

OPILL ERRELLENATUA.

Frances ogui chiquíai mamíac atera, solomua, perregilla eta urdai-azpipusca bat chiquitu, eta mantecaz ongui busti, eta onequin betetzen da oguichoa, mamia atera zayon lecutic, baña contu andiaz, lengo zuloaren ertzetaco batean lau isquiñaco zulocho bat eguiñaz; oguichoi, cazuela batean ipiñi eta botatzen zaye salda, edo ta esne beroa, aric eta gucia chupa dezateneraño: mayera atera baño-cerchobait lenago arrautza batituan busti, eta pregitzen dira olio eta manteca iraquiñetan, mamia atera citzayon zuloa ondo tapatuta.

**EMPANADENTZAT ORE EDO MASA EGUITECO
MODUA.**

Laurden bat manteca ongui batitu eta ondoren iriña eta salda ara bota, eta cuchare batequiñ erabiltzen da, aric eta leun edo suabe dagoela; icusi arte. Ipintzen dira estopatzen araguaia, urdai azpia eta piñoi edo piñaleac ardo zuri eta manteca pisca batean: araguaia eta urdai azpia ongui chiquitu bear dira.

EMPAREDATUAC.

Ebaquitzen dira ogui leorraren cerra méac, eta urdai azpi onaren pusca-chiquíac, luzatzen dira oyec almeriz escuarequin aric eta ondo meatuac guera diteceneraño; urdai azpiaren

pusca bacoitza oguicerra biren er-
dian ipiñi, eta oyec berriz ebaquitzen
dira aric eta lau esguiñaco puscac
guera diteceneraño, onela prestatuta,
ipitzen zaye gañean carga edo pisu
bat eta maira ateratzeco garayan ar-
rautzez ondocho estali eta pregitzen
dira mantequetan.

MAI-AZQUEN EDO POSTREAC.

Galletac.

Ontza bat azucre zuri eta anis pis-
ca bat gucia austu, eta sei arrautze-
quin batitu, eta batitzea utzigabe, joa-
ten da iriña piscaca emanaz aric eta
ore edo masa chit itsatsi edo trabatua
eguin dedineraño; orduan orea mai
baten gañean ipiñi, eta joaten zayo

iriña emanaz, aric eta gogortu ded i-
neraño, eta gogortzen danean, ma-
quilla lodi batequin zabaldu, eta eba-
quitzen da nai dan becelaco zatitan-
labean erretzeco; eta sua chit bicia
egongo ezpada ere garra paltatu bear
etzayo, eta gorri-colorea artzen du-
tenean, ateratzen-dira, bada bigúñac
daudela irudituagatic, berac berenez
gogortzen dira guero.

ALMENDRAZCO ERROSQUILLA.

Eguiten da ore edo masa bat sei
arrautza gorringo, eta zuringo bat,
azucra, canela pissca bat, zortzi edo
bederatzi limoi tanto, eta bear aim-
bat iriñ alcarrequin batituta; zabal-
tzen da ore au maquilla batequiñ eta

iñolaco cimurgabe ebaquitzen da pusca luceetan, eta oyec luzatuaz, eguiten dira errosquillac, quero oliotan pregitu, eta ematen zaye azucrezco bañu bat.

ALMENDRAZGO GAZTA.

Garbitzen edo clarificatzen da libra bat azucre almibar fuertearen puntuan ipiñi arte, ematen zayo cazo artan bertan libra bat almendra ongui chiquitu eta joa; ore edo masa hura loditzen danean, botatzen zaizca cazo artara bertara, surtatic quendu gabe amasei arrautza gorringo ondo batituac, gucia ongui nastu, eta bereala ateratzen da fuente batera eta fuente onetan oratzen edo amasatzen da, noicean beñ escu zabalean ondo

austutaco azucre pissca bat artutzeaz
aztugabe; eta bereala ematen zayo
moldean edo escuaz nai dan ichura;
artaraco berarizco burniac badaude,
eguiten zaizca nai diran dibujo edo
apaindurac, eta ematen zayo gañetic
canel-autsia, eta gañera ematen zayo
luma bateguiñ almibar fuertea, canela
obeto itsatsi daquion.

ALMENDRAZCO CREMA.

Sei almendra, azala quendu, eta
motralluan ongui jotzen dira, masa
edo ore ariñ bat eguin dezateneraño,
bi arrautza zuringo, lau ontza azucre
austu, eta quartillu bat esne alcarre-
quinbatitu, eta iraquin eracitzen zayo
oni su malso batean, bere laurdenera

ecartzen dan tamañan ematen zaizca almendrac, eta guero iduquitzen da iraquiten minutu batzuetan, eta guciarri gueitzen zayo cuchare bat naranjaren zumu.

BIZCOCHOAC.

Sei arrautz ongui batitu, eta botatzen zaizte libra bat azucere, limoi erdi bat arrallatua, eta canela-auts pisca bat, eta oyec guciac berriz alcarrequin batitzen dira; ondoren botatzen zaye libra bat iriñ, eta cuchare andi batequin biciro erabilli, eta cuchare arequin berarequin ateratzen dira paperetara, bada onela azpian iriñ bearri eztute.

CONSEJUCO ERROSCACHOAC.

Amabi arrautzenzat libra bat azucre zuri ondo austu eta eralquia, liberdí bat manteca urtua, eta au gucia ondo batituta, joaten da iriña botatuaz, erroscachoá eguiteco tamañan jarri dedineraño: erroscacho oyec pecetaren tamañacoac edo andiscagoac eguiten dira.

MAZAPANEZCO EMPANADA C.

Libra bat manteca, beste libra bat azucre zuri austua eta eralquia, eta cuartillu bat ardo zuri. Au gucia iriñic piñenarequin oratzen edo amasatzen da, taloac eguiteco tamañan jarri dedineraño.

Oyec errellenatzeco, docena bat arrautza gorringo, bi arrautza zuringo, liberdi bat azucre zuri ondo austua, eta beste liberdi bat almendra, au ere chit egoa artu, ta gucia nasten edo erabiltzen da, aric eta torrechoa eguin dezaneraño: guero empanadac onequiñ bete, eta masa edo ore onetan canela pissca bat ipiñi, eta eguiten da oni gañetic emateco bañua lau ontza azucre zuri ondo ego eta eralqui eta bi arrautza zuringorequin, oyec alcarrequin biciro batituaz, eta gañera ematen zayo limoyaren zumo pisca bat, eta ondoren bustitzen da onequin gañetic luma batequiñ.

LOJACO ERROSCAC.

Oguei arrautz, bederatzi ontza azu-

cre, bost arrautza cascara bete olio pregitua: arrautzac biciro batitzen dira, aric eta torrechoaren guisa jarri diteceneraño, eta orduan botatzen zaizca olio pregitua eta azucrea, eta guero joaten da iriña emanaz, orea puntura ecarri arte, eta bereala erabiltzen da au bi orduan; ondoren erroscac eguin, eta urtan egosi eta zapi batez estali eta eramaten dira labera.

ALMENDRATUAC.

Amasei ontza azucra amazpi ontza almendra, lau arrautza zuringo eta limoi arrallatu pissca bat. Almen drac goitic beera cerracho meetan ebaqui, eta botatzen dira labeen, eta arrautza zuringoac biciro batitzen di-

ra, azucre eta limoyarequin, gañera canela pissca bat emanaz: au gucia almendraquin batu, mendraduac eguiñ, eta eramaten dira labera.

ELURREZCO MENDIYA.

Batitzen dira arrautza zuringoac merenguearentzat becela, bear duten azucre eta limoi arrallatua emanta: ciatzen edo mamitzen danean, eta ongui gogortua gueratzan danean, ematen zayo platera batean torrecho baten ichura, plateraren inguruan apañgarritzat bizcochoac ipiñiaz; issurtzen zayo gañera paper batetic arrautza zuringoa, dulce legor pisca bat edo guingac inguruan apangarri ipiñiaz.

ARROCEZCO MAMIA.

Arroz irindua azucrea emandaco esnetan egosi; eta egosia dagoenean ematen zaizca pasadorean iragacitaco sagárrac, bizcocho apurtua, canela, limoi arrallatua eta arrautza bati-tuac bear dituen neurrian: gucía on-gui nastu, eta ipintzen da mantecaz igortzia eta ogui arrallatua autseztua egongo dan tartera batean; ondoren ipintzen da tartera au labean edo la-bechoan, su arinchoan, eta an idu-quico da aric eta gogortu dedineraño: orduan moldetic atera, eta naiz be-roric eta naiz otzic jaten da.

ARRAUTZA HOL.

Ipintzen da libra bat azucre clarificatu, eta puntua artzen duenean, ateratzen da surtatic; epeltzen danean, ematen zaizca amar arrautza gorringo pissca bat batituac, egosten da su motelean, baña beti nastuaz, eta cremaren loditasuna artzen duenean, surtatic atera, eta botatzen zayo limoi arrallatu pissca bat, eta au ondo itsasten zayonean, ateratzen da artaraco dagoen ontzira.

**HOLANDATARREN MODURA BATITUTACO
ARRAUTZAC.**

Ipintzen dira cazo zacon batean

amabi arrautz gorringo, zortzi arrautz-azal erdirequin urean, eta sei cuchare azucere ego edo austu gañera emanaz: au gucia ipintzen da surtan, aldian beñ batidoriarequin giratuaz; berotzen danean, asitzen da lau isquiñaco batidorearequin batitzen, surtan dagoela, eta cerbait loditzen danean, surtatic atera, eta jarraitzen da guelditu gabe batitzen, aric eta biciro arrotua guera dedineraño; eta gai oyequin plato andichoa ateratzen da.

ARRAU TZ ERREALA.

Batitzen dira amabi arrautza gorringo, guciz lodituac eta arrotuac guera diteceneraño, eta manteca pisca batez moldeia igortzi, eta gorrin-

goa ara bota, eta ipintzen da egosten mariaren bañuan, au da, ontzia ur beroan sartuta, ipiñico zayo gañeaz su pisca bat, eta gorringoan orratn bat sartu, eta legor irteten danean, puntuan dago.

Libra bat azucre clarificatu, eta ipiñico da an arrautza gorringoa, eta azucrea barruna sartu dala dirudie-nean, bañutic atera, eta uzten da arrautza gorringoarequin; onec puntu gogor edo fuertea iduqui bear eztu, eta gazta, azucrea eman bear zoyonean, tenedoreaz zulatzen da, azucrea ongui sar daquion.

SAGARRAC.

Sagar edérrac, zuzter edo biotza

atera, eta azala quendu, eta egosten
dira azucretan, eta oztutzen diranean,
dultze arrallatuz bete edo errellena-
tzen dira, eta mayera eraman bear
diran ontzian, egosten iduqui duten
azucrarequin ipiñi, eta botatzen za-
ye gañetic canelautsa.

FRUTAZGO GAZTA.

Orejoyac edo cernai fruta urtan,
eta ardo on, eta azucrean obe, ondo
egosi, eta uzten dira oztutzen, eta or-
duan pasadorean irogaci eta erasten
zaizca pasac, iru edo lau arrautz ongui
batituac canel-autsa, eta limoi arra-
llatu apur batzuec: mantecaz igortzi-
taco molde batean ogui arrallatu gu-

ciz chearequin ipiñi, eta eramaten da
labera, eta ore hura moldetic desitsas-
ten danean, bere sasoyan dago: ate-
ratzen da leorric mayera, baldin ur-
tan egosia bada, utsi duen saldare-
quin ateratzen da platerara.



LIBURUCHO ONEC DACAIZQUIEN GAUCEN.

ARQUIBIDEA.

Gaztelaco eltze modua.	3
Babarrunaquin edo lentejaquin solomua.	3
Chalqui edo ternera mineta edo acede- raquin.	4
Terneraren ancac.	5
Terneraren ancac pregitzeco.	6
Terneraren anca salsaraco bete errelle- natuac.	6
Terneraren ancac salsa zuriyan.	7
Solomua estopatzecco modua.	8
Araguizco errosea.	9
Arrautz errellenatuac.	10
Errepollo errellenatua.	11
Tipula errellenatuac.	12
Calabazacho errellenatuac.	12
Ate guisatua.	13
Beste modu batera guisatutaco atea.	13
Ezurgabeco' egaztia.	14
Ollagorra.	15
Egazti gaztéac Bayonaco modura.	16
Macarroizco timbala.	17

Egatzizco ocore edo empananadac.	18
Provenzaco modura bacallaua.	18
Calabaz errellenatua.	20
Muñ pregitúac.	20
Patatazco pastelac,	21
Ternerarequin zahanoriac.	23
Solomu errea,	23
Minet edo acederaquin izoquia.	24
Bizcaico modura bacallaua.	25
Legatzezco errosca.	26
Legatzaren bustan errellenatua.	28
Langosta.	28
Abnejac edo chirlac.	29
Bayonatarren salsa.	29
Ollo fricasé.	31
Ganaduaren edo cerriaren mingaña.	31
Cherri solomua esnearequin.	32
Menestra.	33
Patatazco cocrelac.	34
Ceferida deriltzan modura bisigua.	35
Bayonesa.	35
Beste bayonesa.	35
Bainazco menestra.	37
Vistec.	38
Egaztiaren erraspill edo pepitcria.	38
Pisto.	39
Eper guisatua.	40
Arriaren chuletac.	40

Patata errellenatuac.	41
Opill errellenatua.	42
Empanadentzat ore edo masa eguiteco modua.	43
Emparedatuac.	43
Mai-azquen edo postreac-Galletac.	44
Almendrazco erosquilla.	45
Almendrazco gazta.	46
Almendrazco crema.	47
Bizcochoac.	48
Consejucos erroscachoac.	49
Mazapanezco empanadac.	49
Lojaco erroscac.	50
Almendratuac.	51
Elurrezco mendiya.	52
Arrocezco mamia.	53
Arrautza mol.	54
Holandatarren modura batitutaco arrau- tzac.	54
Arrautz Errealac.	55
Sagárrac.	56
Frutazco gazta.	57

41	Palata erelleninae
42	Opili erelleninae
43	Eupomphidae et edo mass-egitico
44	modum
45	Eupomphidae
46	Ala-egitico eto postere-Galliae
47	Ala-egitico erelleninae
48	Ala-egitico erelleninae
49	Ala-egitico erelleninae
50	Ala-egitico erelleninae
51	Ala-egitico erelleninae
52	Ala-egitico erelleninae
53	Ala-egitico erelleninae
54	Ala-egitico erelleninae
55	Ala-egitico erelleninae
56	Ala-egitico erelleninae
57	Ala-egitico erelleninae



















