

6

1341

Paschwahris jeb
wahramâ kaste
no Dlgas Andruffow

Wakſja 10 kap.

Strahdneeku dſihwoſku un kauſchu uſturas lihdſekku iſſahde
Rigâ, 1907.

16
4341 „Paščwahris jeb wahramā fašte“

no Dīgas Andruļow.

406333

Pamahžiba, kā to pagatawot un pareizi leetot, tāpat ihfas rezeptes no teem ehdeeneem, kuras winā war pagatawot, kā ari zitas rezeptes no weentahrišdeem, ihdeenejem ehdeeneem.

Kas gahdā par tawu wihru, lai tas pee ņawa deenas darba eedams dabutu lihdsi ņiltu baribu?

wahramā fašte.

Kas gahdā par taweem behrneem, ka wineem tad, kad tu aisej pee ņaweem deenas darbeem, pusdeenā buhtu ņilta bariba?

wahramā fašte.

Kas gahdā par atņewiškām ņchuwejam, pužmaferenem, eerednem u. t. t., lai tās, weenas buhdamas, atrastu preeškā ņiltas pusdeenas un tā ņawu ihšo pusdeenas laitu waretu ihleetot leetderigi?

wahramā fašte.

Kas palihdsi nama mahtem, kurām jaapgahdā leela ņaimneežiba un kuras armeen wairaf ņajuht deeneštneeku truhkumu?

wahramā fašte.

Tadehkt neleezees atbaidetees no gruhtibam, kahdas tew warbuht ņahkumā ņekas, leetojot wahramo fasti. Drihši ween tu mahžifees, id ar winu jaapeetas; itweenu jaunu wahramu fasti tāpat wajag ihmežginat, ka jaunu pawardu. Praksē drihš ween eemahžas jaunajai wahramai fastei peemehrotees, iņinat preeškawahrišchanās un wahrišchanās ilgumu. Un wiņas ņhis puħles ir tiņ neezigas, ņalihdsinot ar teem labumeem, kahdus tew paščwahris waj wahramā fašte ņneegs.

Tri tas tew jaiņmehgina, žiņ daubš itweens baribas lihdsellis praža ņchkidruma; žiņ ilgi tas jaapwahra eepreešk, lai maltite weenas waj diwu ņundu laikā ihwahritos gatawa. Tew wajaga wahramu fasti ihmežginat un redset, žiņ ilgi ņiltums uņturas un žiņ ahtri temperatura ņinamā laikā kriht.

Sawu paščwahri tu wari leetot neween preešk maltiņchu wahrišchanas, bet ari preešk tam, lai baribu uņturu ņiltu. Bariba paščwahri ihwahras 3—4 ņundās, tomehr fašē ņilta ta uņturas wehņ pehž 6 lihdsi 8 ņundām. Ledus, wahramā fašē uņglabats, kuhst titai toti lehni.

Labumi, kas ņekas no wahrišchanas metodes wahramā fašē ir tee, ka par 50% teek aistaupits kurinama materiala un par 50% laika, jo baribai wajag titai uņwahritees un gatawa ta ihwahras tahlak fašē. Un kamehr tas noteek wahramā fašē, tew aistaupas laiks, jo bariba tew jausrauga weenigi tiņ ilgi, kamehr ta teek eeliksa wahramā fašē.

Tahlak tu aistaupi spodrinamo materialu un spodrinaščanas darbu, jo taweem pobeem naw jastahw stundam ilgi uš šodrejinadm leefmam. Beš tam tu wari ari ikfatram deenas laifam apgahbatees eepreešč ar filtu baribu, pee kam tew nemaš naw japaleef mahjās. Tad wehl pee šchahda wahriščanas weida teef paleelinats ehdeenu barofoščo weelu šaturs, jo štehrleku šchuhninas labafi teef atšlehgtas un olbaltuma weelas labafi iškaufetas un ari baribai teef uštureka winas dabifšā aroma. Tā tad wahramā kašte muhfu ikbeneešā dšihwē eeneš leelus pahrgrošijumus.

1. Ar darbeem apkrautā nama mahte war atšizinat nedekā 2 lihds 3 preeščpusdeenas preešč tahlak iſglihtuščanās waj roku darbeem waj ari šwehtdeenas gahjeena bašnizā.
2. Strahdneeze war ušnemtees darbus ahrpus mahjas.
3. Mahte, kurai dauds behrnu, war nodarbotees wairaf ar behrnu uštraudfiščanu waj ari preešč behrneem strahdat.
4. Slimigā ſeewa pa tam war atpuhstees.
5. Atsewiščkā ſeeweete, kura nodarbojas ahrpus mahjas, atron mahjās preeščhā filtu ehdeenu.
6. Atkriht nošt ilgā wahriščana uš pawarda. Nomozitai nama mahtei mašaf janopuhlas karštā ſehki, tai tadeht labaka ehšgriba un tai naw jazeešč ſtahwot stundam ilgi karštumā.
7. Atkriht leekā ſteiga.
8. Uš galda nekad nenahš puswahrita bariba.
9. Naw wairs baribas ſmarščas, kaš apmeerina preeščhlaiķā ehšgribu.
10. Sagatawoščanas weids atšahj loti labu eešpaidu uš mahgas ſlimeem.
11. Kašte ſewiščki iſdara leeliſku pakalpojumu tad, kad gimenes lozekli ſpeesti ehšt tattris ſawā laiķā. Tāpat ari ſlimibas gadijumos, tā ka ir paštahwigi pee rokas filts uhdens, tehja, kaſeja u. t. t. un tāpat ari pee ſihdaiņu kopščanas, jo war turet filtus pudeliti un autinūs.
12. Sawu pirmo ašaidu jau wafaru preešč tam waram eelitt wahramā kašte un proti: eešala kaſeju, kura wahramā kašte wahrita ir loti ſpehziga; tāpat miltu, putraimu un maiſeš ſupas u. t. t.
13. Paščwahri war iſleetot tā ſilbitaju aparatu biſſiſkeem, klopfcheem, koteletem, ſchnizelem, frikabelem, kartupekeem, ſafnem u. t. t.
14. Wafarā paščwahri labi ušglabajas ſweešts, peens, ledus u. t. t. jo gaiſu nošlehdsot, auštums ušturams.

Tiſlihdš mums leetojot kaħdu jaunu wahriščanas weidu kaut kaš nepadodas, mehš labpraht kluhdu meklejam žitur kur, tiķai ne pee mums paſcheem. Papuhleſimees tadeht, leetojot wahramo kaſti, eeturei ſinamus likumus un noſažijumus.

„Turi řawu wahramo fasti tihru; leez to uř kahda řola; pehř leetosřhanas kauj tai kahdas 10 lihřř 12 stundas iřgarot, eelams to aistaiřř zeeti.

Řa ta neteel leetota, tad turi to waká un va starpam ari brihwá gaiřá iřwehđini. Tahlak beesři atjauno pildišřhanas materialu un luřko řawu fasti pastahwigi uřturet kahrtibá, usmanigi iřdaridams eepreeřřřeřo wahrįřřhanu, nefaudams podeem pahřkuřřat un nořwehřpt. Ğai nenofmehřretu pildijumu, eetin podus kahđá awiřřřu papiri waj dweeli.

Řagatawo řew wahramu fasti, řiř lehti ween eespehřjams. Řeemehřram, fasti kopá weenfahřřřu fasti, aisbahř waj aisřitě řřřřirbas un iřliřme fasti no eesřřeenes ar papiri. Řeetaiřř klahť wahřu, kureřř labi nořlehđř. Ğeez kaitě weenu waj diwus podus ar taiřnám řeenam weenadá augřtumá, platumš war buhť dařřadš; podeem tomeřř wajag buhť ar zeeteem wahřeem. Ğeem wajag řahwet tá, řa tee neaiřřtar ne weens otřu, ne ari kaites řeenas. Ğeez uř kaites dibena rořas beesumá koka wilnas waj řeena kahrtu; nobahřř nu starpřeenas řoti zeeti ar koka wilnu, řeenu, waj ari ar papira řiřmelem waj papira kureřřeem un eestampá řřo pildamo materialu labi zeeti; pehřř tam iřřel podus lauká, pahřwelř polřtereřumu ar wakřa drehřbi waj audekři; tad tajás weetás, kur jaeeť eesřřá podeem, pahřgreeř wakřa drehřbi waj audekři, tá řa gali eeriřť eesřřá zaurumá. Řeebahřř kahđu řpilwenu ar koka wilnu waj řřaidam un pařřuj řpilwenam mařřgajamu pahřwełkamo, lai to tahđi waretu mainit.

Řahramas kaites pagatarowřřhanai tew tá tad wajag řřahđa materiala:

1. weenfahřřřas kaites ar wahřu,
2. pahři řřarneeru,
3. weena ahřa uř eesřřu,
4. koka wilnas, waj řeena, waj ari awiřřřu papira,
5. 1 lihřř 2 podus taiřnám řeenam, eelaiřteem wahřeem (wislabat řřřuguna) waj ari bleķa podus, kuri taiřni pagatarwoti wahřramai kaites, waj ari podus ar ofam, kahđi mahřás pee rořas, řa ari tee naw it glusři ar taiřnám řeenam,
6. řpilwens, peebehřřs ar koka wilnu, řeenu waj wati,
7. tapete waj papiris iřliřmeřřhanai un řa kaites řřaga, tad 4 mehřeku ruliřřřus par kahřam.

Kaites weetá řřim noluhřam wari iřpolřteret kahđu wezu kurewi. Řirms iřoberě kurewi ar wakřa drehřbi; loķu wari nogreeřř nořť. Ğp malu apřřuj labi platu watetu drehřbes jořřu; eegahđá winam lentes waj řřnores řawelkamo, lai kurewi zaur řawilřřřhanu waretu zeeti nořlehgť. Řeřřhanai peeřřuj ořu no jořřhamas řřřnas. Ğeřřřa tápat teel eeriřřkota řa pee wahřramás kaites.

Řaunas řařnes, pahřřtes, mannu, riřřu un dařřadš pahřřřlas, řa ari jaunus řahłenus war dabuť gatawus, řad wahřřřais pods řřigři teel eewiřřřits wairat awiřřřu papiros. Ğeřřřas

lihds ašonas lošnes papira pahrmains teel apšistas ap podu no apakščas uš augšchu un no augščas uš apakšchu, tomehr tà, kà pirmee stuhri isnahš blatus pehdejeem; tab eeseen šaini kašdà drehbè un noštahda minu pehž patifas uš galda waj uš šola, bet wistabat šiltà, labi išflaužità trahšni.

Breefšch wahrišchanas wari šarihšot ari beesu papes friju, rolas šomu no sehgelbrahnas waj ahdas drehbes tàpat ari zeta šomu (Ruckack). Šai tawa wahramà kaste išflatitos baika, tab noštahšo winu, eedeššini tai bilbes u. t. t.

Wahramà kaste, ja tajà pareiši grib wahrit, ehbeeni nedrihšit aštri atšifit, šiltums winos drihšit mašinates šefošči:

no 100 gradu uš	80 gradeem	4 štundàs,
" 80	" 72	" 6 "
" 72	" 62	" 12 "
" 62	" 40	" 24 "
" 40	" 35	" 36 "

Tà tab bariba pehž 24 štundam ir wehl peeteefošči šilta. Ja šiltums pehž 4 štundam ir semaks par 65 gradeem, tab wahramà kaste ir truhžigieerihšota.

Kašti, kurà wahram, wajag noštahdit ugunškura tumumà. Pòdeem wajag buht wismas $\frac{3}{4}$ pilneem. Pee eepreefšchejas wahrišchanas uš poda wajag buht wahkam, wismas dasčas minutes; podu ari nedrihšit wehšinat, jo no garainu išpluhšchanas ir išmanams, ka šafneegta wajadšigà karštuma patašpe.

Ja teel eeliktis otris pods, tab pirmo newajag atštaht kailu. Ja ehbeeneem wajag tikš gataweem diwàs lihds trijàs štundàs, tab wini pehž šawas wahrišchanas ilguma teel eelikti weens pehž otra. Ja teem japaleef 6 lihds 8 štundas kaste, tab wišus šchos ehdeenus wajag eelikt weenà reišà.

Ehdeenus, kuruš wahra awišchu papiri, wajag diwreiš tik ilgi eepreefšch pawahrit, nelà tos, kuri nošlemi wahramai kastei.

Bahššchu augus, pupas, firnus, lehžas, šchahwetuš augtus un šehnes, šchahwetu gašu, gruhbus, rišfus waj putraimus wafaru pirms wahrišchanas wajag eemehrkt auštà uhdeni.

Wajag peelikt wahramà podà aišdaru un uhdeni tifaš tik dauš, žit preefšch baribas wajadšigs, jo pašchwahri šchšidrumi neišgare.

Ja teel wahrits tifaš weenà podà, tab žitus podus eeleef ar karštu uhdeni, lai wahramai kastei tiktu peedots wairaf šiltuma.

Baribai aiššegtai wajag štrauji ušwahritees, pehž wajadšibas $\frac{1}{2}$ waj $\frac{1}{4}$ štundu, tab podu šigliš eeleef kaste, wina wahfu nemas nepažetot. Ja ehdeenš naw šafneefšis wahrišchanàs pakahpi, tab wahramà kaste tas war šamaitatees.

Pee wahrišchanàs podu wairakahrt wajag apgrošit, lai ehdeenš nepeedeš. Tomehr wajag išwairitees no wahla atšegšchanas waj apmaišišchanas.

Wahramo lasti ahtraf newajag attaisit, kamehr war ap-
mehrnam rehkinat, ka ehdeens iswahrijees.

Ja ehdeens tomehr isnemts par agru, tad uswahri to wehl
reisi un tikai tad leez atpakaf wahramâ kastiè.

Ja wahramâ podâ falikti daschadi aisdari, tad baribu pirms
farihkošanas ismaisi labi zauri.

Paššchu augus tikai tad wajag šahlit, kad tee isnemti laukâ
no pašchwahra.

Pašraf atdsefetu baribu nedrihst list pašchwahri štli us-
glabafšanai; to wehl reisi wajag šahlbit us uguns.

Schmoretai gafai wajag pirms buht freetni bruhnai un tad
ar šawu šchidrumu stipri apwahritai, pirms to leef wahramâ kastiè.

Safnes tikai pehz tam, kad tās iswahritas, teef šawahritas
ar šweestu waj milteem.

Pirms ehdeena farihkošanas eewehro šefošos listumus:

- a) Ja šchidruma par daudš, tad noleij to. (Gafas un šafnu
supas isleeto mehrzem).
- b) Ja šchidruma par maf, tad uswahri ušdeni un peešleij pee
baribas wajadšigo daudšumu un pawahri to wehl kahdu $\frac{1}{4}$
lihšš $\frac{1}{2}$ štundas.
- c) Nosmekè to, ka baribas ir par šahli un wirtzotas. Kad nem laukâ
no kafes, tad peešleez pehz wajadšibas mistu tumi, laudams iswah-
ritees zauri šweestam waj taukeem ar milteem un šchidrumu.

Jr ušturas lihššekli, kureem, lai tee buhtu gahrđi, wajag wahri-
tees loti ilgi. Tahđi tad teef eelikti wahramâ kastiè jau wataru preešch
tam, otrâ rihđâ wehl reis uswahriti un listi atpakaf kastiè, kur tee tad
paleef lihšš pusdeenai.

Schee ušturas lihššekli buhtu šefošchee: šahbi kahposti, baltee un
šarlanee kahposti, greešchni, špeka supa ar gruhbeem, jehra gafas supa
ar putraimeem, faulu buljons, šahlita gafa, šchinkis, mehle, pupas,
firni u. t. t.

Daschi ehdeeni pirms 3 lihšš 4 štundam neiswahras un ari tee
beš kahdas kafes war palikt kastiè 8 lihšš 10 štundas; daschi ehdeeni
war iswahritees 1 lihšš 2 štundās, bet war palikt ari ilgaki pašchwahri,
nesaubejot šawu labo garšchu. Tâ peemehram klopfcha un wehršcha
gafas supa, rošklopfis un šchmorklopfis, kahpostu rulade, šchmorzpetis,
gafas lodites, auna waj tela frikafè, firnu, beeschu, pupu, kahpostu un
gruhbu supas, šchahwetas šafnes, meeschu, profas un gritu putra.

Šepreešchejai wahrišanai, kura rehkinama no pirmâ usnwtulo-
šanas brihšcha un tâpat atteezotees us wahrišanās ilgumu šastahđitâ
tabula šneedš peeturu, ka ar wahrišanu kastiè rihškotees. Šepreešchejās
wahrišanas, ka ari wahrišanas ilgums pašchwahri waj kastiè šche at-
šihmets trijās rubrikās; pirmais škaitlis peedod eepreešcheja wahri-
šanas laika ilgumu, otrais škaitlis peedod to wismafato laiku, kahđâ
bariba waretu buht gatawa, treschais škaitlis peedod to laiku, žif ilgi
bariba, winai nekaftejet, waretu palikt wahramâ kastiè. Wet pee tam
jaewehro, ka, ja baribas atleef atpakaf wahramâ kastiè, bet tās wehl

reisi neufšilda lihbf wahrifchanàs patahpei, tad war notift, ka tās ņa-
ņahbf, ja winas tur paleef ilgafu laitu.

Tabula atteezotees nņ eepreekfņhejas wahrifchanas un wahrifchanàs ilguma faņtē.

	Eepreekfņ- jas wahrif- chanàs il- gums, minu- tēs.	Wahrifņa- nas jeb wir- ņchanàs il- gums, stun- dās.	Sitti uņu- ras, stundas
Kartupefi ar miņu	10	1—2	3—5
Saņliti kartupefi	10	1—2	3
Spinati, wirņas kaņpoņti u. t. t.	5	1/2—1	16
Kohlrabiji, kerbel rahzeni, Zeltomas rahzeni	5—8	1—2	16
Burtani, ņelerijas, rahzeni, ņtorzoneri u. t. t.	5—8	1—2	16
Sakee ņirai, pupas, paņņņes.	8—10	2—3	16
Putu, un roņņu kaņpoņti	10	1—2	3
Baltkaņpoņti.	15	2—3	6—8
Sarkanee kaņpoņti un ņahbee kaņpoņti	20—25	3—4	8—10
Seemas ņatnes peņz jaungada	20—25	2—4	6
ņahwetas ņatnes (ņahwetas ņatnes eepreekfņ 2 stundas mehrzejamas)	15—20	2—3	6—8
ņahweti augņi (eepreekfņ 4 lihbf 8 stundas mehrzejami)	10	2—4	6
Swaigi augņi	5	1—2	3
Riņņi un auņu putraimi	5—8	2—3	4—5
Proņa, griki, ņoti ņmalņi meeņņu putraimi	10	2—3	6
Meeņņu putraimi, gruņbi (2 stundas eepreekfņ mehrzejami)	20	3—4	8
Manna, auņu meeņņu un riņņa paņrņas,	5—10	1—2	4
Gatawas pupas, ņirai, leņžas (pirms ņamirņt 8—12 stundas)	25	4—6	10
Olu gruņbi	5—8	1—2	4
Makaroniji, pawedeenu nudeņes	5—10	1—2	4
Sago, tapioka (eepreekfņ war 2 stundas mirņt)	15	2—3	10
Pudinfņņs, uņpuņtenis, olu kreime	25	2—3	10
Wahrņita ņņmoreta gaņa, wehrņņa, teka, jehra, wiņtas, zuņņas 1 m. gabalos	15	3—4	6
" " " " 2 " "	25	3—5	6
" " " " 3 " "	30	4—6	8
" " " " 4—5 " "	35	5—8	10
Wahrņita ņims	5	1—2	3
Deņinas	2	1—3	6—8
Ragu, friņafē, guloņņs, ruņade, klopfņi	15—20	2—3	6—8
Riņle, ņoņs, pirms 1/2 ņņmoreta	20	2—4	8
ņahweta gaņa 3/4 m. gabalos	20—25	4—6	8
Galerti, aspiki, ņilņes u. t. t.	30—40	4—8	12
Saņlita un ņahweta gaņa, mehle	25—30	4—6	10

Tahlak wehl fewischki jaeewehro daschi noteikumi pee wahrischanas metodes lastë, tadehl ka ta atschiras no pahrejäm wahrischanas metodem.

Gaka pastahwigi teel aplaisita ar aufstu uhdeni, lai ta ihfä eepreekschjäs wahrischanas laifä labi dabu ispluhst zauri no siltuma; ja pores zaur wahritu uhdeni teel aistaisitas zeeti, tad tas kamë kopeju farjtuma eespaidu wisfäs dakäs. Tomehr pee schahdas rihzibas jaiswairas no gafas wirzschanas un jau eepreeksch uhdeni, eekams gaka tajä wehl eelischä, jaeleef jahls, wirzas, pipari, lauri, sipholi, supas fannes, supas fahles u. t. t.

Nisoteem kartupekeem pirms leel ahtri uswahritees, noleij no uhdens nost kahdas $\frac{3}{4}$, tä ka tas wehl atleef no dibena lahdu 2 pirštu beesumä, lauj wehl kartupekeem zeeti aissegteem us farsias uguns uswahritees un leef tos tad us lahdu $\frac{1}{2}$ stundu paschwahri; teem tad ir teizama garfcha. Tos war baudit wehl pehz tahdam 1 lihš 2 stundam.

Supas. Smalki fagreestas fannes, sipholus un fahli eeleef podä un leef to us uguns. Pehz 5 minutem wehl eeleef supas gaku. Supi noschkuhmë, kad schkuhmes krahsojas melnas, peeleeef wirzas un sakas fwaigas jahtu lapas waj fannes un aistaisa podu ar zeefchu wahfu zeeti. Tiklihšf supra wahras, to war pascht no ispluhstoscha twaita, supas pods ahtri jaeleef lastë. Ja suvu grib wahrit ar rihseem, gruhleem waj putraimeem, tad schos miltu preparatus wajag masgat zauri ar aufstu uhdeni, un pehz tam, tad supra noschkuhmeta, tos eelikt eeksch. Mafaronijus un nudeles, sakas beeschu lapas, schahbenes, jaunns balawdas, jaunns kahpostu lapas, eeleef mahroschä, weegli fahlitä uhdeni, lauj tam uswahritees, noleij uhdeni un atlikuschos beesumus peeleeef supai kura pa tam wahramä lastë bija wahrijufës tahlak. Supai wehl lauj iswahritees un leef to atpatak lastë.

Sefoschas garfchigas supas wahra bes gafas:

Wahra plahnu meeschu waj gruhbu putru ar speki, eeschawu, kauserem taukeem waj sfrandscheem. Tiklihšf putraimi sawahrijusches pusmihsti, puträ eeleef notweldinatas smalki lapatas sakas lapas, beeschu, balanku, kahpostu waj aso nahtru waj smalki fagreestus kartupekus un lauj irai paschwahri daschas minutes wahritees. Sirnus, pupas, zuhku upas wahra ar gruhbeem un meeschu putraimeem pehz tahdas paschas sahrtibas, tomehr pahfchu augus wajag fahdas 12 stundas eepreeksch mehrzet. Garfchigas kartupeku supas wabramas pehz sefoschas reptes: Kartupekus ar druschin fahlitu uhdeni, supas wirzam, sipholeer un lauru lapam leef us uguns. Tiklihšf kartupeki pa pusei gatawi em peeleeef klahst jehlas nomasgatos desinas, gafas kumpas waj notihrita renges, baltäs siwis waj zitas masas siwis, kuräm leef stahwet $\frac{1}{2}$ undas aplaisitam ar fahli, peeleeef wehl klahst 2 ehdamas karotes mtu, kas ismaifiti 1 glahsë peena, lauj tad supai wehl reifi uswahritez un leef to tad lastë.

Smigas waj fahlitas fehnes fagreesch masos gabalinos, eeleef täs mahroschä uhdeni ar wirzam un sipholeem, speka gabalineem, eeschawu, iskaufeteem wehrfcha taukeem waj sweestu un wahra scho

supu 5 lihdj 8 minutes; tad peeleeł wehl kłaht ſmalſi ſagreestus kartupełus, miltu tumi no milteem peena waj ſłahba krehjuma un tiklihdj supa uſwahrijueš, tad eeleeł to uſ 1 lihdj 2 ſtundam kaſtē.

Peena ſupas waħra ar kłimpam no ruđſu waj rupju kweeſchu milteem. Noſmekē ½ ſtopu peena peħz ſahłs, eejauz taĵa miltus tā ka miħłla iħſti beeſa un waħra tad kłimpas ar uħdeni atſchkaiditā ſahlitā peena ſupā. Plaħna miħłla iſteł — taħdu miħłlu ſauz par „enlauſu“ un to pagatawo no ſmalkeem milteem — ari ar 1 olu.

Galas kłimpas pagatawo no 1 mahrz. maltas galas, par 4 kap. mehrzetas maiſes, ſihpoleem, pipareem, ſahłs un 1 glaħjes peena ſchi ſupa teeł ar milteem uſtumeta. Kaſtē winu leeł tikai tad, tad to grił uſturet ſiltu.

Plauſchu ſupai uſwaħra diwfaħrſchu kwantumu uħdena. Plauſčas teeł waħritā uħdeni plauzetas, noħoelđinatatas un wehl reiſi nomcſgatas ar aukſtu uħdeni. Ĵa tam uſwaħra wirzus, ſihpolus, laurus u. t. t., peeleeł kłaht gabalinos ſagreesto tihrito plauſchu, waħra ſupu uħdas 10 minutes un to tad aħtri eeĵatā waħramā kaſtē. Ĵoti garſchga ir kłopſcha ſupa. Preeſch tās wajadſigs ½ mahrz. galas uſ peronas. Galas ſchlehlites teeł kreetni iſkłapetas, taufoš ar wirzam un ſihpoleem apzetas bruħnas un ſilta miltu tume un ſilts uħdens peeliktis kłaht peħz wajadſibas. Kad ſupa waħras, tai peeleeł kłaht maſgatu riħſu waj ſmalſi ſagreestus kartupełus, to wehl reiſi uſwaħra un leeł tadkaſtē.

Schmoreta gaka. Ĵa paſchwahri grił dabut gatawus (iſchmoret) leełakus galas gabalus, tad nowaħra ĵirms wirzotu wiumu, peħz tam galu ar taukeem uſſchmore bruħnu un peełej pee galas labi daudſ no wiruma; galai wajag buħt no ta gluſchi apſegtai. Ĵr eełezams pa wirinaſchanas laiku paſchwahri ſchmoreto waj waħrito galu peħz 1 waj 2 ſtundam wehl reiſi uſwaħrit. Ĵrikaſē galu ſagtawo tāpat kā ſchmoreto galu, tomehr gaka neteeł apſchmoreta bruħno bet waħrita kaħdas 10 lihdj 25 minutes wirzotā wirumā un peħz tam eeĵakata kaſtē. Galas łobites pagatawo no maltas galas, tāpat kagalas kłimpas, gaka teeł ſaſpeeſta zeeſchi łopā, eełiħta leełās kaħpoſtu awās, kuras ſaſeetas ar bindſadi un eełiktas ſahłā, waħritā uħdeni. Atlihdj uħdens uſwaħras, maltite uſ 3 lihdj 4 ſtundam teeł eełikta kaſtē.

Nenges zepj uſ eeſmas; tām dođ kłaht miltu mehrzi.

Weħrſcha un jehra eełchejas dakas uſ tirgus leħti dabuĵatas un no tām war pagatawot ſpeħzigas un garſchigas baribas.

No aſnim pagatawo maiſi, pankofus, paltas, deſas u. t. t Aſnis teeł noſmeketas peħz ſahłs, milti un kauſeti tauki peeliktis kłht peħz wajadſibas. No ſchkidras miħłlas zepj pankofus un no beeſas miħłlas iſ aſnim, taukeem un ruđſu milteem pagatawo łobites, kuras, nowahritas ſahłā uħdeni, war kaħdu laiku uſglabat. Ar ſihpoleem taukeem, pipareem un ſahłi waħritas ſmadſenes ir weſeliga maltite. Plauzetas un ſmalſi kapatas plauſčas ar pamata mehrzi, kaſ iſwaħrit zauri ar milteem, taukeem, ſihpoleem, uħdeni waj peenu, ir weegla b leħta un baroĵoſcha maltite.

Atnas fagreestas fchekhlitës teef fahlitas, piparotas, apwahritas rubsu miltos un karsios taufos zeptas; tās ir weegli peeefneefsfamas. Kautu lopu fahjas ifleetojamas gahrđam rezellim (Kopffāse). Wahritu galwu war ehst filtu ar bruhnu miltu mehrzi waj ari pee rezekfa fneefsf filtu fneepju mehrzi ar kartupefeem.

M e h r z e s (Softes). Pamata mehrze pagatawojama no taufeem, milteem un fchfidruma. No pamata mehrzes war pagatawot katru zitu mehrzi peeleeftot tai klaht peedewas, kas peedod garfchu. Tā mehrzi nofmeke pehz fneepem, waj ari tai peeleeft kapatus lokus waj ņpeki un fihpolus, abus bruhni apzeptus; mehrzei peeleeft fahbus gurkus, fagreestus gabalinos; mehrzes fataifa ar zitronu fulu, etiki un zukuru. Skahbā peenā eeiauz miltus un peeleeij uhdeni, iswahra tos taufos un tā ifhabū gahrđu mehrzi.

S a l a t i. Pee galas baribas wafarās lihđf ar kartupefeem dod fakus falatus. Salati ir kō i lehti; pār ņwaigām falatu lapam pahrelej bruhni apzeptus ņpeka gabalinus waj mehrzi, kura fataifita beespeenu samaiņot tihrā peenā, peeleeftot lokus, diles un fahli.

S a f n e s. Seemai falatus pagatawo no miħņti wahritām ņaknem, kuras teef fataifitas ar etiki, fahli un zukuru.

Loti teizami wahramā kaņtē war pagatawot ņaknes. Pehz eepreefņchejas fagatawoņchanas, kahpoņtu un rahzenu ņugu ņalo lapu noplauzeņchanas waj noņweldinaņchanas waj ari burfanu fagreestchanas maņos gabalos u. t. t. ņaknes teef uņwahritas ar uhdeni waj ar peenu, uhdeni un milteem, kā ari ar druņzin fahls un zukura un celiktas wahramā kaņtē. Saņnem dod klaht filki waj fahlitu gaku. Saņnes, it ņewiņchi pahņņchu augi, kā pupas, ņirni, lehzas ir loti barojoņcha nn gahrđa bariba. Wajag gahđat par to, kā gimene diwreiņ deenā war eebaudit leelatu filtu maltiti. Weeglas maltites war faņtahwet no putram, tumes ņupam un peena ņupam. Tumes ņupa dod daudņ wairaf ņpehka, nekā ņlitta ziforinu kaņeja.

ņhis tumes ņupas un putras beņ leelām puhlem war iswahrit pahņchwahri. Putraimus wajag kreetni nomafgat, peeleeft teem klaht 4 lihđf 5 reiņ tik daudņ uhdena, tad putraimus ar fahli iswahrit zauri, bet tam janoteef wakejā podā, tadehņ kā putra, kamehr ta uņ uguns, maifama. Tiklihđf putra wahras, podam wajag uņlikt wahtu, atņaht podu wehl kahđas 3 lihđf 4 minutes uņ uguns un eelikt to tad ahtri kaņtē. Ja putru grib wahrit ar pluhmem waj rofinem, tad tās peeleeft klaht ihņi preefņch tam, tad podu domā taiņit zeeti. Augli teef uņwahriti uhdenā lihđf ar gabalinu faufas zitronu waj afelņnu miņas un zukuru un tudaf liktas kaņtē. Ja auglus grib wahrit ar ņago, tad pehdejo wajag pirms kahđas 15 minutes ņawahrit un tikai tad liņt klaht auglus.

Tumes ņupas wahramā kaņtē naw tik beesas un tumigas kā uņ uguns wahritas, tadehņ war peelikt daņchas karotes miltu waj ari tauku waj ņweeņta tiklihđf tumas ņupa kkuwufe ņipri filta.

No meeņchu, griku, profas, auņu un riņņu putraimeem war pagatawot ņewiņchi lehtu un peenehmigu haribu.

Par maš wehribas pee mums peegreesch eefala kafejai, kura wakarū preefch tam eeberama aufstā uhdēni, labi šawahrama un pa nakti eelee-lama wahramā kastē. Šchi kafeja no rihta šajaukta ar peenu beš leekam puhlem noder tā barojofchs un garfchigs dšehreens brofastam.

Tabulas ar ehdeenu kartim usrahda preefch trim nedekām ween-fahrjchu mahjas baribu, daschnebaschabi šakopojot daschados ušturas lih-dšeffkus. Rubrifā, atteezotees uš aisdareem, tee aprehkinati preefch trim perjonam, waj 2 peeaugufcheem un 2 behineem; gašas un tauku resp. šneesta daubsumu pehž patikas war paleelinat. Ehdeenu kartes šastah-ditas 3 grupam un aprehkinatas par nedelu ar neezigo sumu ne wairaf kā 5 rbl. No tabulam redsam, ka eešpehjamš ari ar maseem lihdsel-keem šaimneefot tā, ka maltites mums šneedš bagatigu pahrmainu.

Šcho rastiņu, kas atbalstas uš ilgu gadu praktiškēem peedšihwo-jumeem, laišdami klajā, mehš pawadam to ar wehlešchanos: lai jo daubšām feerwam tas daritu šaprotamu, kā tās war špehžinat un ušturet šawu un šaweju meesu, ja tās leeto tos labumus, ko winam šneedš wahramā kaste.

Nedekās beenas.	Grupās.	Ehdeenu karte.	Mīšdars preefch trim peeaugufchām perjonam.	Žena.		
				Grupās.		
				I.	II.	III.
				Kapeikas.		
Šwehdeent.	I.	Wehršcha supa ar šaknem un kartupeleem.	1 m. gašas, par 5 kap. šaknes, 3 m. kartupeļu, wirzas, milti	29		
	II.	Klopfcha supa ar kartupeleem.	1½ m. gašas, 3 m. kartupeļu, 4 lotis tauku, 4 lotis miltu		38	
	III.	Sihpolu klopfis ar kartupeļu beesputru. Profas beesputra ar pluhmjū mehrzi.	1½ m. gašas, 3 m. kartupeļu, 6 lotis tauku, 4 lotis miltu, šihpoli 1 m. profas, 1 štopš peena, ½ m. pluhmjū, ¼ m. kartupeļu miltu			40
Ritindeent.	I.	Beesputra ar špeki waj škrandscheem, peens.	1½ m. putraimu, ¼ m. špeka 1 štopš peena	19		
	II.	Šrifadešu supa.	1 m. gašas, par 5 kap. maišes 1 ola, pipari, šihpoli, milti, 3 m. kartupeļu		35	
	III.	Mhbofu supa ar gruhbeem. Wahritas gašas lodites ar gurku mehrzi.	3 m. šwaigu waj 1 m. šchahmetu abolu, ¼ m. žukura, ½ m. gruhbu 1 m. gašas par 5 kap. maišes, 1 ola, šihpoli, pipari, milti, tauki, 3 leelas tahpostu lapas, 2 gurki			20
Dirbeent.	I.	Žeptas renges, šlahšs peens, kartupefi.	1 kahšs rengu, 3 m. kartupeļu, ¾ m. putraimu, šihpoli, wirzas	25		
	II.	Lehzas, wefeli širni waj žuhku pupas ar špeka mehrzi.	1½ m. pahfchū augu, ½ m. špeka, etišis, žufurs, milti		28	
	III.	Špetis ar šihpolu mehrzi un kartupeleem waj mafaronižem un tumi ar šautetu maiši.	1 m. špeka, 2 šihpoli, 3 m. kartupeļu waj 1 m. mafaronižu 1 m. putraimu, ¼ štop. peena, 2 lot. tauku, par 5 kap. baltas maišes			32
						15

Medetas bernas.	Grupās.	Ēdneenu karte.	Nisbars preekš trim peeaugušām peršonam.	Žena.		
				Grupās.		
				I.	II.	III.
				Raķeitas.		
Trefšbeem.	I.	Rengu šupa ar putrai- meem un kartupeleem.	1 kašls rengu, 3 m. kartupeļu, $\frac{3}{4}$ m. putrainu, šīpoli, virzas	21		
	II.	Zeta waj jehra šupa ar gruhbeem un šatnem.	2 m. gašas, $\frac{1}{2}$ m. gruhbu, par 5 kap. šatnes 3 m. kartupeļu		36	
	III.	Las pats beš gruhbeem.	2 m. gašas, 3 m. kartupeļu, par 5 kap. šatnu, milti			34
		Rihši ar melnu ogu mehrzi.	$1\frac{1}{2}$ m. rihšu, 1 m. ogu $\frac{1}{4}$ m. zufura, kartupeļu milti.			24
Zeturdeem.	I.	Silke un kartupeļi ar šahbu peenu.	3 šilkes, 3 m. kartupeļu, 1 stopš šahba peena	22		
	II.	Bešpeens ar kartupeleem un ašins deša.	1 m. bešpeens, 3 m. kartupeļu un 3 dešinas		30	
	III.	Dešu šupa. Nabaga bruneneeki (ap- zepta baltmaise) ar augšu mehrzi	3 dešinas, $\frac{1}{2}$ m. putrainu, 3 m. kartupeļu, zwiħbati un virzas par 5 kap. maišes, $\frac{1}{2}$ stopš peena, 3 lotiš tautu, $\frac{1}{2}$ m. ogu, $\frac{1}{4}$ m. zufura un milti			27
		waj zwiħbati				20
Preetbeem.	I.	Makaroniji ar špeki un šalateem.	$1\frac{1}{2}$ m. makaroniju, $\frac{1}{2}$ m. špeka, par 3 kap. šalatu, $\frac{1}{2}$ stopš peena	35		
	II.	Stowetas šmadšenes ar kartupeleem un gurkeem	1 m. šmadšenu, 3 m. kartupeļu, 2 gurki		20	
	III.	Zuħšu zepetis ar sehneem waj bešču šalateem un rihša piri šupu.	$1\frac{1}{2}$ m. gašas, par 10 kap. sehnes, šīpoli, pipari, etišis $\frac{3}{4}$ m. rihšu, 1 stopš peena, 1 šīpols, virzas			49
						12
Sešbeem.	I.	Stowetas sehnes ar kar- tupeleem un tumi.	$1\frac{1}{2}$ m. sehnes, šīpoli, $\frac{1}{2}$ m. špeka, pipari, 4 m. kartupeļu, $\frac{1}{4}$ m. putrainu	41		
	II.	Ašins pankoki ar šasti un tumi.	$\frac{3}{4}$ stopu ašinu, $1\frac{1}{2}$ m. miltu, šahls, par 10 šastes		32	
	III.	Putrainu putra ar šašam lapam. un šikeršlopiš ar kartu- peleem.	1 m. putrainu, par 5 kap šaku lapu, $\frac{1}{8}$ m. tautu, šīpoli. 1 m. gašas, $\frac{1}{8}$ m. tautu, milti, pipari šīpoli, 2 m. kartupeļu.			17
						31
				192	219	385

Šweħšbeem.	I.	Plaušču šupa ar rihšu waj kartupeleem.	$1\frac{1}{2}$ weħršču plauščas, $\frac{1}{2}$ m. rihša waj 3 m. kartupeļu un šatnes	29		
	II.	Plaušču hašče, kartu- peļu maišes šupa waj	2 weħršča p'auščas, 3 m. kartupeļu, šīpoli, virzas, peens, loti, tauti		32	
	III.	Weħršča p'ahženi ar šatnem waj šalati un šihselis.	1 m. maltas gašas, 1 glahje peens, šīpoli par 3 kap maišes, pipari, 3 lotiš tautu, $1\frac{1}{2}$ m. šatnu 1 m. ogu, par 1 kap. kartupeļu miltu, $\frac{3}{4}$ m. zufura, $\frac{3}{4}$ stopi peena.			34
						20

Medas beenas.	Grupās.	Ēdneenu karte.	Mīdars preekšā				
			trim peeaugušāām peršonam.			Žena.	
						Grupās.	
						I.	II. III.
			Kapeifās.				
Birmbeent.	I.	„Nah3 rihtu atkal“ (pil-diti pankof).)	atleetas waj plaušču haščeja, tauki, wirzas, šīpoli, 1 m. miltu, 1 ola, 1 glahje peena, šahls, tauki	32			
	II.	Jehra galwas ragū ar kartupefeem.	2—3 jehra galwas, šīpoli, wirzas, kartupeki, šahls.		26		
	III.	„Nah3 rihtu atkal“ ar šako supu.	1/2 m. špeka, par 5 kap. lapu, 1/2 m. putraimu, 1 glahje peena.			20	
Dibeent.	I.	Kartupeku klimpas ar špeki un šalateem.	2 1/2 m. kartupeku, 3/4 m. špeka, 1 šīpols (lofi) 1/2 m. miltu, šalati, par 5 kap. baltas maišes.	32			
	II.	Šlahba putra ar šīki waj brehtlineem un kartupefeem.	1 m. putraimu, 1 1/2 štopi peena, 3 šīks, (brehtlini 1 1/2 kašla) kartupeki, lofi.		34		
	III.	Atnu klimpas ar mehrzi un šupa no mašam šiwim.	1 m. wehršča aknas, par 5 kap. maišes, milti, tauki, 1/2 m. miltu, 1/2 m. špeka, šīpoli. 3 m. kartupeku, 1 kašls rengu, 4 lotis miltu, 1/2 štopš peena, 1 šīpols, wirzas.			35 20	
Trefšbeent.	I.	Pupu šupa ar gruhbeem un špeki.	1 m. gašas, 3/4 m. pupu, 2 1/2 m. kartupeku, 1 1/2 lotis miltu.	24			
	II.	Beetes waj šaka šupa ar putraimeem un wehršča gaku.	1 m. gašas, 1 štopš, beešču lapu (1/2 štopš beešču) 1/2 m. putraimu, 2 glahjes peena		24		
	III.	Pupu šupa ar wehršča gaku un Rihs3 ar rošinem un zufuru.	1 m. gašas, 3/4—1 m. pupas 2 m. kartupeku, 2 lotis miltu, peens 1 1/4 m. rihs3, 1/2 m. rošines 1/2 m. zufura, 1 štopš peena			25 28	
Šaturbeent.	I.	Ašinu pankofi ar kartupefeem un ahbofu putra	1/2 štopš ašinu, 1 1/2 m. miltu, šahls 1 ola, 1/4 m. tauku, 2 m. kartupeku, 4 m. ahbofu, 1/2 m. zufura, žimts (kanelis)	23			
	II.	Šehnu šupa ar putraimeem un kartupefeem.	1 m. šehnes (šwaigas) wirzas, šīpoli, 1/2 m. špeka, 2 m. kartupeku 1/8 m. miltu, 1/4 štopu šlahba peena		27		
	III.	Tas pats waj gaka ar gruhbeem waj Beptas renges ar kartupefeem.	1/2 m. šchahwetu šehnu, 1/2 m. gruhbu 2 lotis tauku 1 1/2 kašla rengu, 3 m. kartupeku 2 lotis tauku			22 24	
Šeeiteent.	I.	Kahpošti šupa ar špeki un putraimeem.	2 m. kahpoštu, 1/2 m. tauku 1/2 m. gruhbu	25			
	II.	Stoweti šlahbi kahpošti ar dešinam waj šchahwetu gaku.	1 1/2 m. kahpoštu, 1/4 m. tauku par 15 kap. dešinu waj 1 m. šahlitās gašas			28	

Nebesas bernas.	Grupās.	Ēdneenu karte.	Aisbars preekšč trim peeaugučhām peršonom.	Žena.		
				Grupās I. II. III.		
				Rapeifās.		
Peechbeent.	III.	Stoweti kašposti ar de- šinam un kartupeleem u. tumi ar pluhmem.	1 1/2 m. kašpostu 1/4 m. tauku par 15 f. dešinū waj 1 m. sahlitas gaļas 1 m. aušu putraimu, 1/2 m. pluhmju 1 glahe peena			28
	I.	Silke, žepis špetis ar lofeem tāpat kartupeki.	3 silkes, 1/4 m. špeka, loti, milti 3 m. kartupeku	23		
	II.	Sahlitas gaļas wirums waj peens ar rudju miltu kimpam un de- šinam. Žepia deša ar šaknem	Atlitumi, 1/2 stopš peena, 1 m. miltu 1 1/2 stop peena, sahlis, par 15 kap. dešinū par 15 kap. dešas, 2 lotis tauku un glahe peena, par 5 kap. šaknu		26	
	III.	ABC putra ar šweestu	1/2 m ABC putraimu, 1/2 stopš peena, 8 lotis šweesta			24
						16
				188	197	344

Nebesas bernas.	Grupās.	Ēdneenu karte.	Aisbars preekšč trim peeaugučhām peršonom.	Uydens.	Žena.		
					Grupās I. II. III.		
					Rapeifās.		
Šwechbeent.	I.	Dehršča supa ar nudelem	1 m. gaļas, 3/4 m. nudeles, wiržas, šihpoli.	2 1/2 ft.	30		
	II.	Schmorets klopis ar šaknem, šalateem waj gurteem.	1 1/2 m. gaļas, 1 šihpols, 4 l. taufu, wiržas, peens, šaknes	1/2 ft.		46	
	III.	Tas patš ar škahbu kaš- postu šalateem un manna ar augļu mehrži	1 1/2 m. gaļas, 1 šihpols, 4 l. taufu, wiržas, kašposti, etifis, zuturs. 1 1/4 m. manna, 1 stopš peena, 1/4 m. zutura, 1/2 m. ogu.	1/2 ft.		42	
Pirmbeent.	I.	Gaļas haščè ar šilki kartupeleem un tumi.	Gaļas atleekas, 3—4 silkes, par 3 kap. maišes, peens, šihpoli, pipari 3 m. kartu- petu, 4 lotis tauku.	1/4 ft.	28		
	II.	Jehra gaļas supa ar šaknem.	1 1/2 m. gaļas, 3 m. kartu- petu, 6 lotis aušu putraimu, šaknes.	2 1/2 ft.		28	
	III.	Tas patš un Leeli pankofi ar zuturu	Tar patš 1 ola, 1 m. miltu, 3 lotis zutura.	1 ft.		15	

Nedetas beetas.	Grupās.	Ēhdeenu karte.	Mīdars preekšā trim pēeaugušām peršonam.	Mēdens.	Zēna.		
					Grupās.	I.	II.
					Rapeitās.		
Dūdeent.	I.	Peena supa „einlaufs“, silke un kartupeki.	$\frac{3}{4}$ m. putraimu waj miltu un ola, $1\frac{1}{2}$ stop. peena, 3 silkes, 3 m. kartupeku.	1 ft.	30		
	II.	Peena supa ar pahrslam, zepts špekis ar tartupeleem.	$\frac{1}{2}$ m. pahrslu, $1\frac{1}{2}$ stopu $\frac{1}{3}$ m. špeka, 3 m. tartupeku, šhpols.	1 ft.		33	
	III.	Peena supa ar pahrslam un zeptām rengem ar šalateem.	Tas pats $1\frac{1}{2}$ šahla rengu, šveestis, šalatas, peens, zukturs.				12
Trefšdeent.	I.	Štahbu šahpostu supa ar špeki un meesču putraimeem.	2 m. štahbu šahpostu, $\frac{1}{2}$ m. špeka, $\frac{1}{2}$ m. putraimu, 2 lot. miltu.	$2\frac{1}{2}$ ft.	24		24
	II.	Sirnu supa ar gruhbeem un špeki	1 m. sirnu, $\frac{1}{2}$ m. gruhbu, $\frac{1}{2}$ špeka.	$2\frac{1}{2}$ ft.		24	
	III.	Tas pats un Augļu kompots ar peenu	Tas pats. $\frac{1}{4}$ m. aboku, $\frac{1}{2}$ m. pluhmjū $\frac{1}{4}$ m. aprisojas, $\frac{1}{4}$ m. zuktura un 1 stopš peena.	$2\frac{1}{2}$ ft.			24
Šeturdeent.	I.	Zeptās wehršaha afnas ar kartupeleem.	$1\frac{1}{2}$ afnas, $\frac{1}{4}$ m. tautu, 1 gl. peena, 3 lot. miltu 3 m. kartupeku.	$1\frac{1}{2}$ ft.			28
	II.	Reželis (Kopkāse) ar šahliteem kartupeleem un šiltu šinepju mehrzi.	1 tēka galwa waj 2—3 jēhra galwas, wirzas, šhpoli, 3 m. kartupeku, milti, šinepes, tauti.	$2\frac{1}{2}$ ft.	29		32
	III.	Tas pats un pelelee firni ar špeka mehrzi.	Tas pats 2 m. sirnu, $\frac{1}{4}$ m. špeka, etiķis, zukturs milti.	$1\frac{1}{2}$ ft.			32
Peetdeent.	I.	Stowetas šafnes ar šahlitu gaku waj šilki.	$1\frac{1}{2}$ m. šahlitas gašas, par 5 kap. šafnes, $\frac{1}{4}$ stop. peena, milti.	$1\frac{1}{2}$ ft.			25
	II.	Gruhbu pirē supa ar gaku	1 m. gašas, $\frac{3}{4}$ m. gruhbu šafnes, 2 m. kartupeku.	3 ft.	28		
	III.	Tas pats waj gaka ar šehnem. Jēhra waj tēka frikafē ar žitronu mehrzi.	$\frac{1}{8}$ m. šehnu, $\frac{3}{4}$ m. gruhbu, šafnes. 3 m. gašas, 2 m. kartupeku milti, šveestis, šhpoli, wirzas $\frac{1}{2}$ žitrona.	$2\frac{1}{2}$ ft.		30	
Šeštdeent.	I.	Ašinu maise (paltes) ar kartupeleem.	$1\frac{1}{2}$ m. šehnu, $\frac{3}{4}$ m. gruhbu, šafnes. 3 m. gašas, 2 m. kartupeku milti, šveestis, šhpoli, wirzas $\frac{1}{2}$ žitrona.	$1\frac{3}{4}$ ft.			20
	II.	Tautu putra ar peenu waj špeki un šalateem.	1 stopš ašinu, $2\frac{1}{2}$ m. rudšu miltu, $\frac{1}{4}$ m. tautu, $\frac{1}{4}$ m. špeka, 2 m. kartupeku.		26		50
	III.	Tas pats beš špeka un Stowetas wehršaha neeres	$1\frac{1}{2}$ m. putraimu, 4 lotis tautu, 1 stop. peena, $\frac{1}{2}$ m. špeka, šalati. Tas pats 1 m. neeru, 4 lotis tautu, 3 lotis miltu, $\frac{1}{2}$ stop. peena, šhpoli, wirzas, 2 m. kartupeku.	$1\frac{1}{4}$ ft.		29	17

195 212 360

Wispahtigi kehka lifumi.

1) Turi şawus kehka traufus labi tihrus, tee tad neşabojajas un nenoleetojas pus tif ahtri.

2) Notihri şawus traufus tudak pehz leetoşchanas; noleez winus atşegtus noşt, wahkus blafam — jo traufkeem wajag işgarot, tad tajos wahriti ehdeeni şmek labaki.

3) Birms leetoşchanas şawus traufus noşlauki — tad bariba ari tif lehti nepeedeg.

4) Şaunus traufus işwahri ar şahli un etiķa uhdeni (1 ştopu uhdena, 1 ehdamu karoti şahls, weenu puşglahşi etiķa) — ar to tu no glaşuras işwahri weşelibai kaitigo şwinu. Şaunus melnus dşelşu podus işdedşini ar taukeem — tee tad dabu melnu şpoşşunu un neruhşè tif ahtri.

5) Melauj nekad baribai şahwet metala traufos, jo tajos ta işşà laikà war kluht giştiga waj weşelibai kaitiga.

6) Mewahri şawus ehdeenus mişina, nealwotos waj şlikti alwotos wara waj şaşprahguşchos emakjas traufos, — jo tahdi ehdeeni war buht kaitigi.

7) Leez şawas baribas atleekas tihrà mahla waj porzelana traufà un apşedş tàs tikai tad, kad tàs jau gluşchi işdşişuşchas — tawi ehdeeni tad tif ahtri neşaşkahbs.

8) Meturi şawas materialprezes papiri, bet bleķa doşès waj koka traufos un apşedş tàs ar gabalu papes, tad tàs neapputès, neappelès un ari no pelem, pruşakeem, muşham u. t. t. netiks padaritas netihras.

9) Şawu peenu turi wehşà weeta; waşaràs auştà uhdeni, krahşni u. t. t. un apşedş peenu ar şlapju audekli waj mules drehbi — tad tas tif ahtri neşkahbs.

10) Taufus şhad un tad pahrfauşè, tà ka tu tos wari uşglabat ar gludu lihmeni; tee tad tif ahtri nepel un tos war weeglafi notihrit.

11) Şleeto şawas atleekas un atkritumus pehz eepşehjas ahtri, lai tee tew nebuhtu jaaişweeşch projam, tadehl ka tee şamaitajas.

12) Sfraugees tikai labus aisdarus, jo ar teem bariba isnahk wislehtaki; lehti pirfts beeschi ween ir dahrgi samak-fats. Slitti baribas lihdsjekki kaitè kermenim; swaigi aisdari tik lehti nebojajas.

Gewehro ari, kà labi usturas lihdsjekki wairak isdod breeduma, tadehl ari wairak usnem uhdena, peem. pahfchu augi. Jo masak uhdenaini kartupeki, jo masak tee prasa schkidrumu pee wahrischanas. Loti labs rihfs prasa masak uhdena, nekà masak laba sorte. Tadehl ehdeenu wajag list us pawarda labak ar uhdena wairak, nekà ar uhdena par mas.

Ehdeeni, kas par mihkstu, newar kaitet, ehdeeni, kas par sauseem, tikai par pusei iswahras.

Swehleez ari tahdas wirzas, kuram naw pahrak spilgta garfcha. Paschwahrim no teem aisdareem, kuri peedod garfchu, janem trihs zeturtadas masak nekà zitadi, tadehl ka aisdari zaur ilgo wahrischanas laiku teek labati isleetoti.

13) Arweenu few usstahdi jautajumu — kas atkritumos palizis leetojams, lai tu to labaki waretu isleetot; tu weegli ar to par gadu kopà eetaupisi pahri jaunu sekū un preekfchautu un ari jaunu zepuri.

14) Nolem weenu finamu weetū preekfch saweem fehrkozineem, tà ka ari tumsà tu tos arween ahtri wari atraft — tu ar to few aistaupi daschu labu weltu foli un erastibas un ari pee ugunsgréhka breefmam daschureis isbailes.

15) Turi sawu malku kaste krahfnij sahnis, bet ne pretim krahfnis mutei — daschu labu nelaimi jau nodarijuse kwehlojoscha ogle waj degofchs malkas gabals, kas iskritis no krahfnis mutes.

16) Gedali kahrtigi sawu laiku, eewed masaja mahjturiba kahrtibu — pulkstenis lai walda tawu mahjturibu, laika eetaupijumi tew eenefs naudu, taws wihs un tawi behrni buhs labi apghdati — jums wiseem buhs lemta laimes deena.

[0,20]

LATVIJAS NACIONĀLĀ BIBLIOTĒKA



0309005921

