



Iturria: *Esqualdun cocinera*. Cluzeau, 1864

Klasikoen Gordailuan:

<http://klasikoak.armiarma.com/idazlanak/A/AnonimKozinera.htm>

ESKUALDUN KOZINERA

Anonimoa

Klasikoen Gordailuak egindako lanak oro dominio publikokoak dira, eta, Jabego Intelektualaren Legearen arabera jatorrizko idazlanak bestelako eskubiderik ez baleuka, nahi bezala erreproduzi daitezke.

ESKUALDUN KOZINERA

**Zeinarekin nornahik kozina ona
errexki egin baitezake**

Saltzen da Baionan,
CLUZEAU liburu eta paper martxantaren baitan
Zilhargin karrikan, 12 numeroan.

1864.

ABISUA

Liburu huntan hanitz gauza frantses gisa izendatuak izanen dire,
ezdakiulakotz eskuaraz izenak.

Propiété



ESKUALDUN KOZINERA

Ogi-zopa

Zopa guzietarik xinplena eta errexena. Ezarrazu supier batean behar den ogi axala mehe pikatua eta kolore ederrekoa, ixurazu gainera bi zalhi edo kullera handi salda ogiaren trenpatzeko eta gero bethezazu supiera. Eltzeko berdagailiak azieta batean berex zerbitzazaitzu.

Irrisa-Zopa

Harzazu lau presunendako laurden bat irrisa ogi eskutan pasatua, garbi zazu laur edo bortz aldiz ur ephlean eta azkenean ur hotzian ongi frotatuz: emazu gainera salda ausarki, irrisa ez dadin boulli bilhaka; egosaraziko duzu bi orenez su ezti batean. Kolore eder baten izaiteko emozu kullera erdi bat aratxeki yusa. Carolinako irrisa da kozinako hoberena.

Zopa à l'Italienne

Ezartzen duzu ilharra egosten erregusta batendako bezala, pastanagre phorru eta bertzeekin. Ezartzen duzu bi kullera irris oihal xuri batean leherrarazteko ilharren eltzera. Ilharrak egosi direnean eginen duzu purea klar bat. Ezarrazu burra poxi bat kasola batean, eta han fritarazazu tipula xehatua; gorritu denean, ezarrazu irrisa eta purea.

Zopa à la Condé

Egosarazten dituzu eltze batean asesonaturik ilhar biribilak edo etxeilharrak. Purea egiten duzu eta berriz suan ezartzen tipula frituarekin garstatzeko edo flanbeatzeko. Pika zatzu ogi puxka ttipi batzu, burran edo urinian fritatzeko; ezarrazu supierian, eta pureari eman ondoan kullera bat sukre, ixurazu bero-berua ogien gainerat eta zerbitzazazu.

Belhar zopa kasolan

Pika zazu pastanagria phiruka, eta tipula xeha; ezarrazu kasolan urina berotu denean. Gorritu direnean, ezarrazu han zerbak eta espina-griak, gatza eta biper beltzarekin. Egosi direnean, bethezazu kasola ur beroz. Utzazu irakintzerat, eta zerbitzatzeko mementoan ogia ezar.

Khuia zopa

Pikha zazu khuia puxkaka, eta ezarrazu eltze batean edo marmita batean urarekin. Irakinarazazu bi oren, khuia lehertu artio eta ura irets artio; emozkotzu gatza eta burra puxka bat; eginarazkotzu oraino zonbait irakin, gero egosarazten duzu taza bat esne eta sukrazten; ixurazu zure esnea khuiaren gainera; arraniazazu ogi xerrakatua supier batean: ogia bustitzen duzu zure khuia saldez, estalazu, eta ezar hauts bero puxka baten gainean oren laurden bat, ogia trenpa dadin, bainan irakin gabe; zerbitzatzeko mementoan ezarrazu gainerako salda ongi berorik.

Idi muinak

Egiten duzu haxixa xingar azpiki gizenaz eta ginharriaz; uzten duzu gorritzera arras urin gutitan. Emaiten duzu baso bat arno eta bertze hainbertze salda, biper beltza eta perrexila buket bat; muina trenpan atxiki ondoan ur hotzian, garbitzen duzu ur beroan. Itzulika zazu irinian eta fritaraz urinian gorritu artio. Ezarrazu saltsan eta egosaraz su ezti batean.

Idi mihia

Atxikitzen da egosten egun bat osoa; egosi ondoan bero beroa pelatzen edo xuritzen da, erditik arrailatzen da eta ezartzen kasolan egin dutuzun yusian. Yusa edo kulisa beherago errana den bezala.



*Bertze gisa bat idi mihiaren
preparatzeko yusik egin gabe.*

Egosarazazu mihi oren laurden bat eta ezarrazu berriz egosten bertze ur batean pastanagre eta phorruekin. Egosi denean, ezartzen duzu urin poxi bat kasola batean eta han fritarazten tipula xehatu puxka bat, zazpi zortzi exalota xixter eta xingar azpiki puska bat. Gorrastatu denean, ezartzen duzu bi kullera irin, uzten duzu nahasiz gorrastatzen sutik kanpo, eta nahastekatu ondoan mihiaren saldarekin, emazu perrexil buket bat, biper beltza, kaprak, gatza eta utzazu egostera; ixurazu eta gorrastaraz.

Tripakiak

Garbizatzen ongi, egosaraz eta lehen ur hura aurtik. Asesonaturik salda bezala egon osoa egosarazkitzu. Biharamunian egiten duzu haxixa xingar azpiki ginharri baino gizen gehiagorekin, tipula eta biper beltzarekin, eta fritarazten paderan edo zarthainian. Aurthikazu tripakien ura eta ezar haxixa saldarekin eta baso bat arnorekin. Ezarrazu irin poxi bat eta egostera su ezti batean.

Bufalamoda edo idikia modan

Ezarrazu eltze edo duphina baten zolan tipula, xingar azpiki xehatua, karrota edo pastanagre xerrakatua; ezarazu idikia gainean eta berriz idikiari gaintetik azpian duen gauza berez bertze kuxa bat. Baso bat arno eta urez bethe. Estalazu eltzia paperra azpian eta utz egosterat. Ez bada aski gorrasta, behar da gorrastatu.

Bistekak idi filetak

Ezarrazu burra puxka bat plat batean perrexilarekin ontsa xehaturik, xarbotu poxi bat, biper beltza, gatza, zitroin yusa, orotarik arras guti. Pikazatu filet trantxak arras mehe eta utz memento bat trenpatzen olio xorta batean, biper beltz eta gatzarekin. Ezarrazu grilaren gainean eta itzul aski fite, hirur minutuz erriak baitire. Ezarrazu bero-beroa burra

den platean, poxi bat higituz burra hurtzen da. Gaintetik ezarrazu lursagarriak friturik.

Filet altxatu marinatua

Ezarrazu fileta marinatzen olioan eta zitroin yusian, biper beltz eta gatzarekin; itzulazu ardura egun batez edo biez; ezarrazu gerrenian, yusa hartza bustiz. Ezarrazu kasola batean lixerrian den yusa, emendatuz salda xorta batez, han ezarrazu zure fileta bero atxikitzeke eta zerbitzazazu.

Aratxe edo xaal kosteletak papillotetan

Egizu haxixa xingar azpiki ginharri baino gizenagoarekin, exalota, perrexila eta biper beltza. Ezarrazu haxixa hura gainean eta azpian kosteleter. Bazterretarik ongi biribilkatu ondoan, ingurazatu paper urinstaturekin eta errearazkitzu grilen gainean.

Aratxekia à l'Oiseau

Xehazazu tipula, exalota puxka bat eta perrexila xingar azpiki ginharri baino gizenagoarekin eta aratxeki puxka bat. Xingarstazazu zure aratxekia, estekazazu eta ezar oro nahas kasolan zombait pastanagre xerrarrekin, zoinak khentzen baitire gero. Sua gaintetik eta azpitik. Aratxekiak ez badu emaiten aski yusa, emaiten da salda xorta bat. Itzulazu ardura.

Aratxe zangoak

Pasazatu garrian biluen khentzeko. Arrailazatu azpiko aldetik eta hezurak khen, larrua osorik beiratuz. Estekazazu eta ongi egosaraz. Xingar azkipi, exalota, perrexil eta biper beltzarekin egizu haxixa, errearaz zarthain edo paderan. Erre denian emazu ogi mamia eta gorrastaraz. Farzitzen dituzu zangoak bero-beroa, biribilkatzen pliguaren hartzeko



eta hozterat uzten. Zerbitzatzeko mementoan trenpazatu arroltze xurigoan eta zerbitzatzeko yusa batekin. Yusa beherago errana den bezala.

Aratxe burua

Behar da ongi garbitu eta garran pasatu. Ingurazazu oihal batean eta ezar bertz edo panderu baten urarekin, ahur bat irin, gatz, pastanagre eta phorruekin. Utzi behar da egosten hirur orenen ingurua, eta miratu zombait aldiz egosia denetz.

***Fricandaua* mingotxetan edo minetetan**

Khentzen dazkotzu zain guziak, xingarstatzen duzu barnian, eta hartako den orratz handi batekin xingarra phiruka pikatua sistaka sar. Ezarrazu kasola batean pastanagria, tipula, buket garnitu bat, bi jirofla itze eta zombait xingar puxka. Ezarrazu gero frikandaua, bustizazu salda xorta batekin eta noizetik noizera gainetik trenpa azpiko yusarekin. Kolore hori eder bar hartuko du. Egosi denian, saltsa irazazu. Emazu lursagar irin poxi bat, nahaszazu urarekin, dorazazu frikandaua eta zerbitza saltsaren gainean. Mingotxetan nahi baduzu, asesonazatzu yusa harekin, guri edo kulant izan behar baitute.

Xikirokia saltsa pikantian

Ezarrazu tipula xehatua kasolan, bi exalota xixter; urina berotu denean, gorrastarat zatzu. Pikazazu zure xikirokia puxka ttipietan eta fritaraz han barnian. Emazu perrexila buket bat, irin puxka bat eta bustizazu; biper beltxa, gatza, kaprak edo kornixon xehatuak. Ez bada aski gorrasta, gorrastatu behar da sukre poxi batekin.

***Yigota à la braise* edo ilharrekin**

Khentzazkotzu hezurak yigotari, ezarrazu kasolan estekaturik pastanagre, phorru, etc... yusa batendako bezala. Estalia emozu eta sua gai-

netik. Utzazu egostera bortz edo sei oren, pasazazu gero edo idaz zure yusa eta lodiaraz. Ezarrazu yusa hartan Soisoneko ilharrak eda zerbitza yigota heien gainian.

Haxixa xikirokiz

Trenpazazu ongi mami puxka bat saldan, xehazazu xikiroki erriarekin. Ezarrazu kasolan xingar azpiki gizena eta ginarrria eta tipula xehaturik, perrexila buket bat eta exalota poxi bat. Gorrastatu denean, han ezartzen duzu zure haxixa, baso erdi bat arnorekin. Sekuegi bada, emendazazu saldarekin.

Xikiro bulharra

Egosarazazu ongi pastanagre eta phorruekin, hezurak khen, eta farzi haxixa xingar azpiki, ogi mamia eltzian trenpatu, tipula guri eta exalota poxi batekin eginik: haxixa fritazazu zarthainian ogi mamia gabe eta hau gero eman. Gero bulharra panazazu eta fritaraz. Ezarrazu kasola batean xingar azpiki gizen eta ginharri urin guti batekin, tipula eta pastanagre xerrakatuak. Gorrastatu direnean, ezarrazu exalota eta utz gorrastatzerat; perrexil buketa, kullera bat irin. Emazu ur beroa eta bi kullera arno. Onyuak, kornixonak edo kaprak. Iraz zazu eta eman bulharraren gainerat.

Bildots kosteletak

Arranyazatzu arrondan edo hexurra agerian ezar; yozatzu bi arroltze xuringo eta gorringuarekin; han trenpa kosteletak, eta gatz eta biper beltxarekin nahastekatua den ogi mamian itzulika eta fritaraz.

Jambon glacé

Pikazazu xingar azpiaren hezur handia eta ongi garbi; atxikazu trenpan hirur egunez gaziduraren khentzeko. Ingurazazu torxon batean, ongi



esteka eta egosaraz bertz bat uretan, belhar, erramu, estragon, pastanagre eta phorruekin. Egosi denean hezurak khentzotzu eta xuri edo pela. Ezarrazu supier batean formaren harrarazteko gizenaz beheiti eta ahalaz orotan bardin hedatua. Hoztu denian atherazazu; emazu sukria gizenaren gainian eta phala gorritua pasa.

Xerri zangoak

Atxikatzu tenpran bi edo hirur egunez gaziduraren khentzeko. Egosarazkitzu erramu hoztuekin. Hezurak khendu eta biribilka zatzu aratxe zangoak bezala; hoztu direnean, trenpatatzu arroltze xuringo yo batean, gero ogi mamian eta fritaraz.

Xerri gibela

Harzazu gibel baten erdia, zehazazu ongi; harzazu xingar azpiki ginharria, bertze hainbertze xingar gizen freskoa eta orobat xauxixen haragitik; hirur gauza hok elgarrekin behar dute izan gibela bezanbat. Ezarrazu baratxuri puxka bat, tipula eta perrexila. Oro ongi xehatuak direnien, emazu gatza eta biper beltza ausarki eta epizeria, gero orhazatzu ogi nahas diten; hedazazu kasola batean xerri gizeneta eta han ezar nahaste-ka guzia eta errearaz labian.

Xauxixak edo lukhainkak

Harzazu xingar freskoa gizena eta ginharria, xeha zazu ongi xeheki bainan ez haxixa; azasona zazu gatza eta biper beltzaz, emozu zitroin axala karrakaturik, agordient xorta bat. Frotta zazu terrina bat baratxuriarekin barne guzian, eta han orrhatu ondoan zure aragia, utz zazu han betian biharamun arte, gero bethe, tuzu zure herziak iskilinbaz xistatuz noizetik noizera.

Odolgiak

Garbi zatzu ongi hertziak eta utz zaitzu trenpan ur ,an gau guzia arramu hostoekin; emazu egosten xerriaren burua, beharriak, muthurra eta mihia khendurik, emoitzu karrotak, nabetak, perrexila, baratxuria, zenbeit bipher gorri, xingar gizen puxka handi bat, eta xerriaren biria xiri batean sarturik goiti yuan ez dadin. Horiek guziak egosi eta haxixa zazu, salbu xingarra xehatu behar da puxketan; emaitzu horiek guziak xerriaren odolian, emaiten duzularik gatza, bipher beltza, tipula fritatua eta espizeria puxka bat; emaiten duzu pasta hori suaren gainean eta bethetzen tuzu hertziak, estekatzen tuzu odolgiak eta egosten xingarra egosi duzun ur hartan berian, bethi higituz eta xistatuz iskilinba batekin. Ezagutuko duzu noiz diren egosiak odolgi lodia urratzen hasten denian.

Ahatia yusian

Xeha zatzu hirur tipula, hirur karrota, zeleria guti bat; emaitzu horiek guziak kasola batian xingar tranxa batekin gizena eta ginarria; bi kuillera ur eta zure ahatia utzazu irakitzerat su ez-tian emendatuz noizetik noizera ur bero xorta batekin ez dadin lot itzultzian; ahatia erre denian, athera zazu, pasa zazu yusa eta nahaz irin puska batekin. Azasona zazu gatz, biper beltz, kornixon edo kaprak; gorri zazu ez badu aski kolore hartu, emazu berriz ahatia yuserat eta utz zazu su ez-tian zerbitzatu arte-raino.

Ahatia olibetan

Atheratu behar da hexurra oliben barnetik mamia pikatuz sagarra xuritzen baliz bezala, gero emaiten dira hexurra barnian balute bezala; egiten da xingar, haxi bat, tipula, xalota, biper beltz, perrexil; pasatzen dira horiek guziak zarthainean; erre direnean pasatzen dira olibak barnian, eta farzitzen da ahatia hoiekin hezurak khendu ondoan, eta egosten da errana den gisan.



Ahate salbaia

Egizu haxiz bat konposatua karrota arrondaz, tipula eta xingar haxitua gizona eta ginarrria; emazu erdia eltze baten zolan, emazu ahatia gainian eta bertze haxiz erreata ahatiaren gainian; estal zazu guzia erdia urez eta erdia arnoz, biper beltza eta perrexila; estal zazu eltzea paper batez eta utz zazu egosterat su ezti batian; nahasten duzu gero irin puxka batekin eta gorritzen, beharrik baldin badu.

Oiloa irrissian

Egos zazu oiloa ahatia yusian bezala, egosten duzu lau kuillera irrissetze batian xingar puxka batekin eta kanela guti batekin; egosi denian pasa zazu kuloirrian, emazu kasola batian eta barreira zazu emeki emeki yusarekin arras guritu arte, emazu zure oiloa gainian eta atxik zazu beroki.

Oilaskoa à l'Estragon

Emazu oilasko bat osoa kasolan hirur edo lau tipula ongi xehaturekin, kuillera bat urin yadanik berotua eta xingar azpiki puxka bat; utzkizu gorritzerat, emazu ur beroa oilaskoaren erditaraino estragon buket batekin eta irin puxka bat.

Oilasko *fricassa*

Emaiten duzu urin puxka bat kasolan, xehatzen duzu tipula, urina berotu denian, emaiten duzu oilaskoa denbora berian; guziak gorritu direnien, emaiten duzu irin biper beltz, gatz, perrexil buket bat, edo xehaturik, busti zazu eta utzazu irakitzera oren bat, nahas zazu sutik kanpoan bi arroltze gorringo minagrearekin nahasirik; ez bada tipula berria, emozu sukre bula tiki bat.

Oilasko *fricassa* ilharxehearekin

Emaiten duzu urina kasolan tipularekin eta zure oilaskoa xehaturik; guziak gorritu direnean, emaiten duzu kuillera bat irin eta higi zazu, bota zazu ilhar xehia eta emazu ur beroa ordenarioko frikasa batentzat bezala; gatz, biper beltza, sukria, utz zazu irakitzera; egosi denian, khentzen duzu sutik eta higitzen arroltze gorringo bat minagrearekin nahasturik.

Oilaskoa à la *Crapaudine*

Khen zazu oilaskoaren burua eta lephoa, lurra zazu luzara krupiuna hautsi gabe, idek zazu eta zabal zazu; erre zazu grillaren gainean, alde guzietarik flanba zazu, emazu plat batian olio, minagria, biper beltza, gatz eta perrexila ongi xehatua, dreza zazu oilaskoa gainean eta zerbitza zazu.

Cochevisak caissan edo xoriak

Emazu kasola batian xingar aspiki puxka bat urin guti batekin; xingarra fritatu denian, emaiten dira xoriak, zenbait mementoren buruan, emaiten da tipula baratxuria eta perrexila xehatua; guziak gorritu direnien ongi, emaiten ogi rapa puxka bat, salda xorta bat, mahats molko bat eta espizeria puxka bat.

Epherrak azekin

Egosten duzu zure epherra eltzian belharrekin, egosten duzu bertze eltze batian azak xehaturik garbura batentzat bezala tipularekin flanbatzen dena; egiten duzu yus bat (ikus zazu yusa segidako palmetan); bustitzen duzu epherraren saldarekin eta emaiten tuzu azak barnerat zaphatu-eta; zerbitzatzen tuzunean, estaltzen duzu epherra burua beizik ageri ez duen gisan.



Pekada *salmian*

Gorri zazu tipula urin puxka batian, khen zazu sutik; emozu gero irin puxka bat, salda, baso erdi bat arno gorri, gatza eta biper beltxa; pila zatzu pekadaren krupiona eta burua eta ematzu saltsan, xeha zazu pekada ,stant bat gerrenean atxikirik, emazu saltsalat irakiten utzi ez delarik. Emotzu ogi axalak xiorturik eta gorri zazu sukre erriarekin.

Erbi *civeta*

Har zazu tipula bat, lau edo borts exalota xister eta xingar azpiki puxka bat; horiek guziak xehatu eta emaiten tuzu kasola batetarat, urin puxka bat han beroa delarik; haxixa gorritzen hasi denian, emaiten duzu zure erbia, puxketan hautsirik; nahasten duzu odola baso bat arno gorri-ekin eta bertze hainbertze urekin, emaiten tuzu guziak batean biper beltx puxka batekin eta utz zazu egosterat.

Erbi *pastiza*

Emazu zure erbia puxketan xehaturik eltze batian; estal zazu erdi arnoz eta erdi urez bainan arno gehiago, perrexil buket bat, baratxuri xister bat, kanela puxka bat, espizeria, biper beltxa, gatza, xingar azpiki puxka bat gizona eta ginarrria tipularein xehaturik pasa zaitzu zarthainean, ogi rapura koloriaren emaiteko; eta utz zazu egosterat.

Pasta: harzazu ahur bat mestura lemami, hurtaraz zazu hirur laurden burra barnian emaiten tuzularik hirur laurden sukre eta gatz puxka bat, trenpatzen duzu zure lemamia horrekin eta emaiten diozu baso erdi bat agordient, bertze hainbertze *fleur d'oranger* eta zitron rapatua; ongi errimatu-eta, orha zaitzu zortzi arroltze gorringo, emaiten duzu gero irina emeki emeki kasola bererat eta utz zazu pasta gurixko; pasatzen duzu irinez torxon bat eta emaiten duzu pasta barnian biharamun arte, beroki estalgi lenazko batean.

Pastiza *à la Lanterne*

Egin behar da haxiz bat xingar freskoz edo azpikiz, tipula, perrexila, exalota, espizeria; hartzen dira ihizi kasta guzietarik, errimatzen dira lanternaren barnian haxixarekin nahasirik. Phizten da lanpiuna azpian eta uzten egosterat borts edo sei oren.

Ez balinbada lanternarik, eman diteke hori kasola batian eta utz egosterat su ez-tian. Ihizirik ez bada, eman diteke gibel gizenak, edo denak nahas elgarrekin nahi balin bada.

Errimatzen da gero supier batian eta yaten da hotza.

Indi-oilua olibetan

Ahatia bezala farzitzen duzu olibetan eta emaiten duzu gerrenian.

Indi-oilo glazatua edo *galantina*

Desoza zazu indi-oilua, behar da urratu bizkarretik eta hexurrak khendu haragiak emeki emeki berexiz; egiten duzu haxiz bat xingar azpiki, tipula, perrexil, exalota, biper beltx, espizeria eta trufak, balin baituztu; hedatzen duzu indi-oilora haxiz hartarik kuxa bat; estaltzen duzu xingar gizen tranxaz, aratxekiz eta xingar aspikiz, gero haxixaz eta holaxe. Bethe duzunian huts hura, yosten duzu indi-oilua eta estekatzen, emaiten diozularik forma pullit bat. Emaiten duzu brasier batian karrotiarekin, tipula, xingar azpikia, yus batentzat bezala; emaiten tuzu indi-oiluaren hexurrak, bat edo bi aratxe zango eta aratxe hexurrak balin baditutzu. Bustitzen duzu yus bat bezala, eta ontsa gorritu denian, emaiten duzu aski ur indi-oilua egos dadin. Egosi denian, atheratzen duzu eta yusa pasatzen. Yoiten tuzu bi arroltze xuringo, emaiten tuzu barnian eta uzten irakitzerat memento bat; pasa zazu berriz eta urth bi unza gelatina eta utza ezdeusterat. Ardikitzen duzu plat luxe batetarat; kaillatuko zautzu gabaz eta estaltzen duzu horrekin zure indi-oilua; eman diteke koketieretan eta ardik indi-oiluaren iguruetan.



Indi-oilo hegalak yusian

Larrutzen tuzu eta hexurra khentzen; pika zatzu eta esteka elkarrekin frikando baten formaren emaiteko. Emaiten tuzu kasolan yusa konposatzen deunarekin. (Beha zazu yusa segidan).

Oilasko kroketak

Bi oilasko egos eta ongi xeha xuri guziak; gero ongi xeha xingar azpikia, aratxekia eta karrotak, frita burra puxka on batekin, gero eman irin poxi bat eta taza bat esne. Guziak ongi egosi direnean, pasa zaitzu zethabe batian; botatzen dutzu kulis hortarat oilasko haxixatuak; egiten tutzu buletak, gero inguratzen tuzu ogi mamian, hausten tutzu hirur arroltze, yoitzen tutzu xuria eta gorringoak, trenpatzen dutzu buletak, pasatzen dutzu berriz ogi mamian eta fritatzen olio onian edo burran.

Lur sagar kroketak

Egiten duzu haxiz bat oilasko haragi hondarrekin, dela aratxeki edo bildoski; xehaturik xingar azpiki eta tipula puxka bat, fritatzen duzu zart-hainean, eta pasatzen tuzu zure haragi hondarrak; baditutzu lur sagarrak egosiak, lehertzen tutzu bero beruak, nahasten tutzu zure haxixarekin, emaiten diozutelarik hirur arroltze gorringo; egiten tutzu buletak, trenpatzen ditutzu arroltze xuringo yorik, hartan, ogi mamian eta fritatzen ditutzu.

Lur sagar kroketak

Egos zaitzu urian, leher zaitzu, emazu esne xorta bat eta gatza, perrexila xehatua, *fleur d'oranger* edo zitron raspura, hirur arroltze gorringo eta kullera bat sukre; orrha zatzu ongi horiek guziak, egitzu buletak, pana zaitzu eta frita.

Makallau kroketak

Egos zazu makallaua; asasona zazu olio, biper beltz, perrexila eta baratxuriarekin; ongi xehazazu. Nahaszatzu lur sagarra egosiak, ongi leherturik, eta egin buletak gorago bezala.

Makallaua à la Crème

Harzazu laurden bat burra; emazu kasola batian bi kullera irinekin; emozu esnia emeki emeki irinaren trenpatzeko: emozu taza baten inguru, biper beltza, baratxuri xister bat eta perrexila; guziak ongi xehaturik, emazu suaren gainean, bethi itzulik krema egin arte; berex zazu makallauko hexurrak, zoina behar baita ongi egosia eta gatz-gabetua. Emazu saltsa hartarat eta zerbitza.

Makallaua au Gratin

Harzazu zilharrezko edo burdin yo blat bat, emozu zolan ogi mamia, exalota, perrexila, kornixonak, horiek guziak ongi xehatuak, olio fina bainan guti. Ohe hortan, anthola zaitzu makallau puxkak egosiak, xukhaturik oihal batian; estal zazu makallaua erran ingredient berekin. Estal ogi mamiaz arrosatzen duzularik olioarekin, emozu sua gainian eta guti azpian; utz zazu gratina gorritzerat eta zerbitza zazu.

Makallaua à la Bayonnaise

Gatz-gabeturik egosaraz zazu makallaua, khen zoitzu hexurrak bera hautsi gabe. Emazu kasola batian burra puxka on bat freskua, bertze hainbertze olio eta biper beltza; emazu han zure makallaua. Harzazu kasola, pausa zazu furnego bazterrian ez dezan erakit; itzulika zazu su begian, saltsa egin arte, eta zerbitza zazu, emaiten duzularik ur irakitua plat zola doble batian, bero egon dadin.



Makallaua saltsan

Gatz-gabe zazu ongi eta egosaraz. Emazu kasola batian burra puxka bat eta, urthu denian, emaiten duzu ahur bat tipula ongi xehatuak, uzten tuzu gorritzerat; athera zazu kasola sutik eta emozu kullera on bat irin; busti zazu emeki emeki higituz makallaua egosi duzun ur harekin, utz zazu irakitzerat. Biper beltza, baratxuria eta perrexil xehatua. Saltsa egin denean, berexten tuzu makallauaren hexurrak, eta emaiten barnerat gostuaren hartzeko. Manera hori exzelenta da pastiz fuilletatuendako.

Makallaua à la Provençale

Makallauak behar du izan ongi gatz-gabetua eta egosia. Berexten tutzu hexur guziak; xehatzen duzu untzi batian, emanez noizetik noizera esne xorta bat. Emazu burra puxka bat kasola batian, olio xorta batekin, suaren gainean. Frita zazu barnean tipula puxka bat eta baratxuri xister bat xehaturik. Emazu zure makallaua barnerat; yo zazu han ondi kullera zurezko batekin, eta bota zazu emeki emeki libera erdi bat olio fin bethi itzuliz; eman dezokezu esne xorta bat hobia izaiteko. Zerbitzatzeko mementoan, emazu perrexil puxka bat ongi xehatua, zenbeit kapra edo kornixon. Eman dezakezu pastiz *vol-au-vent* batian.

Aingirak yusian

Emazu kasola batian olio xorta bat edo urina, tipula xehatuarekin eta karrote arrundak; guziak gorritu direnean, emozu ur beroa eta utz zazu irakitzerat. Pasa zazu zure yusa, nahas zazu, eta emazu aingira barnerat lehenik suan pasaturik, oihal batekin frottaturik pelatu gabe, eta puxka ttipietan xehaturik. Biper beltza, gatza, kornixon, mahatsak, adan merlatuak. Emaiten tuzu ogi axalak xiorturik. Eta gorritzen.

Aingirak saltsan

Behar da tipula xehatua fritatu. Khen zazu kasola sutik eta eman kullera on bat irin uzten delarik puxka bat gorritzerat. Trenpatzen da

emeki emeki bi baso ur et baso bat arnorekin. Emaiten da aingira lehenik suan pasaturik, frottaturik eta xehaturik; uzten da egosterat eta emaiten zaizko ogi axalak xiorturik eta kullera bat sukre.

Lanpreda

Harzazu ahur bat phorru eta hainbertze tipula; xehatzen tuzu eta frita zaitzu hirur kullera oliotan; emozu gero exalota puxka bat xehatua, kullera bat irin, higi zazu eta utz zazu gorritzerat. Busti zazu baso bat arnorekin eta bertze hainbertze saldarekin edo urekin, arnoareki nahasi ondoan odola. Gatza, biper beltza, mahats, adan merlatuak, piñonak. Utzazu irakitzerat oren erdi bat su ezitan. Emazu zure lanpreda ur irakitan, xukha zazu oihal batekin, ongi frottatuz. Xeha zazu eta zartahinean frita. Emazu saltsan eta utz zazu egosterat. Gorritzatu.

Murlo farzituak

Egiten duzu haxiz bat ogi mami, zenbeit baratxuri xister, biper beltza, gatza. Trenpatzen duzu olioarekin, edo minagreakin, edo mahats molzo baten yusarekin. Farzizazu murloa eta trenpa olioan, eta egos grillan. Emaiten duzu plat batian olio eta minagria, perrexila ongi xehatua. Horiek guziak ongi nahas eta emazu zure murloa gainean.

Antxoiak

Behar dira ur hainitzetan garbitu, hexurrak khendu, eta errimatu luzara plat batian. Bi arroltze gogortzen dituzu, xehatzen ditutzu gorringuak eta xuringuak aparte. Emaiten da xuringoa antxoienginguruan, gorringua xuringuen inguruan eta perrexila ongi xehatua paketa ttipietan xuringuaren inguruan. Estal zaitzu antxoiak olioarekin.



Antxoi erriak

Hauts zaitzu ogia lau kadroka axalik gabe. Frita zaitzu olio finean. Garbi zaitzu antxoiak gorago bezala; xeha zaitzu eta heda ogien gainean. Xeha exalotak, perrexila; pasa zaitzu kasolan, emazu olioan, biper beltza, minagre xorta bat. Bota zazu hori antxo errien gainerat eta zerbitza.

Ekrebizak

Taza bat ur, taza bat minagre on, bertze bat arno, gatza, biper beltza, epizak, perrexila, tipula, belhar finak. Ekrebizen kantitatiaren arabera, behar da salda z estali. Erakit zazu salda hori ekrebizak eman gabe. Yasta zazu eia gustu aski altxatua duen. Ekrebizak eman onduan behar du saldak goiti igan hirur aldiz. Aldi bakotxian ekrebizak itzul zatzu, pausa zazu pherza taula baten gainian atheratzen duzunian, eta bota zazu baso tiki bat minagre, eta utz zazu pausatzerat memento bat. Arrima zaitzu saladier batian eta plat batera bota.

Aza à l'Anglaise

Harzazu aza buru xuri bat edo biga eta erakitaraz puxka bat. hartzen duzu gero xingar azpiki, aratxeki edo lumadun egosia, tipula, exalota puxka bat. Xeha zaitzu guziak elkharrekin emaiten duzularik aza ere xehaturik. Emaitzu horiek guziak kasola batian, emaiten diozutelarik noizetik noizera kullera bat yus, kolore doratu bat hartu arte. Egosi direnean, nahas zaitzu hirur arroltze goringorekin, sutik kanpo.

Bertze kasola bat pasatzen duzu urinarekin, emaiten duzu ogi mamia, inguru guzian, gratin baten formatzeko gisan. Emaiten duzu zure aza barnian, pausatzen duzu furnegoan, su ezian edo ikhatz bizi gainean, maiz kasola higituz. Emozuz estalgi bat suarekin gainean. Ardikitzen duzu plat barnedun batetarat eta emaiten yusa inguruan.

Espinartak esnean

Irakitaraz zaitzu espinartak gatz puxka batekin, lehenik garbiturik, eta emaitzu ur hotzian. Xeha zaitzu ongi eta ura khen ahal bezenbat. Emaitzu kasola batian, burra puxka batekin, eta emazu esnia emeki emeki, maiz higituz. Kullera bai irin, sukria eta zitron raspura. Emaiten bada banilla, ez du bertze urin beharruik. Errima zaitzu plataren gainean, ogi axal burran fritatuekin eta herrausta sukrez.

Tipula purea

Xeha zaitzu tipulak arrundaka; emaitzu kasola batian, xingar azpiki pixka batekin, biper beltza eta bi kullera ur. Horiek guziak egosi direnean, emaiten duzu baso bat arno xuri on eta hirur kullera sukre. Uzten tuzu arras egosterat. Glazatzen duzu gero karbonade bat eta emaiten duzu gainean.

Tipula ttikiak

Nahas zazu urin puxka bat kasola batian. Beroa denian, emaitzu zure tipulak barnerat. Uzkitzu ongi gorritzerat; emazu arras ur guti, biper beltza, gatza, et utz egosterat; sukria, minagre xorta bat. Ez badira aski gorri, behar dira gorritu.

Minatak

Garbi zaitzu minatak eta egos; gorri zazu tipula puxka bat, xehaturik urinean. Tipula gorritu denian, emazu minata ongi xehaturik; sukria zazu zure gosturat, eta zerbitza arroltze edo arrain edo xingar eltzekoaren edo gazituaren azpian.



Baba de Marais

Egosten tuzu zure babak eltze batian, oren laurden bat, khiretsaren khentzeko. Emaiten duzu kasola batian urin puxka bat eta tipula xehatua; gorritu denian, emaiten tuzu babak irin puxka batez estaliz eta gatza; emozu ur bero xorta bat eta utz zazu egosterat. Kullera on bat sukre. Khen zazu sutik eta loth bi arroltze gorringo nahasirik kullera bat minagrerekin.

Artixaut farzituak

Egos zaitzu urian, pika zoizute hosto punta eta khen belharra. Egin zatzu haxis bat xingar aspikiarekin, tipula, biper beltx puxka bat, eta frigi zazu zarthainean; egosi denean, eman zozu ogi mamia, eta uzten duzu gorritzerat. Farzi zaitzu zure artixautak, eta pasa phala gorria gainean; frigi zaitzu urinian.— Meheko gisan egiteko, ez eman xingarrik eta urinareen plazan emazu olio gatz puxka batekin.

Ilhar xehea

Frigi zaitzu tipula ttikiak urinian; gorritu direnean, emaiten duzu ilhar xehea gatz puxka batekin eta biper beltx puxka batekin. Tikiak badiara eta tendriak, ez duzu zeren urik eman. Kullera bat sukre, zenbeit ogi axal xiorturik.

Purea

Egosten tuzu zure ilhar xeheak edo ilharrak urian, karrotez eta phorruz asesonaturik; kouloirrian pasatzen tuzu. Frigitzen duzu tipula urinian eta, gorritu denean, emaiten duzu purea gatz puxka batekin eta kullera bat sukre.

Ilhar pherdiak

Bi buruak khendu onduan, pikatzen tuzu luzara; egos zaitzu urian memento bat. Frigitzen duzu tipula urinian eta, gorritu denean, emaiten tuzu ilharrak, kullera bat irinekin, perrexil buket bat, biper beltxa, gatza eta ur bero xorta bat; egosi direnean, kullera bat sukre. Zerbitzatzeko mementoan, loth zazu arroltze gorringo bat minagre xorta batekin nahasirik.

Karrote farzituak

Har zaitzu karrote ederrak; xeha zaitzu puxketan karran arroltze baten luzetasunian; egizu zilho bat alde batetik eta egiten duzu xingar azpiki haxiz bat eta tipula zarthainean pasaturik, eta emendatzen duzu zenbeit haragi egosi pixkaz. Farzitzen tuzu zure karrotiak, eta farzituak direnean glazatzen tuzu sukre puxka batekin eta phala gorriaz. Emaiten duzu urina kasola batian eta frigitzen tuzu egos arte. Zerbitzatzeten tuzu saltsa bixi baten gainean edo yus bat.

Lur sagarrak haxixan

Egiten duzu xingar azpiki, tipula eta perrexila haxiz bat; egosten duzu kasolan. Frigi zaitzu lur sagar xehatuak, eta emaitzu haxiz hartarat.

Lur sagar saltsa

Egos zaitzu lur sagarrak, xuri eta lehert kasola batean, emaiten duzularik esne xorta bat, kullera bat sukre, hirur arroltze gorringo eta gatz puxka bat. Egiten duzu haxiz bat tipulaz, xingar azpikiz, zenbeit aratxeki edo lumaki puxkaz, edo horien eskasian anzara ixtekiz; pasatzen duzu zarthainean. Urina pasatzen duzu gero kasola batian, hedatzen tuzu zure lur sagarrak inguru guzian eta zolan bi eskuekin eta utz zazu xilo bat erdian; bethetzen duzu huts hura zure haxixarekin eta estaltzen lur sagarez. Emaiten duzu hori suaren onduan koloriaren hartzeko eta itzul maiz



kasola; behar da oraino hauts beroa azpian. Zerbitzatzen duzu plat barredun batian, yusa emanik azpian.

Lur sagar pastiza

Egos zaitzu urian, leher zaitzu bero-beroak, emaitzu lau arroltze gorringo, sukria eta *fleur d'oranger*; yo zaitzu arroltzen xuringoak eta guziak nahas. Emazu hori kasola burraz frottatu batean eta errearaz labian.

Karrotiak

Zure urina berotu denian, emaitzu zure karrotiak bernerat arrundan xehaturik, gatz poxi batekin; ez dira behar higitu kasola bera higituz baik. Ongi egosi eta gorritu direnean, emaiten duzu sukria.

Zeleria yusian

Pika zazu zeleri punta eta ez utz xuria beizik; garbizazu ongi eta egos zazu urian. Emaiten duzu gero yusian kaprekin.

Zeleria marinadan

Egos zazu eta ura khen, saltsa zazu marinadan; ez badu aski hartzen, emaiten duzunian frigitzen zarthainean, ixur zazu xorta bat gainera kurrearekin.

Lentillak

Ongi garbitu onduan, egosarazten dituzu urian eltze batian. Emaiten duzu xingar azpiki puxka bat kasola batian urin puxka batekin eta tipula xehatua. Egosi denean, emaiten tuzu lentillak eta utz zaitzu erakitzerat; nahas zazu arroltze gorringo bat eta minagre xorta batekin.

Onyuak

Behar dira ongi xukatu oihal batekin. Xeha zaitzu buztanak eta emaitzu egosten kasola batian urinarekin edo olioarekin; emaiten duzu perrexila eta exalota xehaturik, biper beltza eta gatza. Frigizaitzu zure honyuak urinian edo olioan. Zure haxixa gorritu denian, emaiten tuzu barnerat, emaiten duzularik arno xorta bat edo berius eta ogi mamia.

Arroltziak au Miroir

Emazu burra puxka bat plat baten zolan, edo ez baduzu, esne xorta bat sukretua; hauts zautzu zure arroltziak, burra urthu denian edo esnia bero. Xuringoa hartua denian athera zazu sutik. Emoza sukria gorringuen gainian, glaza zaitzu phala gorrituarekin erretziaz finitzeko.

Arroltziak yusian

Baduzu untzi bat ur erakitu suaren gainian; hauts zaitzu arroltze freskuak barnerat, artha emanegogor ez diten; athera zaitzu hartu duten phondutik. Zerbitza zaitzu yusian.

Arroltziak esnian

Harzazu zazpi arroltze gorringo lehertzen tuzularik ongi kuller batekin. Badituzu bi taza esne ephel nun urtharazi baitituzu hirur kullera sukre eta bat *fleur d'oranger*; emazu zure esnia emeki emeki arroltzen gainerat higituz. Egosaraz zaitzu marian, sua gainian eta azpian emanik. Egosi direnean, estaltzen tuzu sukrez gainetik eta pasatzen phala gorritua.

Arroltze farzituak

Gogor araz zaitzu zure arroltziak; hauts zaitzu erditik luzara, khen zaitzu gorringuak eta orrha azietta batean sukreakin, perrexilarekin ongi



xehatuz, arras gatz guti. Emazu hori arroltze hetan eta glaza zaitzu sukriarekin phala gorrituaz. Egiten duzu saltsa bat tipula xehatua frigitzen duzularik, irin puxka bat; gorritu denian, emaiten duzu ura, sukria eta minagre xorta bat. Gorritzatzu.

Arroltziak à la Tripe

Hauta zaitzu gutienik freskuenak, egos zaitzu hamar minuta, eman ur hotzian, xuri eta pika erditik trebeska. Frigi zazu tipula xehatua eta, gorritu denian, emazu kullera bat irin uzten duzularik puxka bat gorritzerat, emazu ur beroa emeki emeki higituz. Biper beltza, gatz, sukria eta utz erakitzerat; emaitzu arroltziak beroki atxikitzeko; minagre xorta bat.

Omeletta erhuman

Yo zaitzu xuringoak bakharrik, emaitzu gero gorringoak eta yo zaitzu guziak elgarrekin esne xorta bat nahasirik eta gatz poxi bat, zenbeit axal zitron puxka eta sukria. Egos zazu omeletta zarthainean; emazu plat batean, herrausta zazu sukriarekin eta arrosa zazu erhumaz, zoinari emaiten beitziozu su. Zerbitza zazu berehala.

Omeletta uffatua

Separa zaitzu sei arroltzeren xuringoak eta gorringoak. Nahas zazu gorringoekin laur kullera sukre raspatu; yo zaitzu xuringoak elhur gisa egin arte eta nahas zaitzu gorringoekin. Urtharaz zazu laurden bat burra su ezti batean, emaitzu arroltziak erakharriz gainerat zolan dena.

Omelettak burra edan duenean, lerra zazu plegatuz burraz fretatu plat baten gainerat eta emazu hauts gorrien gainean; estal zazu *four de campagne* batez eta su ona gainean. Aski da memento bat omeletta altxatua izaiteko. Herrausta zazu sukriarekin eta zerbitza orduan berean.

Arroltze farzituak à l'Espagnole

Gogor araz zaitzu arroltziak, pika zaitzu erditik; khien zatzu gorringoak, leher zaitzu sukre, perrexila ongi xehatu, bi itze jirofla, kanela poxi batekin. Saltsarentzat, frigi zazu tipula olioan ongi mamiarekin, emaitzu bi arroltze gorringo gogortu; ontsa leher eta nahas zaitzu guziak untzi batean sukre, gatz eta biper beltzarekin; trenpa zaitzu guziak ur ephelarekin eta zerbitza arroltziekin.

Arroltziak tomatiekin

Baduzu tomate saltsa eta emaiten duzu kasola batean furnegoan. Berotu denean, emaiten tuzu zure arroltziak yorik barnerat, eta higi bethi itzuliz krema bezala; athera zaitzu hartu duten phondutik sobera egosterrat utzi gabe. Saltsak behar du asesonatua.

Saltsa pikanta edo bizia

Gorriaraz zazu tipula bat ongi xehatua urin puxka batean. Emazu kullera bat irin, utz zazu gorritzeat, busti zazu ur beroarekin, emeki emeki higituz. Gatz, biper beltza, perrexil buket bat, jirofle itze bat; utz zazu erakitzerat oren bat, pasa zazu. Sukria eta minagre xorta bat. Zerbitza zazu gazituarekin, edo arroltze frigitu edo haragi puxkekin.

Saltsa ezti erbiarentzat

Emazu arno xuria kasola ttipi batean kanela puxka batekin eta hirur kullera sukre; utz zazu agortzerat luzeki su eztiaren. Siropa bezala denean, emaiten diozu minagre xorta bat sutik atheratzian.

Yusa

Emazu kasola batean bi kullera ur, xingar azpiki puxka bat, tipula eta karrote tranxaka pikaturik, oilasko bat edo lumaki hegala edo lephuak,



gorriaraz zazu maiz higituz eta eman ez noizetik noizera ur bero guti bat ez dadin loth kasolan. Horiek guziak ongi gorritu direnean, emanen duzu ura oilaskoaren neurriraino. Utz zazu erakitzerat; pasatzen duzu gero. Pasa zazu ur xorta bat kasolan, emazu kullera bat irin trenpatzen duzularik emeki emeki kulatu duzun yus horrekin. Emazu biper beltza eta gatz poxi bat, emazu berriz suaren gainean loth dadin. Zerbitzatzeko mementoan, emaitzu kaprak edo kornixon xehatuak.

Saltsa xikiro eminzendako

Emazu xingar azpiki poxi bat kasola batian urin guti batekin eta tipula xehatua. Tipula gorritu denean, emaiten duzu irin puxka bat eta bustitzen salda xorta batekin eta yus xorta bat balin baduzu; biper beltza, gatza, limon poxi bat. Egiten da higual saltsa hori xingarrik gabe eta exalota tipularen plazan. Eman zure eminzak saltsan berotzeko irakitzerat utzi gabe.

Maionesa

Emazu bi arroltze gorringo gathelu batean. Izul zaitzu kuller zurezko batekin, bethi alderdi batetarat ixuriz xortaka xortaka laurden bat olio fin, manera hortaz egin dadien saltsa bat krema baten loditasunaren heinekoa. Emaiten duzu barnerat zitron yus bat eta bi kullera minagre. Xeha zazu ongi exalota poxi bat eta perrexila emaiten diozu zerbitzatzeko mementoan biper beltzarekin eta gatzarekin. Hori zerbitzatzeko edozoin haragi hotzekin, gazituarekin, aingirekin, etc.

Saltsa bizia filet altxatuarentzat

Emaiten duzu yus puxka bat plat batian, exalot xehatua, biper beltz puxka bat eta minagre xorta bat. Athera zazu fileta gerrenetik eta emazu saltsan aurdiki duen yus harrekin.

Saltsa idikiaren

Harzazu exalota, perrexila, tipula, honyuak, xeha zaitzu horiek eta frigi kasolan, utz zaitzu ongi agortzerat. Busti zazu baso bat arno xuriekin, salda eta kaprak, biper beltza eta gatza.

Saltsa burran

Emazu kasola batian burra puxka bat irin puxka batekin, biper beltza eta gatza; emaiten duzu kasola furnego hegian eta higitzen duzu saltsa ohu arte. Emaiten tuzu kaprak sutik atheratzian, eta arroltze gorringo bat zure burra xuriegri bada.

Saltsa à la Rémoulade

Emazu plat batian exalota bat, perrexila, baratxuria, antxo bat eta kaprak, guziak ongi xehatuak, gatza eta biper beltza. Nahas zazu mustarda puska batekin, olio eta minagria.

Tomate saltsa

Emaitzu tomatiak zarthainean batian, urik gabe. Utz zaitzu egosterrat eta pasa zaitzu pasoir batian aski fina bihiak pasa ez ditzen. Emaiten duzu kasola batian ahur tipula xehatuak, xingar azpiki gizen puxka bat, baratxuri sister bat, biper beltza, gatza. Gorritu direnean, emaiten tuzu zure tomatiak eta irin puxka bat; utz zaitzu egosterrat. Kullera bat sukre.

Limon saltsa

Frigi zaitzu kasola batian ahur bat tipula xehatu. Gorritu direnean, emazu kullera bat irin, utz zazu gorritzerat. Busti zazu baso bat saldarekin eta baso erdi bat arno xuri, biper beltza, gatza eta limon puxka ttipi bat. Saltsa hori on da edozoin lumaki errestarentzat.



Krema horia kafian

Grilla zaitzu bi ahur kafe eta botha zaitzu kasola bat esne irakiturat behar den sukriarekin. Esnia aski hoztu denian, trenpatzen tuzu zure arroltze gorringoak emeki emeki eta egosarazten bethi itzuliz alderdi bererat. Noiz eta ere egin beita, kulatzen duzu kafe bihien khentzeko.

Krema kafian

Egos zazu zure esnia, sukra zazu eta emozu kafia. Epheldu denian, trenpatzen tuzu zure arroltze gorringoak eta egos zazu erran den bezala.

Krema banillan

Emaiten duzu zure esnia egosten banilla puxka batekin eta sukrazten duzu. Hirur taza esnetan, behar dira zazpi arroltze gorringo; trenpatzen tuzu eta egosarazten erran bezala. Ez baduzu arroltzerik aski, trenpa zazu irin puxka bat bortz arroltze gorringorekin esnia eman gabe.

Krema à la Neige

Egizu krema bat banillan. Yo zaitzu xuriak elhurra bezala egin arte. Konserbatu duzu esne xorta bat parformatua eta sukratua emaiten duzu suaren gainean. Emaiten tuzu zure arroltze xuringoak egosten harren barnian, aldian kullera bat, gero arrimatzen tuzu esniaren gainean.

Krema frigitua

Emazu kasola batian hirur kullera irin, nahas zazu emeki emeki sei arroltze xuringo eta gorringo, zitron raspura poxi bat eta *fleur d'oranger*, edo banilla bakharrik, emaiten duzula egosten esnian, gatz poxi bat; trenpa zaitzu arroltziak esniarekin eta egos zazu su ez-tian oren erdi batez bethi itzuliz. Ongi loditu denian, heda zazu errhi baten loditasunian irinez

pasaturikako plat batetarat eta bota irina gainera. Hoztu denian, pikatzen duzu nahi duzun bezala frigitzeko urin ontsa berotuan. Gero glazatzen duzu sukrearekin eta palha goriarekin.

Petits pots kafian

Emazu krema plat batian arroltze gorrin bat, kullera bat sukra, eta bethe zazu kafez. Negur zaitzu zenbat untxi nahi tuzun egin eta huts zaitzu saladier batetarat, nahas zazu, eta bethe zaitzu berriz zure potak. Baduzu gero kasola largo bat furnego gainean ur beroarekin, emaiten tuzu potak barnian, sua gainean emanik egosteko.

Blanc Manger

Egosaraz zaitzu bi taza esne, libera erdi bat amanda ezti xuritu eta ongi pilatuekin pilun batian. Kula zazu hori eta emazu suaren gainean untxa bat gelatinekin urtharazten duzularik bethi itzuliz. Sukra zazu. Yo zaitzu hamar arroltze xuringo elhurra bezala, ixur zazu zure esnia itzuliz eta egos zazu krema xuria bezala. Oliosta zazu molde bat arinki eta eman zure krema. Utz zazu hozterat, athera molde hartarik eta zerbitza.

Krema au Caramel

Urtharaz zazu xokolat prisa bat hirur taza esnetan. Harzazu bertze kasola ttipi bat nun emaitenbeituzu kullera on bat sukra, kullera bat urekin; gorriaraz zazu karamelua bezala eta utz zazu hozterat; trenpa zazu gero zure esniarekin, suaren gainean, higituz. Harzaitzu sei arroltze gorringo, lehertzen tuzu hirur kullera sukrearekin; emazu zure esnia emeki emeki; ongi nahasi denian emazu hori suaren gainean eta egos zazu itzuliz betze krema bat bezala.



Krema azotatua

Emazu saladier batean esnea krema behar den kantitatearen arabera, sukriarekin arauka, goma adragant poxi bat herraisa *fleur d'orange* xorta bat, yo zaitzu guziak ezpel xiri paket batekin; ongi hantu denian, uzten duzu memento bat. Altxatzen duzu gero burdinsali batekin eta altxatzen *en pyramide* plat baten gainerat edo zerbitzatzen duzu meringetan emaiteko.

Krema xuria

Egosarazten tuzu hirur taza esne banilla puxka batekin, eta sukratzen duzu. Yo zaitzu sei arroltze xuringo elhurra bezala egin arte, zure esnia epheldu denian, ixurtzen duzu emeki emeki zure xuringoen gainerat bethi itzuliz. Emazu suaren gainean eta egos zazu bethi itzuliz.

Krema xokolatian

Urtharaz zazu hirur billa xokolat hirur taza esnetan eta sukra zazu. Ontsa urthu denian eta epheldu, trenpatzen tuzu sei arroltze gorringo emeki emeki xokolat horrekin eta emaiten bi kullera kafe. Egosaraz zazu erran bezala.

Eskautuna esnian

Taza bat esnerentzat, bi kullera artho irin eta kullera bat sukre. Trenpatzen duzu irina ur xorta batian, pasta baten egiteko; botatzen duzu esne irakiturat nun emanbeituzu sukre eta arramu español hosto bat. Egosten duzu itzulik krema bezala. Zerbitza berorik.

Irris ogia

Leher araz zazu libera erdi bat irris esnian banilla pixka batekin, sobera guritu gabe. Lehertu denian, emaitzu zortzi arroltze gorringo banazka, higituz. Sukra zazu. Harzazu molde bat emaiten duzularik sukria

hartan hurtzen furnegoan, eta karamelua bezala egin denean itzultzen duzu moldearen sensu guzietarat hori ongi heda dadin alde oratarat. Botatzen duzu orduan zure irrisa eta egosarazten *au bain marie* labian. Yakiteko eia egin den, behar zaio sartu lasto bat barnian eta ez du behar izan bustia atheratzian.

Irrisa burua

Leher araz zazu irrisa esnian banillarekin. Sukratzen duzu eta emaiten gathelu batian; ez egin guriegi. Egiten duzu krema hori bat banillan, emaiten duzu plat barkedun batian. Zure irrisa hoztu denian, atheratzen duzu moldearen barnetik eta pausatzen kremaren gainean; pika zazu amanda xurituekin eta hauts kartierka.

Irrisa esnian

Leher araz zaitzu laur kullera irris esnian kanela puxka batekin; emenda zazu esnez gogortzen den arabera, emaitzu bi kullera sukre. Athera zazu sutik ontsa lehertu denian, utz zazu hozterat eta nahas zazu bi arroltze gorringorekin.

Ogi xigorak esnean

Emaitzu plat barkedun batean bi edo hirur arroltzen gorringo sukriarekin ontsa lehertzen tuzularik; ixur zazu emeki emeki taza bat esne ephel bethi higituz kremarentzat bezala, eta kullera bat *fleur d'orange*. Hauts zaitzu ogi xigorak, eman trenpan horren barnian. Frigi zaitzu urin eta herrausta sukre finarekin.

Montagne Russe

Harzaitzu si sagar ernetta ederrak, xuri zaitzu artharekin eta khen diozute bihotza; emaitzu kasola batian sukriarekin eta utz zaitzu egosterrat bere yusian bere forma galdu gabe.



Egiten duzu krema bat banillan ez sobera mehia, ardik zazu zure sagarraren gainerat lehenik errimaturik *en pyramide* plat barkedun batian. Yo zaitzu zure arroltze xuringoak elhurra bezala egin arte eta emaitzu *en pyramides* zure sagarraren eta kremaren gainean.

Heda zazu guzien gainera sukre raspatua, emazu labian mendi hartu arte kolore doratu bat. Plat hau zerbitzatzen da bertze krema guziak bezala.

Koka kafian

Egos araz zaitzu hirur taza esne, sukrazten tuzu eta emaiten kafia; emaitzu plat batian hamabi edo hamabotz arroltze gorringo, trenpatzen tuzu zure esniarekin emeki emeki epheldu denian. Baduzu gero molde bat nun emaiten baituzu sukria hurtzen furnegoan irris ogiarenzat bezala, eta egos zazu bardin. Nahi baduzu banillan edo xokolatian, eman diteke kafiaren plazan.

Gateau de Savoie

Hartzen dira hogoi eta lau arroltze, libera bat irin, libera bat sukre raspatu, laurden bat amanda nahi bada, zitron baten raspura eta *fleur d'orange* puxka bat. Arroltze gorringoak yoiten dira sukriarekin noiz eta ere bertze presuna batek yoiten beitu xuringoak denbora berian. Guziak ongi yo direnean nahasten dira guziak elgarrekin eta emaiten da irina emeki emeki bethi higituz kuller batekin. Emaiten da burramolde sukrez herraustatu batian. Emaiten da ophila eta erretzen labian oren bat eta erdi.

Tarta à la Compote

Has zaitte zure konpotaren egiten dotzena bat sagarrekin, xuritzen tuzularik eta bihotza khentzen. Emaitzu egosten kanela puxka batekin, sukria eta ur xorta bat. Harzazu gero libera bat irin, emaiten duzularik mahain baten gainean; egin zazu xilo bat erdian, emazu gatz arroltze gorringo bat eta burra guti bat; orrha zaitzu burra eta arroltzia eta emozu

taza bat ur zerbitzatzen dena irinaren trenpatzeko. Noiz eta ere zure pastak beitu gorphutzik aski, orrhatzen duzu eta yoiten ongi. Utz zazu pausatzerat bi oren erreinarazteko. Hedatzen duzu gero rulo batekin eta uzten lodixko; baduzu libera bat burra, garbitzen duzu eta orrhatzen ongi; xuka zazu eta heda zazu pastaren gainean. Dobra zazu zure pasta hirur partetan eta pasa ruloa gainean hedatzeko lehertu gabe. Berriz has zazu bortz aldiz udan eta zazpi aldiz neguan. Burraz pasa zazu plata bat eta dreza zure tarta gainean. Beira zazu pastatik emaiteko banda bat inguruan. Emazu konpota erdian eta emazu gainean pastazko dessin ttikiak kurutzian. Dora zazu arroltze gorringo batekin, trenpa zazu ur xorta batekin. Errearez zazu labe ezti batian. Konpotaren plazan eman ditake *morue à la provençale* edo krema.

Nouga

Emazu libera bat amanda ezti ur beroan xuritzeko. Garbi zaitzu eta xuka oihal batian. Hauts zaitzu filetetan eta egitzu bortz filet amanda bakotxetik. Idorraz zaitzu furnegoan edo su onduan, gisa hortan har dezaten kolore doratu bat. Emazu libera bat kasonade horitik kasola batian, urtharaz zazu furnegoan higituz kuller zurezko batekin. Botz zaitzu zure amandak berorik barnerat. Athera zazu kasola sutik eta nahas zaitzu zure amandak ongi sukriarekin. Eman dezakezu berriz memento bat suaren gainean sukria gogortzen bada sobera eta badezakezu aise higi. Xuka zazu modea, frota zazu olioarekin, bota zaitzu amandak berorik eta heda zaitzu meheki zitron bat zaphatzen duzularik amanden gainean. Egizu hori fite hozterat ez uzteko; noiz eta ere nouga ongi moldatu beita, emazu terrina bat ur hotzetan, moldetik khen zazu eta zerbitza.

Beignets

Erakitaraz zazu kafetiera bat ur banilla puxka batekin edo kanela eta fleur d'orange. Emazu ur hori parformatua kasola kobrezko batian furnegoan, burra puxka bat eta gatz poxi bat; botatzen duzu gero irina emeki emeki, bethi higituz kuller zurezko batekin, kasola atxikaraziz bertze presuna bati. Ezagutuko duzu pasta egosia dela, kasolari lotzen denian. Behar da izan gogorskua. Athera zazu sutik eta emazu terrina batian hoz-



terat uzteko. Hauts zaitzu arroltziak bat bertziaren ondotik, bethi orrhataz aski gorritu arte. Emoza agordient xorta bat eta sukre puska bat. Hartzen da pasta hori kuller batekin eta frigitzen urinian. Herrausta zazu sukriarekin eta zerbitza berorik.

Meringak

Zortzi arroltze xuringo ongi yoak, libera erdi bat sukre raspatu, nahas elgarrekin kullera bat fleur d'orangerekin. Plega zazu paper bat barrika bunda baten inguruan, zoinak emanen beiteraitzu molde ttikiak zoinetan emanen beittituzu zure pasta, hiruretatik bat bethia. Errearaz zazu labe ez sobera beruan. Heda dezakezu higual kullertaraka paper baten gainean edo plata burrastatu baten gainean, utz zozu xilo bat, pasa zazu labian memento bat, eta gero eman krema azotatua edo krema *à la Chantilly*. Yunta bi puxka elgarrekin eta berreman laberat gorritu arte.

Kolinetta

Laurden bat amanda, laurden bat sukre raspatu. Behar dira xuritu eta idorrazari amandak. Behar dira gero pilatu emeki emeki sukria emanaz.

Pasatzen da pasoir batian ikhusteko eia gelditzen den puxkarik, eta errepatatzen da berriz. Hartzen dira zazpi arroltze, separatzen dira xuringoak. Nahasten dira gorringoak emaiten direlarik amanden gainean eta higitzen ongi begiak egin arte. Yoiten dira xuringoak biha gehiago emanik, emaiten dira bertzearekin fite higituz, eta behar da izan artha xuringoen zolan gelditzen den ura ez emaiteko. Emaiten da emeki emeki ahur bat irin fin bethi higituz. Bada molde bat burrastatua eta ixurtzen betan ophil gatoa barnerat. Herraustatzen da sukrez eta furnean emaiten berehala. Banillan nahi bada behar da ongi lehertu.

Ophil amandazkoa

Laurden bat artho irin ongi pasatua, libera erdi bat sukre raspatu, ahur bat amanda pilatu, zazpi arroltze gorringo enplegatzen tuzu ophil Yanin egiteko molde berian xuringoak aparte.

Errege ophila

Dotzena arroltze bakhotxian, libera bat lemami irin lorez egina. Hausten dira arroltziak, nahasten dira gorringuak, yoiten dira xuringoak, nahasten beroatziz ahal bezenbatian hotz balinba; bero lalin buda aski dute arroltziek ephel izaitia. Hori egin eta, nahasasten da lemamia arroltze hetara dena ongi busti arte; orduan urtharazten da su ezian libera erdi bat burra bethi igituz alderdi bererat, itzul ez dadin. Nahasten da burra urthu hori arroltziekin eta lemamiarekin, nahasten dira hirur laurden sukre raspatu, emaiten nezesarario den irina pasta arin baten egiteko, zoina behar baita traillatu bizi bizia arrosa ura emanaz, eta floratzten da irin finarekin. Oiyal badi baten barnian emaiten da pasta hartzen duzu artha floratzeko. Behar da goitatu pasta ongi altxatu arte. Arrimatzen da ophila, doratzen da arroltze gorringo batekin ur ephelian nahasirik, eta emaiten da labian.

Ophil amandazkoa fite egina

Harzaitzu hirur arroltze bere kuskuekin, harzazu irinetik pisu bera, bertze hainbertze burra fresko, pisu bera sukre raspatu, zoinarekin pilatuko beittituz hirur untza amanda ezti xurituak, zitron axal puxka bat edo *fleur d'orange*. Emaitzu hirur arroltze xuringoak eta gorringoak pilun batian bertze guziekin pasta baten egiteko. Burrasta zazu kasola baten zola, errearaz zazu su ezian gainetik eta azpitik. Herrausta zazu sukriarekin.

Tablettak

Harzaizu hirur arroltze, hirur kullera irin eta hirur kullera sukre raspatu. Nahas zaitzu guziak ongi elgarrekin eta heda plata burrastatu baten gainerat. Eregiten tuzu zenbat amanda puxka eta emaiten labian. Noiz eta ere pasta hasi beita gogortzen, hausten tuzu luzara zure ophilak eta emaiten laberat ongi krokant egin arte.



Ophilak à la gelée de Groseille

Pasta egiten da tablettak bezala bainan amandarik gabe. Ophila erre denian, emaiten da gainean groseilla jelea hautsi eta hozterat utzi onduan.

Amandazko biskotxak

Harzaitzu bi unza amanda ezti eta bat amanda khirets, xuritzen tuzu eta yoiten ongi pilun batean, eta ezditen itzul oliotara, emaiten duzu noizetik noizera sukre poxi bat. Behar dira gero yo oren laurden bat. Irin puxka batekin, hirur arroltze gorringo eta laur unza sukre raspatu. Yo zaitzu laur arroltze xuringo eta nahas bertze gaitikoarekin. Badituzu pape-rezko moldeek kaizetan eginak. Burrasta zaitzu arinki barnetik eta arrima zure biskotxak. Herrausta zaitzu sukre finarekin irinarekin nahasirik. Errearaz zazu labe ez-tian. Kolore ederra hartzen dutenian atheratzen tuzu paperetik bero direlarik.

Makaronak

Xuri zaitzu libera erdi bat amanda ezti, xukha zaitzu eta pilun batean leher, arrosatuz *fleur d'oranger* xorta batekin ez ditzen itzul. Harzazu bertze hainbertze sukre herrauts, lau arroltze xuringorekin eta yo ongi guziak elgarrekin. Gero antholatzen tuzu zure makaronak paperaren gainean kuller batekin eta erretzen su ez-tian.

Semellak

Hirur arroltze fresko, kullera bat arno español, lau unza irin, lau unza burra fresko. Emaitzu guziak mahain baten gainean, emozu *fleur d'oranger* xorta bat. Egizu horietaz pasta bat, traillaatzen duzu eta hedatzen makhil biribilarekin. Hauts zazu quadro luzian eta errearaz erdizko labe batian. Egizu gero karamelua, eta khen semella sutik. Glaza zaitzu karamelu horrekin erdi hoztu direnean, ganibet mihi batekin, eta berriz eman zaitzu erretzen su ez-tian.

Makaronak xokolatian

Bi unza eta erdi xokolate leher eta yoiten tuzu sei unza sukrekin. Yo zaitzu laur arroltze xuringo elhurra bezala, eta emaiten tuzu oro batean. Anthola zaitzu zure makaronak paperaren gainean kullertaraka, eta errearaz zaitzu labe ez-tian.

Xarlotta

Xuri zaitzu dotzena bat sagar, khen diozute bihotza, emaitzu egosten kanela puxka batekin, sukria eta ur xorta bat. Egizu pasta bat risolena bezala. Hedatzen duzu ruloarekin eta egitzu ttipiak puskak, hausten tuzula erhi trebes baten largotasunian. Burrasta zazu kasola bat eta pausa zaitzu zure puskak barnian kurutzian, aski hurbil eta aski luze kasolaren estalzeko. Emaiten duzu zure konpota barnian eta estalzen puskekin egiten dutelarik karro ttipi batzu. Errearaz zazu labian.

Millas

Libera erdi bat artho irin, bertze hainbertze sukre, hainbertze burra fresko, hamar arroltze; orrha zaitzu guziak ongi salbu arroltze xuringoak, zoinak yoiten beitira ongi eta emaiten beitiuzute zitron raspura eta *fleur d'oranger*; bertze gaitikoarekin nahasiz, yo zaitzu guziak elgarrekin, burras-ta zazu turtiera bat eta errearaz labe ez-tian.

Rissoles

Borz arroltze gorringorenzat, bi kullera sukre, kullera bat agordient eta hainbertze *fleur d'oranger*. Urtharazten da kasola batian burra puxka bat, arroltze baten handitasunekoa, bi kullera urekin eta gatz puxka bat; urthu denian nahasten da arroltziekin; emaiten da irina orrhatuz gorphu-tzik aski pastak hartu arte. Traballa zazu ongi yoz mahain baten gainean. Gehiago guri utziko duzu eta rissolak hobiak izanen dira. Hedaten duzu



mehe mehia makhil biribilarekin eta hausten arrundan baso batekin. Eman dezaketzu haxixa barnean, plegatzen tuzu eta frigitzen urinian.

Marinada

Ephel zazu ur xorta bat. Badituzu kasola batian hirur kullera irin trenpatzen tuzunak, urarekin, pasta gogor baten egiteko, nun emaiten beitu gatz poxi bat, hausten tuzu hirur arroltze xuringoarekin, higituz; kullera bat agordient, bi kullera sukre eta zitron raspura. Hauts zaitzu sagar arrundak trenpatzen tuzunak marinade hortan eta frigitzen urinian. Noiz eta zarthainean beiti, behar zaiote botatu marinada puxka bat gehiago, zeren eta ez beiti aski hartzen. Erreman dezakezu sagarra oilasko hotzarekin, zeleria egosiarekin, salsifiarekin, aratxe irisekin, etc.

Crêpes

Harzaitzu hirur kullera irin, borts edo sei arroltze gorringo, hirur arroltze osoak, sukre raspata eta *fleur d'orange*. Nahas zaitzu guziak ongi eta nahas gero esniarekin boullida klaro baten sustanzialaino. Emazu burra puxka bat zarthainean, xoilki orotan burratzeko. Urthu denian, eta pasarazi duzunian zarthainean inguru guzian, emazu kullera bat zure pastatik, heda zazu ongi makhurtuz sensu guzietan; itzul zazu koloriaren harrarazteko. Herrausta zazu sukriarekin eta zerbitza bero beroa.

Gateau à la Janin

Laurden bat lur sagar irin, libera erdi bat sukre raspata, zazpi arroltze fresko: harzazu saladier bat eta emazu kullera bat irin, bertze hainbertze sukre eta arroltze gorringo bat. Leher zaitzu eta nahas ongi elgarrekin, eta gisa hortan arroltziak dituzunak. Yo zaitzu ongi zure xuringoak, eta egon diton ongi musatuak, bota zazu zure sukre hondarra. Nahas zaitzu oro elgarrekin, kullera bat *fleur d'orange*ekin. Burrasta zazu kasola bat edo molde bat, emazu ophila barnian eta ehorz erditaraino brasan. Emazu estalgi bat suarekin, zoinaren aspian emaiten beita paper hosto bat. Utz

zazu erretzerat oren erdi bat. Ikhusteko erria den, sartzen duzu lasto bat, zoina behar baita atheratu idorra.

Makaronia

Emaiten duzu zure makaronia egosten kasola batian eta estaltzen duzu saldaz eta urez, gatz puxka bat, gasna raspata eta burra puxka bat. Sobera idortzen bada, emozu salda edo ura eta utz zazu ontsa lehertzerat; emaiten duzu dena plat batian, furnego gainean, su puxka batekin, xoilki beroki atxikitzeke. Estal zazu gasna raspata, gero ogi mamiz arrosatzen delarik. Emazu estalgi bat suarekin gainean gratinaren egiteko eta gorritzeko.

Pralinak

Hartzen duzu libera bat amanda ezti, fretatzen tuzu oihal batean herrautsaren khentzeko. Emaiten duzu libera bat sukre kasola batian zure amandekin, baso erdi bat ur eta karmin puxka bat. Emaitzu guziak suaren gainean amandak hazkarki petillatu harte. Athera zaitzu sutik eta trailla sukria amandatarik laxatu arte. Khentzen duzu sukretik pharte bat eta berreimaiten amandak suaren gainean higituz arinki kuller batekin. Sukria hartzen duten arabera, egizu kasu biziari; hartu dutenian, berreman zazu alderat duzuna eta aitzina grilla zazu. Emaitzu paper hosto baten gainean eta desloth zaitzu elgarri lothuak direnak.

Biscuits du Palais-Royal

Sei arroltze fresko, pisu bera sukre herrauts eta irin. Hauts zaizu zure arroltziak, emaitzu xuringoak a parte, yo zaitzu elhurra bezala, emazu sukria eta higi zazu xuringoarekin nahasi arte; emaitzu gorringoak, nahas zazu emeki emeki irina; yo zaitzu guziak. Emazu zenbet parfum. Emaitzu moldetan, glaza zaitzu arinki sukre herrautsarekin eta errearaz zaitzu labian.



Errege-Biskotxa

Harzaitzu zazpi arroltze fresko, yo zaitzu xuringoak elhurra bezala, emaitzu zazpi unza marmalade asko xuringo horiekin yoten duzularik berriz; gero emaitzu bortz arroltze gorringo. Yo zaitzu guziak oren laurden bat. Harzaitzu zazpi unza irris irin eta zazpi unza sukre nahasten tuzu bertze gaitikoekin. Anthola zaitzu paper moldetan eta errearaz zaitzu arras su eztian.

Biscuit à la Crème

Harzaitzu zazpi arroltze xuringo fresko, yo zaitzu ongi, emazu libera erdi bat sukre herrauts, laurden bat irin; ongi yo guziak elgarrekin. Harzazu litre bat krema yoitin duzuna, harzazu musa ekumoar batekin, xortak eman zethabe batetara, emazu biskotxaren barnera, antholatzen duzularik paper moldetan edo burdin xurizkoetan. Glazatzen tuzu sukre herrautsarekin eta errearazten su eztian.

Merveilles

Emazu mahain baten gainean ahur bat irin, gatz poxi bat, taza bat kafe esne, arroltze baten heineko burra puxka bat, orrha zazu eta yo ongi pasta hori, heda zazu makhil biribilarekin eta plega lau partetan; has zazu berriz eta plega lau partetan, has zazu berriz lau alditaraino. Heda zazu ongi eta hauts puxketan luzara frigaraz zaitzu. Herrausta sukriarekin.

Pastiz biarnesa

Pasta hau egin diteke memento bat bazkariaren aintzinian, ez du behar minthatu. Urtharazten da libera erdi bat burra kasola batian, taza bat urekin eta gatz poxi bat. Emaiten dira kasola batian hamar arroltze gorringorekin lehertzen direlarik laurden bat sukrekin, bi kullera *fleur d'orange*, bertze hainbertze agordient. Nahasten da burra urthua eta emaiten da irina pastak gorphutzik aski izan arte, bainan ez sobera gogor, hedatzen makhil biribilarekin mehetzeko. Burrastatzen da molde barne

handi bat eta pasta horrekin garnitzen. Emaiten da barnian ihiziak edo lumakiak edo gibel gizenak, etc. Estaltzen da pasta beraz eta errearazten labian edo su aintzinian.

Pastisa

Yo zaitzu hamabortz arroltze xuringo eta gorringo guziak elgarrekin. Emaitzu terrina batean bi kullera fleur dorangerekin zitron raspura, gatz poxi bat, laurden bat burra, libera bat kasonade, baso erdi bat agordient, taza bat esne bero; higi bethi, trenpa zaitzu bi ahur artho lemami, emaitzu horiek guziak elgarrekin gelditu gabe higitetik eta yoitetik eskuarekin. Emazu irina paskak gorphutzik aski hartu arte, bainan behar da utzi guri eskutik erortzen den gisan. Utz zazu terrina berian su onduan, ontsa estalirik biharamun arte. Burrasta zazu kasola bat eta errearaz labian.

Noix confites

Behar dira hautsi helzaurrak bi buruetarik, xilatu khurutziaren, eman trenpatzen hamabortz egunez ura sanyatuz egun guziez. Erakitaraz zaitzu perz batian guritu arte. Gero hedatzen dira lastoaren gainean xukhatzen. Sartzen zaiote xilo bakoxian zitron axal puxka bat. Egizu zure siropa emanez libera bat eta erdi sukre libera fruttarentzat. Emaiten tuzu suxet oiha-lezko batian itziak lehertuak ongi emaiten tuzunak sirop hartan, eta abantzu egin denian, emaiten dira helzaurrak barnian eta uzten dira erakitzerat oren laurden bat. Khen zaitzu guziak sutik eta utz zaitzu trenpatzerat, helzaurrak biharamun arte. Emaiten tuzu gero suaren gainean egosten akhabatzeko.

Kodoin edo Irasagar konfitura

Behar dira xuritu kodoinak, laurdenka hautsi eta bihotza khen. Emaitzu zure kodoinak egosten kanella puxka batekin eta estal urez eta zenbeit kodoin axalez. Erakirataz zaitzu guritu arte. Atheratzen tuzu eku-moar batekin eta emaiten xukhatzen oiha baten gainean. Pasatzen duzu ur hori zethabian eta hartzen hainbertze tassa zenbat ere baituzu frutta



libera eta sukre. Emaiten duzu sukria eta ura suaren gainean, eta siropa abanzu egin denian, emaiten tuzu kodoinak eta atheratzen guziak sutik biharamun arte. Berriz emaiten duzu suan kodoinak egosten akhabatzeko. Emaiten tuzu unzietan. Utz zazu akhabatzerat zure siropa; egin denian, azken xortak ixurtzen direnean kullerala, ez du behar izan erakietua kodoinen gainera ixurzeko. Bustizazu agordientean kodoinen estalzeko papera.

Adanak *Reine-Claude* agordientean

Behar dira hartu ongi berdiak eta ongi gogorrak. Hausten dira xangoak erditik, emaiten zaiote zenbat iskilinba sistako, botatzen dira untzi bat ur hotzetarar, nun emana beita minagre xorta bat. Gero emaiten dira pherz batetan aski urekin, gatz poxi bat eta hur baten heineko alun poxi bat. Egiten da orduan azpitik su lama bat; adanak egosten diren arauka igaiten dira gainera. Orduan sua birphizten da hartuz artha atheratzeko goiti heldu direnean eta sartzeko ur hotzian. Egiten da orduan sirop bat kilo bat sukre emanez ehun adanentzat. Noiz eta ere siropak erakitzen beitu, sartzen tuzu adanak eta uzten minuta baten heina. Atheratzen da pherza sutik et uzten dira hozterat biharamun arte. Egosten da bigarren aldian siropa eta erakitzen duelarik, ixurtzen da adanen gainera eta uzten oraino hozterat. Biharamunian hirurgaren aldikotz egosten da siropa akhabatzeko eta hoztu denian baxharrik emaiten zaio agordienta gostuaren arabera. Klarifikatzen da bertze likurrak bezala. Eman dakioko banilla puxka bat.

Gelée de Groseilles

Berex zaitzu bihiak, egos zaitzu gero pasatzeko. Pisatzen duzu hainbertze libera sukre zenbat ere beitzu libera yus. Egosaraz zazu zure siropa kasean ezagutuko beitzu zure erhia bustiz baso bat uretan, atxikitzen duzularik esku batez; trenpatzen duzu erhia zure siropian eta emaiten duzu berehala basoan, eta zure sukria idortzen bada baso urian eta hausten bada zure erhietan zaphazian, marka da yusa eman behar dela barnerat. Utz erakitzeraz memento bat ongi estalirik, haunda zazu eta emazu

zure jelea unzietarar. Utz zazu ongi hozterat eta estal paper agordientean trenpatuarekin.

Gerezi marmelada

Egosaraz zaitzu bi libera sukre bi baso uretan, erakitaraz zaitzu eta haunda. Kontina zazu erakitarazten, noizartion eta ekumoa barnian eta higituz, atheratzen direla phindarrak. Gero emaiten tuzu laur libera gerezi, giderrak eta hexurrak khendurik. Higi zaitzu sukreakin eta erakitaraz elgarrekin siropa zure erhietan lotzen den arte. Athera zazu sutik unzietan emaiteko.

Merxika marmelada

Xeha zaitzu puxka ttipietan sei libera merxika eta emaitzu phertz batian. Hauts zaitzu hexurrak eta xeha xeheki emaiteko higual pherzerat merxikekin. Emaitzu lau libera eta erdi sukre pilatu. Emazu zure pherza suaren gainean eta higi zazu bethi ekumoa batekin beldurrez marmaladia lot dadin solan. Merxikak abanzatu direnean egostetik, yautsiko duzu noizetik noizera pherza leherzeko gelditzen diren puxkak. Egosaraz zazu marmalada zure erhietan lothu arte, sobera bortxa gabe bi erhien artean. Emaiten duzu gero unzietan eta estal ongi hoztu denian.

Merxikak agordientean

Behar da izan fruitua ongi kondizionatua eta taxarik gabe. Xuriaz zaitzu zure merxikak ur erakituan eta utz zaitzu puxka bat guritzera. Xukaraz zaitzu oihal batian. Eginzu zure siropa taza bat urekin libera bat frutta. Noiz eta siropa erditan egin beita, emaitzu zure merxikak salda baten egiteko. Athera zaitzu sutik eta emazu guzia terrina batetan biharamun arte. Erakitaraz zaitzu gero berriz gurixago izan ditzen. Akhabatzen da siropa utziz egosterat su ezian. Arrimatzen dira merxikak untzi batian eta emaiten da kasik hainbertze agordient nola sirop gostuaren arabera. Tapatzen dira berorik. Bisitatu behar dira maiz emendatzeko agordientez ez badira estaliak.



Ginda osoak siropian

Emanaraz diozute salda bat zure ginder eta emaitzu xukatzen. Harzazu ur beretik hainbertze taza zenbat ere beitzu frutta eta sukre, zure siroparen egiteko. Egin denian, ixur zazu ginden gainera eta utz zazu biharamun arte. Gero beroaraz zaitzu, eta noiz eta ere gindak arrimatu beittituzu unzietan estal zaitzu siroparekin.

Pastekak

Xehatzen tuzu pastekak puxka tikitan eta emaiten ur hotzian. erakitaraz zaitzu eta eman xukatzen oihal baten ganean. Pikatzen tuzu gero zitron puxkekin. Behar da hainbertze sukre nola frutta. Emaitzu pastekak trenpan hirur edo lau oren errhuman. Emaitzu taza erdi bat ur libera sukriarentzat eta egosten dira guziak elgarrekin.

Noiz eta ere frutta egosi beita, athera zazu eta utz zazu siropa akhabatzerat. Errhuma zerbitza diteke bertze aldi batenzat.

Inzaur ura

Harzatu zortzi helzaur berde litre bat agordientzat; leher zaitzu eta emaitzu untzi batian, agordientakin, ilhabete batez eta higi egun guziez. Pasa zazu gero hori oihal zerratu batian, yunta zazu ongi. Erremeti zazu untzian laurden bat sukrekin litre agordientaren, hirur itze, zenbet zitron sister eta kanella puxka bat. Utz zazu goxatzerat hamabortz egun, hartuz artha higitzeko egun guziez; klarifika zazu gero erran gogo dugun bezala.

Likur klarifikatzeko moldia

Behar da izan sakela bat punta batekin flanellazkoa; emaiten duzu dilingan bi makhilekin bi kadiretan. Hartzen tuzu bi edo hirur paper trazako, emaiten tuzu urian eta hausten tuzu xarpia bezala garbitzen duzu

ongi bi uretan eta xukatzen oihal batean. Emaiten duzu paper hori likurrian. Emaiten duzu untzi bat sakela flanellasko horren azpian, eta emaiten duzu likurra barnerat paper horrekin. Berehala pasatuko da eta pape-
ra geldituko sakela horri lothua. Bertze aldi bat pasatzen da oraino fornil bat atxikiz sakelaren ganean eta ixuriz emeki emeki. Olia bezala pasatuko da, eta argi emaiten duzu botoilla bi egun artan garbitu eta xukhatuetan, likurra nahas ez dadin.

Hexurrezko Ratafia

Emaiten tuzu lañoki trenpatzen agordientean abrikot hexurrak kras-
katurik, harturik artha amanden khentzeko. Egiten ahal duzu nahi duzun kantitatia emanez libera bat sukre litre bat agordientenzat. Bi ilhabete gozatu denian, pasatzen duzu klarian eta emaiten duzu zure siropa. Nezesario da likur guzientzat bethi siroparen egitia; sukriaren agordientean emaita ez da hain ongi; siropak emaiten diote distura bat atxegin egiten duena; sukrearekin bakharrik idor gelditzen dira.

Anis Olia

Anisa olia arras sinplia da egiteko. Hartzen duzu litre bat agordientenzat laurden bat anisa hazi, botatzen duzu zure siropala, gero emaiten duzu agordientean. Likur horrek anisetak bezen gostu ona du.

Kirsch wasser etxekoa

Hartzen tuzu gerezi hexurrak, kraskatzen tuzu eta botatzen agordienterat. Uzten tuzu goxatzerat abrikot hexur amandarik gabiak eman ahal izan arte. Usten tuzu oraino goxatzerat bi ilhabete; gero pasatzen duzu. *Kirsch wasser* gisa hau hain ona da eta gostu bera du zoina erosten beitate hainitz khario, eta progetxu bera estimakeko. Pasatzian egiten du hain garbi *kirsch wasser* ordenarioa bezala.



Trania Likurra

Xeha zazu puxka ttipietan sei iranyaren axala eta emaitzu gozatzen litre bat agordientetan ilhabete batez, hirur itzerekin. Pasazazu eta emozu laurden bat sukre. Urthu denian, klarifika zazu berziak bezala.

Zedrata higual egiten da.

Merxika hexurrezko Ratafia

Izan zazu untzi bat bazoskoa, buxon on batez garnitua. Bethe zazu untzia bi laurdenak agordientez, bertze laurdena bego hexurrentzat. Bota zaitzu banazka agordienterat; unzia bethia denian, tapa zazu eta utz zazu gozatzerat kanbera gora batian. Urthe baten buruan utz zazu zure likurra, negur zazu, emozu hainbertze taza ur nola beituzu litre likur eta hainbertze hirur laurdeneko sukre urthu. Klarifikatzen duzu likurra eta baduzu ratafia on-on bat banilla gustu perfet batekin.

Gerezi Ratafia

Harzaitzu gerezi onak eta onthuak, khen zoizute girtoinak eta hexurak, emazu franboasa puxka batekin; leher zaitzu guziak elgarrekin eta eman pegar batian han uzteko lau edo bortz egun. Hartuko duzu artha markaren higitzeko bi edo hirur aldiz gostuaren hartzeko eta kolore eder baten, orduan ongi zaphatuko duzu marka yusaren atheratzeko. Behar da gero negurto yusa, eta hirur litre yusentzat, eman hirur litre agordient; bortz litre ratafiarentzat, behar dire kreskatu hirur ahur hexur gerezi bere-tarik, laurden bat sukre litre batenzat. Emaitzu guziak gozatzen pegar berian ahur bat koriandrerekin eta kanela puxka bat. Behar da higitu egun guziez zortzi egunez, gero klarifikatzen duzu eta emaiten botoilletan.

Ratafia ekonomika

Hauta zaitzu mahats gorri onak. Emaitzu untzi baten hirur laurdenaraino, bihi hutsak, bertze laurdena untziaren hutsa bethe zazu agordientez, tapa zazu ongi eta utz zazu gozatzerat hamabortz egun. Ordu

horren onduan, ixur zazu agordienta eta mahats bihiak terrina batetara; leher zaitzu bihiak, tapa zaitzu guziak oihal zerratu batian. Berreman zazu likurra untzi batian ongi tapaturik; emozu kanela puxka bat eta merxika hexur zenbait bere amandekin ongi leherturik, utz zazu gozatzen bertze hamabortz egun eta klarifikatzen duzu. Zaharrago eta hobiago da.

Oryat siropa

Xuri zaitzu libera erdi bat amanda ezti zenbat khiretsekin, hartuz artha emaiteko noizetik noizera zukre puxka bat ez itzultzeko. Pilatu direnean, emazu zure libera sukriaren erreza taza urekin, amanda pilatueta eta *fleur d'orange* xorta bat. Pasa zazu ohal betan eta egin itzuliz krema bezala.

Amanda pasta oryataren egiteko

Harzazu libera bat amanda ezti; trenpatzen tuzu ur beroan xuritzeko. Yo zaitzu pilun batean, eman ez noizetik noizera ur xorta bat ez diten oliotan itzul. Ongi yo direnean, eman duzu libera erdi bat sukre pilatu. Eginen duzu guziez pasta nahi duzunian zerbitzatzetzo. Pasta hau beira ditake sei ilhabethe eta urthe bat hurbil.

Nahi duzunian zerbitzatzu, hartzen duzu arroltzaren heineko puxka bat, barreiatzen duzu hirur taza uretan eta pasatzen zerbitzatu batean.

