, peeber 1 tehškaroti šahls, wahra tīl ilgi, kamehr putraimi mišhst un pašneedj karstu.

168. **Šweesta maišes pudinš ar aħboleem.** $\frac{3}{4}$ mahrz. baltmaišes, 1 mahrzina aħbolu waj pluhmju beesena, 3 olas, 12 lotes zukura, $\frac{3}{4}$ stopa peena, $\frac{1}{2}$ mahrzina augu tauku waj šweesta.

Maišei norištwe garosu un šagreešch plahnās šchlehlitēs, iškaušē $\frac{1}{2}$ mahrzinu augu taukus waj šweestu un eemehrz tur katru maišes

schlehliti; formu waj zepamo blodu isfmehre ar sweestu un leef pa fahrtai maises schlehlites, ahbolu waj pluhmju beeseni, tad attal maiši u. t. t. Pa tam 3 weselas olas maiša kahdu $\frac{1}{2}$ stundu ar 12 lotent zuktura, peelesj $\frac{1}{4}$ stopa peena un wišu mehrtzi pahrllej pudinam pahri. Pudinu zep ne wišai karstā krahsni apmehram stundu un pašneedš karstu ar krehjumu.

169. **Peena pudinš.** 6 olas, 1—2 ehdamās karotes zuktura, $\frac{1}{2}$ steebrina wanilas waj 3—4 kardamoma graudini, 12 nevilnas ehdamās karotes sweesču miltu, 1 ehdamā karote sweesta, $\frac{1}{3}$ stopa peena.

Du dšeltenumus maiša kahdu pusstundu ar zukturu, tad peelesk klast fagrūšsto wanisu waj kardamomus, miltus, iskausetu sweestu un pusstopu peena, wišu labi šamaiša un beidsot peelesk klast putās fakultos olu baltumus. Pudinu eelesk formā un zep $\frac{1}{2}$ stundu, tad pašneedš karstu ar kahdu auglu mehrtzi.

10. Zepumi ar raugu un zepamo pulveri.

170. **Rupja sweesču maiše.** $\frac{1}{4}$ stopa peena, 2 lotes rauga, $1\frac{1}{4}$ mahrtzina rupju sweesču miltu, 5—6 lotes augu tauku waj sweesta, 1 ola.

Beenu šafilda, peeber 1 tehškaroti šahls, iskause raugu, peeber miltus un wišu labi šakul. Kad miškla usruhgti, iskause augu taukus waj sweestu, peelesk miškli, labi šakul un ļauj aikal usruhgt. Tad apšlapina rofas aukstā ušdeni, weido no mišklas eegarenu maišiti, apmehre ar fakulto olu, leef uš mašket ar milteem aptaišitu paplahti un lehnā karstumā zep 30—35 minutes.

171. **Rava maiše.** 1 mahrtzina meesču miltu, 1 mahrtzina rupju sweesču miltu, 2 lotes rauga.

Pusstopā remdenā ušdeni iskause raugu un $1\frac{1}{2}$ tehškarotes šahls, tad peeber miltus, wišu krekti šamihža un ļauj miškli usruhgt. Maiši zep $\frac{1}{4}$ stundu wislabaki lehsenā formā.

172. **Maiše no putas atleekam.** 1 stopš meesču waj aušu putas (išwahritas tumes waj putas atleekas), 2 lotes rauga, $\frac{1}{4}$ mahrtzinās Kostowas miltu, 1 ola.

Raugu un nepilnu ehdamu karoti šahls iskause $\frac{1}{4}$ stopā šiltā ušdeni un peelesj putrai klast, tad pamajam eemihža miltus eekšhā un ļauj usruhgt. No mišklas taiša maišes kukulišhus, apmehre ar fakulto olu un zep 25—30 minutes labi karstā krahsni.

173. **Baba no aušu tumes.** $\frac{1}{4}$ stopa aušu tumes (war ļaišt zauri waj leetot ar wišeem beesumeem), $\frac{1}{2}$ mahrtzina baltu

miltu, 3 olas, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ mahrzina zukura, $\frac{1}{4}$ mahrzina sveesta, 3—4 kardamoma graudini, šahls.

Sveestu šakul putās, tāpat putās šakul arī olu dšeltenumus ar zukuru. Wišus peederumus labi šamaiša ar ausu tumi un beidsot peeseef arī putās šakulto olu baltumu, tad eeleeef šagatawotā formā un karštā krašņū zep $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ stundas.

174. **Mašas kimenū kuhlas.** $\frac{1}{2}$ stopa peena, 4 lotes rauga, 2 mahrzinas miltu, 12 lotes augu tauku waj 15 lotes sveesta, $\frac{1}{4}$ mahrzina zukura, kimenes, 1 ola.

Peenu šajilda, peeseef un iškaišē tehškaroti šahls un raugu, peeber miltus un kul til ilgi, kamehr miškla atdālas no karotes, tad ļauj miškļai ušruhgt. Pa to ļaiku šajilda augu taukus waj šweestu, šakul krehjumā, šamaiša ar zukuru, peeseef miškļai, labi šamihza un ļauj wehl reiš ušruhgt. No miškļas taiša 2 pirkštu platus štabinus, šagrešch wehlanōs gabalinōs, weido tos apalus, apšmehrē ar olu, eeprešch widū maju bedriti, eeleeef pizinu augu tauku waj sveesta, uškaiša druškū kimenes, leef uš masleef ar milteem aplaišitas paplahtes un zep 6—8 minutes labi karštā krašņū.

175. **Sweedru maiše.** 3 tases peena, 2—3 ehdamās karotes kaušetu augu tauku waj šweesta, 1—2 tehškarotes kimenū, 2 mahrzinas miltu, 1 nepilna tehškarote natrona.

Wišu labi šamihza, iškulle labi plahņi, gandrihš papira beesumā, šagrešch pirkštu platoš, eeshihpōs gabalinōs un zep 5—10 minutes.

176. **Mašjas kuhla.** $\frac{1}{4}$ mahrzina sveesta, 4 olas, $\frac{1}{2}$ mahrz. zukura, 15 ruhgtas mandeles, $\frac{1}{2}$ zitrona, 1 glahše peena, 1 mahrz. Roštowas miltu, $\frac{1}{2}$ tehškarotes zepamā pulwera.

Sveestu šamaiša putās, peeseef olas, zukuru, šarihwetās mandeles un zitrona mišu; tad wišs labi putās šakults, peeseef aukstu peenu un peeber miltus, kas labi šamaišiti ar zepamo pulweri. Miškļu leef šagatawotā formā, kuhlin ļaišch krašņū un zep 25—30 minutes.

177. **Sehta kuhla.** 1 ola, 1 tase zukura, 1 tehškarote eklas, 1 tase peena, 2 tases miltu, 1 tehškarote natrona waj 2 tehškarotes zepamā pulwera.

Šakulto olu, zukuru un eklu šakul putās, peeseef peenu, peeber 1 tasi miltu un labi šamaiša, tad peeber otru tasi miltu, kas ļauj eeprešch labi šajaukts ar natronu waj zepamo pulweri, šamihza un kuhlin zep. Kuhlu šehšehšam šagrešch, apšmehrē ar kašdu ogu eewahrijumu un atšahj lihšj nahšochai deenai.

178. **Mupjas maišes kuhla.** 6 ehdamās karotes rišwetās rupjas maišes, 4 ehdamās karotes zukura, 2 ehdamās karotes rišwetās šokolades, 1 ehdamā karote sveesta, 2 olas, $\frac{1}{2}$ karotes fremortartara, 1 našcha gals natrona, 1 našcha gals kanela, $\frac{1}{2}$ zitrona mišas.

Wišus peederuntus, isnemot natronu un fremortartaru, labi šajauz un tad jau krašņus gatava, peeļeļ aukstā peenā iškafeto natronu un fremortartaru, wehl reiš wišu labi šamīža, taiša apalaš, widejas kuhlas, leel uš ar šveestu apšmeħretu un milteem apkaišitu paplahti, apšmeħrē ar olu, apkaiša ar rupju zufuru un palehņā karšumā zep 8—10 minutes.

179. **Lehta natrona kuhla.** $\frac{1}{2}$ mahrzina zufura, $2\frac{1}{4}$ glahšes rupju waj šmalķu šveešķu miltu, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ mahrzina šveesta, 1 glahše peena, $\frac{1}{2}$ zitrona miša waj $\frac{1}{4}$ šteberina wanilaš, 1 tehķkarote fremortartara, 1 tehķkarote natrona.

Šveestu šakul kreħjumā, peeļeļ labi šakulto olu, zufuru, miltus, puši peena un šariħveto zitrona mišu waj šagruħsto wanilu. Kad krašņus gatava, nem papilnu tehķkaroti breešķa raga šahls, tišpat daudš natrona, iškafē aukstā peenā un šamaiša labi ar miħķlu. Miħķlu eeļeļ šagatawotā formā un zep 20—25 minutes.

11. Piparkuhlas un ziti zepumi.

180. **Lehtas piparkuhlas.** $1\frac{1}{2}$ mahrzinas šħrupa, weena ehdamā karote eļķas, 1 ehdamā karote zufura, 1 tehķkarote koriandra, 1 tehķkarote kanēla, 3—4 kaltetas pomeranzu mišas, 3 glahšes rupju šveešķu miltu, 1 tehķkarote natrona, 1 glahše peena.

Šħrupu, eķķu un zufuru ušwahra un atdšifina, tad peeļeļ koriandru, kanēli, šmalķi šagreestās pomeranzu mišas, rupjos šveešķu miltus un glahši aukstā peenā iškafeto natronu un miħķa tit ilģi, kamēħr miħķlā parahdas gaiša. pušlišķi, tad ikrulle apmeħram piŗķķta bešumā, leel uš paplahti un zep krašņi 10—15 minutes. Kad kuhla atdšifusi, to šagreešķ gabalindš.

181. **Āvara piparkuhlas.** 1 mahrzina šħrupa, $\frac{1}{4}$ štopa peena, 1 mahrzina rudķu miltu, $\frac{1}{2}$ tehķkarotes šagruħķtu naglenu, 4—5 pomeranzu mišas, $\frac{1}{2}$ tehķkarotes šagruħķta koriandra, 1 papilna tehķkarote natrona.

Šħrupu šašilda, peeļej peenu, eeķauz rudķu miltus, peeļeļ šagruħķtās naglenes un koriandru un šmalķi šagreestās pomeranzu mišas, wišu labi šamīža un beidsot peeļeļ jau eeŗeekšķ atšahķtā peenā iškafeto natronu. Miħķlu eeļeļ šagatawotā formā un zep $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ stundas.

182. **Āħtri pagatawojamas piparkuhlas.** 3 olas, 1 glahše zufura, 1 glahše šħrupa waj medus, 5 glahšes šveešķu miltu, $1\frac{1}{2}$ tehķkarotes natrona, pomeranzu mišas waj zitas wirzes.

3 olas šakul ar 1 glahši zufura putās, peeļej šašildito šħrupu waj medu, peeļeļ pomeranzu mišas waj zitas wirzes, 5 glahšes miltu un $1\frac{1}{2}$ tehķkarotes natrona. Miħķlu ušlej uš apšmeħretu

paplahiti, zep tuhlin 20—30 minutes un, kad drušku atdsifusi, sagreesh.

183. **Rupju sveeshu miltu piparkuhlas.** 2—2 $\frac{1}{4}$ mahrz. rupju sveeshu miltu, $\frac{1}{2}$ mahrzinas augu tauku waj sveesta, 1 mahrzina fihrupa, $\frac{1}{2}$ mahrzina zukura, $\frac{1}{2}$ tehikarotes natrona, 1 masa tafe peena, 1 jauja kaltetu pomeranzu misu, 1 tehikarote laneta, 7—8 graudini kardamoma, 5—6 naglenes.

Sihrupu sakarsē katlinā, peeber smalli sagruhstās wirzes un zukuru un lauj atdsift. Pa tam natronu iksausē remdenā peenā un peeļej atdsifusham fihrupam klāht, peeber ari isijatus miltus un miħflu til ilgi kul, kamehr ta weegli atdalas no mālam waj no karotes. Tad isrullē miħflu pirksta beesumā, isdur ar glahsi majas, apalās kuhkinas un zep uš masleet ar milteem aplaisitas paplahtes 15—20 minutes.

184. **Medus kuhla.** 1 mahrzina medus, 6 lotes augu tauku waj sveesta, $\frac{1}{4}$ mahrzina zukura, $\frac{1}{4}$ lote potaschas, 1 lote rauga, 1 mahrzina sveeshu miltu, 3 olas, $\frac{1}{2}$ tehikarote sagruhsta koriandra waj zitas wirzes, 2—3 kaltetas pomeranzu mijas, weena jauja mandefu.

Medu sakarsē, peeļeļ augu taukus waj sveestu un zukuru, tad iksausē potaschu un raugu 2 ehdamās karotēs uhdens un peeļej atdsifusham medum, peeber ari sveeshu miltus, peeļeļ 2 sakultas olas, sagruhsto koriandru waj zitas wirzes (garschas deht war peeļift ari 2—3 ikaltetas un smalli sagreestas pomeranzu mijas) un kul miħflu til ilgi, kamehr met pangas; miħflai leel stahwet siltumā apfegtai lihds otrai deenai, isrullē pirksta beesumā, leel uš ar milteem aplaisitu paplahiti, apsmehre ar olu, aplaisa ar kapatām mandelem un zep mehrenā karstumā 20—25 minutes.

185. **Smalkas piparkuhlas.** 1 mahrzina medus, weena mahrzina zukura, 3 ehdamās karotes kakao, $\frac{1}{2}$ mahrzina augu tauku, 2 $\frac{1}{4}$ mahrzinas Rostovas miltu, 1 stebrs wanilas, drušku laneta, 1 tehikarote breešhraga saħls.

Medu, zukuru, augu taukus un nascha galu sagruhsta laneta uswahra un drušku atdsifina. Tad peeļej $\frac{1}{8}$ stopā remdenā uhdeni iksauseto breešcha raga saħli, peeber sagruhsto wanilu, miltus un kakao, wiħu labi samaisa, weido eegarenas, diwi pirksti platas; pus-pirksta garas kuhlas, leel uš ar milteem aplaisitu paplahiti un zep ne wiħai karstā kraħni 5—8 minutes. War ari $\frac{1}{4}$ mahrzinu zukura un $\frac{1}{2}$ tafi uhdens fawahrit fihrupā un ar scho glasuru apsmehret karstās piparkuhlas.

186. **Trauslee plahzeniši.** 3 olas, 1 tehikarote kimenu, $\frac{1}{4}$ stopa salda krehjuma, 3 ehdamās karotes kauseta sveesta, $\frac{1}{2}$ mahrzinas sijatu rudsu miltu.

Olas, kimenes, krehjumu un 1 tehikaroti saħls labi samaisa, tad peeļeļ kausetu sveestu un peeber miltus. Miħflu loti plāhni

ifrullē un isdur ar glahsi mafus apalus plahzenifchus. Plahzenifchus isdurfta ar dafchiru un zep palehna karstumā.

187. **Pomeranzu maife.** 3 olas, 3 olu dſeltenumi, 1 mahrzina zufura, $\frac{1}{4}$ mahrzina eezufurotas waj 3—4 faltetas pomeranzu miſas, $\frac{3}{4}$ —1 mahrzina miltu.

Beſelās olas un olu dſeltenumus maifa ar zufuru 1 ſtundu, tad peeleeſ ſmalſti ſagreesſtās pomeranzu miſas un beidsot peeber miltus. No ſchis miſklas taiſa pirfta reſnus ſpeeliſchus un zep palehna karstumā. Apſmeheſchanai atſiahi druſtku olas ſchidruma, kamehr wehl naw zufurs klahſt liltis. Ja leeto faltetas pomeranzu miſas, tad tās epreeſch jaiſwahra miſkſas, eekſcha jaiſloba un tad ſmalſti jaſagreesch.

188. **Uhtri pagatawojama kahrtainā miſkla.** 1 ola, 1 kehſkarote ſpirta, $1\frac{1}{2}$ mahrzinas miltu, 1 mahrzina ſweeſta.

Olu ſakul, peemaiſa $\frac{1}{4}$ ſtopu aukſta uhdenz, peeleej 1 kehſkaroti ēitla un tilpat dandj ſpirta, peeber apmehran $1\frac{1}{2}$ mahrzinas miltu, peeleeſ gabaliru ſweeſta reekſta leelumā, miſza miſklu ſit ūgi, kamehr ta paleeſ ſpihdiga un noldeeſ aukſtumā. 1 mahrzinu ſweeſta ſadala trihs palās, ifrullē miſklu un weenu daku ſweeſta iſleeſ pa pizinām uſ miſkſas, ſaleeſ miſklu kuwera weidā kopā, ifrullē, pahrlēeſ otrēiſ ar ſweeſtu, ſaleeſ atkal kopā, ifrullē, uſleeſ atlikuſcho treſcho daku ſweeſta un wehl daſchas reijes ſaleeſ kopā un ifrullē. Miſklu war tuhſin leetot ahbolu kuhku un tamlihdſigu zepumu pagatawoſchanai.

189. **Œdenā miſkla no augu taukeem.** $\frac{1}{4}$ mahrzina augu tauku, 2 ehdamās karotes ſlahba krehjuma, $\frac{1}{2}$ mahrzina Maſkawas miltu.

Augu taukus ſakul putās, peeleeſ krehjumu un peeber nepilnu puſmahrzinu Maſkawas miltu, wiſu labi ſamaiſa un noldeeſ aukſtumā. Miſklu leeto maſu klingerifchu waj auglu kuhku zepſchanai.

190. **Œdenās miſklas kuhka.** $\frac{1}{2}$ mahrzina augu tauku waj ſweeſta, $\frac{1}{2}$ mahrzina ſlahba krehjuma, $\frac{3}{4}$ mahrzinas ſweeſchu miltu, 1 mahrzina daſchadu auglu.

Sweeſtu, ſlahbu krehjumu un miltus labi ſamihza un noldeeſ lihdj otrai deenai aukſtumā, waj ari daſchas ſtundas uſ ledus. Tad miſklu ifrullē apmehran puſpirkſta beejumā, uſleeſ uſ kuhku paplahſti un zep labi karſtā krahſni. Kad kuhka atdſiſuſi, to apleeſ ar daſchadeem wahriteem angkeem, kaſ jau daſchas ſtundas epreeſch ar zufuru waj nu ſawahriti, waj ari tikai aplaiſiti. No pagatawotās miſklas war ari maſas kuhkſas zept.

191. **Maſas auglu kuhkſas.** 12 lotes mandelu, $\frac{1}{4}$ mahrz. zufura, 12 lotes ſweeſta, 12 lotes miltu. Bildijumam: $\frac{1}{2}$ mahrzina ſchahwetu aprikoſu, 2—3 ehdamās karotes pudera zufura, 3—4 lotes piſtaziju.

Aprikoſus nomafgā reindenā uhdeni, wakarā preeſch leetoschanas eemehrz $\frac{1}{2}$ ſtopā aukſtā uhdeni un nahkoſchā deenā tai paſchā

uhdeni šawahra par bešeni, islaisch zaur zaurlaischamo un šajauz ar 1 ehdamu karoti pudera zukura. Mandeles šaušas norihvè, tāpat nemisotas šamal 2 reiš dširnavinās, šajauz ar zukuru un nefahlitu šveestu, peeber miltus un wišu labi šamihža. Mišflu noleef kahdu brihdi auktumā, tad ikrulle un ar kahdu glahiti išdur masas apakas kuhšas un zep uš paplahtes labi karšā krašni, tad šaleef pa divām kuhšam kopā un widū ešmehrè aprikošu bešeni. Kuhšas apšmehrè ar 3—4 ehdamās karotēs wahroščā uhdeni iškaušeto atlitušcho pudera zukuru un aplaiša ar šmalli šakapatām pistazijam.

192. **Kokoša kuhšas.** 10 lotes kokoša miltu, 3—4 olu baltumi, 10—12 lotes zukura.

Miltus un zukuru labi šajauz, olu baltumu šakut putās un peemaiša šahht, weido ešgarenas, olu leeluma kuhšas, leef uš mašleet ar milteem aplaišitu paplahti un zep daščas minutes palehnā karstumā.

193. **Butu plahzenišchi.** 1 mahrzina zukura, 5 olu baltumi, naščha gals zitrona pulvera.

Olu baltumam peeber zukuru šahht, labi šamaiša, peeber zitronu pulveri un wehl reiš wišu labi šakut, tad ušleef ar šehjkaroti uš paplahti masus plahzenišchus un palehnā karstumā wairā šchahvè, nekā zep.

194. **Rupjas maišes plahzenišchi.** 2 olas, $\frac{1}{2}$ mahrzina zukura, 3 ehdamās karotes kakao, 1 šteebš wanilas, $\frac{1}{2}$ mahrzina šarihwetās rupjas maišes.

Olam peeber zukuru un maiša kahdu puštundu, tad peeber 3 ehdamās karotes kakao ar šaudži, šagrušto wanilu un išijato rupjo maiši, šam jabuht til šmallai šā milteem. Wišu labi šajauz, taiša masus plahzenišchus, leef uš aplaišitu paplahti un palehnā karstumā zep 6—8 minutes.

195. **Reeštu maišites.** 20 lotes zukura, 4 olas, 20 lotes išlobitu reeštu.

Olu dšeltemumu maiša ar zukuru kahdu puštundu, peešleef 2 putās šakultus olu baltumus un 2 reiš dširnavinās šamaltus reeštus. No šchis masas taiša pušpiršta garus rullišchus iššchla rešnumā un ešpeešch karu 3 weetās ar naši, šauj pa nakti šahwet, leef uš ar šveestu pahrmilktu paplahti un zep palehnā karstumā.

196. **Neitralee kringeli.** $\frac{1}{2}$ mahrzina šveesta, $\frac{1}{2}$ mahrzina zukura, naščha gals breescha raga šahls, nepilns $\frac{1}{4}$ štopš šalda krehšuma, $\frac{1}{2}$ mahrzina Rostowās miltu, 20 lotes Maskawas miltu, 2 olas.

Šveestu šamaiša krehšumā, peešleef jau ešpreešch ar zukuru šakulto olu, baltā papirā šmalli šarihweto un krehšumā iškaušeto breescha raga šahli un miltus, wišu labi šamihža, ikrulle, taiša masus kringeliščus, leef uš aplaišitu paplahti, apšmehrè ar olu un zep daščas minutes ne wišai karšā krašni.

197. **Reihstee makaroni.** $\frac{1}{4}$ mahrzinas ausu pahrsas, $\frac{1}{2}$ mahrzina siveesta, $\frac{1}{2}$ mahrzina zukura, 2 olas, 10 ruhgtas mandeles.

Ja leeto sahlitu siveestu, tad wintsch kepreesch jaijmaigà, katrà sinà siveestam jabuht swaigam. Sweestu sakul krehjumà, olas samaisa ar zukuru, ausu pahrsam, druzin sabs un smalki sakapatam waj sagruhstam mandelem, peeleeft siveestam klast un wisu labi samaisa, tad leef us ar speki waj siveestu norihwetu paplahiti masas pizinas, widu masleet eespeesch un zep 6—8 minutes ne wisai karstà krahni.

198. **Rabarbera kuhlas.** 2 mahrzinas rabarberu steebru, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ mahrzinas zukura, 14 lotes miltu, $\frac{1}{2}$ mahrzina augu tauku waj siveesta, 2 olas, 1 ehdamà karote pudera zukura, $\frac{1}{2}$ tehkarotes sagruhsta kanela.

Miltus, augu taukus waj siveestu, 2 olu dseltenumus, kaneli un nascha galu sabs us kuhnas dehla til ilgi mihza, kamehr isnahf weenlihdjiga, gluda masa. Mihkla wislabaki isdodas, ja to apstrahda wehsà telpà. Mihklu gruhti isruslet, tadeht to labaf ar leelu naif ussmehre pirksita beesumà us paplahiti un labi karstà krahni apzep gaischi bruhnu. Komagatos, smalki sagreestos rabarberu kahrtus sawahra bes uhdens ar zukuru putrinà un, kad atdisifusi, ar to apsmehre iszepto kuhku. Atsikuschu olu baltumu sakul putàs, samaisa ar pudera zukuru un ar to weenlihdjeni apsmehre kuhku, to pelz tam us dascham minutem eeleef krahni, kamehr wirspuse paleef gaischi bruhna. Kuhku us paplahites sagreesch tschetstuhrainòs gabalinòs un pa gabalinam nem nost, lai mihkla nefadruptu. Schi mihkla loti eeteizama un noder tà pallahja daschadam auglu kuhlam.

199. **Smiltschu torte.** 30 lotes smalku siveeschu miltu, 30 lotes zukura, $\frac{1}{4}$ mahrzinas siveesta, 6 olas, $\frac{1}{2}$ zitrona sula un mija waj $\frac{1}{4}$ steebrina wanilas, $\frac{1}{2}$ pazinas zepamà pulwera.

Iskauteto, atdisifuschu siveestu ar zukuru sakul putàs, pamasam peeleeft olas, wirzes, peeber leelako pusi miltus un labi samaisa, tad peeber atsikuschos miltus, kas jau labi sajakuti ar zepamo pulweri, wisu wehl labi ismihza un pastiprà karstumà zep $1\frac{1}{2}$ stundas.

200. **Katrinas torte.** Irdenai mihklai: $\frac{1}{2}$ mahrzinas zukura, $\frac{1}{2}$ mahrzinas siveesta, 1 ola, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ mahrzinas miltu, $\frac{1}{2}$ zitrona. Makaronu mihklai: 20 lotes mandelu, $\frac{1}{2}$ mahrzinas zukura, 2—3 olu baltumi. Bildijumam: $\frac{1}{2}$ mahrzinas awenu eewahrijuma, $\frac{1}{2}$ stopa putu krehjuma, 2 ehdamàs karotes pudera zukura, $\frac{1}{4}$ steebrina wanilas, $\frac{1}{4}$ mahrzina marzipana.

Wispirms pagataro irdeno mihklu, tad makaronu mihklu no $\frac{1}{2}$ mahrzinas mandelu un no katras mihklas sagatarotà atraisamà formà zep weenu kahrtu. Us kuhku papira usleef wispirms iszepto irdenàs mihklas kuhku, to apsmehre ar awenu eewahrijumu un leef wirsà iszepto mandelu kuhku. Pa tam sakul krehjumu putàs, samaisa ar 1 ehdamu karoti pudera zukura un sagruhsto wanilu

un ar to apsmehrd torti tā, lai widū ir beesāka kahrtā un išķatas ar eefalnu. Atlikušās mandeles nomīšo, samal smalki dsirnawinās un ar pudera zūfuru ahtri uš pannaš apzēp gaidi bruņas. Ar to tad aplaiša torti, weido, lai buhtā las fēwischs, no marzipana masas swaigūnites un ar tām weenlihdīgi pahrlahj torti.

201. **Stahrku ligdas.** 2 olas, 1/2 mahrzina miltu.

Diam peeļej 2—3 ehdamās karotes aultā uhdens, peeber našha galu sahlis, labi šakul, peeber miltus un apstrahdā par nuduku mišflu. No pagatarotās mišklas isruļē pirštā rešnu rulliti, šagreesh gabalinōs un katru gabalinu isruļē tā papiru, apmehram deferta šchlihwja leelumā. Katrā isruļētā gabalinā ar tuhku riteniti eespeeschj 5—6 eegreesumus, lai aplahrt tomehr paliku pirštā plata mala. Isruļētās dalaš nolēēl pa kahrtai stary šlaidreem dweeleem un, tad wišas dalaš gatawas, met ahtri pa kahrtai wahroschōs taukōs un ar diweem foka irbulischeem ahtri greesch rinki. Kad ligda apwahrijusees bruņa, to uš šaušinamā papira nošufina, aplaiša ar pudera zūfuru un pašneedj tā defertu, waj ari pee tehjas un šafijas.

202. **Vehta tehjas maife.** 1 dala dradschu, 1 dala zūfura, 1 dala Mašlawas miltu un, škatotees pehz augšhejo weelu daudsuma, 2—3 olas.

Dradschus 2 reiš samal galas mašhinā, peeber zūfuru, miltus un jau eepreeschj labi šakultās olas, wišu labi samihza un plahni isruļē. Isruļeto mišflu isdure ar mašām forminam un uš plahtes apzēp krahšni dselteni bruņu.

12. Gewahrijumi.

203. **Weseli apelsini zūfura šihrupā.** 4—5 pawišam masi apelsini, 1 mahrzina zūfura.

Apelsineem jabuht loti gataweem un ar plahnu mišu. Wislabaki noder tahdi, šam maš šchflu. Apelsinus nomāgā un ar mašu špalwas našiti eegreesch gareništi mišštajā mišā lihds pusēi 5—6 šchauras štrihpas, pirštā platumā, pee šam jaušmana, lai mišštai mišai neišgreesu pawišam zauri. Tad apelsinus eeseēl mišina katlinā, pahleļ ar uhdēni, tā uhdens šahw pahri, un iswahra mišštus, tomehr ari ne par daudi, lai neišschlihtu, leēl uš feeta un nošufina. No zūfura un 1/8 štopa uhdens iswahra šihrupu, eeseēl apelsinus eeshā un uš masas uguns palehnam wahra. Tad isnem aughūs ar putu karoti, eeseēl usmanigi platā glahsē, šihrupu wehl mašleēl eewahra un pahleļ karstu apelsineem pahri. Jaušmana, lai šihrupš augleem šahwetu pahri, zitadi apelsini šahl pelet. Tā eewahritōs apelsinus pašneedj tā defertu, waj isleeto tortu un šaldu ehdeemu garneschanai.

204. Rabarberi pudeles. Rabarberu kahtini.

Swaigi, jauni rabarberu kahtini nav nemaĵ ĵamījo. Rahtinūs ſagreēſch ſmalķōs gabalinōs, ſaber tihrās pudelēs, aiſforķē, leē pa-
larſtā plihīs kraſhni un atſtahĵ liħdſ naħkoſchāi deenai. Ķa wa-
jadſġs, tad pudeles weħl pahrforkē un aiſwito waj aiſlato.

205. Semenēs ſeemai beſ zukura.

Galwenā leeta ir tihrās un gluſchi ſauſas pudeles, ko war
panahkt, ja pudeles jau kaħdu mehneſi preeſch leetofſchanas iſmaġā
un tur apgreēſtas, lai iſſchuhſt. Schahdā weidā ſemenes iħdodas
eeſonſerwet tiſtai tad, ja pudeles eeſchpuſe gluſchi ſauſa, kaħra pat
maſakā miſluma dakina neſauſdġigi ſaboĵā ogas.

Ķlaſitās, neeeboĵatās ogas notihra un nemāġatas ſabahſch
pudelēs. Ķa pudeles kaħs ogam par maſu, tad ogas ar ĵudraba
naſiti ſagreēſch diwās waj iħchetrās dalās. Pildot pudeles uſ ſa-
lozita dweela labi jaſakrata, ſitabi peħz wahriſchanas paleē pudelē
tiſtai kaħda treſchā daſa no pildġuma. Pēepilitās pudeles aiſforķē,
eetin ſeenā, eeſeē aukſtā uħdeni kaħlā, leē uſ uġuns, un kaħ ſahſ
wahritees, wahra weſelu $\frac{1}{2}$ ſtundu, tad nonem kaħlu no uġuns
un atſtahĵ pudeles tai paſchā uħdeni liħdſ naħkoſchāi deenai. Tad
pudeles aiſlato un uſglabā aukſtā weētā. Semenēs uſtur piſnigi
ſawu garſchu, tiſtai paſauē kraſhu.

206. Newahritas ſemenes pudelēs ar druſtu zukura.

Rem 3 glaħſes notihritas ſemenes, 1 glaħġi zukura un maiĶa
wiſu ſopā kaħdā blodā apmehram ſtundu, tad eepilda pudelēs, aiſ-
forķē un aiſlato. Uſglabajas loti labi, tiſtai ĵatur aukſtā weētā,
ġitabi ſahſ ruhġt.

207. Wahritas ſemenes pudelēs. 10 mahrzinas ſemenu,
2 mahrzinas zukura, 5 grammi natronſalizila.

Salafitās ſemenes ſauſas noſlauka, eeber nepiſnā $\frac{1}{2}$ ſtopā
uħdens un wahra 20 min., putas ruhġigi nonem, pēeber zukuru
un natronu un weħl wahra apmehram 10 minutes, kaħrā ſinā tiſ
uġi, kaħehr wairſ neparahdas putas, tad leĵ karſtu glaſetōs ee-
wahrijumu podōs un kaħ eewahrijums atdſiſis, to pahrlēj ar kaufeteem
weħſchu taukteem waj paraſinu. Uſglabajas loti labi.

**208. Uſglabajams eewahrijums no melnenem un
meſcha ſemenem.** 2 mahrzinas melnenu, 2 mahrzinas meſcha
ſemenu, 3 mahrzinas zukura.

Zukuru eeber $\frac{1}{2}$ ſtopā uħdens un ſawahra ſiħrupu, tad eeber
notihritās ogas un wahra apmehram $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ſtundas, maſakais tiſ
uġi, kaħehr wairſ nepazelas putas; putas paſtahwiġi ĵanoſmek.
Eewahrijumu eeſej blodā un tiſtai naħkoſchā deenā pilda glaħſēs.

209. Ķahnogu ſiħrupſ ſeemai ar druſtu zukura.
15 mahrzinas ſarſano ĵahnogu, 3 $\frac{1}{2}$ mahrzinas zukura.

Notihritās un nomāſgatās ĵahnogas ſaſpada un iſſpeēſch ĵaur
draħnas kuliti. Sulai pēeber zukuru un uſ paleelas uġuns wahra

25—30 minutes, pee kam putas labi janosmalsta. Sihrupu lej karstu tihrás ar spirtu issfalotás pudeles un, kad atdšijs, aistorke un aiflako. Ogu atleekas savahra ar 2—3 stopeem uhdens, islaisch zauri un isleeto mehrzes, kihšela waj auglu supas pagatawošchanai.

210. **Scheleja no melnām jahnogam.** 6 mahrzinas ogu, 2—3 mahrzinas zutura.

Ogas nomašgā, bet galinūs nenokneebj; tad eelej katlā kahdu $\frac{1}{2}$ stopu uhdens, eeber ogas un labi savahra, kas ilgt apmehram $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ stundu. Nu eelej savahritās ogas drahnas kullitē un, kad masleet atdšijs, speešch ar rotam til šipri, kamehr sulās wairs nav eekšā. Isspeešo šulu savahra ar zuturu ischeleja, pee kam jahwahras apmehram 20 minutes. Gewahrijumu cepilda tuhlin karstu glahšēs.

211. **Awenes pudeles bej zutura.**

Swaigas kalafitās, loti kausas awenes cepilda tihrás, faušās pudeles, pee kam pudeles labi šakrata. Tagad pudeles aistorke ar jauneem forkeem, aptin ar šeenu, leek katlā aukstā uhdent uš uguns un, kad šahł wahritees, wahra lešnam kahdu stundu. Tad katlu noņem no uguns, pudeles atšahj uhdent, kamehr atdšeešt, un wehšat aiflako.

212. **Škaidrs awenu eewahrijums (ischeleja).** 4 stopi waj 6 mahrzinas awenu, 3 mahrzinas zutura.

War leetot ari šapaiditas, t. i. pahrgatawojušchās ogas. Ogas islasa, tāpat nomašgatas eeber $\frac{1}{4}$ stopā uhdens, wahra apmehram 15—20 minutes, tad eelej drahnas kullitē un ļauj šulai islezet bej kullites speešchanas. Nu nem pa pusstopam šulās un zutura un leek uš paleelas uguns wahritees apmehram 25—30 minutes, tad eelej tuhlin glahšēs, kur eewahrijums lihš nahlošchāi deenai šarzejis; ja šulās wairak, tad to wahra tāpat. Kullitē atlikušchās ogu atleekas labi ispeešch, eeguhtai šulai pēeber pus tikdauds zutura un savahra šihrupā, ko isleeto kihšela un ogu mehrzes pagatawošchanai.

213. **Awenu marmelade.** 4 dalas awenu, 2 dalas zutura.

Kad wahra awenu šihrupu waj škaidro awenu eewahrijumu, tad ogu atleekas war ari šeloschi isleetot: atleekas ispeešch zaur šmalšu šeetu, uš 4 glahšem ispeeštu awenu nem 2 glahšes šmalša zutura un šamaiša labi kahdu stundu; tad isšahj mašu škaidu kur witi ar baltu papiru, ušmehre vīkštu beesu marmelades šahrtu un leek remdenā krašni lihš nahlošchāi deenai kast. Nu ušmehre otrai šahrtai wehl weenu šahrtu wiršā un tā šurpina, kamehr wiša maza isleetota. Behdejo šahrtu aplaiša ar šmalšu zuturu un leek tāpat bej krašņus karšuma istabā šahwet. Šazeetejušcho marmeladi šagreeshch šcheitrušhainoš gabalinoš, šaleek glahšēs, apšeen ar pergamenta papiru un ušglabā. To nedrihšt ahtraki darit, kamehr marmelades wirša glušchi šauša.

214. **Kiršču cewahrijums ar društu zūfura.** Desmit mahrzinas kiršču, 3—4 mahrzinas zūfura.

Kiršču ogas nomasgā, notihra no kahtineem un isloba kaulinus. Tad ogas nosīver waj ismehro. Uš 8 mahrzinam kiršču nem 4 mahrzinas zūfura, un beš uhdens, pastahwigi maišot, un putas nosmalstot, leel kašdas 25—30 minutes wahriees. Katrā jinā jahwaha til ilgi, kamehr wairs nezefas putas. Ušglabajas loti labi un naw par šalbu.

215. **Kiršču beesenis.** 6 mahrzinas kiršču, 3 mahrzinas zūfura.

War leetot ari šaspaiditus kirščus. Kiršču ogas nomasgā, notihra no kahtineem, isloba kaulinus, šaber podā, ušleel wahku wirsū, aišmehre ar maijes mihlu, leel iskurinatā maijes krahni pamajā karstumā un atšahj lihds nahšošai deenai. Sulu, kas šakrahjušees wirspuše, šawahra ar tilpat dauds zūfura šihrupā, atšijina, eepilda pudelēs, aiškorķe un aišlato, waj ari isleeto tāpat šwaigu. Kirščus isšpeesch zaur zaurišpeeschamo, nem uš 2 dalam kiršču 1 dalu zūfura un beš uhdens pastahwigi maišot uš palehņas uguns leel $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{4}$ stundas wahritees, tad leepilda tuhlin podindēs, tad atšijis, apšaiša pabeši ar zūfuru, ušklahj špirtā šamehrzetu pergamenta papiru wirsū, apšeen un, kamehr eesahjas aušts laiks, ušglabā wehšā pagrabā. Wehl drošchati, ja iswahrito beeseni šalej karstu pudelēs ar plateem kalšiem un otrā deenā aiškorķe un aišlato.

216. **Melnenu cewahrijums.** 2 mahrzinas melnenu, $\frac{1}{2}$ mahrzina zūfura.

Melnenes notihra, nomasgā, tāpat beš uhdens šaber katlinā, peeber zūfuru klahst un, putas nosmalstot, wahra til ilgi, kamehr ogas šašchihst. Tad eepilda glahšēs un, tad atšijis, apšeen ar pergamenta papiru.

217. **Bahrbelu cewahrijums.** 1 štops bahrbelu, $1\frac{1}{2}$ —2 mahrzinas zūfura.

Bahrbelu ogas notihra, isloba no kaulineem un ismehro; uš katru glahši ogu nem 1 glahši uhdens un 1 glahši zūfura, šawahra eepreesch šihrupā, tad leeber ogas eeschā un, putas nosmalstot, wahra til ilgi, kamehr eewahrijums masleet šahš beeset, kas noteek pehž kašdam 20—25 minutem; tad eewahrijumu leelej blodā un nahšošā deenā eepilda glahšēs.

218. **Bruhlenes pudelēs.** Ismekle wišgatawakās bruhlenes, noslato un šabahsch tihrās, šlaidrās pudelēs, tad ušlej auštin uhdenti, šā rabarbereem, wirsū, pudelēs aiškorķe un ušglabā šeamā. Ušglabajas teizami, pašneebš tāpat newahritas un ar zūfuru apšaitas šalatu weetā.

219. **Augļu šula beš zūfura.** Avenes šastampā; eeber drahņas šulitē un ar rošam isšpeesch šulu. No 1 mahrzinas awenu isnahš apmehram $\frac{1}{4}$ štops šulas. Uš katra šopa šulas nem 1 gramu šaliziššahbes un eejauz šchidrumā. Pudelēm jabuht isšlatotām un

gluschi faufam; pirms pildīšanas pudeles wehl īfflalo ar salizī-
spirtu, forkus ari apmehrzē salizīspirtā, aīstorkē pudeles un aīflalo.
Sula usglabajas loti teizami.

220. **Rara eewahrijums.** 1) 3 mahrzinas rabarberu kash-
tiru, 2½ mahrzinas burkanu, 1—2 ehdamās karotes zūfura waj
5 ripinas faharina.

Ja rabarberu kashtiri jauni, tad winus nemaj nenomīso, bet
tāpat fagreesh majās, plahmās ripinās. Notihritos burkanus pa tam
2—3 reīš laīsch zaur mašhinu, peeleeē fagreesteem rabarbereem
kash, peeleeē ¼ stopu uhdens, leel uē pamafās uguns un pastahwigi
maīfot wahra 1—2 stundas, katrā sinā til ilgi, kamehr burkani
gluschi mihsiti. Beīdīfot peeleeē zūfuru un eewahrijumu pawahra
wehl kashdās 5 minūtes. Ja leeto faharinu, tad wīfās 5 ripinas
īfkauē 2 ehdamās karotēs atdīfīfuschā wahritā uhdēni un beīdījamā
azumīrkli peeleeē eewahrijumam kash, tīfai nekahdā sinā nedrihsiti
wahritees. Ja maīfijums labi īsbeweēs, tad winam pluhmju ee-
wahrijuma garšha, bet ir tīfai dāschās nedelas uīglabajams.

2) 3 mahrzinas ahbolu, 3 mahrzinas kīrbja, 3 mahrzinas
burkanu, 2 ehdamās karotes zūfura waj 5 ripinas faharina.
Ahbolus im kīrbi nomīso un fagreesh īmalki; notihritos burkanus
famat 2—3 reīš mašhinā, ¼ stopā uhdēni īfwahra mihsitūs, pee-
leeē ahbolus un kīrbi kash un fawahra pīlntgā putrā; beīdīfot
peeleeē zūfuru waj faharinu.

3) 3 mahrzinas ahbolu, 3 mahrzinas kīrbja, ½ mahrzina
dsherwenu ogu, 2—3 ehdamās karotes zūfura waj 5—7 ripinas
faharina. Dsherwenes nomafgā un īšpeeēsch, waj ari labi fastampā
un leeto tāpat neīšpeesias. Ahbolus un kīrbi fagatawo, tā jau
eēpreēsch teīfīs, peeleeē ar ¼ stopu uhdens atshaidītās dsherwenes,
fawahra wīfu putrā un peeleeē zūfuru waj faharinu.

13. Schis un tas.

221. **Sahlitas mandeles.** Mandelem, tā weenmeh, no-
wehl mīfu, tad labi nofauē, usber uē flaidru paplahiti, apkaīfa ar
galda sahlī, leel karstā krahni un grausdē gāīfchi dsheltenas, ka-
meh, luhst.

222. **Dāschadas šweesta formas.** Šbeeniščkā dshīnē
šweesta formai nepeēgreēsch nekahdu jēwīščku wehrību, to pa-
fneēf weenkahrščhi šweesta trauzina eelītu. Šwehītu gadījums
glīhtā formā pašneēgts šweests noder wīfam galdam par krahšnumu,
waj nu to pašneēf atfēwīščki, waj tā wīdus daku jēera
paplahitē. Drihsiti nemt tīfai šwaigu, nekahlītu šweestu; šweests ari
nedrihsiti buht ne par zeetu, ne par mihsitu, zītadi tas nekaujās
labi weīdoteēs.

Sweesta kelari us fwaigam, flapjäm wihnoqu lapam iſſtatas loti labi. Sweestu ſagreſch maſös gabalinös, no fuxeem ar 2 maſjeem plaſneem ſweeſta dehlifcheem ſaritina leelafas un maſafas bumbinas. Tas ſaleef us ſweeſta ſchlihwja kelara weidä tä, ta widä un platakä galä ſtahw leelafas ripinas un gar malam un ſmailajä galä maſafas. Preeſch plata gala iſweido ar ſweeſta dehlifchu palihſibu ihſu kahtinu, lam jakarajas pahy ſchlihwja malu pahri. — Kelaru weetä war weidot no ſweeſta ari ripinas un maſas lodites, fo pahrmairus leef pa kahtai ſweeſta trauzinä. Dai iſleototu ari galda ſweeſta atſleelas, tad to iſſpeeſch zaur beejena preſi, ſweeſts kriht ſmallu nudelu weidä zauri. Soti ſtaſti iſſtatas ſweeſta ſchlihwis, ja ar beejena preſes palihſibu ſardeles, olas un fwaigu ſweeſtu pa kahtai iſſpeeſch, apahchejo kahtu nem druſku platafu tä nahkoſchäs un us augſchu leefot taiſa kahtas aiſween ſmalafas, lihſi iſnahſ piramides weids. — Uri ar kuhfu waj zepamo ſpriziti war ſweeſtu rinkweidigi us ſchlihwja iſſprizet, taiſot no ſahſuma maſafus un tad aiſween leelafus rinkus. — Ja griſ **ſweeſta roſes** taiſit, tad ſweeſtam jabuht weenä gabalä un loti zeeam. Ur naji kaſa labi ahtri no ſweeſta maſus gabalinus, tä ta wineem iſnahſ robotu lapinu weids. Echis lapinas ſaldeſ roſchu ſeeda weidä kopä, pee lam widejäs lapinas maſleet ſaſpeeſch kopä, bet ahrejäs zitu eeloka, zitu peeleeſ gludi kaht. — Kaſdai zitai ſweeſta roſei janem apmeſtram $\frac{1}{2}$ mahrzina ſweeſta, jaſawel lodes weidä un jaleef us ſchlihwja. Nu eemehrz ſmailu ſudraba karoti wiſpirmz karſtä, tad aukſtä uhdeni un ar karotes galu atdala gar ſweeſta malam wiſapkaht maſas ſchlehlites, tä ta winas tomehr pawifam neakriht noſi un ſaloka, tä roſchu lapas, maſleet us ahru. Täpat dara ar nahkoſchäm kahtam. Kad lapas us eekſchpuſi paleef maſafas, tad wiru weidoſchanai nem tehkaroti. Gatawai ſweeſta roſei apleef apkaht wainaga weidä peterſiku lapas un maſus radifus.

Sweeſta ananaſam jaſaſpeeſch ſweeſts garenifſi, tä ola, un jaleef us lapu pallahja. Ur ſmailo tehkarotes galu tagad jaatdala tahdas pat ſchlehlites tä otrai ſweeſta roſei, tikai lapinas naw ja- iſleez us ahru. Paſchä wirſgalä eeſprouſch maſu ſalu lapu puſchkiti.

223. **Knapſera weids.** 2 mahrzinas beejena, $1\frac{1}{2}$ —2 mahrzinas ſalu kartupelu, 1 ſauja kimenu.

Beejenu iſbſen zaur ſeetu, kartupelus nomifo, maſleet ſahlitä uhdeni iſwahra miſhtus, nolej uhdeni noſt, noſwer 1 mahrzinu kartupelus, iſbſen karſtus zaur kartupelu ſpeeſchamo waj ſaſtampä, ſamihza labi ar beejenu, ſahli pehz garſchas un kimenem, tad weido maſus ſeerinus, eeleeſ karu alus glaſſe un leef tif ilgi ſahwet, kamehr wirſpuſe uſmetas plaſhna reerota wirſkahtta.

224. **Kartupelu ſeers.** 6 mahrzinas kartupelu, 1 mahrz. ſahba krehjuma.

Seelus, baltus, labus kartupelus nowahra, nomijo un šarihvė. Tagad peeleef šlabbo krejumu, labi šamaiša un ļauj mašai šabdas 3—4 deenas ruhg, tad šamihza par ļaunu, taiša seeru un leek uš apala seeta, lai leekais mitrumš nolēzetu. Nu seeru ar wišu seetu nolēef šaufā, tumšhā weetā un atstahj tur 15—20 deenas, lai wišh labi iškalt. Jo ilgaki seers šabw, jo pišantaks un garšhigaks tas paleef. Seers ušuras ilgi šwaigs, ja to ušglabā šlēhgta traukā un šaufā weetā.

225. Kartupelu raugs. 1 lote rauga, 6 wideji kartupeki, 3 ehdamās karotes miltu.

1 loti rauga iškaušē $\frac{1}{8}$ stopā remdenā ušdeni, peeleef klahst nowahritus, šaspeestus kartupelus, peelej mehl weenu glahši ušdenis, peeber miltus, wišu labi šamaiša un leek lešhi zeltees; leetojamš pehz 1 stundas. — Uš $\frac{1}{2}$ stopa peena ļanem 3—4 ehdamās karotes pagatawotā rauga. Kad wišš šhkidrumš išeetots, tad paleekam peeleef no ļauna kartupelus un miltus, iškemot raugu, klahst. To war atkahrtoj 2 reis, tad pagatawo wišu no ļauna.

226. Rā raugu mehnešheem ušglabat. Raugu šadru-pina, ušber uš paplahiti un remdenā plihstkrāšni, kad plihstē wairs naw uguns, paleeknam pee walejām durwitinām kaltē. Kalkēšanū atkahrto 2—3 reis, kamehr raugs šakaltis par pulveri. Tagad raugu iššijā zaur seetu, ešber linu kulitē un ušglabā. Leetošanai nem 1—2 ehdamās karotes pulwera, ušmeekšhē remdenā ušdeni un leeto, tā parastš. Loti ļausmana, tā krāšnš naw par karstu, gitabi raugs šaudē ruhgšhanas špehju.

227. Maišes kwafs. $2\frac{1}{2}$ mahrzinas rupjas maišes, weens zitrons, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ mahrzinas zukura, 2 lotes rauga, 1 ļauja rošinu.

Maiši šagreesh un krāšni iškaltē, tā nešadeg. Zitronu šagreesh, iškem šehklas, gabalinus eemet 10 stopos wahrošhā ušdeni, eemet tur ari maiši, šamaiša, trauku apšedi un ļauj lihdj nahrošhāi deenai šahwet. Tagad išeļ wišu zaur šmalstu, tihru šaru seetu, peeleef zukuru un ļau eepreešh tai pašhā maišes ušdeni atmeekšhketu raugu, nem tihras pudelēs, eeber katrā dāšmas rošines, šalej wišu šhkidrumu pudelēs, aiškorke un nolēef aukstumā. Pehz dāšhām deenam kwafs ļau loti garšhigs un to war šahst leetot.

228. Ašboli šahls ušdeni. Wefelus, gatawus Antonowa fugas ašbolus šaleef nemišotus šahdā muzinā waj podā. Wišpirms leef plahnu šahrtinu šalmu, tad ašbolus, tad atkal šahrtinu šalmu u. t. t., kamehr muzina leelā pušē pilna, apmehrām lihdj $\frac{1}{4}$. Pašhā wišh ušleef šahrtu šalmu. Tagad ušleļ wišh māšleet šah-litu, newahritu, bet atdšifuschu ušdeni, tā wišš apšegts. Wišh ušleef dehliti un atmena šlogu un nolēef šahdā weetā, kur nešakalt. Šhā konšerwetos ašbolus šagreesh un pašneedš tā šalatus.

229. Seeli piparu gurki etiki un zukurā. 10 leeli piparu gurki, $\frac{1}{4}$ stopa etika, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ mahrzinas zukura, 1 ļauja dilku šahrtinu, šahls.

Deenu pirms leetoschanas gurkus nomasgā, labi noslauka un apkaisa ar kaidu jauju šahls, leek tad jauši noslauzītos gurkus glahšē, uswahra $\frac{1}{4}$ stopu laba etiķa ar $\frac{1}{2}$ stopu uhdens, zūfuru un dillem, ļauj labi atdžist un pahrlej gurkeem pahri.

230. **Baravīkās etiķi un zūfurā.** Īsmelē masās, zeetas baravīkās, luras tāpat vēselas un nemasgatas nowahra šahls uhdēni. Tad uswahra labu etiķi, peeļej pēhž patikas 1—2 dakas uhdēni klast, peeber zūfuru pēhž garščas, jauju piparu un 2—3 lauru lapas, ļauj atdžist un pahrlej šcho šchidrumu nosušinatām baravīkam pahri. Sābi šlehtā traukā war tā šagatawotas baravīkās ušglābit wišu seemu, un winas leeto tā atšpirdsinoschus, špēhzigus šalatus.

231. **Jahnogās etiķi un zūfurā.** 5—6 mahrzinas jahnogu, 2 mahrzinas zūfura, $\frac{1}{4}$ stopa etiķa.

Jahnogās nomasgā, notihra, šaseen masās puščhischās un šaleek glahšē. Tad peeļej etiķim $\frac{1}{2}$ stopu uhdens, peeber ari zūfuru klast, wahra kahdas 5 minutes, pahrlej remdenu ogam pahri, ušleek masu šlogu un glahši apseen.

232. **Stahbi gurki pēhž danu paranga.** 10 leeli gurki, 1 mahrzina zūfura, 2 lotes balto piparu, 2 lotes šinepju graudinu, $\frac{1}{4}$ mahrzina mahrrutku, 6 šihpoli, dilles, 1 stopš etiķa, šahls.

Gurkus nomišo, gareniški šagreesch un ar karosi īņem šehklas. Zūfuru, jauju šahls, piparus un šinepju graudinus, nomišotos, šmalķi šakapatos šihpolus (kuei war ari īšpalist) un notihritos un šmalķās šchlehtēs šagreesitos mahrrutkus labi šajauz un ar to gurkus labi eerihwē. Tad šaleek gurkus un wišu zitu glahšē, pakaisa pa šarpam ari šakapatus dilku kashtinus un pahrlej pahri labu, newahritu etiķi. Glahši apšedš un ļauj wehšā weetā 3 deenas stahwet; tad šalej wišu šaturu katlinā, uswahra, īņem gurkus, šaleek atpakal glahšē, bet wišu zitu wehl pawahra kahdas 8—10 minutes un tad ušlej karstu gurkeem wiršū. Gurki loti labi un ilgi ušglābajas.

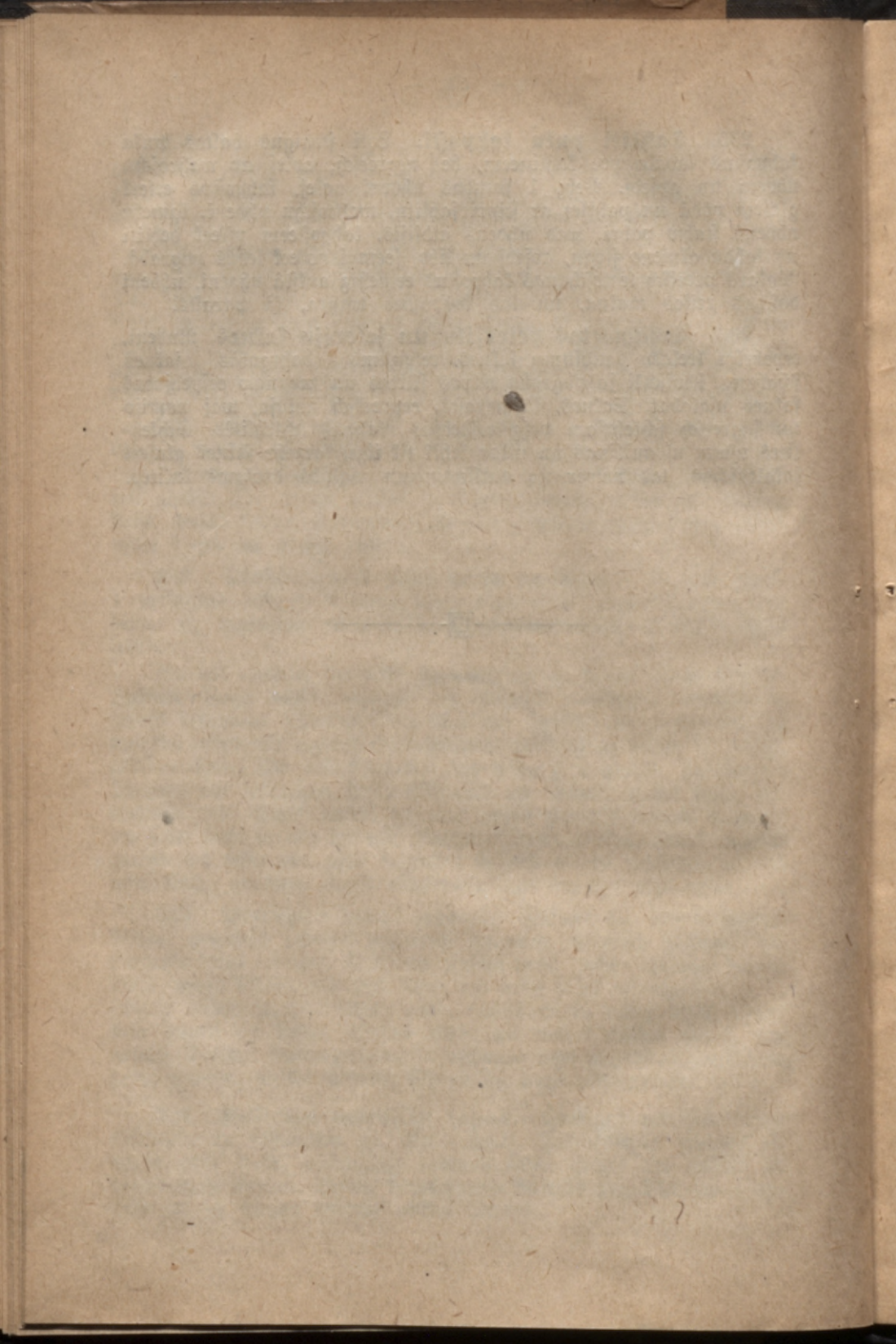
233. **Peteršilu lapas šeemai.** Rūdeni, kad šeemai eepehrš šaknes, peteršilu šakneim nogreesch šakumus, nolaušč kashtinus un šabrauka šalās lapinas. Tad nem glāsetu podu, paber apāščhā kahrtu šahls, wiršū kahrtu peteršilu lapu, tad atkal šahli un lapas u. t. t., kamehr wišas lapas eeliktas podā, pašchā wiršū ušber šahli, ušleek šoka dehliti un kaidu atmeni wiršū un noleek auštā weetā, kur nesaļst. Daščas štundas pirms leetoschanas nem wajadsigo daudšumu lapu, eemehrž auštā uhdēni, šakapā un leeto pildijumeem.

234. **Kaltetas peteršilu lapas.** Šwaigas peteršilu lapas nobrauka no kashtinēem un īškalte šaulē. Šakaltušchās lapinas īšrihwē zaur šeetu, īšbirušchās lapinas šaber glahšē un apšeden ar pergamenta papiru. Pirms leetoschanas kaltetas peteršilu lapas apmehram $\frac{1}{4}$ štundu mehržē auštā uhdēni.

235. **Sahliti puku kahposti.** Loti svaigus baltos puku kahpostus šadala pee kahtineem, bet negreesch, aplej ar wahroschu uhdeni un apšedš. Pehz 1 stundas uhdeni nolēj, kahpostus eeleef glasetā podā un pahrlej ar stipri sahlitu, wahroschu uhdeni, kamehr uhdens stahw pahri. Kad uhdens atdsižis, kahposteem usleef dehliti un kahdu atmena flogu, apšedš un lihds jeemai nolēef ledus pagraba. Wafarā preekš leetoschanas kahpostus eemehz aukstā uhdeni, uhdeni dasčas reifes maina, un tad kahpostus wahra, tā parasts!

236. **Schahwetas peteršilu un seleriju šaknes.** Rudeni, eepehrtot leelafu daudzumu šaknes, eeteizams dahrgakās šaknes schahwet, žewiški ja pagraba telpas šittas un tur nāw eespehjamās šaknes usglabat. Šaknes, tā parasts, eepeekšch nokafa, waj nomišo un sagreesch šchlehršam pehz eespehjas plahnās schchelitēs. Schchelitēs uswer us auklinas un ustar lehki til ūgi, kamehr šaknes gluschī šakaltuščas, tad nower no auklinam un usglabā drachnas šulitēs.





Saturš.

Sap. p.

1. Supas.

1. Saknu beejena supa	5
2. Beejena supa no kahleem un meeschu putraimeem	5
3. Neihsta siwju supa	5
4. Kartupeku supa	5
5. Kaltetu firnu supa	5
6. Swaigu firnu supa	6
7. Swaigu, pupu supa	6
8. Balto pupu supa	6
9. Pasuduschà wistu supa	6
10. Spargetu supa	7
11. Tomatu supa	7
12. Gruhbu supa ar paniam	7
13. Barawitu supa no kaltetàm fehnem	7
14. Barawitu supa no swaigàm fehnem	7
15. Maifes supa	8

2. Olu ehdeeni.

16. Veelbeenas ehdeens	8
17. Olu kuhka ar stahbu krehjumu	8
18. Pilditas olu kuhkas	8
19. Olu kuhka ar tomatu pildijumn	9
20. Olu kuhka ar tomateem	9
21. Olas tomatu kurwischòs	9
22. Olu kultenis ar tomateem	9
23. Olu kultenis ar spargeleem	9
24. Olu kilkeni	10
25. Olu išeleja supai	10

3. Situju ehdeeni.

26. Silku jatuhlums	10
27. Silku pudinsch	10
28. Silku krehjums	11
29. Silku ehdeens — pawalgš	11
30. Kartupeku pudinsch ar silki	11
31. Kartupeku pudinsch ar schahwetam rengem	11
32. Selanta	12
33. Neihstas laschu kotletes	12

Sap. p.

4. Ujfoschamee.

34. Kara šweefš	12
35. Kara pawalgš	12
36. Kara rajols	13
37. Grižu putraimu plahzenišchi	13
38. Rihšu baloni	13
39. Brosas putraimu kotletes	14
40. Rihšu kotletes	14
41. Pilditas pankuhkas ar balteem kahposteem un olam	14
42. Pilditas pankuhkas ar rihseem un olam	14
43. Pilditas pankuhkas ar beejpeenu	15
44. Buhšchtišchi	15
45. Kartupeku buhšchtišchi	15
46. Kartupeku škaidas	15
47. Jaukti plahzenišchi	15
48. Rižoto	16
49. Italešču kroteti	16
50. Šlinki (keniwki)	16
51. Beejpeena un nudeku pudinsch	16
52. Grižu putraimu pudinsch ar barawikam	16
53. Šikeni formà	17
54. Šiltas seera maifites	17
55. Širni un gruhbas maifina	17
56. Pilditi rullišchi	17
57. Kartupeki ar barawikam	18
58. Barawitu šapajums (šopšis)	18
59. Jortšheiras pudinsch	18
60. Wehšchu šweefš	18
61. Wehšchu gača išeleja	19

5. Saknu ehdeeni.

62. Seleriju kotletes	19
63. Wegetareešču siwju kotletes	19
64. Pupu kotletes	20
65. Rahu kotletes	20
66. Širnu miltu kotletes	20
67. Kartupeku kroteti	20
68. Kartupeku kotletes ar špeki	21
69. Kartupeku puhšchli	21
70. Wegetareešču ujgreeschamais	21

	Lap. p.
71. Svaigi firai un burfani	21
72. Sutinataš leħšas	21
73. Sutinataš pupas	21
74. Burfanu pudinš	22
75. Ķafau Ķafuhlums	22
76. Balto Ķahpoštu bumbas	22
77. Ķilbitee kolrabji	22
78. Bruħni apzēptee kolrabji	23
79. Ķilbitas šelerijas	23
80. Pommes de terre soufflées	23
81. Zeltowas beetes	23
82. Kartupeki ar tomateem	23
83. Ķurki ar tomateem	23
84. Tomati ar špefi	23
85. Tomatu pudinš	24
86. Ķilbiti tomati	24
87. Tomati mehŗžē	24
88. Apvilatee tomati	24
89. Tomati un španešĶu šihpoli	24
90. Tomatu šalati	24
91. Špinatu frořeti	25
92. Krutoni ar špinateem	25
93. ŠlamešĶu špinati	25
94. Ķahpoštu wiħstokki ar riħšeem	25
95. Ķahpoštu wiħstokki ar griķu waj meeħķu putru	26
96. Ķahpoštu wiħstokki ar nu-beleem	26
97. Balto Ķahpoštu fritabeles	26
98. Ķepti piķu Ķahpošti	26
99. SaldšĶahbi Ķahpošti ar aħbo-leem	27
100. Sutinati šĶahbi Ķahpošti	27
101. ŠĶahbi Ķahpošti ar kartupeķu putru	27
102. ŠĶahbu Ķahpoštu pařete ar kartupeķeem	27
103. Ķilbiti Ķahči	28
104. Špargeki au gratin	28
105. Špargeki peħ angķu parauga	28
106. Špargeki peħ franišķu pa-rauga	28
107. Špargeki ar paħřtim un laħřķāpurneem	28
108. Špargeki formā	29
109. Špargeki gleemešĶos	29
110. Špargeķu maiřites	29
111. Ķepti špargeki	29
112. Ratbee šalati	30
113. Seemas šalati	30
114. Svaigu pupu un tomatu šalati	30

6. Mehŗžes.

115. Smalka Ķafau mehŗže	30
116. Tomatu mehŗže	31
117. Maħŗrutu mehŗže	31

	Lap. p.
118. Šihpolu mehŗže	31
119. Ķuřķia šĶahbi Ķreħjuma mehŗže ar řiki	31
120. Ķiparķuķķu mehŗže	31
121. Ķitronn mehŗže	31
122. Deħŗwenu ogu mehŗže	32

7. Ķiħragi, panķuħķas, řikeni.

123. Ķiķeru pařeteš	32
124. Ķara piħragi	32
125. Maři rauga miħķlas piħŗabřini	32
126. Rauga miħķlas řpeķa rauřķi	32
127. Ķaħŗtainas miħķlas řpeķa rauřķi	33
128. Ķreewu Ķahpoštu piħŗags	33
129. Šiwju piħŗags	33
130. Ķara panķuħķas	34
131. Seelas, leħtās panķuħķas	34
132. Panķuħķas ar peenu	34
133. Ķabarberu panķuħķas	34
134. Ķusu miltu panķuħķas	34
135. Ķilbitās řeeta panķuħķas	34
136. Dmeleteš ar špargeleem	35
137. Beľbořķee řikeni	35
138. Ķluginatee řikeni	35
139. Beħŗřķu řmaďřenu řikeni	35

8. Ķuřķi řalbi ehŗeeni.

140. Buberķs	36
141. Treřķraħřainais řiħřelis	36
142. Ķaħŗiķs řĶokolades Ķreħjums	36
143. Ķreħjums ar toķořa milteem	36
144. Ķpriķořu Ķreħjums	36
145. Ķoriřķi treřķā	37
146. Ķaķao ehŗeenš	37
147. Ķabarberu uřķuhlums	37
148. Ķiħři ar řemenem	37
149. Ķilbiti apelfini	38
150. Šaldets maiķa dřeħreenš	38
151. Ķanu řarkanā putra	38
152. Beħķa puħřķi	38
153. Ķugķu krutons	38
154. Šarkanais řweeřķs	39
155. Šemenu řweeřķs	39
156. Ķiķeeru řweeřķs	39
157. Ķranšķeedu řweeřķs	39

9. Šalbi pudini.

158. Beegķs pudinš	39
159. Beentāħŗřķš pudinš	39
160. Ķauķu pudinš	40
161. Pudinš	40
162. Beeřpeena pudinš	40
163. Ķitronu pudinš	40
164. ŠpanešĶu pudinš	41

	Sap. p.
165. Rūbgūšča peena pudīnšch	41
166. Rūpjas maišes pudīnšch ar ahboleem	41
167. Putra ar schahweteem augleem	41
168. Sweesta maišes pudīnšch ar ahboleem	41
169. Peena pudīnšch	42

10. Zepumi ar raugu un zepamo pulveri.

170. Rūpja kweeschu maiše	42
171. Kara maiše	42
172. Maiše no putas atleekam	42
173. Baba no ausu tumes	42
174. Mašas kimeņu kuhšas	43
175. Sweedru maiše	43
176. Rašijas kuhša	43
177. Lehta kuhša	43
178. Rūpjas maišes kuhša	43
179. Lehta natrona kuhša	44

11. Piparkuhšas un ziti zepumi.

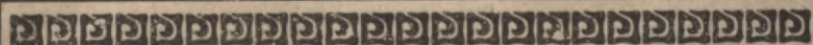
180. Lehtas piparkuhšas	44
181. Kara piparkuhšas	44
182. Ahtri pagatavojamas pipar- kuhšas	44
183. Rūpju kweeschu miltu pipar- kuhšas	45
184. Medus kuhša	45
185. Smalkas piparkuhšas	45
186. Trauflee plahzenišchi	45
187. Pomeranzu maiše	46
188. Ahtri pagatavojama fahr- tainā miškla	46
189. Zrdenā miškla no augu tauļeem	46
190. Zrdenās mišklas kuhša	46
191. Mašas augļu kuhšas	46
192. Kokosa kuhšas	47
193. Putu plahzenišchi	47
194. Rūpjas maišes plahzenišchi	47
195. Reefstu maišites	47
196. Reitralēe kringeli	47
197. Reihstee mafaroni	48
198. Rabarberu kuhšas	48
199. Smišču torte	48
200. Patrinas torte	48
201. Stahrku ligšdas	48
202. Lehta tehjas maiše	49

	Sap. p.
12. Cewahrijumi.	
203. Bešeli apelsini zūtura sīhrupā	49
204. Rabarberi pudelēs	50
205. Semeneš seemai beš zūtura	50
206. Nowahritas semeneš pudelēs ar drusku zūtura	50
207. Wahritas semeneš pudelēs	50
208. Ušglabajams cewahrijums no melnenem un mešča semenem	50
209. Jahnogu sīhrups seemai ar drusku zūtura	50
210. Scheleja no melnām jahn- ogam	51
211. Aweneš pudelēs beš zūtura	51
212. Staidrs aweru cewahrijums (scheleja)	51
213. Awenu marmelade	51
214. Širšču cewahrijums ar drusku zūtura	52
215. Širšču bešenis	52
216. Melneu cewahrijums	52
217. Bahrbeku cewahrijums	52
218. Bruškeneš pudelēs	52
219. Augļu ūla beš zūtura	52
220. Kara cewahrijums	53

13. Šchis un taš.

221. Šahlitas mandeles	53
222. Daščadas sweesta formas	53
223. Knapsēera weids	54
224. Kartupeļu seers	54
225. Kartupeļu raugs	55
226. Kā raugu mehnešcheem uš- glabat	55
227. Maišes kvašs	55
228. Ašboli šahlš uhbenti	55
229. Seeli piparu gurki etiķi un zūturā	55
230. Barawitas etiķi un zūturā	56
231. Jahnogas etiķi un zūturā	56
232. Šlahbi gurki pehž daru parauga	56
233. Peteršilu lapas seemai	56
234. Šaltetas peteršilu lapas	56
235. Šahliti puķu šahpoši	57
236. Šchahwetas peteršilu un sele- riju ūlneš	57





Drihsunâ isnahks jannas grahmatas:

- Drawneeka, J.** Jaunais wahzu tulkš. Palihgs pee ahtraš, pamatigās un praktiskai dšihwei peemehrotas wahzu walodas eemahzišchanās. Matkās apmehram 6 markas.
- Drawneeka, J.** Latweešchu-Kreewu wahrđniza praktiskām waja-dšibam. Matkās apmehram 7 markas.
- Drawneeka, J.** Latweešchu-Wahzu wahrđniza praktiskām waja-dšibam. Matkās apmehram 7 markas.
- Drawneeka, J.** Latweešchu-Wahzu-Kreewu pilniga wahrđniza. (Išnahks 1919. gadā.)
- Freinberga, R.** Wahzu-Latweešchu wahrđniza. Upm. 6 markas.

Kalendari:

- Daugawas Kalendars 1919. gadam.** Ar daudseem praktiskeem peelikumeem un bagatigu lit, nodatu. Mahtklas peelikums.
- Tautas Kalendars 1919. gadam.** Ar wairakeem praktiskeem peelikumeem un plašchu literarisku nodatu.

Ceteizam no muhsu apgahdneezibas un komisijam:

Abbula, P. Stolas Druwas Abeze	M. 1.—
Aturatera, J. Draugu fejas. Stahsti (drukā)	" —
— Jš bijušām deenam. Stahsti	" 2.40
— Parahdibas. Stahsti	" 2.70
Austrina, A. Zihruņu puteniš. Stahstš	" 2.—
Berriš, R. Drehneekuškola	" 10.—
— Šhuweju škola	" 8.—
Bestušchewa. Dekabristu seewas. Wehsturigs stahstš	" 1.—
Borghardta, J. Rā behrni audšinami beš pehreena?	" —.60
Brigader, Annas. Rakstu pirmais sehjums. Ar dšejneezes gihmetni. Stahsti	" 4.50
— Rakstu otrais sehjums. Stahsti	" 4.50
— Rakstu treschais sehjums. Dšejas	" 4.50
— Ugrā raifā. (Wišbulu otrais pušchtitš.)	" —.80
— Prinzeše Gundega un karališ Brujubahrda. Pasaka 4 zehl. (6 bildēs)	" 2.—
— Špehka dehliš. Waronu teika	" —.80
Bušča, W. Nošt ar stahskeem!	" —.70
Dawiš, R. Behrnu draugs. Abeze	" —.80
Drawneeka, J. Kreewu-Latweešchu wahrđniza. Glihtā sehjumā	" 20.—
Eldgasta, Š. Pa okeanu. Zetojuma aprakstš	" 3.—
Gailiš, A. Jlgas un maldi. Zehlojumi un studijas	" 1.80
Gallē, L. Welna kapteiniš. Romans	" 3.—
Greetinas. Stahsti un šfizes	" 1.—
Guben, Marija. 30 latweešchu tautas dšeesmas koreem	" 1.80
Hedina, Šwena. Pahr Transhimalaju. Zetojuma aprakstš. Ar 11 spalwas šhmejumeem tekstā no Š. v. Hahena un 3 kartim.	" 1.—

Jaunšudrabina, J. Anšis Anšs. Joziga listena drama 1 zehl. M.—80	
— Dīhwe. Stahšs	1.80
— Dīmtene. Stahšs	1.20
— Jēlābs Gudraīs un wina nelaieme	—80
— Koloreti sīhmejumi. Stīzes	1.60
— Mani draugi. Humoristīgi stahšti	2.50
— Wehja seedi. Rašmas stahšs, Otrāis īšdewums	2.—
Kaijas, Jwandes. Sīnksa. Romāns. (Drukā.)	—.—
Krafnowa, P. Ella Kullit. Stahšs* īf 1905/6 g. nemeeru laīkeem	1.80
Kruptšha, J. Brihwā bašnīza	1.50
Kursemes bīšklopīs. Kursemes Bīšklopības Atjaunotāju Beedr. šurnāls	—60
Kenina, A. Potrimpa semē. Dšejas	4.50
Laīks. Literarīšs šurnāls sem R. Stalbes redakzijas. № 1.	—80
— № 2.	1.—
Laizena, L. Wehji un aišwehji. Stahšti	1.20
Latwju Dainās. īšdewīs R. Barons un S. Wijsendoršs. IV. d.	10.—
— V. data	18.—
Ludwiga, D. Jaurite. Nowele	2.40
Maberneeka, J. Ornamentis. Originalsīhmejumu krašjums 67 leelās lappušēs. Latwīstu stilīsetu burtu un īgresnojumu kopojums	9.—
Manzoni, J. Saderinatee. Wehsturīgs romāns no 27. g. sīmtena	6.—
Mereškowīsa, D. Jultāns Alkriteīs. Wehsturīgs romāns. (Sī trilogijas „Krstus un Antikrstis“)	3.60
Dehningera, Fr. Jēsus dīhwe. Ar pawada wahrdu no A. Jendes, Raunas draudšes mahzitaja. Eeseets	9.—
Papahredes, A. Ehnas uš atmeneem. Dšejas	—90
— Muhschiba. Mana dšejsma. Dšejas	3.—
Pastarina. Walbees. Romāns	1.—
Ramata, Ed. Dīhwes ehna. Noweles un stīzes	—80
— Pawasara wehji. Stahšs	—60
Rosentala, J. Jēsus šwehti behrnūs. (Rīgas Gertrudes bašnīzas altara glešnas reprodukcija.)	2.—
— Mahte un behrnūs. Mahšslas reprodukcija krašās	2.—
Rošhu prinzis. Pasafa	—30
„Salktīs“. Rakstu krašjumi mahšslai un kriticai. Ar mahšslas pee-likumeem. I.—IV.	4.50
Saulēescha, A. Dīmtene. Dšejas	1.—
— Rakstu 1. grahmata. Sneega semē. Stahšti	3.60
— Rakstu 2. grahmata. Sī laītu ehnām. Stahšti	3.60
— Rakstu 3. grahmata. Pret kalnu. Stahšti	3.60
— Rakstu 4. grahmata. Mešha šhalkās. Dšejas	3.60
— Rakstu 5. grahmata. Pasaules widū. Stahšti	3.60
— Kopoti raksti, 2. sehjums „Salkšha“ īšdewumā. Dšejas. Eeseetas	5.—
— Warawīšhina. Nowele	3.60
Sīnklera, A. Dšhungela. Romāns. Eeseets	5.—
Stalbes, R. Saules pušes. Sīmleetas dšejas	3.—
Sterna, Rob. Mōrīsmi, paradoksi, lihdsības	1.—
Schōnenbergera, Dr. F. un W. Siegerta. Dšimumu kopdšīhwe un winās kluhdās. Broscheta 1.60, eeseeta	2.50
Solstoja, L. Saimneeks un kalps. Stahšs	—60
Wīdšemes Antialkoholīškās Vdr. īšdewumi: 14 grahmatīnas, ā 15—30 f.	
Wihgraba, G. Wahzu walodās mahzība eesahzejeem, školai un paschmahzībāi. Matšā eeseeta	M. 3.60

A. Waltera, J. Rapas un beedru grahmatu tirgotawa, Rīgā.

Rupat iswahza:

Ngas LauksaimneeziBas Zentralbeedr. dahskopibas instruktora

S. Renges

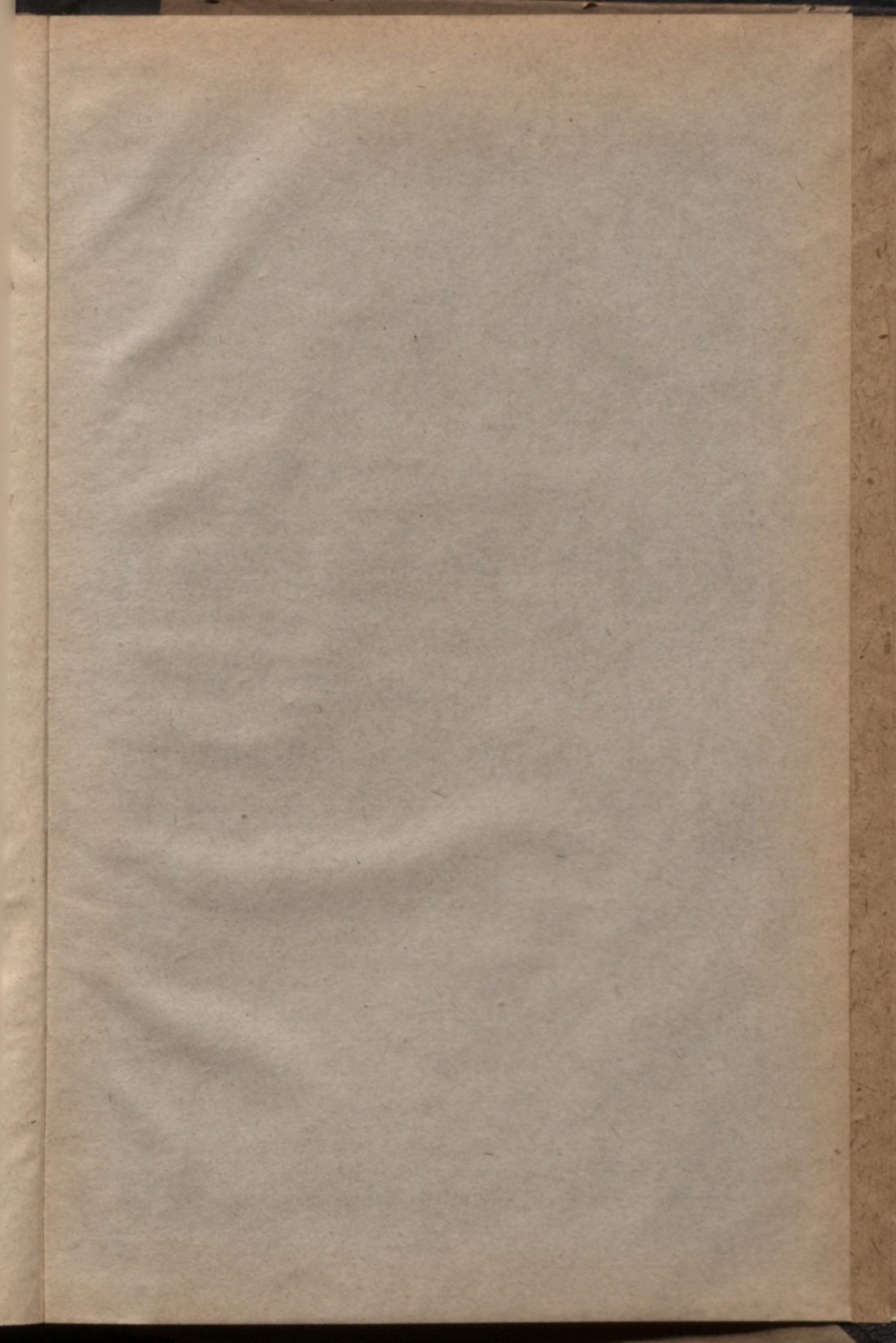
**Muhfu dahrsa angi
un winu kultura.**

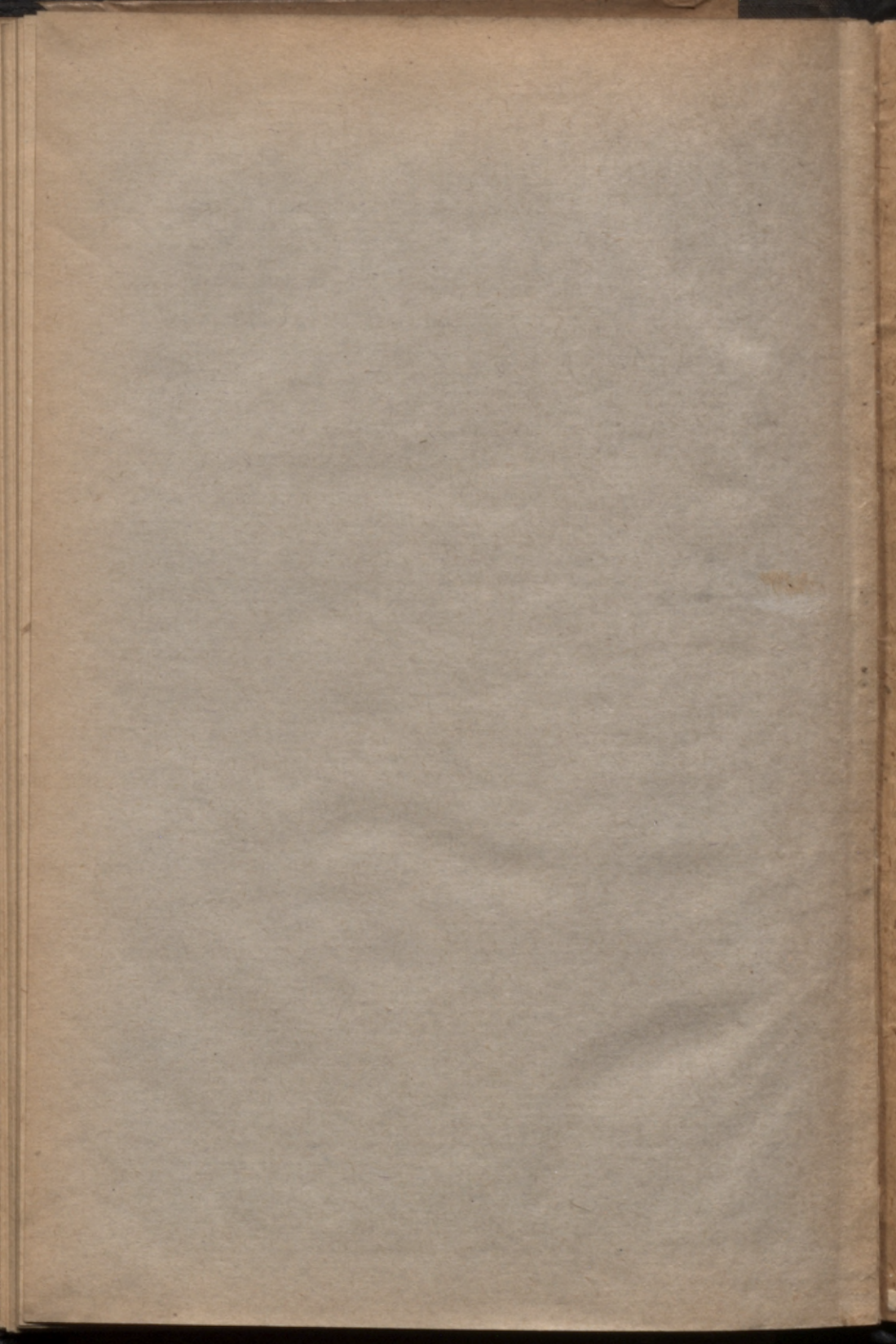
**Mahzibas grahmata pee eenešgu faknu un ogu
dahrsu eerihkoschanas un praktiskas apkopschanas.**

Nr 52 šihmejumeem.

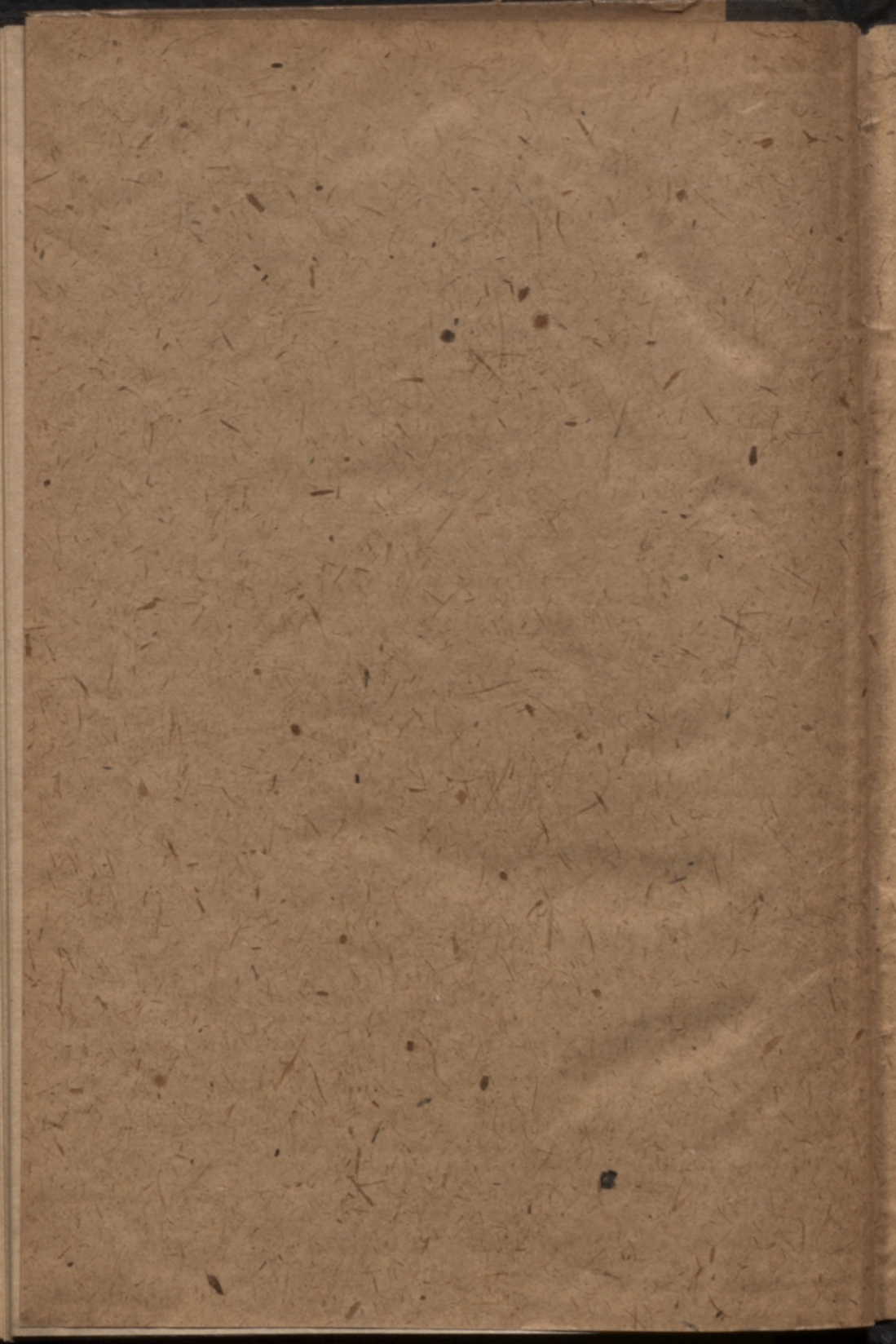
Maškā eešeeta 4 mark. 50 fen.







5 14



LATVIJAS NACIONĀLĀ BIBLIOTĒKA



0309057011