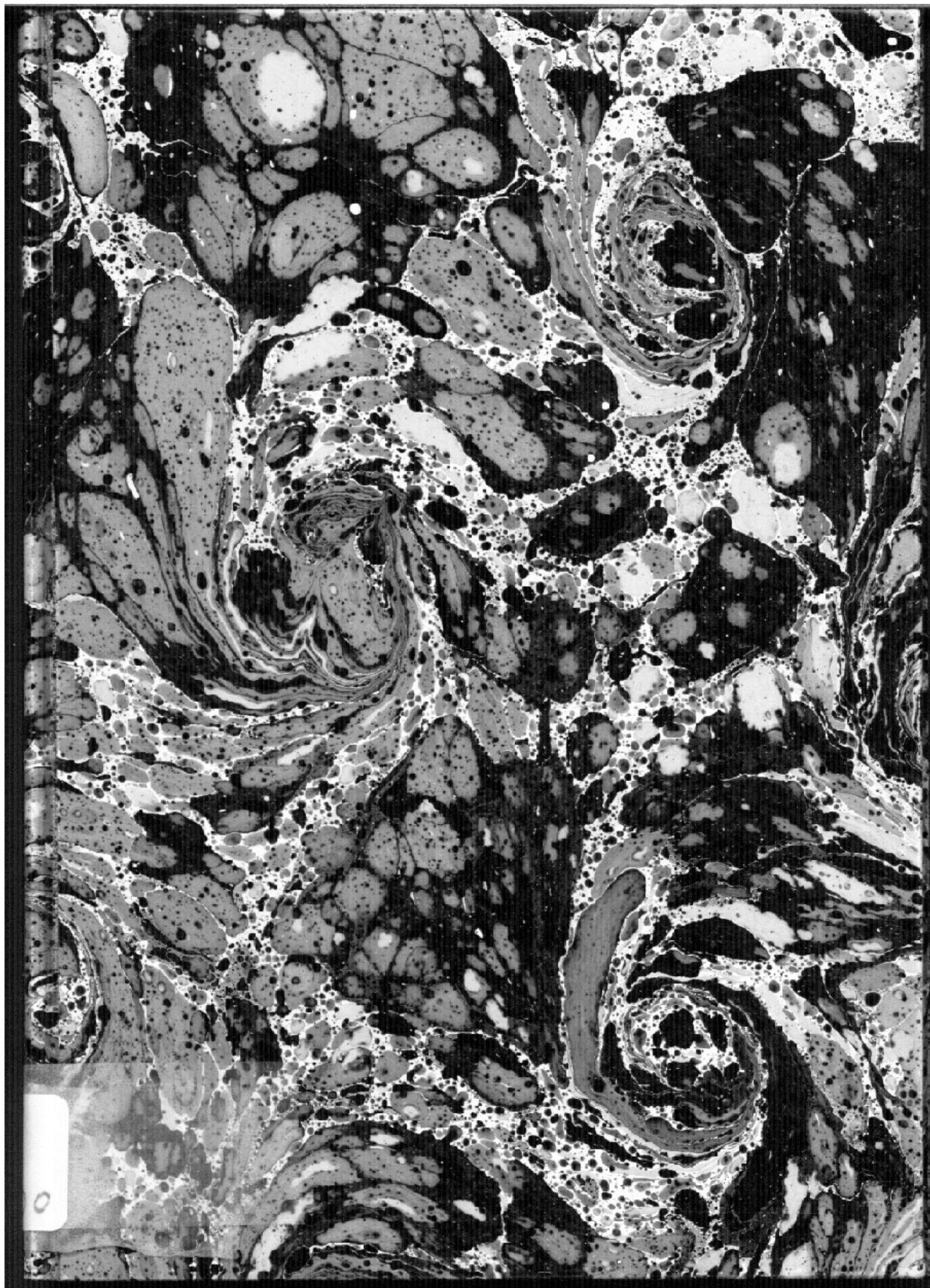
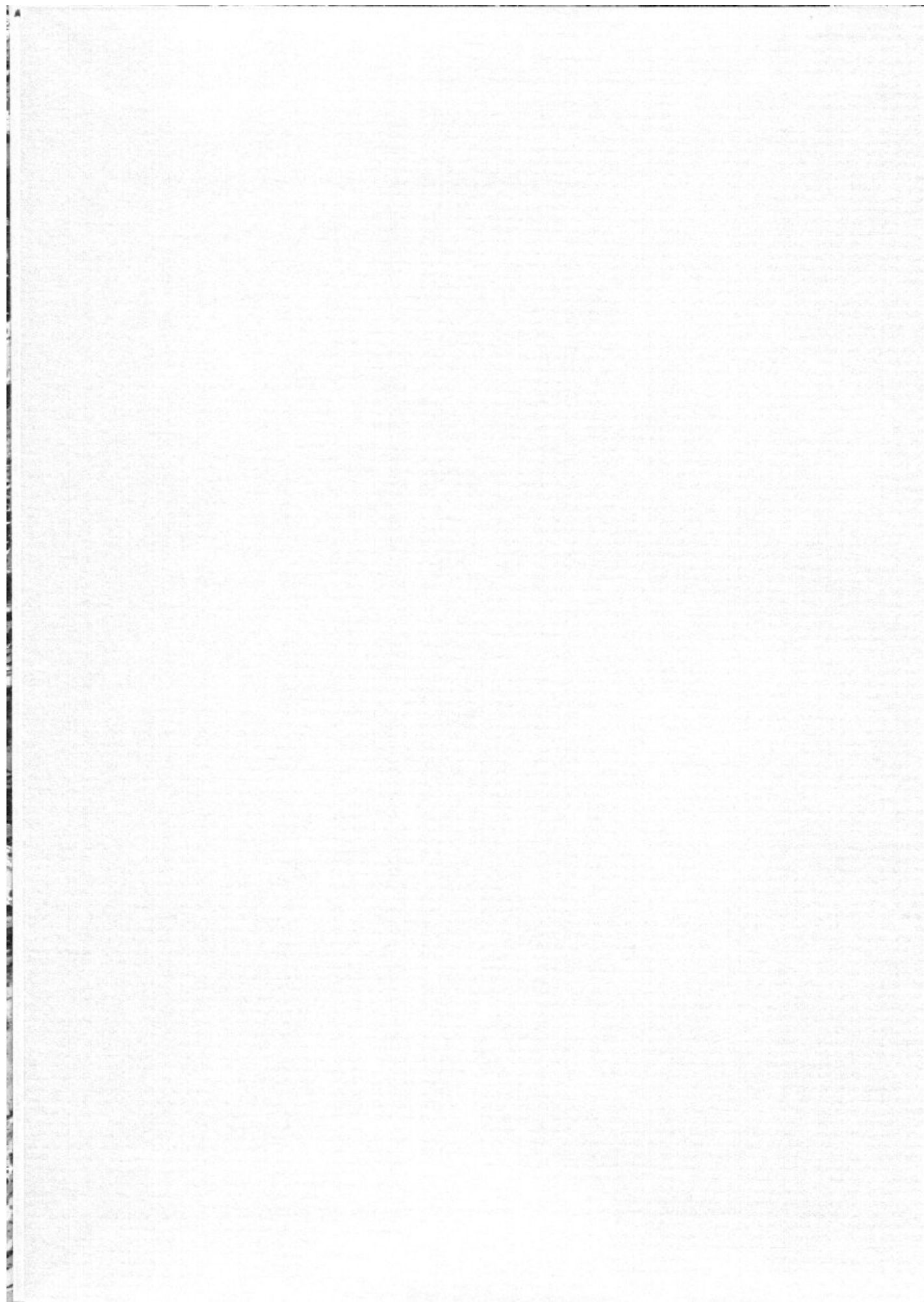


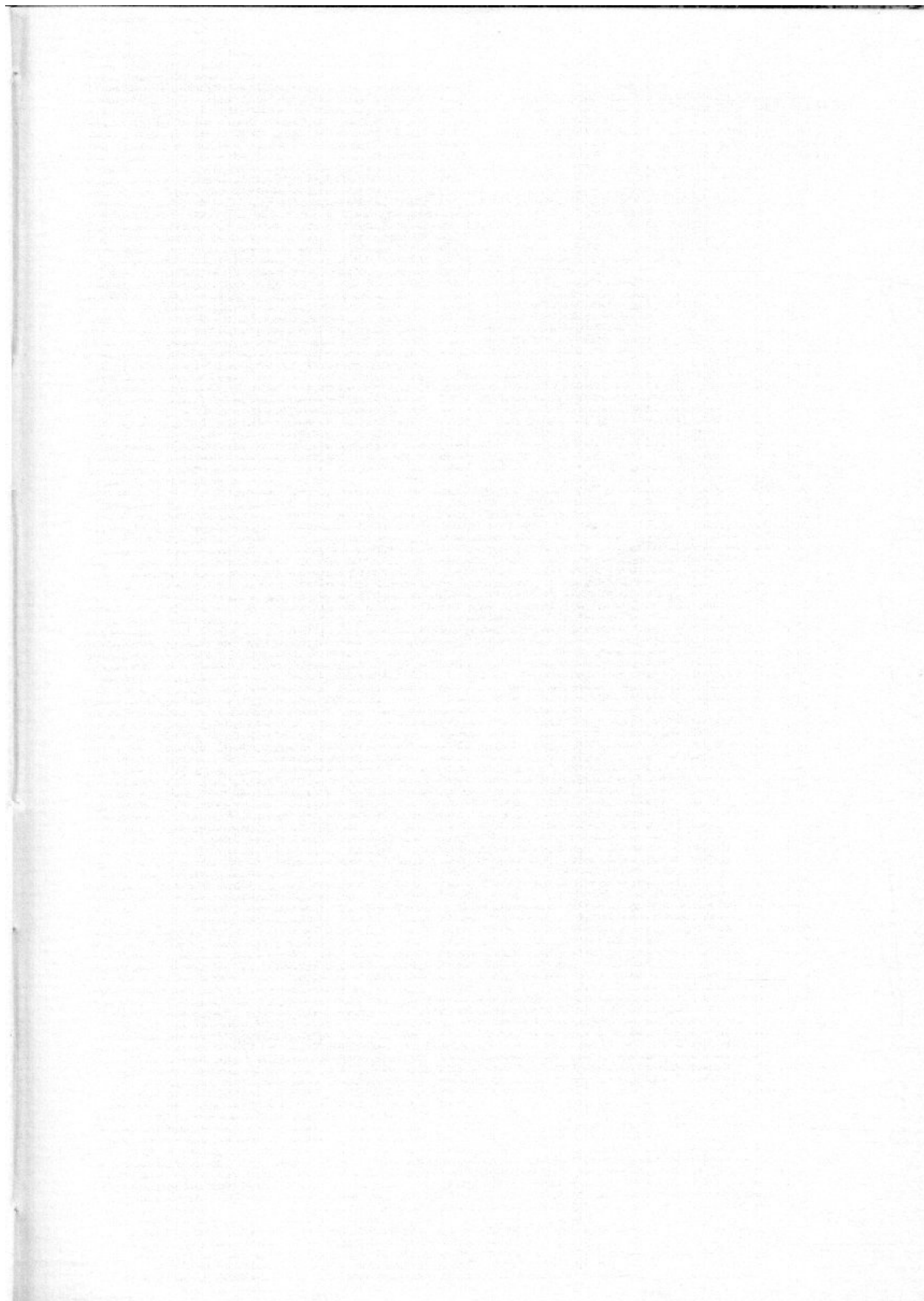


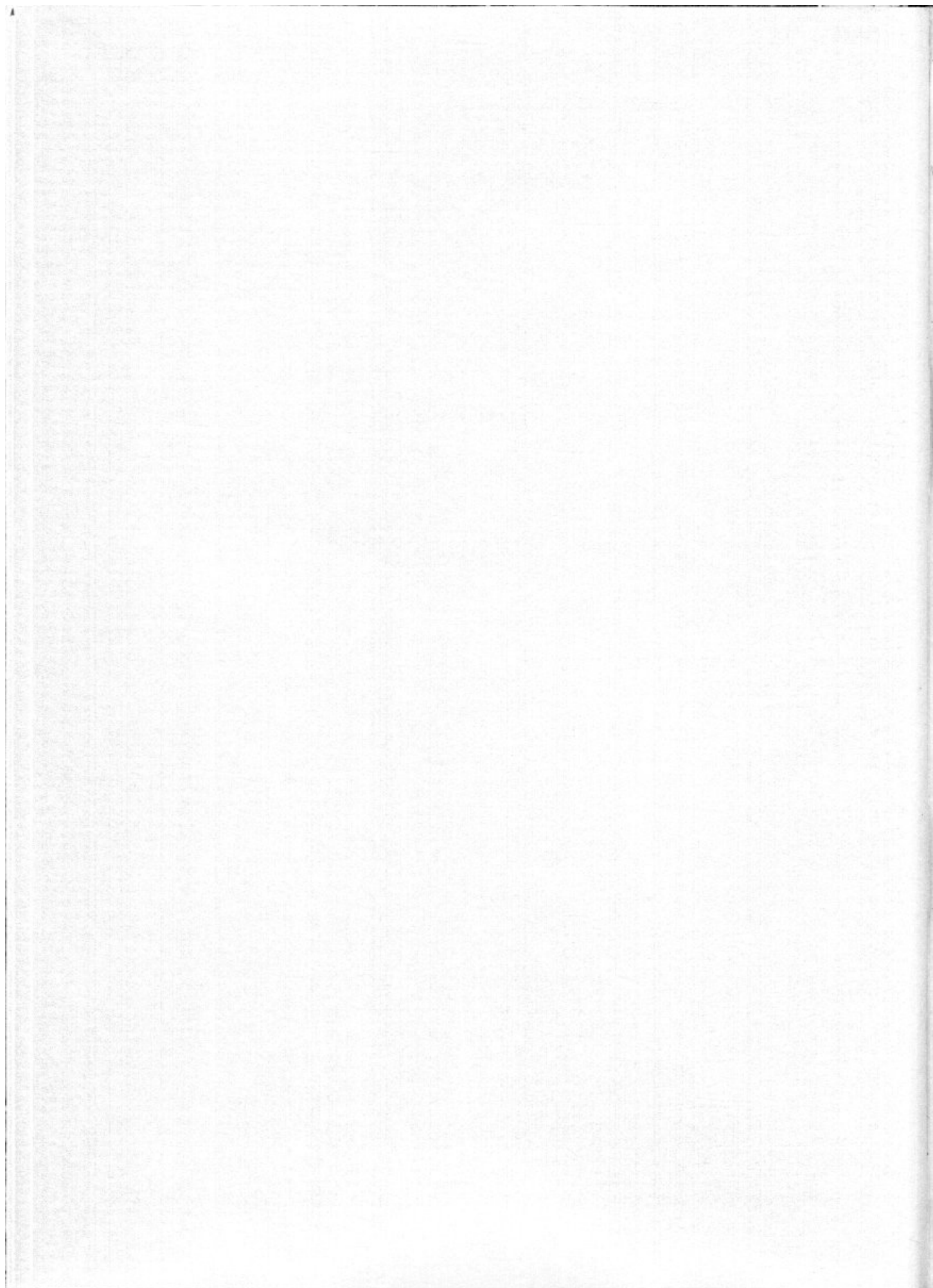
CUISINE BASQUE

680

673c
ned







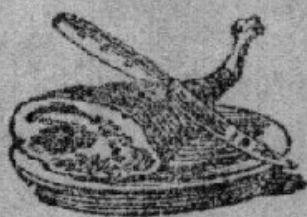
COCINAN ICASTECO

LIBURUA

CHIT BEARRA FAMILI GUCIETAN.



LENDABICICOA EUSKERAZ.



TOLOSAN

EUSEBIO LOPEZ-EN MOLDIZTEGUIAN

1889-garren urtean.



H-78935
F-83743

45V
36800

COCINAN ICASTECO LIBURUA

CHIT BEARRA

FAMILI GUCIETAN

LENDABICICOA EUSKERAS.



TOLOSAN:

EUSEBIO LOPEZ-EN MOLDIZTEGUIAN,

1889 GARREN URTEAN.

Nerea da.



GAZTELACO ELTZE MODUA.

Eltze au ongui maneatzeco, ura ongui berotutacoan an araguaia sartu eta apar edo pitsa quendu, eta pusca batean iraquiten iduqui eta orduraco urtan beratuac egongo diran garbantzuac sartu eta utzico zayo epeldu arte; eta orduan sartzen zaizca chorizoa, urdaya, urdai-azpia, olloa, etc. etc.

BABURRUNAQUIN EDO LENTEJAQUIN SOLOMOA.

Nai dan solomu zatia azpian eta gañean tipula cerraquin, eta mante-

carequin cazuela batean labecho edo hornilloan ipiñi, eta ipintzen zayo brasa taparen gañean, baña brasa ariña, eta solomua eta tipulac pregituac daudenean, urtutzen dira mantecan tipula-cerrac, eta quentzen dira urtugabe guelditu diran pusca guciac; ondoren baburrun edo lentejac egosi eta iragazten dira pasadorean zoparentzat becela, eta sartzen dira manteca eta tipula dauden cazuelan, eta iraquin batzuec artu dituenen, sartzen zayo solomua; baña onequin iraquin bear eztu, baicic oztugabe bertan iraun bear du, aric eta máyera atera bear daneraño.

**CHALQUI EDO TERNERA MINETA EDO
ACEDERAQUIN.**

Tenera bezperan salmueran ipiñi,

eta ondoren ipintzen da mantecarequin cacerola batean su ariñean, eta egosten da aric eta ondo gorritua eta samurtua guera dedineraño.

Acederac urtan egosi, eta iragazten dira pasadorean, aurrena escuen artean estutu, eta ur gucia quenduta; orduan pregitzen dira zartaguian iriñ, gatz eta gañeraco jaquicai edo especiaquin; urtutzen dira salda garbian, eta salsa onequin estaltzen da ternera, maira ateratzeracoan.

TERNERAREN ÁNCAC.

Ancac egosi, eta ezúrrac quendu, eta ipintzen dira bear diña gatz eta mantecarequiñ paperezco caja batean; onela su ariñarequin parrilla batean ipiñi, eta ematen zaizca ogui arrallatua eta perreguil chiquitua.

TERNERAREN ÁNCAC PREGITZECO.

Ancac atzeco aldetic goitic beera ebaqui, eta egosten dira osoric; egosten diranean contu andiaz ezurra atera, eta urday-azpi chiquitu, guibel errai eta urdai guicen egosiz gucia betetzen da: orduan azala josi eta ogui arrallatuz estaltzen da: jan bear dan bezperan pisu edo carga bat ganean ipiñi. eta maira atera bear danean pregitzen da, onetaraco joscuroco ariya quentzea aztugabe.

**TERNERAREN ANCA SALSARACO BETE EDO
ERRELENATUAC.**

Len esan dan becela áncac egosi ezurrac atera, beste cernai gauza be-

cela, aragui chiquituz bete, eta josi, eta arrautza zuringoz busti, eta iriñez estali, eta onela pregitu, eta ipintzen dira saldan egosten, eta mairaco atera baño lensseago iriñ tostaturaz lotitzen zayo salsa.

TERNERAREN ANCAC SALSA ZURIYAN.

Ancac egosi, eta aparedo pitsa contu andiaz quendutacoan, ateratzen zaizte ezur guciac.

Salsa zuria mantecan pregitutaco tipula, baratzuri ale bat eta zahori pissca batequin eguiten da, oyec cerbait gorrituac daudenean, zartaguitic atera, eta an guelditzen dan mantecari cuchare bat iriñ bota, eta an mantecarequin ongui nastu, eta bereala botatzen zayo salda ondocho,

eta nai aimbat lodi gueratuco da salsa; oni gañera egozten zaizca tipula eta pregitu diran gáuzac pasadore batean iracita, eta gañera egozten zaizca áncac, eta mayera atera baño lensseago gueitzen zaizte ancai bina-gretan edo limoyaren zumuan urtutaco arrautza gorringo bi, baña one-quin iraquin bear eztu; bacoitzat nai duen aimbat lodituco du salsa au.

SOLOMUA ESTOPATZECO MODUA.

Iriñez estalitaco solomu, aragui edo ternera pregitzen dira manteca iraquíñean; ondo gorritua dagoenean, ipintzen da cacerolan; guelditzen dan mantecan pregitzen dira tipula ondocho, eta baratzuri ale bat eta guci au pasaderan iragaci eta botatzen zayo

solomu edo araguiari, baña gañera
ozpiñ edo binagre eta ardo on pissca
bat eta ur guchi emanaz: sasoi onean
dagoenean, eta maira ateratzeco au-
rrean, baldin salda asco badauca,
ematen zayo ogui azal tostatu eta
arrallatua, nai dan tamanan jarri
dedineraño:

ARAGIZCO ERROZCA.

Urdai-azpi zati andicho bat urdai
guicen pissca batequiñ, eta ganadua-
ren ancaco araguia ongui chiquitua,
eta tipulachiquitua pregitu, oyeibota,
eta arrautza ongui batituaquin gucia
nastu, eta masa au ipiñi bedi mante-
ca ongui berotua daucan moldean,
masa alde gucietan igual edo berdiñ
gueratzen dan moduan: ipintzen da

molde au surtan, azpitic su guchi etā taparen gañean su biciagoa ipiñiaz: ondo pregitu dala deritzanean, uzten da oztutzen, eta berriz iraquin eraci nai zayonean, ipintzen da saldan egosten, salsa gucia iriñ tostatuarequin lodituaz.

ARRAUZ JERRELLENATUAC.

Acederac egosi, eta ura quendu, machacatu, eta nastutzen dira arrautza gorringo ondo egosiaquin, gañera, nai bada, gazta arrallatua egotziaz, eta beti ogui arrallatua, eta almendra tostatu eta ongui zampatua; gucia ongui ore edo masa bat eguiñ, eta betetzen dira masa onequin arrautza zuringo egosiac, oyec goitic beera erdi-erditic ebaquiac iduquiaz, eta

iriñetan eta arrautzetan pasa, eta pregitzen dira, salda eta iriñ tostatuarequin salsa eguiñaz.

ERREPOLLO ERRELLENATUA.

Ipintzen da egosten errepollo osoa urarequin eta gatzarequin, eta erdi egosia dagoenean, erdico mordoscaquendu, eta betetzen edo errellenatzen da aragui chiquituz, erroscarenzat becela, eta toquian beñ baratzuriaz sartuaz, eta guci hura errepollo osoa balitz becela onéla moldutuaz; eta azalarequin moldean igortzi, eta ipintzen da errepolloa contu andiaz azpian eta gañean sua duela: salsa berriz eguingo da, tipula pregitu, iriñ tostatu eta saldarequin, eta mayera atera bear danean ematen zayo salsa au.

TIPULA ERRELLENUAC.

Tipula ónac egosi, eta quentzen zaizte erdico tripac, osoric gueratzen diran moduan, eta, beste gañeracoe-tan becela, betetzen dira aragui chiquituz etc, eta onela betetaco tipulac iriñez estali, pregitu eta egosten dira saldan.

CALABAZACHO ERRELLENUAC.

Calabazachoi ganibetaz arrascatuaz azala quendu, eta ateratzen zaizte tripac, tipulai becela; gueratzen zayen utsunea choquel edo picadilloz, au da, aragui chiquituz, etc. bete, eta iriñez eta arrautzez estali eta ondoren egosten dira saldan.

ATE GUISATUA.

Pregitzen da atea mantecan, gorricho guelditzen dan moduan, eta sobratzen dan coipean pregitzen da tipula, egozten zayo perregilla ondocho, eta nai bada, jaquicai edo especiac, eta egosten dagoen garayan ur guchieman, eta gueitzen zayo iriñ tostaturua ondocho.

**BESTE MODU BATERA GUISATUTACO
ATEA.**

Ondo garbitu eta ipintzen da atea cazuela batean, erdia olio eta beste erdia manteca dituela; au gucia ongui berotua dagoenean, botatzen zaiz-

ca guibelerrayac, tipula pissca bat, perregilla eta ogui cerracho bat, eta guci au pregitua dagoenean, ateratzen da coipetatic, eta ipintzen da ayen lecuan atea aric eta gorritu dedineraño, ematen zayo ur pisscabat, eta jatera baño ordu betez lenago mastricatzen dira almericean guibelerrayac eta pregitu diran gañeracoac, eta au gucia salda pisca batean urtu, eta batutzen da atearequin, gañera zortzi edo amar aceitun on, ganibetac piscacho bat idiquiac, emanaz, eta orduan ipintzen da berriz iraquiten: su arinchoan, maira ateratzeco garairaño an iduquiaz.

EZURGABECO EGAZTIA.

Egaztia gordiñ dagoela ezúrrac

atera, eta guelditzen dan azal eta aragua betetzen da chiquitutaco aragui gazte eta urdai azpi pregituz; onela betetaco egaztia jostorratz eta ariaz josi, eta mantequetan pregitu, eta ipintzen da egosten, onetaraco dagoen eltzean, urean edo saldan, pregituan sobratu dan coipean aurrena tipula pregitu, eta au egaztiari emanaz, eta egaztia egosia dagoenean, iriñ tostatur eman, eta quentzen zayo joscuroco aria.

OLLAGORRA.

Ollagorra lumatu, eta tripac ateragabe, ipintzen da burruntzian, azpian ontzi batean manteca duela; botatzen zayo ollagorrari manteca onetatic eta biltzen da erorten zayon tri-

pa; tostatzen danean, ipintzen da ar-
taraco dagoen ontzian pregitzen da
tipula mantecan triparequin batera,
eta gucihura almericean ondo jo, eta
ematen zayo ollagorrari, eta ipintzen
da au ardo zuritan egosten: egosten
danean, eta mayeraco ateratzeco au-
rrean, zampatzen da almericean bi-
nagretan eta urtan egon dan ogui tos-
tada bat; pregitzen dira mantecan iru
isquiñaco ogui pusscachoac, eta ira-
quiñcho bat salsan emandacoan ipin-
tzen dira pusca oyec plateraren ertz
edo inguruan.

EGAZTI GAZTEACI BAYONACO MODURA.

Naiz ollasco eta naiz ollandac, tripac
quendu, eta bear becela zucendu, eta
sartzen dira salda garbia dagoen el-

zeaño, eta bi iraquin artu ondoan andic, atera, eta ipintzen dira cazuelan su motelarequin, eta bear aibat manteca eta tipularequin, Samurtzen diranean, ateratzen dira surtatic. Maira ateratzeco aurrean berotzen dira, zapaltzen dira tipula eta arrautza gorringo bi alcarrequin, ipintzen dira oyec egosten azpiaz gora giratuaz, eta guci hura loditzen danean, andic atera, eta botatzen zayo mairaco dagoen platerari, salsac iraquingabe, bada bestela alperric galtzen da egaztia.

MACARROIZCO TIMBALA.

Eguiten da ojaldrea bi parte ur, parte bat mantequilla, arrautza gorringo bi, eta gatz pisca batequin;

igortzitzen da moldea mantecaz eta ipintzen da an ojaldea.

Iduquico da prestatua solomuzco estopadu on bat, eta ipintzen dira ojaldea dagoen ontzian edo moldean ojalde pusca bat, eta saldan egonác egongo diran macarroyetatic beste aimbeste, eta joango da onela ipiñiaz, aric eta moldea bete dedineraño: es-taltzen da moldea ojaldez, cembait dibujo edo apañgarri eguiñaz; ematen zayo gañetic arrautza zuringozco bañu bat luma batequin eta eramaten da labera, ogui-colorea ar dezan: maira eramateco moldetic atera, eta beroric eraman bear da.

EGAZTIZCO OCORE EDO EMPANADAC.

Urdai-azpi zatiaquin guisatutaco

egaztiac ipintzen dira goyen esan degun ojaldrean, baña ojaldre onec ez-tu iduqui bear macarroiric.

PROVENZACO MODURA BACALLAUA.

Escociaco bacallao ona artu, eta ipintzen da beratzen zati andichoc-tan, eta ondo egosi eta eztatzen da-nean, gucia apurtuco da; eta ezur guciac quendu bear zaizca: jan bear dan garaya baño ordu erdi bat lena-go ipintzen da cazuela bat erdia olio-a eta beste erdia mantecarequin, eta iraquin duenean, orduraco sartzen da bacallaua eta nastutzen da ongui coi-pe gucia ar dezan: garai onetaraco iduquico da esnearequin eta iriñare-quin eguindaco ay mecho bat, eta bo-

tatzen zayo ay au esneari pissaca,
bacallauari eazuelaren inguruan gira-
ca erabilliaz aya ongui artu eraciaz;
gucia ongui batua dagoenean, baña
aya gueyegui eztauzcan moduan, ate-
ratzen da platera batera, mendicho ba-
ten ichura eman eta iru issquiñaco ogui
puscacho pregituac inguruan ipiñiaz.

CALABAZ ERRELLENATUA.

Ebaquitzen dira calabaza chit gaz-
tearen cerra guciz meac, eta iriñetan
eta arrautzetan pasa, eta pregitzen
dira manteca iraquiñean, eta plate-
ran ipiñi, eta botatzen zaye gañetic
azucere che eralquia.

MUÑ PREGITUAC.

Iduquitzen dira urtan muñac, odol

gucia bota dezaten; egosten dira gatzarequin; eguiten da urarequin, iriñarequin eta gatzarequin: ay mea; batitzen dira ongui arrautza zuringoac gogortu diteceneraño, eta botatzen dira ayarequin chit ondo nastuac gueratzen diran moduan; ebaquitzen da naspilla au pusca chiquietan, eta botatzen dira guciac muñac dauden ontzira, eta aldian beñ cucchare bat bete masa onetatic artu, eta manteca iraquíñean pregitu, eta pastelcho gucziz arro eta puztuac ir-tengo dira.

PATATAZCO PASTELAC.

Egosten dira patata onarquíac; eta egosiac daudenean, cheatzen dira mo-

trallu edo almeriz batean, eta gucia pasaderan ongui iragaci, eta ipintzen da cazuela bat mantequillarequin, eta patata oretua an sartu, eta ematen zaizca bueltac, gatza emanaz; uzten da oztutzen eta oratzen da osterira iriñarequin; zabaltzen da errolluarequin ojaldrea becela, eta estaltzen da platerreada bat. Ipintzen da ollozco edo ta solomuzco guisadu on bat estaltzen da au ere beste patata zati batequin, ojaldrea becela eta ipintzen zayo inguruan chocolateraren quirtenaren guisaco errollo bat; bustitzen da gucia arrautza zuringoz luma batequiñ, eta eramaten da ongui berotua dagoen labera, eta an iduquitzen da, aric eta ongui gorritu dedineraño,

TERNERAREQUIN ZAHANORIAN.

Pregitzen dira zahanorian mante-
can; erdi pregituac daudenean, ema-
ten zaizca ondo chiquitutaco tipula
pissca bat, tomate bat, erramu osto
bat, limoyaren tanto batzuec, eta bara-
tzuri zapaldu pissca bat: pregitzen da
ternera cerra meetan, eta salda pisca
batean ipiñi, eta egosten da gucia ba-
tean; jan bear dan baño cerchobait le-
nago egozten zayo urtan urtutaco iri-
ña, eta iraquingo du onequin aldicho
batean. Terneren lecuan berdin da
urdai azpi edo solomuarequin ipintzea.

SOLOMU ERREA.

Solomua, dauzcan azal eta zaña

quendu, eta nastutzen, da urdai guice-
nárequin bezperatic, eta ematen zayo
bear duen gatza, eta puzca osoa erre,
eta fuente luce batean ipiñi, eta jartzen
zaizca inguruan lechuga osto zuri eta
bigúñac.

MINET EDO ACEDERAQUIN IZOQUIA.

Izoquia coipez ongui igortzi, eta
erretzen da parrillan; eta mairaco
atera bear daneán, olio ongui bero-
tu, eta botaco dira olio artara acede-
rac ondo chiquituta, baña adarrac
quenduta, eta irabiatuaz ore edo ma-
sa bat eguiten danean, ematen zayo
azucra piscacho bat, onen gozoa ba-
ño acederaren mincatza ezagunago
dan moduan; guci au plateran jarri

eta salsa onen gañean ipintzen da
izoqui errea.

BIZCAICO MODURA BACALLAUA.

Escociaco bacallao ona botaco da
beratzera bezperan, eta andic atera-
tzean, ezur guzciac quendu, eta le-
gortuco da zapi batequiñ: ipintzen da
cazuela bernizatu batean tipula chi-
quitua cer bait ondocho erdia olioa
eta beste erdia mantecarequin; tipula
gorritua dagoenean, coipetatic atera
eta ipintzen dira coipe onetan baka-
llao puscac su motelean egosi ditecen;
iragazten da tipula pasaderan eta bo-
tatzen zayo bacallauari, eta gañera
ematen zayo jicara bat ur, edo obeto
salda: bacallauari ecerequin icutu

bear etzayo: coipe iragacia bacallauari bota, eta ondoren salda emandacoan, ongui pregitua dagoenean, edo coipea ongui artu duenean, erabiltzen da noisean beñ cazuelari eraguiñaz, eta bacallauac bere coipe edo ece-tasunarequin eta tipularenarequin salsa chit lodia eguingo du, bada salsa guchi iduqui bear du, eta nola beti su hill edo motelean egon bear baituen, iru ordu bear ditu. Mayeraco ateratzeco aurrean ematen zayo piper auts mingabe pisca bat, bacarric colorea emateco.

LEGATZEZCO ERROSCA.

Pregitzen da libra bat legatz becela, baña arincho, eta oztutzen danean,

apurtzen da ondo; chiquitzen da libra laurden bat urdai guicen, eta gañera tipula pisscacho bat, tipula auatera eta ematen zayo legatzari eta urdayari, gañera botatzen zayo ogui arrallatu pissca bat, eta bacoitzac deritzan aimbat arrutz, gucia chit ongui batitu, eta olio a edo manteca be-roa moldean ipiñita; botatzen da ara legatz-naspilla, azpian su ariña eta gañean biciagoa dituela, pregitzen da aric eta errosca gogor eta leun guera dedineraño, eta eguiten da salsa manteca pisca batean eta saldan pregitutado iriñarequin. Ore edo pasta onequin berarequin eguiten dira pastelac edo arbilgueta edo albondiguillac.

LEGATZAREN BUSTAN ERRELLENATUA.

Legatzaren bustanari, ezurra, aterra, eta betetzen da perregillez eta ogui arrallatuz, au oliotan edo mantecan pregituta, ondo bete eta josi, eta ipintzen da erretzen olio**z** bustita; errea dagoenean, botatzen zayo gañetic olio pregitua, bi edo iru arrautza gorrin-gorequin batituta.

LANGOSTA.

Aragui gucia quendu, eta eguiten zayo salsa tipula pregitu eta ardo zuriarequin; salsa onetan egosia dagoenean, ematen zaizca bi arrautza gorringo almericean joac, salsa lodi dedin.

ALMEJA EDO CHIRLAC.

Chirlac ongui garbitu eta ipintzen dira salsa berdean. Salsa au eguiten da olioarequin, perregil chiquituarequin. eta urarequin. Oni, cazuela batean surtan ipiñi, eta pissca bat iraquiten duenean, bereala botatzen zaizca chirlac, eta oyec egosten direnean (eta onetaraco dembora guchi bear dute) ipintzen zayo binagretan eta urtan beratutaco ogui tostada bat, escuaz ondo estutu, eta berriz buztita. Binagrea bacoitzac nai duen puntua artu arte eman bear zayo, eta onetan dago gracia gucia.

BAYONATARBEN SALSA.

Ipintzen dira platera sopero batean

arrautza gorringo bat edo bi; botatzen zayo oni cuchare erdi bat olio, eta nastutzen da gucia zurezco cuchare batequin, baña betialde batera erabilliaz; olio au arrautzarequin ongui batutzen danean, botatzen zayo beste cuchare-erdi bat, eta irabiatzen da len becela, eta onela joango da olioa gueituaz, aric eta arrautzarequin laurden bat olio batu dedineraño, eta oni cuchare erdi bat olio ematen zayonetic, botatzen zayo gatz che pissca bat, eta azquenean botatzen zaizca limoi tanto batzuec, salsai bear diñaco gacitasuna iduquitzera sayatuaz, ensaladaraco becela; beti alde batera erabilli bear da, aric eta ongui loditua guera dedineraño.

OLLO FRICASE.

Olloa puscatan ebaqui eta ipintzen da oliotan edo mantecan eta perregilean, ongui bustitzen, eta ondo beratua dagoenean, pregitzen dira salsa artan bertan docena bat almendra eta olloaren guibela, eta au pregitutacoan, machacatzen da biciro motralluan piper auts pissca batequin, botatzen zayo limoi baten zumua coipe artan dagoen olloari, eta gañera eltzeco salda, gucia egosi dedin.

GANADUAREN EDO CERRIAREN MINGAÑA.

Mingañari, gatzarequin ongui egosi, eta eltzetic atera, eta goitic beera

ebaqui, eta quentzen zayo azala; pregitzen da olioa eta manteca erdi bana dituela, eta oyequin tipula ondocho eta baratzuri pisca bat, tipula pusca andietan chiquitua; ondocho gorritua dagoenean, tipula atera, eta pregitzen da coipe artan mingaña, eta tipula motralluan jo eta pasadorean iragacita, ematen zayo mingañari; gñera gueitzen zaizca oni salda garbi pissca bat, ozpiñ edo binagre pisca bat eta jicara erdi bat ardo on; iraquin banaca batzuec asco zaizca, eta maira atera bear danean, erasten zayo ogui azal tostatu eta motralluan joa, eta onequin eman bear du iraquincho bat.

CHERRI-SOLOMUA ESNEAREQUIN.

Cherri-solomu zati presco bat egos-

ten da cazuela batean esnetan gatzazarequiñ, esnez ongui estalia iduquitzera sayatuaz; esnea agortu danean, solomua atera, eta botatzen zayo, guicen aldetic, ogui arrallatua, eta ipintzen da labean edo brasatan tapadera batean; baña chit dembora guchian iduqui bear da an, solomuari bere ecetasuna galdu eztaquion.

MENESTRA.

Eltze batean ipiñi bitez lechuga motaiscac, illarrac, esparragoac, alcachofac eta tipula berriac; gucia egozia dagoienean, arrautzatzen dira lechugac eta tipulac arrautzarequin, eta iriñarequin. Gañera ematen zayo urdai-azpia, iru gauz oyec pregituac

daudenean; gueratzen dan mantecara botaco dira salda eta iriña, baña lenago pregitu bear da tipula chiquitu pissca bat, eta pregitua dagoenean, fuentea esparragoz apaindu, eta botatzen zayo urdai-azpiari menestra.

PATATAZCO COCRETAC.

Patata onarquíac esleitu, eta ondo egosi, eta apurtzen dira; ipintzen dira egosten esnetan, azucre eta canelarequiñ, eta ore edo masa cerbait loditu danean, aterátzen da oztu dedíñ, bereala ematen zayo nai dan ichura, eta ogui arrallatu eta arrautzez estali, eta berriz ogui arrallatua eman, eta pregitzen dira.

CEFERIDA DERITZAN MODURA BISIGUA.

Bisiguari, aurrena ongui garbitu, eta alde bietatic bi edo iru ebaqui eguiñ, eta ebaqui ayetaco bacoitzean sartzen zayo limoi cerracho bat; olioa ondocho duela tartera batean azpitic eta gañetic su bicichoa duela ipintzen da, eta ongui tostatur dagoenean, botatzen zaizca salda, baratzurialezampatu bat, eta binagre piscacho bat, eta gorritzen danean, ateratzen da mayera.

BAYONESA.

Libra bat legatzenzat egosten dira arincho bi arrautza beren gorringoaquin; oyec almericean pissca bat nas-

tu, eta botatzen zaye gueldica, artu al dezaquean olioa, eta limoi baten zumua, aldian lau tanto emanaz cremaren colorea, eta esnezco mamiaren gorputza artzen dituenean, botatzen zayo au legatzari ingurugucian, naiz egosia, eta naiz errea izan dedilla legatza; au bera eguin liteque lupiarequin ere.

BESTE BAYONESA.

Ollo bat egosi, pechuga atera, eta pechuga au ondo chiquitzen da: ondoren escarolazco ensalada bat eguiñ, eta ensalada oni ematen zaizca olio, binagrea eta gatza, eta ostoac ongui bustiac daudenean, beretaco batzuec fuente batean ipiñi, oyen gañean olloa jarri, eta apaintzen da cocinariac nai

duen becela, ensaladaco osto beraquin, eta alcaparraquin: len esan dan becela Bayonaren salsa eguiñ, eta salsa au gañetic bota, eta maira ateratzeco prest dago.

BAINAZCO MENESTRA.

Bainac goitic beera poliqui ebaqui, urtan egosi, eta iduquitzen dira cazuela batean urdai azpi pusca chiquíac tipula cara batzuequien: oyec motralluan jo, eta iragazten dira pasadorean; bereala bainac cazuelara bota eta prejitzen dira piscacho bat, guero iriña eta salda garbia emanaz, maira ateratzeco garayan bi arrautza gorringo saldarequin eta ogui arrallatu pisca batequin batitu, oyequin

bainac prejitu, eta ipintzen dira mayera eramán bear dan fuentean.

VISTEE.

Ganaduaren azpizuncho edo solo-mucho bat cerretan ebaqui, malluaz ongui zampatu, eta iriñez eta gatzez igortzi, eta buztitzen dira ongui mantequetan, cazuela artan bertan limoi tanto batzuec eta ur pissca bat emanaz: salsa hura ágortzen danean bereala, atera liteque mayera.

EGAZTIAREN ERRASPILL EDO PEPITORIA.

Egaztia puscatu eta iduquitzen da mantecan, baratzuri buru bat, tipula,

especiac eta perregilla emanta: ondo
nastua dagoenean, ipintzen da eltzean
ura: egazia ongui egosia dagoenean
eguiten da salsa egaztiaren guibel-
errai egosiaquin eta baratzuri pusca
batequiñ, mayera atera bear diran
aurrean, eta orduan arrautza gorrin-
go bat edo bi batitu, eta botatzen za-
yo gañetic,

PISTO.

Tipula tomatea, piperra eta gatza,
baisa au gucia ongui chiquitua, cazue-
la batean ipiñi, eta botatzen zayo ga-
ñetic olio gordiña; gañetic eta azpitic
brasa ipiñi, eta guciac gorputz bat
eguiten duenean, atera liteque maye-
ra,

EPER GUISATUA.

Ongui garbitutaco eperrari ipintzen zaizca barrunen perregil chiquitua, urdai guicen pissca bat, eta urdai- aizpi puscacho bat biciro ondo chiquitua, eta baratzuri eta piper pissca bat; oyec sartutacoan lotu, eta ipintzen da eltzean, olio, binagre eta salda garbi pissca batequin: mayera atera bear danean, erasten zaizca ogui tostatu pisca bat baratzuri erre, eta perregillarequin mostralluan joa, eta irabiatzen da ongui coipetan.

ARIAREN CHULETAC.

Chuletac guicen guciac quendu eta jatera baño bi ordutz lenago presta-

tzen dira gatz, limoyarequin zumu, eta perregil chiquitua emanaz; mayera atera bear diranean, ogui arrallatuz eta arrautzez estali, eta pregi-tzen dira.

PATATA ERRELLENATUAC.

Patata biciro andiac eztiran eta lucechoai azala quendu, eta ateratzen zaye, calabaciñai becela, erdi, erdico mamia: iduquico da prestatua solo-mu chiquitua perregilla eta piper pisca bat, eta beteco dira onequiñ; olio eta manteca ongui berotu, eta pregi-tzen dira ondo gorrituac: gueratu arte; ematen zaye ur pisca bat, egosi ditecen, eta egosten diranean, baña apurtugabe, eguiño zaye salsa iriñ tostatu pusca batequin, perregillarequin eta piper dulcearequin.