

Yanaru  
Strahwaia  
1757.



Та пърма

**P a w a r u**

**G r a h m a t a,**

---

но Вожес Грахматашм пахртулкота.

---

Стуббенес друкфетс. 1795. Саддс.



PERALDIT...  
P... 164...

ZINĀTŅU AKADEMIJA  
FUNDAMENTĀLĀ BIBLIOTEKA  
dib. 1524  
LATVIJAS PĀR  
1952

ZA FB  
R 16802

Pārē. 1952

# Tahs Pawaru Grahmatas I. Rodalla.

## Daschadas Suppes.

1. Suppe a la Reine, oder Suppe  
mit einer weißen Mandel  
Coulis.

(Suppe ar baltas Mandeku \* Kulijes.)

Remmi baltas Maisites, woi dauds woi maf,  
peh3 Suppes Daudsumu: nomis3 it plahni to  
bruhnu Garrosi, fagreesi tahs Maisites Gab-  
balos un metti Pohda: peemetti arri kahdas Peh-  
teefilju. Mohru un Durkanu Saknes, kas fru-  
stisti irr pahrschkeltas: tad usleij it labbu un speh-  
tigu Gallas Suppi, un wahri to, kamehr taMai-  
K. se

\* Kulije irr tahda zaurkahsta un zaur-  
speesta Spehka Suppe. Kad brithcham kahdas  
Zoppeta Atleekas, woi Schinda Gallu, woi zis-  
tu ko, smalki katappa un Meeseri fagrubdi ar  
wisscem Kauleem, tad paschu pehdigu Spehku  
tur iswahri nn zaurkahsi, ka tas Deesum ween  
pateek pakkala; tad tahda iskahsta un zauspeesta  
Suppe irr ta Kulije.



se sawirruſi, un ta Suppe druj in tummiga pa-  
leef: tad ſagruhdi tahs Mandeles it ſmalki kà  
weenu Miſkli: nemmi arri druſjin woi Zella  
woi Zahlu Zeppera flacht, un tahdu Pahri zèeti  
nowahritu Pautu Dſeltenumu, to ſakappa un ſa-  
berſe, kamehr arri paleef kà weena Miſkla: to  
wiſſu eehettri tai Suppe un ſamaifi labbi. Kad  
jau Mandeles flacht, tad lai ſchi Suppe wairs ne  
werd; jo kad nu wehl dabbu wirt, tad ta ſaet  
fohpa un paleef nejauka: bet lai tapat ween ſtahw  
pret Ugguni, ka allafch karſta paleef. Speedi  
to nu zaur Uſch u Drehbi jeb Seetu zif ween tur  
eet zaur, tà ka ta Suppe tauka balta un tummi-  
ga tohp: eemetti Sahli zif waijaga un, kad grib-  
bi. arriſan druſjin Muſcharenbluhm. Ta lai  
nu bes Wirſchanas karſti ween ſtahw, kamehr us  
Galku ta dohd. Kad irr usdohdama, tad \* ſaz  
meelſche wehl Maiſi, un dohdi to ſuppi wirzu.

Schinni

\* Ta Maiſes Meelſcheſchana tà noteef:  
E metti Suppes Blohda woi reſtetas Maiſes  
Schlehles, woi aprihwetas Maiſes Garroſes,  
woi arri weffelu weenu aprihwetu Maiſiti, uſleij  
labbu ſpehzigu un flahru Suppi it werdofchu wir-  
fu, apflahj ar zittu Blohdu un zelli us Ohglehm,  
ka ta labbi weffahs eefſch to Maiſi eefſchà: bet  
kad jau weffelu weenu Maiſiti tà gribbi it meel-  
ſcheht.

Schinni Suppe wehl warri eelift to pats grib-  
bi, woi Zahlu, woi Zella Galku, woi Taufka  
Kaulu jeb Markſes Ka lu, woi weenu Zella  
Kaulu ar Wil.eli apfiſtu.

To Warſi jeb Wiſſeli jeb Pildekli,

fo ap tahdu Kaulu n ar fiſt, to ſtaifi ſchahda  
Wiſſe: nemmi it tihru Zella Ca u no Gh-  
ſchahm, fur wiſſas Uhdas un Zihpfas tihri irr  
isgreetſas, un ſagreeſi to kantiff: zif tew nu  
irr Gallas, tà nemmi puſſ rik dand Neeru Tau-  
ku; un kad druſjin Wehrſcha Markſes jeb Kau-  
lu Taufku irr flacht, tad tas jo labbati: ſchohs  
Taufus arri ſagreeſi kantiffi un ſakappa wiſſu  
fohpa it ſmalki. Us 2. Mahzineem Gallas  
nemmi tà kà 4. woi 6. Prantſchubrohſes jeb  
Maiſites, tahm isnemmi to Miſkſtumu. lai tas  
mirkſt Peenà woi Krehjumà, tad iſſpeedi atkal to  
Peenu ahra, un ſaberſe to Maiſi ar Rohſahm.  
Nu nemmi wehl kà 12. Pautus un Gabbalu  
Sweeſta, un iſtaifi weenu ſchliſtu Keereijſi,  
woi arri kahdus jehlus Pautus ween warri nem-  
flacht: to wiſſu ſakappa fohpa. Kad gandrihſ jau  
irr ſmalki; tad peemetti Sahli, ſmalki ſakappa.

A. 2.

tas

ſcheht; tad waijaga Dibbeni Zaurumi u eegreeſt  
un druſjin Miſkſtuma isnemt, ka ta Suppe zaur  
wiſſu Maiſi labbi warr eewiltrees.



## 4 Daschadas Suppes.

tas Zicronu Nijas, fagruhstu Kardemomu  
un Muschatenblum, sakappatas Schallas  
tes woi Zihpoles, Pehterfilju Lappas, woi zittas  
Sables, kas daschafret labbaki patihf: to wiffu  
fappa wehl, kamehr no tahs Keereijes wairak ne  
fo ne redsi, ka weenu dseltanu Mihflu ween, Ja  
fchi Warfe jeb Wiffelis pehz tawa Prahta wehl  
buhtu beesaks, tad to allaschin schizhstaku warri  
darriht, Krehjumu woi Peenu peeledams. Scho  
Wiffeli apfitti ap weenu Zella Kaulu, woi istaifi  
no ta weenu Klutschu jeb Kuffuli, ka patihf, no  
lihdifini to Wirspuffi labbi glummi, un isrohbt  
arkal ar Naschu scha ta, zeppi to eefsch Zartena  
Pannas, leezi Blohdà un stelte us Galdu.

### 2. Krebssuppe.

( Wehschu Suppe.

3. tairi papreefsch

### Krebsbutter jeb Wehschu Sweestia

schahda Wihs: nemmi Wehschun Eschaumalas  
un tahs masas Rahjinas, bet tahs Pohpes jeb  
Spalwas, kas Wehscham pee Wehdera, tahs  
ween ne nemmi lihdif: tahs paschas farkanas  
Eschaumalas nomasga it smuffi, un fagruhdi  
tahs Meeseri it smalki: nemmi arri Gabbalu  
Sweesta, pehz Eschaumalu Daudsumu, lai tas  
eefsch

## Daschadas Suppes.

5

eefsch Rastrulles labbi sakarsahs: tad peemetti  
tahs fagruhstas Eschaumalas un lai tur tauksche  
jahs kahdu brihdi: arri kahdu wesselu Zihpoli un  
fagreeestas Pehterfilju Lappas warri peemest, ap  
maisi un kratti to pa brihscham: tad usteij druzjir  
Gallas Suppes, woi werdoschu Uhdeni ween,  
kawahri to wehl kohpa, leij zaur Seetu, ispeedi  
tahs Eschaumalas ar Karroti, leezi tad nohst, ka  
sakalst: tad to farkanu Sweestu no wirfu warri  
nonemt, arkal sakauseht un preefsch jitteem Nit  
teem glabbahf. No scha Wehschu Sweesta nu  
arkal warri istaifiht

### Wehschu Kuliji,

Kad to iskaufe un peemaisi tik dauds Miltu Klacht,  
zif prohti wajjadscht us tik dauds tummigas Sup  
pes ka dohma taifiht: woi schohs Miltus arri  
kuhlit jau warri peemaisiht, kad tahs Eschauma  
las wehl taukschejahs eefsch Sweesta, ka pirit  
pee ta Wehschu Sweesta tikke minnehts. Is  
daschafret masak Sweesta buhtu nehmis, tad  
peemetti wehl zif wajjaga. Zeppi nu labbi tahs  
Eschaumalas kohpa ar teem Milteem un apmaisi  
pareisi, tad aisklahj zeeti un zelli us Ohglehm,  
lai wehl labbi suht zaur: kaut arri kas Tibbert  
noschschahs, tas ne kaisch wis, kad tik kai bruhns  
ween ne paleef, Tad usteij it labbu spehzigu Gals  
kas Suppi, wahri wehl labbi kohpa un kahsi zaur  
A. 3. Seetu:



Seetu: schi tew ta Wehschu Kulije. Kad schi Kulije jau irr zaurtast, tad to arri wairs ne buhs wahrigt, bet tapat ween pee Ugguns tur-reht, ka allasch karsta stahw: tad ta wisszaur buhs staisi farkana: bet no Wirschanas ta faeet, un wifs Sarkanums dohdahs us augschu.

Zittas Wehschu Galwinas warri isplidigt ar Wilseli, tahs sawahrigt gattapas, un tad arri schinni Suppe eelikt: arridsan zittus schahdus tahdus Gardumus. Ko nu no tahdahn leetahm schinni Suppe gribbi likt, woi Selleriju un Peh-terijiu Saknes, woi tahdus mafus Gallas Klut-fichus ko Wrikadelles sauz; tad to wissu pa-preeksch istaisi un sawadi nowahri, un pehz eeleez to lthof ar tahm Wehschu Galwahm schinni Sup-pe, kad ta ju aluschi gattawa.

### To Wilseli preeksch tahm Wehschu Galwinahm

warri raitigt schahda Wihse: isnemmi to Gallu no tahm leelahm Wehschu Kahjahm, nemmi arri druszin Siwju Gallas klacht, tik pat kahdas tahs Siwis irr, woi wahritas woi newahritas, tiklat tahs Affakas islassi labbi tihri: un kad Siwis arri ne buhtu, tad warri nemt druszin tihras Tella woi Zahu Gallas, atkal weenaga woi wahritas woi newahritas woi jepras woi ka: to kappa wissu kohpa labbi smalki: tad nemmi wehl klacht druszin  
nomaisita

nomaisita: jeb bersta Sweesta, Peena mirku-schu baltu Maisi, smalki sakappatas Pehterfijiu Jappas, Zitronu Misas, Sahli, druszin Gewir-zes, kahdu Pahri Pautu Dseltenumu, woi druzin schlichstas Neereijes: to sakappa kohpa zif smalki ween warr buhg, ar to peepildi tahs Wehschu Galwinas, nowahri tahs druszin, un tad ee-leezi tahs schinni Kulije.

To Suppi atkal, fur tahs pilbitas Wehschu Galwas, Sellerijes, Pehterfilies, jauni Sir-i, Gallas Klutfichi, un zittas tahdas leetas tikke nowahrilas, to arri peekahsi zaur Seetu pee tahs beesakas Wehschu Kulijes: bet tik ween, ka arri ne paleek wissai plahna, bet ta ka allaschin tum-miga wehl irr. Ras tad wehl atleek no tahs Suppes, to kahsi eeksch Blohdu, un tur Maisi warri meekscheht eeksch, jo tas dohd labbu Garduma.

Schinni Suppe warri eelikt woi pilbitu lihde-fu, woi zittu Siwi, woi pilbitas Duhwinas, woi ko pats gribbi. Pee Usdohschanas arri tahs Wehschu Jappas tohp eeliktas.

### 3. Eine klare Brühsuppe.

(We na klabra Spehla Suppe jeb Gallas Sulla.)

Nemmi Wehscha Gallu no Gubschahm, to sagreesi Schlehles Puffpirksta Deesuma, pa-  
A. 4. dausi



dausi jeb faklappe tahs druszin, ka paleef plahffas nas: tad isleezi schahs Schkehles weenu pee oh-  
 tras eeffsch Kastrulli, leezi arri fahdas Burfanu  
 un Mohru Schkehles wirfu un mas Zihpou, ta-  
 pat arri lohrberu Lappas, Zihmianu, Pehterfil-  
 ju Lappas, un zittas tahdas Sahles, kas furrann  
 patihf: klahj Wahku wirfu, un ta lai us Ohg-  
 lehm fucht un zepjahs. kamehr ta Sulla, kas ee-  
 fahkumâ no Gallas bija iszeppefees, atkal Gat-  
 lâ welkajs eeffscha, un patti Galla labbi bruhna  
 paleef, un ka arridsan pee pascha Dohda allaschin  
 no tahm Gallas Druppahm druszin kas peelihp.  
 Tâ it lehnem ween to buhs zept un fuccinacht, un  
 ne mas ne buhs maifihf neds apfahrt greest. Tad  
 usleij labbu klahru un spehzigu Gallas Suppi  
 wirfu, tik dauds fâ wajjaga, ka ta Suppe paleef  
 labbi gaischbruhna un skaisa: un tâ lai wehl  
 Puffstundu lehnem werd: tad fahri to zaur See-  
 tu. Scho Suppi pee dauds Leetahm wars-  
 ri bruhkeht.

Kad nu weenu klahru Suppi gribbi istaisihf,  
 tad eemetti Suppes Blohdâ restetas Maises  
 Schkehles, woi aprihwetas Maises Garroses,  
 leij zaur Seetinu Suppi wirfu, lai ta Maife tur  
 meeffschejahs, aisklahj ar zittu Blohdu, un leezi  
 us Ohglehm: un kad jau buhs usdohf, tad leij  
 wehl tik dauds Suppes klahf fâ wajjaga.

Schinni Suppe arridsan warri eetikt woi fah-  
 du Zahli, woi Tella Kaulu ar Wilseli apfistu,  
 fâ

fâ jau pee 1. Nikta meh ihes: woi istaisi tahdu  
 Warfi jeb Wilseli

no Tella Gallas, Neeru Laukeem un Wehrfscha  
 Markes, fâ arridsan tur pee 1. Nikta jau irr  
 fazzihes: tikfai tahs Maises o peenemmi, tahs  
 schkirri us Puffi, to weenu Puff farihwe tapac  
 fahu par rihwetu Maifi, to ohtru Puffi ismeef-  
 sche Peenâ, isspeedi atkal, un fabersi to Maifi.  
 Nemmi nu wissu Maifi kohpa to rihwetu un to  
 meeffschetu, nemmi arri 6. Pautus, Sahli,  
 rihwetas Zitronu Misas, Kardemomu un Mu-  
 schatenbluhm, un kappa wissu kohpa ar to Gallu  
 jo smalkafi jo labbafi, kamehr it sifstis paleef un  
 welkajs: jo zittati labpracht ne turreahs kohpa,  
 kad tohp wahrihts. Ja schis Wilselis dafschahre  
 wehl beesaks un zeetaks buhtu; tad wehl fahdu  
 Pautu woi druszin faldâ Krehjuma warri pee-  
 maifihf. No scha Wilsela istaisi weenu Klut-  
 schu jeb Kuffuli, isdsenni to pagarrainu, rulle  
 labbi zeeti kohpa, eetinni eeffsch plahnu Drehbi,  
 apseeni ar Deedsineem, nowahri eeffsch Gallas  
 Suppes, un pee Usdohfchanas leezi to Blohdâ.

#### 4. Klare Bouillonsuppe.

( Klahra Gallas Suppe. )

Kad Gabbalu Wehrfscha Gallas wahri, un to  
 Suppi no ta gribbi bruhkeht; tad ne leij wissai



dauds Uhdens wirfu; ka ta Suppe jau ne paleef  
 missai plahna un nespehziga: seeni arri Sahles  
 kohpa weena Ruschki, Selleriju Pehterfilju Zap-  
 pas, un tahdas Sahles, un metri to arri Poh-  
 da, arri Pehterfilju Saknes, druszin Sahls un  
 kad gribbi, arri kahdu Pahri Engwera Gabbatu,  
 kas plahskami irr kadasiti: ta lai werd. Kad  
 nu ta Suppe jau spehziga un labba irr, tad noleij  
 no tahs tik dauds zaur Seetu eefsch Pohdu, zif  
 prohti waijadseht, un ta lai stahw pret Ugguni,  
 ka allasch werdoscha paleef. Nu atkal tik dauds  
 werdoscha Uhdens warri leet us to Gallu, un to  
 pagallam gattawu nowahriht. Kad to gribbi us-  
 doht, tad leezi restetas Maises Schkehles Bloh-  
 da, leij to flahru Gallas Suppi it werdoschu wir-  
 fu, un nosuht: us Galdu. Warr arri kad pa-  
 tihf druszin Muschata rihweht wirfu.

5. Suppe von Enten, oder Ham-  
 melkeil oder Brust, mit mâr-  
 fischen Rüben.

( Suppe no Piblehm, woi no Alma  
 Gallas, ar merkischu Rahz neem. )

Kad tahs Pihles jau labbi irr notihritas un  
 glihchi kataifitas; tad nosmohre tahs Krubtis  
 druszin bruhnas: pehz leezi tahs Pohda, leij  
 werdoschu Uhdeni wirfu, ja tew Gallas Suppe  
 irr

irr fo usleet, tad tas jo labbaki: eemetti arri sa-  
 seetu weenu Ruschki Selleriju un Pehterfilju Zap-  
 pu un zittu Salumu, un druszin Sahls, un ta  
 wahri tahs gattawas: bet ne leij wairaf Uhdens  
 wirfu, ka tik ween zif ihsteni pehz Suppes wai-  
 jaaa, ka ta jo labbaka un spehzigafa warr buht:  
 labbi arri irr, kad kahdu Markyes Kaulu woi zittu  
 Gallas Gabbatu warri peemest un lihdsi wahriht.

Tohs Rahzinus warri garras Schkehles jeb  
 Elohasnes woi arri kantiski sagreest, un ja tee it  
 masschi buhtu, tad tee paleef wesseli un negree-  
 sti: tad nobruhne druszin Sweesta eefsch Rastrul-  
 les, woi zeppi bruhnus Mileus, peemetti tohs  
 Rahzinus tur flahht, un lai tur labbu Brihdi zep-  
 jahs un smohrejahs, fur tapat brishcham arri ja  
 fratta un ja maisa: tad usleij bruhnu Gallas  
 Suppi, un no wahri tohs gattawus, ta ka weena  
 ihkfa un tummiga Suppe ween paleef: tad is-  
 meefche restetas Maises Schkehles eefsch Bloh-  
 das ar to plahnaku Suppi, fur paschas Pihles  
 tappe nowahritas, leezi nu tahs Pihles arri eef-  
 scha, un aabsi tohs Rahzinus wirfu. Kad mers  
 Eifhu Rahzinu newaid; tad arri zittus schahs  
 Semmes Rahzinus warri nemt, un tapat isdar-  
 riht. Teem agrajeem Rahzineem jeb Meirih-  
 ben allaschin tahds Suhruuns irr flahht, rapchz  
 tohs, kad jau irr sagreesti, pawreefsch wehl kah-  
 dureif buhs uskarseht atkal noschahweht, un tad  
 ta isdarriht ka mahzihts.



Tahdà Wihse schi Rahzinu Suppe arri taifama, tad tur kahdu Auna Weerendeeli woi Plezzi gribbi eelift.

6. Suppe von einer Ente, oder Gans, oder Tauben, oder Hammelkeil, oder Brust, mit Savoyenfohl.

( Suppe woi no Piblehm, woi no Sohfs, woi no Dubwinahm, woi no Auna Weerendeeles, woi no Krubts, ar Sawoijen Rahs postem. )

Tahs Pihles, woi tahs zittas Gallas pa-  
preeksch tapat tohp nowahritas, fà pee 5. Rikta  
jau mahzihes. Tad uskarse weenu Gabbalu pri-  
scha schahweta Wehdera Spekka, un nofassi un  
notihri to pareisi, un leezi to arri flahr. Tad  
nemmi kahdas labbas zeetas Galwinas Sawoi-  
jen Rahpostu, woi dauts woi mas, pehz Sup-  
pes Daudsumu, pahrschelli tahs escheerds Gab-  
balòs, un leezi us Ugguni ar werdoschu Uhdeni  
un druzjin Sahls, un tà wahri tohs druzjin wai-  
raf fà puffgattawus: isnemmi tohs atfal ahra,  
lai arschauahs, un isspeedi tihri to Uhdeni. Tad  
nobruhne druzjin Miltu eeksch Rastrulles, kas tik  
leela, fa teem Rahpostem tur Ruhmes ware  
buzt: eeleezi tur tohs Rahpostus reifigi pa Gab-  
baleem,

baleem, usleij kahdu spehzigu Gallas Suppi,  
woi arri to paschu Pihles Suppi ween, aistaisi  
ar Wahku, un tà lai lehnam werd, kamehr gat-  
tavi.

Tohs Rahpostus arri schahdà Wihse warri ka-  
taifihri: uswirrini tohs pahrureis: tad irr at-  
schahwuschees un isspeesti, tad aptinni tohs ar  
Deedsineem, fa ne fahschihst, apberri wiffap-  
fahret ar Milteem, un zeppi tohs eeksch bruhna  
Sweesta, fa wiffapfahret pabruhni paleek: tad  
leezi tohs eeksch Rastrulli, usleij labbu Gallas  
Suppi, un wahri tohs pagallam gattawus.

Pee Usdohschanas isleeezi tohs Rahpostus rei-  
figi eeksch Dohdas, tahs Pihles woi tahs zittas  
Gallas leezi Widdi, to Spekki sagreesi Scheh-  
les, un ispuzze to Dohdas Miltu: tad ween lei-  
to Suppi zaur Durschlagu wirfu, fa ne kahds  
Deesums ne eet lihds: arri kahdas restetas Mai-  
ses Schehles warri eelift, un tad wehl tik dauts  
Suppes usleek, fà wahaga.

7. Lebersuppe.

( Aka Suppe. )

Nemmi woi weenu Gabbalu, woi arri wesse-  
lu weenu nowahritu Tella Aka, tà fà woi dauts  
woi mas Suppes gribbi taifihri: to sabers malki,  
tad nemmi to Pohda, un berri un kalli to wehl ar  
druzjin Wihse, kamehr paleek fà schlihsa Pur-  
ta



ra: speedi to zaur Drehbi woi zaur Seetinu, un wahri to wehl zauri ar smalki sakapparahm Zitro- nu Misahm, Zukkuri, Kaneeli, Karintehm, un kad patihk, ar druszin Sawrana: peekullk wehl kahdu Pahri Pautu Distenumu, un nosah- li kà waijaga. Scho Suppi tik beesu un arri tik schlihtu warri darriht kà patihk: warr arri ee- like kantiski sagreestu unjeptu baltu Maissi.

## 8. Hechtsuppe.

(Lihdefu Suppe.)

Nemmi mehrenu Lihdefu, bet kad masi weem irr, tad jau ja nemm wairak: to notihri, sagree- si Gabbalös un apfahli druszin: tad noschahwe atfal, apwahriti to eefch Milteem, un nojeppi to druszin eefch bruhna Sweesta, ne pagallam zeetu un kausu, bet ka wehl mihts un sawtigs paleef: tad sagruhdi to eefch Meesera it smalki: ismeefche baltu Maissi eefch Uhdens woi eefch Gallas Suppes, un nemmi to arri kläht: tad sa- gruhdi wissu kohpa it smalki kà weenu Mihtu, leij it labbu Gallas Suppi wirsu un druszin Wih- na leezi us Ugauni un maissi labbi kohpa, kahri to zaur Seetu, peeleezi druszin smalki sagruhsta Muscharenblum, Kardemoma un Engwera, un Gabbalinu Sweesta, wahri wehl wissu koh- pa un usdohdi ar restetahm Maisses Schfelehm.

## 9. Hünersuppe

## 9. Hünersuppe mit Fleischlumpchen.

(Zahlu Suppe ar Wrikadellehm.)

Notihri tohs Zahlus glihtsi, salohki tohs un zelli us Ugguni ar merdofchu Uhdeni un Gabbal- linu Sweesta: bet ne leij wairak Uhdens wirsu, kà tik ween zif waijaga, ka ta Suppe labba un spehziga warr buht. Kad jau werd un irr no- schuhmehts, tad eemetti labbu Kuschki Sattu- mu, arri kahdu Pahri Gabbalu plahskaini sadau- sta Engwera un Gabbalu Sweesta, kas ar tik dauds Miltu irr ismihzihts, ka ta Suppe no ta warr buht tummiga: un kad tee Zahli puffedata- wi jau irr sawahriti, tad peemetti wehl smalki sagreestas Selleriju un Pehtersilju Saknes, un wahri to wissu kohpa.

Pa tam istaisi weenu Warsi jeb Wilseli, kà pee 3. Nikta mahzihts. No ta istaisi masus Ruzziichus jeb Wrikadelles: kad tohs apfihja ar smalki rihwetu Maissi; tad tohs labbi warri rul- leht kohpa, ka pee Wabrischanas tik lehri ne is- schliht un ne sawerd. Schos leezi pat pehdigi ween eefch Suppes, ka mat druszin ween it leh- nam wehl teef nowahriti: tad peemetti wehl drus- zin Sahls un Muscharenblum, un kas griib, tas arri jau pee raika Rafines warr eelift.

## 10. Kalbsfleischsuppe



10. Kalbleischsuppe mit Fleischklumpchen, oder auch mit Reis und Perlgrauen.

( Tetta Gallas Suppe ar Wri<sup>o</sup> adel<sup>o</sup> lehm, woi arri ar Rihfcheem un Perlgrubbenehm. )

To Tetta Gattu fakappa mehrens Gabbalös, ismehrze to labbi, uskarse to, un notihri smuffiz metti to Pohda, uskashi labbu klafru Gallasuppi woi arri werdoschu Uhdeni ween: bet ne usleif wairak, fa tif ween, zit us Suppi wajaga: tad istarri wehl ihsteni tapat, fa tas pee 9. Nifra irr mahzihst pee tahs Zahlu Suppes.

Eelisch abbahm schahm Suppehm arri Kluzzischus no Maises warri eelife.

To Warfi jeb Mihflu preeksch tahs deem Maises Kluzzifcheem

warri istaisiht schahda Wihse: ismeeksche balen Maifi Peena, un ispeedi atkal: kause Sweesta Rastrulle, peemetti to Maifi, un lai labbi fuhe us Ugguni, allaschin labbi maifidams. Tad no leezi, fa atschamajs. Us 4. Prantschubrotehm warri nemt 6. Pautus, tohs fakulli pa-preeksch smalki, tad peemaifi druzin Sahls, Muschatenblum un Karintes. Nu jau warrefi redseht, woi ta Mihlla irr beesfa woi schkijsta. Jo wehl irr schkijsta, tad usfihja druzin rihwetas

gas Maises: ja irr beesafa, tad peemaifi wehl labdu Karroti kalda Krehjuma. No schahs Mihklas ar Kohka Karroti istaifi Kluzzischus un nowahri.

Arriblan ar Rihfcheem un Perlgrubbenehm to warr wahrift. Kad ar Rihfcheem to gribbi taifih; tad t. hs Rihfchus sawadi buhs wahrift woi ar plahnu Gallas Suppi, woi ar tihru Uhdeni un Gabbalu Sweesta: un pehdiga Galla no tahs Rihfchu Putras tif dauds buhs lifr eelisch to Suppi, fa wajaga. Jo kad tee Rihfschi eelisch Suppes tohp sawahriti un pahemirkt, tad tas nau tif labbi.

11. Braune Suppe mit Tauben, und ein fein Ragout von Kalberbrissel, Morcheln, Pistazien, Artischotten, u. d. gl.

( Bruhna Suppe ar Duhwinahm, un weena garda Raguje no Tetta Peena, Kehwupuppeem, Pista-zijehm, Ehrtschuckehm, un zitstahm tahdahm Leetahm. )

Tahs Duhwinas notihri pareisi un salohki gihfchi: tad nosimohre tahs Kruhtis druzin bruhnas eelisch bruhna Sweesta, uskashi it labbu Gallas Suppi, un nowahri tahs Duhwinas  
D. gattawas.



gattawas. Tad istaisi to

## Raguji

schahbâ Wihsse: kas tew ween irr no tahm minnetahm leetahm, to sagreesi smalki ikfaru pehz sawas Wihses kâ peenahfahs, un pawahri tahs mihsstas. Tahs Briffeles jeb Teklu Peemu Uhdeni buhs mehrzeht, ka balts paleef, un tad weemu paschu reisi ween uswirrinahr: tohs Rehwiupuppus jeb Biffines, tahs Trivo: weles jeb Semmes Reekstus, un tahs Schampiones mehrze fildâ Uhdeni, un nopuzze un notihri pareisi, tapat arri tahs Ehrschutzes, un sagreesi tahs kantiski. Kas tew nu irr no schahbeem Gardumeem, woi W. hrfchus Augschlesi, woi Zuhku Snutti, woi Teklus Amus Jehrus un Zuhku Mehles, woi Teklu Mubli, woi Teklu un Zuhku Aufs, woi Gallu Sektas, woi kas sinn kas, to kataisfâ, kâ ikkurra leeta to ness un zeefch. Tad zepi bruhaus Miltus ar smalki sakappatahm Schallattem woi Zihpolehm un Zohberu lappahm, eur eemetti schohs sagreestus Gardumus, kratte to daschureis labbi kohpa, usleij it labbu Gallas Suppi, un wahri to wiffu wehl druszin zaur: pehi nofahli wehl un usspeedi druszin Zitronu Gullas.

Scho

Scho Raguji nu lehti warri istaisiht par Suppi: ismeekiche restetas Maises Schkehles eefsch tahs Duhwinu Suppes, tad leezi tahs Duhwinas wirfu, un usleij to Raguji. Pats gan pratrisi, ka taggadin to spehzigu un beesaku Raguies Suppi papreefch druszin plahnaku un schkistafak buhs darriht.

Schahdu Suppi arri warr doht us Jebehm, Lettereem, Mescha un Mahjas Pihlehm, us spiketu Salki, us Auna Beerendeeli, un us zitahm tahdahm leetahm.

12. Suppe von jungen Hünern, oder Kalb: oder Lammsfleisch, oder jungen Tauben, u. d. gl. mit jungen Erbsen, Spargeln, jungen Burkanen, Petersillien Wurzeln, Portulak, und andern feinen Gartensachen.

( Suppe no Zableem, woi Tekla woi Jehra Gallas, woi Duhwinu Behrneem, ar jauneem Sirneem, Asparscheem, jaunahm Burkanehm, Pehtersillehm, Portulak, un zittahm Dahrfa leetahm.

Zohs Zalus, woi Duhwinu Behrnus labbi papreefch buhs tihriht kataisfâ un falohziht:  
B. 2.

bet



bet kad schahdu Suppi no Zena woi Jehra Gal-  
 las gribbi wahrigt; tad tahdu Gallu papreefsch  
 buhs mehrzeht Uhdeni, tad uskarscht un labbi no-  
 tihriht. Tahs jaunus Dahrfa leetas, Burk-  
 nes, Pehterfiljes, mihschtas Asparschu Galwi-  
 nas, istaupitus Sirnus, Portulaku, un kas  
 wehl warr buht, to wissu metti eefsch Kastrulli  
 lihds ar teem Zahteem woi Duhwinu Behrneem,  
 usfahsi labbu flahru Gallas Suppi, woi werdo-  
 schu Uhdeni ween: bet ne leij wairak fa tiffai to  
 ihstenu Suppes Zeeu ween: apwahrti wehl  
 Gabbalu Sweesta eefsch Milteem, un nemmi  
 labbu Ruschli Sallumu, fa jaunus Selterju un  
 Pehterfilju lappas, to faheni stipri kohpa, met-  
 ti wissu us reis Pohda, un nowahri to druszin.  
 Ra jau wissas tahs leetas jaunus un mihschtas  
 wehl irr; tad tahs arri ne buhs pahrwahrigt, fa  
 wisslabba's Gardums ne isgaist.

Schinni Suppe arri warr eelikt masas Wrika-  
 delles woi no Gallas woi no Maises taifitas: ar-  
 ri istaupiti Wehschi, un druszin Krebsbutter  
 jeb Wehschu Sweesta schè labbi derr: pehz wehl  
 peemetti druszin Sahls un Muschatenblum.

Kad scho Suppi gribbi wahrigt no Zella woi  
 Jehra Gallas, woi no Zahteem kas jau leeli ir  
 un isaugusch; tad gan prattisi, fa tahdu Gallu  
 papreefsch druszin buhs nowahrigt, pirms tahs  
 jaunus Dahrfa Saknes peeleezi.

13. Kräutersuppe

### 13. Kräutersuppe mit verlohrenen Eyern.

( Suppe no daschahm Sahlehm ar Ok-  
 senaugen. )

Nemmi Kerweles, Stahbenes, Spinna-  
 schus, Portulaku, un kas tew wehl warr buht  
 no tahdahm Sahlehm: to wissu notihri pareisi,  
 nomasga, un sakappa to kohpa: tad metti Gab-  
 balu Sweesta eefsch Kastrulli, un nobruhne to  
 gaischbruhnu: peekulli woi weenu woi diwi Kar-  
 rotes Miltu, ta fa woi leelu woi masu Niktu grib-  
 bi taifigt, maisi to wehl druszin us Ugguni: pee-  
 metti tohs Sallumus, lai druszin suht kohpa, un  
 apmaifi allasch labbi: usleij it labbu Suppi woi  
 no Zahteem, woi no Zella woi Wehrfcha Gallas  
 woi kahda tew irr, eemetti arri druszin Muscha-  
 tenblum, un nosahli fa waijaga: ta lai tahs  
 Sahles werd, kamehr gattawas. Pa tam is-  
 taifi tohs

### Oksenaugen jeb mihschi nowahritus Pautus bes Tschaumalahm.

Jchahda Wihse: nemmi plattu Kastrulli woi  
 Ratlu, eeleij Uhdeni Puffplankstes Augstumä,  
 zelli us Ugguni, un kad jau sah wirt, tad us-  
 flakka Etriki, pahrfitti tohs Pautus weenu pehz  
 ohtru, un eelaidi tohs eefsch to werdoschu Uhdeni

B. 3.

allaschin



allaschin attaglu weenu no oßtra: peeluhko fanefaschlyst. Kad nu tas Baltums jau fahf sazeteetes; tad ar Karroti tee ja atschkire walla, jo tee lehti peelihp: bet fargees arri, ka tohs ne faraukti. Kad nu tas Baltums apfahret to Dseltenumu jau palizzis stihws; tad isnemmi tohs ahra, un eeleezi aufsta Uhdeni. Nu isceeste Maises Schkehles, un ja patihf, tahs arri eefsch flahras Suppes papreefch warri ismeefcheht: tad leezi tohs Dffenaugen wirfu us tahm Maises Schkehlehm, peekulli wehl pee tahs Suppes fahdu Pahri Pautu Dseltenumu, gahsi to wirfu un usrihwe drufjin Muschata.

Echo Suppi arri warr wahriht ar Zahleem, ar Tella un Jehra Gallas, woi arri bes Gallas, ar labbu Gallasuppi ween. No Stahbenehm ne nemmi pahreleeku flahf, ka ta Suppe ne paleef: wiffai fshabba un reebiga.

## 14. Sauerampfer Suppe.

( Stahbenu Suppe. )

Us to nemmi tihras Stahbenes ween, tahs nabrauiki, nomasga, un pahrkappa fahdu reisi: tad istaisi scho Suppi tapat ka to preefchaju. Echo arri warr wahriht ar Wehrfcha Gallasuppi, un pehz ar Zuffuri to gardu darriht, fahdu Pahri Pautu Dseltenumu peekult, tad restetas Maises

Maises Schkehles Blohda list, to Suppi fahd jau nofahlita usleet, un Muschatu wirfu rihweht. Dffenaugen fshé gan derr flahf.

## 15. Kerbel Suppe.

( Kerweku Suppe. )

Nemmi labbu Teesu Kerweku, to notihri labbi nomasga un fakappa smalki, un istaisito Suppi, ka jau pee 13. un 14. Rifka mahzihts, woi ar Zahleem, woi ar Tella woi Jehra Gallas, woi ar Gallas Suppi ween: pehz peekulli arri Pautu Dseltenumus, un usdohdi us restetahm Maises Schkehlehm. Arri Dffenaugen warri fcheitan eelift.

## 16. Potage mit einem gespiketen jungen Hasen, Hünner, Kalbfleisch. u. d. gl.

( Potahsche ar nospikketu jaunu Saffi, Zahleem, Tella Gallas, un wehl zittahm Leetahm. )

Nemmi smalki nospikketu Saffi, pahrzehrti to 3. woi 4. Gabbalos, ta ka Saffis woi leelofs woi mafaks: nemmi arri weenu Zahli woi Rapuhni jeb rahmitu Gaili, woi fahdas nospikketas Irbes, fahdus mehrenus Gabbalus Tella  
B. 4. Gallas,



Gallas, furrus papreefch uskarfejis, notihriis un kad patihk arri nospikkejis. Tad metti Gabbalu Sweesta eefch Rastrulli, lai gaischbruhns paleef, un peeleezi nu flacht wiffas tahs minnetas leetas, fo par Potahfchi grippi sawahriht: lai tur druszin notaufschejahs un nehm hrejahs: tad uskafsi labbu flahru Gallas Suppi, un ta lai werd. Peemetti arri Dahrsa leetas, kas papreefch labbi tihritas un smalki fagreesas, ar Wahrdu, Selteries, Pehterfiliu Saknes, arri Sawoijen Rahpostus: schohs Rahpostus fagreesi 4. Gabbalos, uskarfe weenu reisi, isgreesi tohs Raktus, aptinni ifkatru Gabbalu ar Deedstneem, apbahrsti ar Milteem, un apzeppi wiffapfahret pabruhns, un ta leezi tohs arri flacht: ta wahri wiffas schahs leetas kohpa. Peeluhfo ka daschfahret zitta Galla ne tohp wiffai sawahrita, bet furra irr jaunaka un mihtstaka, to pee laika jau buhs isnemt ahra. Ja ta Suppe no teem Milteem kas ap Rahposteem bija, neh! ne buhtu tummiga gan; tad peetaisi druszin gaischbruhnu Miltu flacht: peenemmi arri Kehwupuppus jeb Riffines un Pistazijes, nosahli ka flahjahs, usdohdi glihschi ar restetahm Maifes Schkehlehm un Gabbaleem zeptas Dessas. Ne aismirfti tohs Deedstnus no Rahposteem atkal nonemt.

## 17. Potage

## 17. Potage von gespiktem Wild, wilden Tauben und Enten.

( Potahsche no spiktera Nesch a Lohpa, Balloscheem un Nesch a Pihlehm.

Sagreesi weenu Weerendeeli no Mescha Lohpa flaitos un paplattos Gabbalos, woi arri nemmi no tahm Preefchplezzehm, kas jau dands us Zepshanu ne tohp zeenitas, nospikke tohs Gabbalus tik smalki, it ka buhtu zepjami: tad notihri arri Balloschus woi Mescha Pihles, nospikke tohs, un tad nowahri scho Potahfchi tapat ka to preefschaju. Pee schahs Potahsches waijaga labba Gallas Suppe, bes tahs ta ne buhs tik garda.

## 18. Suppe von Gansen, Enten, Himern, oder Tauben mit grünen Erbsen.

( Suppe no Soh'im, Pihlehm, Sahsteem, Duhwinahm, ar fakteem Srneem. )

Kaut fureu no scheem Purneem us scho Suppi grippi nemt, to notihri un kataisi papreefch ka peenahfahs, tad zelli to us Uguni ar werdofchu Uhdni un druszin Sahls, neschjuhme labbi, eemetti labbu Ruschki saltu Sahlu, un ta nowahri to. Tad nemmi druszin lattuhkas un Pehterfiliu



filju lappas, tahs noci, ri, nomasga, fakappa  
 druszin zaur, matti leelá Meeseri lihds ar fahdeem  
 faleem Sirneem, ar fahdu Pahri zeeti nowahritu  
 Pautu un Peená mirkufchu balcu Maifi: to wif-  
 fu fagruhdí kóhpa labbi smalki. Tad fakarfe  
 Gabbalimu Sreefta eefsch Kastrulles, peeberrí  
 fahdu Pahri Karroschu Miltu, pamaisi to druf-  
 zi us Ugguns, tad peemetti tahs fagruhstas  
 Sahles, un lai wifs fuht kóhpa. Usleij labbu  
 klahre Suppi, wahri to zaur, fahsi atfal zaur  
 Seetu: tad tew buhs weena skaisfa falla Kulife.  
 Zittus jaunus fallus Sirnus wahri sawadi, un  
 leezi tohs eefsch to zaurkafstu Kuliji: lai nu stahw  
 pret Ugguni, fa werdots allasch paleef. Tad is-  
 meefche wehl restetas Maises Schlehles eefsch  
 klahras Suppes: to Sohfi woi Pihli, woi kurre:  
 zittu Putnu wahrijts, to leezi arri klacht, un gah-  
 si to fallu Sirnu Suppi wirfu.

### 19. Suppe von Kapaunen mit ge- füllten Zwiebeln.

( Suppe no Kapuhneem ar pilditahn  
 Zihpolehm. )

Wahri weenu labbu un spehzigu Suppi no 1.  
 woi no 2. Kapuhneem ar fahdeem Gabbaleem  
 Zella Gallas, un ar schahdahm tahdahm Dahria  
 Sahlehm. Tad notihri Zihpoles: tahs leelas  
 baltas

baltas Zihpoles fahritan gan irr tahs labbas,  
 tahs uswirrini pahruereif, tad isspeedi tá gandriof  
 tá to Duffzihpoli ahra, fa ifkarrá Zihpole tuffsch  
 Widdus un Zaurums paleef, to ispildi atfal ar  
 Wilsch: tad taifi gaischbruhnus Miltus, leezi  
 tahs Zihpoles tur eefsch, un wahri tahs it leh-  
 nam ar druszin Suppes, kamehr gattawas. Pee  
 Wsdohshanas isleezi tahs Zihpoles apfahrt us  
 Wtdohdas Mallu. Kas Zihpoles labpracht ehb,  
 tas to Zihpohn Suppi warr peeleet klacht pee tahs  
 Kapuhnu Suppes. Pee scha Nikta tahs Zih-  
 poles arri warr palift nepilditas.

### 20. Suppe von Birkhahn mit braunem Kohl und Bauchspeck.

( Suppe no Tettera ar bruhneem Kah:  
 posteem un Wehdera Spekkeem. )

Nemmi weenu Tetteri, fahds tew irr, woi  
 zepts woi nezepts, aptinni to ar Deedsineem, fa  
 pee Wahrischanas ne fashklyst: nemmi arri  
 Spekke Gabbalu no Wehdera, bet fa tee ween  
 nau wezzi un smirdoschi, to uskarfe, notihri un  
 notassi smukki: nemmi nu wehl bruhnus Kahpo-  
 flus, noschkinni tahs leelas rupjas lappas, fa  
 tahs it krusfas Galvinas un tee it mihsfi Kachtu  
 Gallini ween paleef: no tahm falaufti tit dauds,  
 tá tew wajjaga us scho Niktu: to nomasga labbi-  
 eemetth



eemetti werdoschà Uhdeni, un wahri to druszin; fa ta Sahlu Smakfa iseeft, tad leezi eeffsch Dur-  
schlagu un ispeedi wiffu Uhdeni. Nu leezi tohs  
Kahpostus, tohs Spekkus un to Letteri eeffsch  
Pohdu, usfahsi it labbu Gallas Suppi, eemetti  
arri labbu Rutschki Sahlu, un wahri wiffu kohpa.  
Zo Suppi warri tummigu darriht ar bruhneem  
Milteem: un ja tew atlikfuschi kahdi Kauli no  
zeptem Putneem, tad saqrubdi tohs smalki,  
leezi tohs pee teem bruhneem Milteem, un zeppi  
zaur, usleij labbu Gallas Suppi, sawahri to  
kohpa, un kahsi to zaur; tad tew buhs weena  
skaisa tummiga Kulije. Ismeekfsche nu wehl  
Maifi eeffsch tahs Lettera Suppes, usdohdi wif-  
fu glihfschi, isleezi tohs Kahpostus eeffsch Bloh-  
das Gubbinu pee Gubbinas; tohs Spekkus leezi  
apfahrt us Mallu, to Letteri leezi Widdü, darri  
to pabeesu Kuliji druszin schlichstaku ar Lettera  
Suppi, un leij to wirfu tapat werdoschu. labbi  
arri irr, kad kahdas Kastanijes notihri, kantiski  
fagreesi, ar druszin Suppes un ar Gabbalinu  
Sweesta nowahri, un pehz arri pee tahs Kulijes  
peenemmi.

Scho pafchu Suppi arri warr taifihrt ar Ir-  
behm, Pihlehm, Duhwinahm, ar Sohfi un ar  
zeptu Sakki: Kahpostu Weetä arri warr nemt  
merkifschu Kahzinus.

21. Suppe von Rebhinern mit  
Kastanien.

( Suppe no Irbehm ar Kastanijehm, )

Nemmi Irbes woi zeptas woi nezeptas, ap-  
finni ar Deedsineem, fa pee Wahrischanas ne fa-  
schlichst, usleij jabbu Gallas Suppi, peemetti  
arri kahdas Zihpoles ar Nehgeltenehm apsprau-  
stas un druszin Sahls, un wahri tahs gattawas.  
Nemmi labbu Teesu notihritu Kastaniju, ismek-  
le zittas, kas tahs labbakas un weffelas irr, wah-  
ri tahs sawadi, fa mihkstas tohp, bet tomehe  
weffelas wehl paleel: ar schahm ispuzgesi to  
Blohdu. Tahs pufchas Kastanijes fagreesi wehl  
kantiski: tapat arri fagreesi mihksti nowahritus  
Wehrfscha Augschlejus, lai fuht druszin eeffsch fa-  
kafeta Sweesta ar smalki sakappatahm Zihpo-  
lehm. Tahs Druskas no tahm Kastanijehm,  
kas pee Dhrifchanas irr n. druppufchas, tahs ee-  
metti Meeseri lihds ar sakappatahm Irbju Afnim  
un zittu kaut kahdu zeptu Gallu, saqrubdi wiffu  
smalki: taifi druszin bruhnu Miltu, eemetti tur  
tahs saqrubstas leetas, samaiifi to us Ugguns,  
usleij no tahs Irbju Suppes, un tà sawahri to,  
kahsi to wehl zaur; tad tew buhs weena skaisa  
Kulije. Kad nu gribbi usdohrt, tad ismeekfsche  
restetas Maises Schkehles eeffsch tahs klahras  
Irbju Suppes, tahs nosautetas Kastanijes un  
tahs



tahs Zihpoles leezi flacht, tahs Irbes dohdi wirfu, un tad usgahsi to Kuliji.

Schahdu paschu Suppi arri warr doht ar Zahkeem, Duhwinahm Pihlehm, Auna Weeren-deeli, un ar pilditahm baltahm Maisehm.

## 22. Suppe mit einer Coulis von Kalbfleisch.

( Suppe ar Kuliji no Tetta Gallas. )

Taisi to Kuliji schahda Wihse: nemmi kahdas Schkehles tihras Tetta Gallas, un ja Tetta Gallas ne buhtu; tad arri warri nemt no tihras woi Wehrescha woi Auna Gallas: nemmi arri kahdas Schkehles no Schkinka: wiffas schahs Gallas un Schkinka Schkehles papreefsch druszin buhs pahrfloppeht, tad tahs reisigi weenu pehz ohtru eefsch Kastrulli likt lihds ar kahdahm lohrberu Jappahm, Zihpolehm un zittahm Sahlehm: tad aisklahj zeeti ar Wahku, un lai us masu Ugguni suht un smohrejahs, fa druszin padfeltans ween paleef; bet ihstemi bruhns tas ne buhs buht: tad usberri druszin Miltu, un lai atkal druszin jepjahs: usleij wehl labbu spehzigu Suppi, un sawahri to kohpa fa tummigs paleef, un kahsi zaur Seetu. Tahs Gallas un Schkinka Schkehles ar wiffahm tahm Sahlehm arri wehl warri fakapahst smalki, un atkal ar to tummigu Suppi lab.

hi

hi pahrwahriht un zaurahri; tad tew buhs tahda Kulije, fo pee dauof Damehrzehm, Writafesejehm, Ragujehm un zittahm Suppehm warri bruhkeht, kad no tahs kahdu Pahri Karroschu ween peelesij, tas tuhliht dohd labbu Gardumu. Scho Kuliji ne wajjaga fahliht, jo ta laikam no ta Schkinka deergan fahliga jau buhs, labbaki to Sahli taupi us paschu pehdigu Gallu, ja tad daschahret wajjadsetu.

Kad nu scho Kuliji gribbi istaisiht par Suppi, tad tur warri eelike wehl fo pats gribbi: ismeefsche ween restetas Maises eefsch klahras Suppes, un tad usdohdi to Kuliji lihds ar to kas tur eefschaleekams.

## 23. Braun Ragoutsuppe mit einem Marksknochen und allerhand feinen Sachen.

( Brubna Ragujes Suppe ar Markses Kaulu un ziteem Gardumeem. )

Nowahri papreefsch weenu labbu Spehkasuppi perz 3. Riktu: istaisi arri weenu skaisiu Raguji pehz 11. Riktu: tad ismeefsche Maises eefsch labbas klahras Suppes, leezi to Markses Kaulu jeb Tanka Kaulu pascha Widdu, un leij to Raguji wirfu.

24. Kindfleisch



24. Rindfleischsuppe mit Reis oder Perlgrauen und mit Peterfilienwurzeln.

( Suppe no Wehrsch Gallas ar Ribescheem moi Perlgrubenehm un ar Pehterfilju Satnehm. )

Nowahri to Gattu labbi spehziggi ar Ruchski Sahlu un ar kahdeem Gabbaleem plahskaini fadusita Engwera. Masga tohs Rihfchus tihri, un wahri tohs sawadi ar smalki fagreestahm Pehterfilju Satnehm, eefsch kahda masa Trauka, ar to paschu klahre Gallas Suppi, ta ka tee Rihfchi gan paleek mihssti un gattawi, bet ka arri ne tohp pahwahriti. Kad gribbi usdohht, tad leezi resteras Maises Schkehles Btohdà, un us ikfatreu Schkehli leezi masu Karroti no teem beesi sawahriteem Rihfscheem. un usleij no tahs klahras Suppes zij waijaga. Pee tahs Suppes arri kahdu Pahri Pautu Dseltenumu warri peekult un it smalki sakappatas Pehterfilju lappas, ka ikfueram parihk, un tad to paschu us teem Rihfscheem un Maisehm wirsu leet. Nosahli papreefch labbi to Suppi, un pee Usdohshanas rihwe Muschatu wirsu.

25. Rindfleisch

25. Rindfleischsuppe mit Nudeln.  
( Suppe no Wehrsch Gallas ar Nubsdelehm. )

Ehi Suppe tapat tohp wahrita, fà ta preefschaja. Tahs Nubdeles ne waijaga wehl sawadi nowahrit: rikkai kahsi tublic to Suppi wirsu un ta pawahri wehl druzjin. Ja Pehterfilju Satnes gribbi peenemt kahrt; tad tahs gan buhs nowahrit sawadi. Kad ne gribb, tad arri Pautus ne waijaga peekult: bet usdohdi ween tapat us resterahm Maises Schkehlehm.

### 26. Milchsuppe.

( Peena Suppe. )

Uwahri tik daudt Peena, zij Suppes gribbi taifih: eemetti druzjin rihwetat Maises, rupji fagrufstu Kaneei, Zukkuri, Sahli un druzjin Zitronu Misas: ta lai tas werd kahdu masu Brijdi. Tad kahsi to zaur Seetu, ka wiffzaur weenadi tummigs paleek. Uskarse to arkal, peekulli Pautu Dseltenumu, ismeefche resteras Maises Schkehles eefsch jitra sawadi wahrita Peena, un usleij fcho tummigu Peena Suppi wirsu.

27. Milchsuppe mit einem Rande von Eyerweiß.

e.

Peena



( Peena Suppe ar Ranti no Pautu Baltumeem. )

Pahrsitti 8. woi 10. Pautus, pehz Blohdas leelumu: to Baltumu fakulli ar druszin Zukfura par stihwahm Puttahm. No schahm Puttahm istaisi weenu Ranti wissapfahret us to Blohdu: stahdi to Blohdu pret Ugguni, fa labbi karsta paleef, pagrohst arri lehnem to Blohdu, fa tahs Puttas wissur pamasitam fageetesjahs. Pa tam taisi weenu Dseli ic baltu. Usrihwe labbu Teesu Zukkura us to Ranti, turri to baltu Dseli pretti, fa ta nobruhnejahs, fakalst, un pagallam gattawa paleef. Tad uswahri Peenu, fakulli labbi to Pautu Dseltenumu ar Puffkarroti Miltu, peeleij druszin Peena, un nokulli wehl tohs Pautus ar Rihfsti, kamehr labbi puttahs: bet papreefsch wehl peemetti druszin Zukkura, Kaneeli, woi Kaneetu Uhdni, un druszin Sahls. Usdohdams eemetti masus Zwiwhazianus, woi restetas Maises Schkehles, woi Zukkura Maisites. Kad tew dauds irr Pautu Baltumu; tad us fahdu weenu Wahku sawadi no tahm Puttahni warri istaisihte ta fa weenu Gubbini jeb Raudstii, un ar to tapat isdarriht, fa ar to Puttu Ranti. Scho leezi tad Suppes Widda, tad tas labbi isstattahs.

38. Durchstrichene

28. Durchgestrichene Erbsensuppe mit gebratenem Speck und Korinten.

( Zaurkahsta Sirnu Suppe ar zepteem Spekkeem un Karintehm. )

Islaffi tohs Sirnus labbi tihri, nomasga tohs, jelli us Ugguni ne ar zeetu Affas woi Awota Uhdni, bet ar mihsstu jeb tekkofschu Uhdni, un nowahri tohs mihsstus. Speedi tohs zaur Durschlagu, un pahrwahri wehl druszin ar labbu Gabbalu Sweesta un druszin Sahls. Scho Sirnu Suppi labprahet pataisi druszin beesu. Tohs Spekkus fageesti kantiski un iszeppi: tahs Karintes nomasga un eemetti tannis karstos Spekkus, lai tur peebreest: Tad dohdi to Sirnusuppi Blohda, un tohs iszeptus Spekkus ar wisseem Laukeem un Karintehm leij wirfu.

29. Durchgestrichene Erbsensuppe mit gebratenem Brodte.

( Zaurkahsta Sirnu Suppe ar zeptu Maisi. )

Islwahri papreefsch to Sirnu Suppi ihstent tapat fa to preefschaju, tiffai labbu Teesu schkistaku. Sagreest baltu Maisi kantiski un zeppi to. Dohdi to Suppi Blohda, to zeptu Maisi

E. 2;

istleezt



isleezi pa masahm Gubbinahm us Wallu apfahy  
un zittu arri isfaisi eeffsch to Suppi. Kas lab-  
pracht Zihpoles ehd, tas tahs warr smalki sagreest  
eeffsch Sweesta pazep, un pehdigâ Gallâ arri  
peelift. Arri Sellerijes un Pehterfilju Saknes  
smalki warr sagreest, kawadi nowahriht, un pehs  
arri peenemt.

## 30. Erbsensuppe mit Speck.

( Sirnu Suppe ar Speckem. )

Tohs Sirnus wahri kohpa ar teem Speckem,  
tab speedi tohs zaur Durfchlagu, bet ka ween ne  
paleef wiffai beesi. Nemmi Sellerijes, Bur-  
kanes, Pehterfiljes, sagreesi tahs smalkas  
Slohgsnes jeb garras Schkehles, uskarsa tahs  
weenreis, un peeleezi pee teem zaurspeesteem Sir-  
neem: peeleezi arri pahkappatas Kerweles un  
drufzia Skahbenu, un wahri tahs tur eeffcha  
gattawas: nowahli kâ waijaga. Ismeeffsche re-  
stetas Maises Schkehles eeffsch Gallas Suppes,  
dohdi to Sirnu Suppi wirfu, un ispuzze ar  
Speckem.

## 31. Suppe mit türkischen Bohnen.

( Suppe ar Turku Puppahm. )

Islaffi tahs Puppas labbi tihri, nomasga un  
zelli

helli us Ugguni ar aufstu Uhdenu. Kad jau werd,  
tab eemerti labbu Kuschki Sahlu jeb Lappu, un  
Gabbalu labbu Specku, ko papreeffsch pareisi no-  
thrijs: ta lai lehnem werd kohpa. Kad jau irr  
puffgattawas, tab warri eemest smalki sagreestas  
Sellerijes un Pehterfiljes. Ja ta Suppe buhtu  
w ffai sch ihsta un netummiga, tab taifi

## baltus Miltus

schahdâ Wihsje: nemmi Gabbalu Sweesta, lai  
labbi sakarsahs, bet lai bruhns ween ne paleef,  
peemaisi tik dauds Miltu, ka tas paleef kâ Milt-  
ta, maifi to wehl us Ugguni, ka labbi zepjajs  
zaur, tiffai ka bruhns ween ne paleef.

No schahdeem Milteem peemaisi tik dauds,  
kamehr ta Suppe lahdsiga.

Tahs Spirres jeb Ruhmus arri warr wahriht  
ar tahdu paschu Suppi: woi arri tohs Ruhnu  
Sirnus un Turku Puppas papreeffsch warr no-  
wahriht mihkstus, tab to Uhdenu notezzinohr ar  
Sweestu un sakappatahm Pehterfilju Lappahm  
tohs fastohweht, un tab usdoht kâ weenu Mohsi.

32. Suppe mit Pflumenkohl und  
einem farcirten Huhn oder Käl-  
berbrust.

( Suppe ar Puffkuchposteem un ar pils  
dieu Zahli woi Telka Krubci. )



Taisi weenu Zahli ar Wilseli, tik pat woi tas  
irr zepts woi nezepts. Ja weenu

### zeptu Zahli ar Wilseli

gribbi taisiſe, tad darri ta: isgreesi Zahlam to  
Kruhti ar wiffu Kruhts Kaulu, ka tomchr tee  
Spahrni un tee Kjuhli jeb Gubſchas wehl paleef.  
Klajt tapat ka bija. No ſchahs Kruhts Gallas,  
fur arri druzjin rihras Gallas no Zella Zeppeta  
warri peenemt, istaisi weenu

### Wilseli

ſchahda Wiſſe: ſagreesi to Gallu Kantiffi, ſakap-  
pa to ar Gabbalu Sweesta, ar kahdam Zihpo-  
lehm un zittahm Sahlehm: merri to eekſch Ka-  
ſtrulli, lai tur ſubr, un maiſi allaschin labbi.  
Tad ſakappa to arkal ſmalkafi. Pehz Gallas  
Daudſumu peenemmi arri nomaiſitu Sweestu, is-  
mirkuſchu baltu Maiſi, kahdus jehlus Paurus  
un druzjin ſchkiſhtas Keereises, tapat druzjin rih-  
wetas Maises, Sahli, ſmalki ſakappatas Zitro-  
nu Miſas, rihwetu Muſchatu, un kappa wiffu.  
Kohpa it ſmalki ka weenu Mihllu.

Echo Wilseli leezi arkal pee ta Zahla ſtarp  
Spahrneem un Gubſchahm tai paſcha Weeta,  
fur to Kruhti biji ſgreesis: istaisi to pehz Aug-  
ſummu un leelummu laikam ka Zahla Kruhti: ap-  
glaudo to glummi ar filcu Naſchu, un israkſti  
ſchahdus

ſchahdus tahdus Raſſius. Zeppi to eekſch Zar-  
tenu Pannas, fur druzjin Uhdens un Sweesta  
jau irr eekſcha, ka jau no appakſcha wiffai ne ſa-  
kaſſi, un lai jo wairak tas Karſtums no augſch-  
puffes ween ſchawiahs wirſu. Schahda Wiſſe  
ſe wiffadus zeptus Putnus warri taisiſe ar  
Wilseli.

Kad arkal

### nezeptu jeb jehlu Zahli ar Wilseli

gribbi taisiſe, tad isdarri ta: Kad Zahlis parei-  
ſi irr notirrhits, tad to karſta Uhdeni ne buhs no-  
kweldinacht: bot greesi weenu taiſnu Greeseni gare  
wiffu Mugguru, attaisi to Uhdu walla ar wiffu  
Gallu jik ween tur paleef klajt, tohs Spahrnus  
un Kjuhlius paſchös Johjektös ar Sinnu greesi  
walla, ta ka tee arri pee tohs Uhdas raleef klajt  
lihdſ ar wiffu Kruhts Gallu, un ka tikfai tee tih-  
ri pliffi Kauli tohp isnemti. Tad taisi weenu  
Wilseli pehz 1. woi pehz 3. Riktu, to leezi tur  
wirſu, apſitti to Uhdu apkahrt, un ſchuhj to  
Mugguru kohpa. Tohs Kjuhlius, Spahrnus  
un Kruhti ſakpaldi un islohti ka tas arkal isſkat-  
tahs ka pats Putns. Tad nozeppi to eekſch

### Brehſes jeb Smohru Pannas

ſchahda Wiſſe: nemmi weenu paſeklu Barra  
Ratlu woi Raſtrulli, woi arri tahdu weenu Dſel-



ses Trauku, apklahj to Dibbeni ar Specku Schkehlehm, sakappa arri parupji labbu Teesu Neeru Lauku, un iskaisi tohs us teem Spekkeem wirku, peemetti arri daschadas Sahles, lohbezu lappas, Basilikum, weffelas Zihpoles, druszin weffela Pippera, Zihmianu, fahdas weffelas Nehgelkenes, un fahdus Engwera Gabbalus: tad leezi sawu Zeppetu tur wirku, aisklahj zeeti, zelli us semmu Trijkahju un furrini lehnem ar Ohglehm, fa tas it lehnem ween ar teem Laukeem un eeffsch sawas paschas Sullas kuh ar smohrejahs: avgreesi to pa brishcham apfahret. Ja daschahret mas Sullas buhtu, tad woi Gallas Suppi, woi arri tihru Uhdni ween warri peeleet, un ta zeppi to pagallam gattawu.

Kad wehl weenu

### Kruhri ar Wilseli

gribbi taifih, tad darri ta: no tahm Preeffschplezzehm nozehri to Mugguru un to Kalku, fa patti Kruhri paplatta un skaisa pateek: nozehri arri to Stilbas Kaulu pee pascha ta lohzefta, fur tas ar to Lahpstu turras kohpa: tad eegreesi weenu Greeseni pehz Lahpstas Garrumu, un isnemmi arri scho paschu Lahpstas Kaulu ar Sinnu ahra: schuhj atkal to Greeseni kohpa. Nu no ta ohtra Galla fur tahs Ribbes irr, tur attaisi to Galla walla no tahm Ribbehm ar garru affgalla  
Maschu

Maschu, bet peeluhfo, fa nekur Zaurumu ne eedurri. Ismehrze to Kruhri Uhdni, noschahwe atkal, un pildi to ar Wilseli pehz 1. woi 3. Kiftu, un tad aisfchuj atkal zeeti.

Tohs Puffu Rahpostus notihri, nowahri, un notezini to Uhdni. Tohs leelafus Gabbalus leezi fahda platta Pohda ar Gabbalu Sweesta un druszin Gallas Suppes, ta lai tee stahw filti. Tohs masus Gabbalinus, fas no teem wahriteem Rahposteem nodruppufchi, tapat arri druszin aufsta Zeppeta, arri fahdu Puhri Schauju Mandelu, fahdus zeeti nowahritus Pautus, un fahdas Peena mirkufchas baltas Maisites, to wiffu nemi kohpa, sakappa un fagrubdi to it smalki, eemetti fahda Trauka, usleij labbu Gallas Suppi, maisi labbi kohpa, un nowahri te, speedi atkal zur Seetu, un peemetti druszin Sahls un Muschatenbluhm. Ismeeffche nu wehl restetas Maises Schkehles eeffsch klahras Suppes, usleij us to Maisi to Suppi, fur tee Rahposti stahweja filti, tad leezi to pilditu Zahli pascha Widdi, tohs Puffu Rahpostus isleezi wiffapfahret, un gahsi to tummigu Suppi jeb Kuliji wirku.

### 33. Pinsensuppe.

(Lehfschu Suppe,)

Islaffi rabs lehzes labbi tihri, nomasga, zelli us Ugguni ar aufstu mihtstu Uhdni, un nowah-



ri tahs gattawas un mihsstas: schkirri tahs lehzes us Puffi: to weemi Puffi speedi zaur Seetu ar zittu labbu Gallas Suppi, to ohtru Puffi, fur tahs wesselas lehzes irr, to nemmi tapat ne speestu klahr, un nofahli kà waijaga.

Echo Suppi warri doht woi ar pilditu Karpi, woi ar Spekkeem, woi ar Pihlehm, Eohsin, Nuna weerendeeli, ar Wilsela woi bes Wilsela, kà Patihstchana. Kad to dohti ar Pihlehm, woi Nuna Gallas, tad arri to Wihnu woi Nuna Suppi pee tahm lehzehm warri leet klahr.

### 34. Braunkohlsuppe mit Kastanien.

( Suppe no bruhneem Rahposteem ar Kastanijehm, )

Notihri labbi tohs bruhnus Rahpostus un sakappa tohs it smalki: eemetti Pohda labbu Gabbalu Sweesta, lai sakarst: tad peemaisi pamastam kahdu Pahri labbu Karroschu Miltu, tad metti arri tohs Rahpostus tur klahr, lai tee tur papreefch labbi sakmohrejahs, un maisi arri pareisi: tad uskafsi labbu Gallas Suppi it werdoschu, eemetti wehl Sahli un kahdu Pahri wesselu Zihpotu, un ta nowahri tohs gattawas. Ja Gallas Suppes ne buhtu; tad nemmi Puffi Meeschu un Puffi Nusu Putraimu, sawahri to par Suppi un iskafsi to, un ar to paschu nowahri tohs.

tohs Rahpostus. Tad sagreesi cihritas Kastanien kantiiki masos Gabbalos, un kad Rahposti andrihs jau irr usdohdami, tad metti tahs Kastanijes klahr, ka tikfai pahrureis wehl dabbu uswiri. Ja tee Rahposti wehl ne buhtu tummigi; tad caisi druzin baltu Miltu un peemaisi klahr.

### 35. Gerstensuppe.

( Meeschu Suppe. )

Nemmi Puffi Nusu un Puffi Meeschu Putraimu, sawahri to kamehr it tummigs paleek, un kahsi zaur Seetu: pahwahri to wehl ar Gabbalu Sweesta, Sahli, smalki sagreesstahm Zironu Misahm, Zuffuri, Kasinehm woi Karintehm un sagruhstu Kaneeli un Kardemomu un ar druzin Wihna. Kad grippi usdohr, tad peekalli wehl kahdu Pahri Pautu Dsitenumu. Sagreesi baltu Maisi kantiiki, zeppi to un kaisi to wirfu, ar tahdu Maisi ispuzze arri to Blohdas Maltu.

### 36. Sagosuppe.

( Sahgojes Suppe. )

Momasga to Sahgoji labbi eefsch dascheem stteem Uhdeneem: usleij werdoschu Uhdeni wirfuhz Sahgojes Daudsumu, ta wahri to labbu Drihdi.



Brishbi allasch labbi maizidams. Tuhlit jau Ce-  
fahumà eemetti druszin weffela Kaneela un wee-  
nas Zitrones Misu. Kad nu it mishts un pa-  
beefs irr sawahrihts, tad nemmi wehl tif dauds  
Zukkura un farkana Wihna klagt, ka no ta it  
falbs un spehziqs warr buht: tad uswahri to wehl  
druszin, ka labbi tummigs paleek, un nosabli ka  
waijaga. Tad usdohdi ar restetahm Maises  
Schkehlehm, Zwiwbakeem woi Zukkura Mai-  
sitehm.

## 37. Kirschensuppe.

( Schkesberu Suppe. )

No tahm fallahm Schkesberehm isnemmi tohs  
Kaulus un fagruhdi tohs smalki: taifi druszin  
bruhnu Miltu, un eemetti tohs fagruhstus Kau-  
lus, usleij werdoschu Uhdeni, wahri to kohpa,  
speedi zaur, tad leij to isspeestu Schkistumu us  
tahm weffelahn Schkesberehm, usleij wehl Puffi  
Wihna un Puffi Uhdens tif dauds ka waijaga,  
peemetti arri Zukkuri, Zitronu Misas, Kaneeli,  
un Kardemomu, wahri wehl zaur, un usdohdi  
ar zeptu Maisi. Siltà Waffaras laikà to arri  
aufstu warri usdohd.

38. Suppe

## 38. Suppe von trockenen Kirschen.

( Suppe no fausahm jeb schahwe. ahm  
Schkesberehm. )

Pawahri tahs Schkesberes papreeksch druszin  
ar Uhdens: schkieri tahs us Puffi: to weenn  
Puffi fagruhdi, taifi druszin bruhnu Miltu, ee-  
metti tahs fagruhstas Schkesberes, apmaifi lab-  
bi, usleij werdoschu Uhdeni, wahri kohpa, kafft  
zaur, leij to Sullu atkal us tahm weffelahn  
Schkesberehm, peememi wehl druszin Wihna,  
Zukkuri, Zitronu Misas, fagruhstu Kaneeli un  
Kardemomu, ta ka pee preekschaja Rikta, wahri  
to wissu wehl kohpa, un usdohdi ar zeptu Maisi.

39. Suppe von Perlgrauen oder  
Reiß mit Wein.

( Suppe no Perlgrubbenehm woi Rihs  
scheem ar Wihna. )

Nowahri tahs Perlgrubbeues papreeksch mis-  
sas un druszin beefas, tad usleij tif dauds Wihna  
ka no ta warr buht spehziqs gan: peemetti arri  
smalki kafappatas Zitronu Misas, fagruhstu  
Kaneeli un Kardemomu, un Zukkura tif dauds,  
ka no ta falbs warr buht gan: arri Gabbalu  
Eweesta, Sahli, un labbi nomasgatas Karintes,  
scho wissu wahri kohpa, ka atkal tummigs pa-  
leek



leef, un tad peefulli wehl fahou Pahri Pautu Dseltenumu. Zahs Karintes wißpehdigi ween buhs eemest, fa ta Suppe ne paleef melna.

Ar Rihfcheem un ar rupjeem Rihfchu Miltu keem tas tapat ja isdarra: tikkai tohs Miltus pa-preefch ar Uhdni buhs fakult, un tad pee wer-dofcha Uhdens peemaisiht, zittadi tas paleef par Rihsteri ween. Pee Wahrischanas arri labbi buhs maisiht, jo tas lehti peedegg: arri Karin-tes warri eemest, un pehdiga Galla Pautu Dsel-tenumus peefult.

## 40. Citronsuppe.

( Zitronu Suppe. )

Wahri baltu Maisi eefch Uhdens ar Sabbali-ny Sweesta, fa tas pabeefs paleef, speedi to zaur smalku Durschlagu: tad peenemmi Wihnu, Zuffuri, un smalki rihwetäs Zitronu Misas: wahri to zaur, un peefulli Pautu Dseltenumus.

## 41. Kardemionsuppe.

( Kardemomu Suppe. )

Taisi to tapat fa to preefchaju Zitronu Sup-  
pi: tikkai fa scheitan labbu Teefu Kardemoma un  
druszia Kaneela pee tahm rihwetahm Zitronu Mi-  
sahm buhs peenemt klacht: un kad Pautus pee-  
fult

fulli, tad arri to Daltumu warri nemt lihds, fo  
tad ar Rihfki labbi buhs fult, kamehr puttahs:  
tad usdohdi us restetahm Maises Schkehlehm.

42. Citronsuppe oder Citron:reme  
mit Wein, kalt zu essen.

( Zitronu Suppe jeb Zitronu Aehme  
ar Wihna. )

Cefiti 12. Pautus Pohda, Daltumu un  
Dseltenumu kohpa, un fakulli tohs: norihwe it  
smalki to Misu no 3. Zitronehm, un to Sullu  
tspeedi tihri, tikkai lai nekahdi Sehklas Graudi  
ween ne eet lihds: fanemmi nu wißu kohpa, Pau-  
tus un Zitrones, peeieij fahdu Puffstohpu Wih-  
na un tik dauts Zuffura, fa falds warr buhr,  
arri druszia sagruhstu Kardemomu. Kulli to ni  
allaschia us Ugguni ar stihwu Rihfki, kamehr  
deegan tummigs un beefs paleef: tad leij to tuh-  
lit usbohdamä Dlohda, jo zittadi tas drihs faeet.

43. Reiskblumen oder Reiskmehl in  
Formen.

( Rihfchu Miltu eefch Wormehm. )

Us wernu Mahrziau Rihfchu Miltu nemmi  
fahdu Stehpu Peena, to zelli us Ugguni, lat  
werd. Pa tam fakulli tohs Rihfchu Miltus lab-  
bi



bi ar druszin Peena un Rohschu Udens, un th  
peemaifi tohs pee ta werdoscha Peena, ne wiffu  
us reisi, bet pa druszinu ween. Peemerti arri  
tuhlic druszin Sahls, Zukkuri, un weenas Zi-  
trones norihwetu Misu, arri weenu wesselu Gab-  
balu Kaneela tuhlic Cefahkumâ warri eemest Pee-  
nâ, un topaschu pehz arkal isnemt. Tâ maifi  
to nu allaschin labbi, kamehr gattaus un beefs pa-  
leef, bet lai ween ne peefwiist. Tad pilbi to  
tuhlic eefsch Wormehm, kurras papreeksch flap-  
jas buhs taifiht: tur lai kafalst. Pee Usdoh-  
fchanas ispuzze to wehl ar tihritahm Karintehm,  
un usleij woi faldu Wihnu woi faldu Krehjumu.

---

Zahs Pawaru Grahmatas

## Zahs Pawaru Grahmatas

## 2. Nodalla.

## Gallas Rikti.

---

44. Ein Stück frisch Rindfleisch  
ordinair gekocht mit verschiede-  
nen Veränderungen.

( Gabbals prifchas Wehrfcha Gallas  
tapat ween nowahrihts, ar das  
schadahm Sohstahm. )

Nowahri to Gallsu tapat gattawu ar labbu  
Ruschti Sahlu un ar kahdahm labbahm Saf-  
nehm, tâ fa arri weenu labbu un spehzigu Gallas  
Suppi warri dabbut: tad to warri usdoh woi  
ar Sinnepjeem, woi ar wahriteem Nahrrut-  
teem, woi ar Burkanehm, kas smalkâs Slohgf-  
nês fagreestâs un nostohwetâs, woi ar fastohwe-  
teem Sawoijen Kahpostteem, woi ar pilbitahm  
Kahpostu Galwinahm, ( tâ tas taps mahzihts  
4. Nodalla no Dahrsa leetahm, ) woi ar weenu  
D. skaiistu



skaisfu Raguzi pehz 11. Riktu, woi ar Sinnepju Sohstu, woi ar Rappajumu Sohstu, woi ar zittu kahdu Sohstu jeb Usleijumu kà patihk.

### To Sinnepju Sohstu

warri taifihk schahdà Wihse: zeppi druszin bruhnu Miltu ar it smalki fagreestahm Zihpolehm, ar weenu woi diwi Karrotehm Sinnepju, ar Zitronu Misahm un kahdahm Zitronu Schlehlehm, peeleeij druszin Gallas Suppes un wahri kohpa, kà tummigs paleek: tad darri to wehl gardu ar Wihnettika un Zuffura.

### Za Rappajumu Sohsta [*Sauce hachée*]

tà tohp taifika: nemmi Kehwupuppus jeb Murkeles Triwweles jeb Semmes Reekstus un Schampiones jeb Bredenes, un kappa wiffu kohpa: taifi druszin gaischbruhnu Miltu, eemetti smalki sakappatas Zihpoles un tahs zittas sakappatas leetas, tarat arri druszin Zitronu Misu, un wahri ar labbu Gallas Suppi, kà tummigs paleek, pehz peespeedi wehl Zitronu Sulu klahk.

### 45. Boeuf a la Mode.

( Berowalamode. )

Nemmi Gabbalu tihras Gallas no Guhschahm, to kulli labbi, kà mihksts paleek: tad fagreesi

greesi pagarrus un pabeesus Spekkus, apberri tohs ar Sahli un Pippari, un Zaurumus Gallà bakstijis dsenni tohs Spekkus tur eekfcha. Tad nobruhne druszin Sweesta, un eekfch ta Sweesta apzeppi to Gallu us abbahm Puffehm bruhnu. Tad leezi to eekfch plattu Katlu woi Pohdu, us leij Uhdni wirfu, tà kà stahw ar Gallu lihds, peemetti arri tuhliit klahk weffelas Zihpoles ar Mehgelenehm apsprauktas, Iohrberu Lappas, druszin weffela Dippara, weenu Gabbalu Engwera: leezi Wahku wirfu, un nowahri to it lehnam, kamehr gattawa. Kad jau irr mihksta; tad peetaifi druszin bruhnu Miltu klahk: ja wehl ta Suppe buhtu garraka, tad sawahri to wehl us stipru Ugguni tik dauds kohpa, kamehr tik ihkfa kà waijaga: nosahli ja waijadsetu. Pee Usdohschanas kahfi to Sohstu zaur Durschlagu wirfu. Kam patihk, tas ar pehdigà Gallà to wehl ware gardu darriht ar Zitronehm Wihnettika un Zuffura.

### 46. Rinder Mürbebraten mit einer Trüffelsauce.

( Smohru Zeppers ar Triwweku Sohstu. )

Dsenni arri tahdus rupjus Spekkus tur eekfcha tà pee preekshaja Rikta: tad fataifi to Smohru



Pannu pehz 32. Rittu, leezi to Galku tur eeffcha aisflahj zeeti, un nozeppi to ne ahtri, bet it lehnam ween.

### La Triwewetu Sohsta.

Taifi druszin bruhnu Miltu ar smalki fakappa. tahm Zihpolehm, peenemmi tur tahs Triwewes las siltà Uhdenti bija mirkuschas, arri druszin Kehrojupuppu un Schampionu warri peenemt: tad usleij wehl it labbu Suppi, wahri to kohpa, leezi wehl Sahli flahj un Zitronu Sullu. Pee Usdohshanas leij to kawahritu Sohstu wirfu.

### 47. Rinder Nürbebraten an einem Spieß gebraten mit einer Kapernsauce.

( Mehrbraten pee Eefma zepts ar Kapperu Sohstu.

To Mehrbraten it labbi un smalki buhs no. spifkeht, tad to pee Eefma zept ka mihsfts un sawtigs irr: tad taifi weenu

### bruhnu Kapperu Sohstu.

Taifi labbi bruhnus Miltus, peemetti smalki fakappatas Zihpoles, Lohrberu lappas, feeni arri Pehterfilhes Tihmianu un zittas tahdas labbas Sahles kohpa weenà Kuschki, nemmi arri fah-  
bn

du Pahri Karroschu Kapperu un Karintes, to wiffu metti kohpa eeffcha teem farsteem bruhneem Milteem, maifi to labbi us Ugguns, tad peelej labbu Suppi, woi Puffi farkana Wihna un Puffi Uhdens, arri Zitrones, Zukkuri, Nehgelenes, un druszin Sahls warri mest flahj, un tad sawahri to wiffu kohpa par tummigu Sohstu. Tohs Kapperus arri paruppi warri wahrfappahj. Tad lej to Sohstu Blohdà un to Zeppetü leezi glihschi tur eeffcha. Pee scha un pee ta preeffschaja Ritta arri daschas zittas Sohstas warri doht, ka itkurram patihf.

### 48. Braunes Rindfleisch.

( Bruhna Wehrscha Galla. )

Nemmi weenu skaisfu labbu un tihru Gabbalu Wehrscha Gallas no Guhschahm, woi kur zittur tahdu weenu skaisfu Gabbalu warri isgreest, kullk to labbi, welzi Spekkus zaur, un leezi to eeffsch Smohru Pannas ar daschadahm labbahm Sahlehm, ka 32. Rittà mahzihes, tur lai nahf gattaus. Kad nu gandrihs jau irr gattaus; tad us stiprafu Ugguni to labbi wehl buhs fasmohreht. Kad nu ta Galla jau labbi gaischbruhna gattawa un mihssta irr; tad isnemmi to ahra, tohs tihrus Taufus no wirfu lej nohsf, un us Pannas Dibbinu un us wiffahm tahm Sahlehm un to dasch-  
D. 3. fahre



fahrt wehl biji eemetis, tur usberri druszin Mitsu, un ta lai wehl stahw kahdu Bristinu us masu Ugguni, ka tomehr ne peedegg ween. Tad usleji labbu Gallas Suppi tik dauds ka us Sohstu waijaga, sawahri to wissu wehl labbi kohpa, kahfi zaur Seetu, eelezi atkal to Galku un wahri to wehl druszin zaur us masu Ugguni. Pee schahs Gallas arri weenu bruhnu Rapperu Sohstu warri taifihf pehz 47. Rittu: arri kahdas Schkehles no Schinka eefsch Sweesta warri zept, tad fantiski sagreest un wirfu taifihf: woi arri zittu kahdu Sohstu warri taifihf klahf.

49. Farcirtes braunes Rindfleisch mit einem Ragout von jungen Tauben.

( Bruhn: Wehrfcha Galka pildita ar Raguji no Duhwinu Behrneem. )

Nemmi weenu labbu Gabbalu tihras Wehrfcha Gallas no Gushchahm. kas arri labbi beefs wehl irr, to taifi gattawu eefsch Smohru Pannas. Pa tam istaifi pehz 11. Rittu weenu skaisu Raguji no Duhwinu Behrneem, kas masos Gabbalds tohp sagreesti, un no zittahm garbahm leetahm, kas tew irr pee'Kohkas. Kad ta Wehrfcha Galka jau irr gattawa, tad nemmi to Blohpa, isgreesti labbu Gabbalu ahra, ta ka eefsch

eefsch tahs Gallas labba Bedre paleef: scho Bederi ispildi ar to Raguji. No ta Gabbala atkal, to biji isgreests, tur nogreesti to bruhnu Uhrpuffi Puffpirksta Beesuma, un ta klahji to atkal wirfu us to isgreestu Zaurumu: apberri to ar rihwetu Maifi Sahli un smalki sakappatahm Pehterfilju Lappahm, nobruhne to woi eefsch Lartenu Pannas, woi ar baltu Dselfi. To Raguji it werdoschu eefsch to Galku huhs eelife ne zif ilgi preefsch Usdohschanas. Ja arri sawadi wehl kahdu Sohstu gribbi taifihf klahf, tad to warri taifihf ta patihf: tikkai Rapperu Sohsta schè ne derr.

50. Rindfleisch auf Englisch.

( Englisch Wehrfcha Galka. )

Nemmi weenu Gabbalu Wehrfcha Gallas no Palkalas, nowahri to tapat ween gattawu. Tad nemmi Murkeles, Schampiones, sakappatas Pehterfilju Lappas, kahdus Ansowischus, kahdas Schinka Schkehles, kas papreefsch irr nowahritas, woi eefsch Sweesta masdruszin pazepetas, to wissu sakappa kohpa un istaifi weenu Rappajuma Sohstu pehz 44. Rittu.

Kad ta Galka irr gattawa, tad leezi to eefsch Blohdas, ussmehre scho pabeesu Sohstu, usberri wehl rihwetu Maifi, zeppi eefsch Lartenu Pannas, kamehr skaisu bruhna paleef, To ar-



littuschu. Sohstu darri nu schlichstaku, leij toh  
Laurus nobis, kas daschahrt no Gallas irr isfuh-  
kuschees. Ja ta Blohda buhtu bijusi mafa, fur-  
ra eefsch Tartenu Pannas ta Galla tiffe zepa,  
tad usdohdi to eefsch leelakas Blohdas us Galdu.  
Peeleij to zittu schlichstaku Sohstu un weenas Zi-  
trones Sullu.

### 51. Rindfleisch mit Mark.

(Wehrscha Galka ar Kaulu Taukeem.)

Wahri to Wehrscha Galku gattawu weena  
Gabbala: tad fakappa it smalki Marksi jeb Kau-  
lu Laurus no Wehrscha, wahri tohs zaur ar rih-  
wetu Maisi, ar Gabbalu Sweesta, ar Karin-  
tehm, Muscharenbluhm, un druszin labbas Gal-  
tas Suppes: un leij to us Galku wirfu.

### 52. Rindfleisch mit einer Sauce.

(Wehrscha Galka ar Sohstu.)

To Wehrscha Galku newahri tapat gattawu.  
Tad taifi druszin gaischbruhnur Milku, eemeti  
kaldas Schkehles Zihpoku, lohrberu lappas,  
druszin Zihmiana, un maisi to kohpa: tad peeleij  
kaldu Krehjumu, labbu Gallas Suppi, un drus-  
zin Wihnettika, to sawahri ar Gabbalinu Swee-  
sta, kaffi zaur Seetu, ka tas paleef ka weena  
tummiga

tummiga Pamehrze. Kad nu Galku gribbi us-  
doh, tad ustarfe to Sohstu, un leij to wirfu.

### 53. Rinder Mürbebraten mit Gurken.

(Mehbraten ar Ugurkeem.)

Mospikke to Galku smalki, un zeppi to gatta-  
wu pee Cesma: woi arri welzi Spekkus zaur  
un taifi to gattawu eefsch Smohru Pannas, pehz  
46. woi 47. Rittu. Tad taifi druszin gaisch-  
bruhnur Milku ar smalki fakappatahm Zihpolehm  
un peemeti labbu Teesu smalki sagreestu Ugurku,  
lai tas labbi fuht kohpa us masu Uguni, tad pee-  
leij druszin Galkas Suppes klast, un wahri to  
zaur, ka tummiga Sohsta paleef: pehz peeleij  
druszin Wihnettika, un usberri Pippari. Ja  
Galkas Suppe ne buhtu, tad no ta pascha Zeppe-  
ta warri taifih druszin

### Zeppeta Sullas

schahda Wihse: Kad Zeppets pahri par Puffi irr  
gattaus, tad noleij to Sweestu no Zeppetu Pan-  
nas ahra, apleij to Zeppetu ar werdoschu Usheni,  
un tif ka noteff, tad smelli to un leij atkal wirfu,  
tad tew buhs tahda Zeppeta Sullu. Pehz nem-  
mi atkal to paschu Sweestu to biji nolehjts, apleij  
ar to un zeppi famehr gattaus.



Woi arri is tahs Smohru Pannas druszin no tahs Sullas bes Laukeem warri nemt us scho Ugurku Sohstu. Seemas laika arri eefahliti Ugurki gan derr us scho Sohstu.

#### 54. Braunes Rindfleisch mit einer Kapern- oder Sardellen Sauce.

( Brubna Wehrfcha Galka ar Kappe zu woi Sardellu Sohstu. )

Nemmi Gabbalu Wehrfcha Galkas, un ka tew no ta arri rikfu Galkas Suppe, tad nowahri to papreefch puffgattawu: un pehz istaisi to pagallam gattawu eefch Smohru Pannas pehz 32. Rikfu: Nu peetaisi woi weenu brubnu Kappe zu Sohstu pehz 47. Rikfu: woi weenu

#### Sardellu woi Ansofischu Sohstu

schahda Wihse: nemmi ismasgatu Sweestu, weenu Karroti Miltu, smalki fakappatas Schalates, labbu Teefu smalki fakappatu Sardellu woi Ansofischu, Zitrones un lohrberu lappas, to wiffu mihi labbi kohpa, un peekulli labbu Galkas Suppi: druszin Schampionu Pulvera schè arri ir labbi derr klahr. Tee Ansofischu papreefch druszin ir ismehrzejami. Kad Ansofischu nau, tad arri Killo Kerges, woi arri Gabbalu Silka warri nemt, bet wiffas Affakas labbi istihriht.

55. Farcirte

#### 55. Farcirte Ochsenzungen mit einer gelben Citron Sauce.

( Pilditas Wehrfchu Mehles ar dseltanu Zitronu Sohstu. )

To Wehrfcha Mehli nowahri papreefch gattawu, un kamehr ta filta wehl irr, tad nowelzi to Abdu nohst: tad pahrschfelli to Mehli widda puschu, un istais weenu Wilseli pehz 1. Rikfu, us mehre to Pirksta woi puffohra Pirksta Dees ma us to Mehli, apglando ar filtu Naschu, lezi eefch Zartenu Pannas, lei druszin Lauka un Suppes appafcha, ka Mehle ne paleef zeeta un ne sakast: tad lai no appafsch irr mas Ugguns ween, bet no wirku stipraks, ka tas Wilselis nahf gattaus un gaischbruhns paleef. Tad istaisi to

#### dseltanu Zitronu Sohstu

schahda Wihse: nemmi Gabbalu ismasgata Sweesta, mas druszin Miltu, 4. Pauru Dseltanumus, no 2. woi 3. Zitronem norihwe to dseltanu Wifu, un speedi to Sullu arri klahr, bet tohs Sehlu Graudus metti nohst: scho wiffu is mihi labbi eefch Pannas, un nokulli to ar Uhdeni un Wihnu, ka tummigs paleef, darr to wehl pasaldanu ar Zukkuri. Pee Usdchichanas gahsi to wirku us to Mehli. Schi irr weena Klaisa garda Sohsta pee dauds Rikreem. Arri Schakuladu



## Schackuladu Sohstu

warri taifihet schahdà Wiſſe: nemmi Gabbalu ismalgata Sweenſta, 3. woi 4. Pautu Dſelkenumus, un Weerendeeli Mahrzina ſmalke ſagrufstu un isfihjatu Schackuladu: to wiſſu miſſi kohpa, peekulli druſzin Wiſhna klacht, un darri to ſaldu ar Zuffuri. Scho Sohſtu arri warr bruſtfehrt pee Duhwinahm, Zahleem, un Puddineem.

Pee tahs Mehles arri weenu bruſhnu Rapperu Sohſtu warri taifihet, woi zittu ſahdu Sohſtu tà patihet.

## 56. Ochsenzungen mit einem braunen Ueberguß.

( Wehrſcha Mehle ar bruſhnu Uſleijumu. )

Ta Wehrſcha Mehle papreeſch tapat ar Uhdens un Sahls tohy nowahrita, ta Uhdà nowiſſta, un patti Mehle Widdi puſchu pahrgreeſta. Tad nemmi druſzin Sweenſta eekſch Pannas, now bruſhno to gairchbruſhnu, apſmohre arri to Mehli us abbahm Puſſehm druſzin bruſhnu. Tad taiſi

## to Uſleijumu

ſchahdà Wiſſe: taiſi labbus ſkaiſti bruſhnuſ Miltus, peemaiſi Zuffuri klacht, nemmi arri ſmalke ſakappatas Zihpoles, lohrbeeru lappas, ſagrufstas

ſagrufstas Nehgeltenes, Rasines, Karintes, Mandeles, Zitronu Miſas, ſas ſmalkeſ Slobgſmites irr ſagreeſtas un papreeſch Uhdent ismehrjetas un weenreiß us wirrinatas, ta ſas Suhrums loeer, ſcho wiſſu peemetti pee teem bruſhneem Miltteem, maiſi labbi kohpa, pee leiſi druſzin Wiſhna un Uhdens un nowahri to tummigu, bet maiſi allaſchia labbi: tad peenemmi wehl Wiſhnettifi, Zuffuri, Zitrones, un fantiſſi ſagreeſtu Sukas di, wahri wehl druſzin kohpa, un leiſi to us to Mehli wirſu.

## 57. Ochsenzunge mit Sucade.

( Wehrſcha Mehle ar Sukadi. )

Nowahri un ſataiſi to Mehli tà tà jau mahzihts. Tad taiſi druſzin bruſhnu Miltu ar ſmalke ſakappatahm Zihpolehm, peemetti labbu Teeku Sukades, ſas woi fantiſſi woi Schkehlès irr ſagreeſta, nemmi arri Karintes, Zitrones, Nehgeltenes, Zuffuri, druſzin Wiſhna un Uhdens, un druſzin Sahls: ſcho wiſſu wahri kohpa par tummigu Sohſtu, un leiſi to us to Mehli wirſu.

## 58. Ochsenzungen mit Hanbutten.

( Wehrſcha Mehle ar Ahnbuttehm. )

Nowahri un ſataiſi to Mehli tapat, noſmohre to arri us abbahm Puſſehm bruſhnu, tà pirmit jau



jau mahzihts. Tad warri nemt moi fallas wol schahwetes Ahnbittes, tahs eeffsch Uhdens u mihtstas un beesas sawahriht, un zaur smalku Seetu zaurspeest, fa tas weena labbi beesa Sohta paleef: tad peemetti wehl Zuffura zit waijaga fagruhstu Kaneeli, Zitronu Misas, kahdu Pahrl Karroschu Wihna, un druszin Sweesta, un wahri to wehl druszin kohpa. Kad usdohdi, tad wol to Sohtu papreefsch warri leet eeffsch Blohdu un to Mehli wirfu doht, moi arri to Mehli appafscha list un to Uslejumu wirfu.

### 59. Ochsenzunge mit durchgestrichenen Aepfeln.

( Wehrfscha Mehle ar zaurspeesteem Ahboleem. )

Nemmi labbu Teefu nomisofu Ahbolu, nowahri tohs mihtstus un beesus, speedi zaur Durfschlagu, pahwahri tohs wehl druszin ar Zuffuri, fagruhstu Kaneeli un Gabbalinu Sweesta: tad dohdi Blohdà, un leezi to Mehli wirfu, fas tà irr fataifita un nosmohreta fà jau mahzihts.

### 60. Ochsenzunge mit Stachelbeeren.

( Wehrfscha Mehle ar Strikkenohgahm. )

To Mehli fataifi un nosmohre to arri bruhnu, fà

fa jau sinuams: tad tahs Strikkenu Ohgas tà warri fataifiht, fà tas us preefschu wehl taps mahzihts zettorta Rodalkà no teem Dahrsa Augleem: un tahs moi pa Mehli appafscha moi pa wirfu warri doht Blohdà.

### 61. Gespikte Ochsenzunge mit Sauce douce.

( Spikketa Wehrfscha Mehle ar weenu faldanu Sohtu. )

Kad ta Mehle irr nowahrita un ta Ahda nowilfta, tad lai ardfest: bet pirms ta wehl it aufsta un zeeta paleef, tad greefi to Widdu puschu, un nospikke skaihti tahs abbas Ahrapuffes: nu feeni to pee Tesma, tà fa tahs taifnas Eelfchpuffes atkal nahf weena prett ohtru, un nozeppi to gaisch bruhnu. Tad nemmi Puffstohpu farkana Wihna un labbu Teefu Zuffura, weffelu Kaneeli, Mehgellenes, Lohrberu lappas un Zitronu Misas, to sawahri labbi fa teef druszin tummigs: tad leij to Blohdà un leezi to Mehli wirfu.

### 62. Gespikte Ochsenzunge mit Spinat.

( Spikketa Mehle ar Spinnascheem. )

To Mehli fataifi tà fà pee 61. Rikta mahzihts: taifi arri labbus Spinnaschus, fà tas wehl kuhhs



Kuhs mahzjits zettorta Modalla: tohs dohbi Blohdà un leezi to Mehli wirfu, to spiffketu Puffi us augfchu.

### 63. Ochsenzunge mit Aepfeln und Mandeln.

( Wehrfcha Mehle ar Ahboleem un Mandelehm. )

Nowahri to Mehli gattawu, nowelzi to Ahbu, greefi to Mehli Widdù pufchu, un nobruhne to eeffsch bruhna Sweesta. Tad nemmi labbu Zee fu Ahbolu un kahdas Schaujas nomiforu Mandelku: tohs Ahbolus un Mandeles fagreest Schkehlès jeb Slohznès: taifi nu wehl drufzin bruhnu Miltu, un tohs fagreestus Ahbolus, Mandeles, Karintes, Zuffuri, fagruhstas Nehgelenes, Wihnnettiki, Wihnu un Uhdeni, to wiffu wahr fohpa: tad dohdi to Mehli Blohdà, un gahf fcho Ustelijumu wirfu.

### 64. Wie man von allen vorkommenden rohen Sachen ein gutes Fricassee verfertigen muß.

( Rà no wiffadas jehlas Gallas weenu labbu Wrikasseji buhs taifih. )

Rad weenu Wrikasseji gribbi taifih, woi no Zella

Zella woi Jehra Gallas, no Zahleem woi Duhminahm, woi kaut kahdas jittas Gallas; tad fappo woi fagreest to Galku masos fkaistos Gabbalos, ismehrze to eeffsch diwi Uhdeneem, un uskwelbini to drufzin ween eeffsch karsta Uhdens, fa jau labbaks Spehks ne iseet. Tad metti labbu Gabbalu Sweesta eeffsch Kastrulli, tapat kahdu Schkehli Spekku, Zihpoli ar Nehgelenehm apsprauftu, lohrbera lappas, un ja patihk, orri weenu Kufchki Sahlu: nopuzze un notihri labbi to Galku, ispeedi to Uhdeni, un leezi to arri tur eeffcha, metti Sahli klah, un ja patihk arri drufzin rupji fagruhstu Muschatenbluhm. Tad klaji Wahku wirfu, un ta lai us masa Ugguns eeffsch fawas paschas Sullas suht un smohrejabs, kamehr gattaus: fur tomehr brihscham ja kratte. Ja tapat kahda Slapjuma wehl waijadsetu klah, tad warri peelet drufzin werdoscha Uhdens: bet fargees ween, fa ne taifi wiffai garru Suppi. Rad jau gribbi usdoht, tad isfitti kahdus Pautu Dstenumus pehz Wrikassejes Daudsumu, fakulli tohs ar Wihnnettiki, peemaifi tohs pamasi-tam pee tahs Wrikassejes klah, allaschin labbi krattidams, kamehr tee Pauti arri nahf gattawi un ta Suppe tummiga paleef. Ja ta Suppe buhtu garraka, tad pirms Pautus wehl peemaifi papreeffsch us stipru Ugguni to buhs samahriht zif masu un ihkfu to gribbi. Rad Pautus jau lehjis

E.

klahs



Kaht, tad labbi ja peeluhfo, ka tee ne faeet, ta pehz allasch labbi buhs frattihet un wairt ne buhs list no jauna uswirt.

**65. Wie man von allen kalten Braten ein Fricassée machen muß.**

( Ka no wiffadeem autsteem Zeppeteem weenu Wrikaffeji buhs taifihet. )

Ja tas Zeppers irr leels kam stipri Kauli irr, tad nogreesi to tihru Galku leelós Gabbalós, un pehz fagreesi tohs atkal smalkás Schehlés. Ja tew Putnu Zeppers irr, tad fakappa to ar wifseem Kauseem skaislós Gabbalós. Metti labbu Gabbalu Sweesta eefsch Rastrulli, lai paleef labbi gaischbruhns, peemetti arri mas druszin Miltu, smalki fakappatas Zihpoles, lohrberu lappas un paschu to Zeppetu, fratti to labbi us Ugguns, peeleeij mas druszin Gallas Suppes, woi werdoschu Uhdni ween, un wahri to druszin zaur. Druszin Schampionu Pulwera, fagrühstas Mehgelkenes un Muschatenblum schè arri labbi derr, tapat arri Zitrones un Sahls. Kad nu wifs tas kohpa druszin irr sawirris, un brishscham fakratihets, tad peemaifi tohs Pautu Dseltenumus ar Wihnettiki, tà fà pee preekschaja Rikta. Schahda Wihse no wiffadeem Zeppeteem warri taifihet Wrikaffeji.

**66. Wie man von kalten Braten ein Ragout machen muß.**

( Ka no wiffadeem autsteem Zeppeteem weenu Raguji buhs taifihet. )

To Zeppetu, faut kahds tas buhtu bijis, to fakoppa woi fagreesi skaislós mehrens Gabbalós, druszin leelafós ne fà us Wrikaffeji. Nu taifi labbi bruhns Miltus pehz Ragujes Daudsumu, tur eemetti fakappatas Zihpoles, lohrberu lappas un paschu to Zeppetu, fratti to dauts us Ugguns, peeleeij druszin Zeppeta Sullas pehz 53. Riktu, woi Gallas Suppi, woi werdoschu Uhdni, un sawahri to ihfki kohpa: nosahli fà waijaga, un pehz eespeedi wehl druszin Zitronu Sullas. Arri Schampionu Pulweris schè ihstni irr labs: un tahda Zeppeta Sulla allaschin irr glab bajama us Raguji.

Kad to jau druszin zittada Wihse gribbi taifihet, tad peekappa smalki kahds Ansonischus, woi Rillo Renges, woi Gabbalu Silka, ar weenu Zihpoli un Gabbalu Sweesta. Arribsan wehl zittadi to warri taifihet ar Rappereem woi wesseleem woi fakappateem.

Kad no zepta Sakka, no Irbehm woi Letteem weenu Raguji taifi, tad arri brishscham eewahritu Jahna Ohgu Sawti, woi Schesberu Sawti warri peenemt, tapat farkanu Wihnu un



Nehgellenes, un tad ar druszin Zuffura to gardu darriht. un tà us daschadu Wihs wiht, fa it-turrum patihf.

67. Wie man alle feine kalte Braten, als Rebhüner Birkhüner, Schnepfen, wilde und zahme Enten und Tauben, Hasen, Kapaunen, u. d. gl. mit einer Coulis machen muß.

( Râ wiffadus gardus aukstus Zeppetus buhs taifihf ar Kuliji. )

Sagreesi to Zeppetü skaisôs masôs Gabbalôs: Tas tur nodruhþ, un fo daschafre papuzjedams nogreesi, tapat arri wiffus tohs Kaulus, to wiffu fagruhdi smalki eefsch Meesera. Ja tas weht buhtu mas un ne zil daubs, tad nemmi weht zittu Galku flahf woi wahritu woi newahritu, jo wairaf nemmi arri flahf fahdas masas Schkehles no Schinka, un fagruhdi to smalki. Tad taifl labbi bruhnus Miltus, eemetti fakappatas Zihpoles lohrberu lappas un paschu to fagruhstu Galku, maifi to labbi kohpa us Ugguns, usleij it labbu bruhnu Gallas Sullu, woi Gallas Suppi, woi arri werdoschu Uhdeni ween: tomehr ta Gallas Sulla allaschin irr ta labbaka: arri fahdu Pahri Schkehlu

Schkehlu baltas Maifes it bruhni warri noresseht un peenemt, bet tad jau tif daubs Miltu ne waijaga. To wahri labbi kohpa, speedi zaur Seeru, tad tew buhs weena skaisia Kulije, jeb tahda tummiga Spehka Suppe. Ja schi Kulije woi wif-fai beesa, woi wiffai schkihsta gabbitohs, tad gan pats sinnasi woi druszin fo peelet, woi stiprakt fawahriht, fa lahdsiga teef.

Eefsch schahs Kulijes eemetti to sagreesu Zep-petu un arri druszin Sahls ja waijadsetu: leezi Wahku wirfu, zelli us Dhglehm, fa tur fuht ween, bet fa ne werd: tad tas buhs gards un skaisis. Rad us pehdigu Gallu weht fahdu Puff-farroti Sohjas peeleeft, tad tas buhs jo gardafs.

68. Wie man a la Daube kochen muß.

( Râ buhs wahriht \*Dohbes Wihsê. )

Ko tu Dohbes Wihsê grippi wahriht, woi Zella woi Auna Weerendeeli woi Kruhri, woi kas warr buht, to papreefsch labbi buhs kult, it baltu

E. 3.

to

\* Weens Pawars irr biis Dohbes Wahrdâ, tas mahzeja to Ehdeni tif skaisi balti un appetiz ligi nowahriht: tapeh; nu weht falka, kad weens Ehdens labbi balts un skaisis irr nowahrihts, fa tas effohf wahrihts Dohbes Wihsê.



to ismehrzeht un ismasgahr, eeffsch werdoscha  
 Uhdens to nofweidnahr, un fad no farsta Uhdens  
 to isnemmi, tad ar Spekkeem woi Sweesta to  
 buhs apfmehrzeht, un ar tihru Drehbi stipri no-  
 flanzicht, ta tas buhs balts un skaisst: un tad  
 wehi rupjus Spekkus warri wilkt zaur. Tapat ar-  
 ri tohs Putnus, woi Sohfi, woi Lihteri, woi  
 Kapuhni, woi Pihli, woi kas ween irr, to pa-  
 preefsch tihri un glihschi buhs eetafsiht un faloh-  
 ziht, fa bales un skaisst isfattaht: tad arri fad  
 patiht Spekkus warri zaurwilkt. Tohs Putnus  
 ar Deedfineem buhs aptiht, fa tee glihschi ta pa-  
 leek, fa bija falohziti. Fo nu schahda Wihse  
 gribbi wahrigt, to eemetti tahda Pohda, fur tas  
 Ehdens pee Wahrischanas ne tohp melns, bet  
 tihrs un balts paleek: usleij tik dauds werdoscha  
 Uhdens, fa tas skahw lihds ar to Galla, peentetti  
 labbu Teefu Sahls, peelej Puffbutteli Wihnet-  
 rika un Butteli Wihna. Kad uswerd, tad no-  
 schfuhme: pehz eemetti woffelu Pippari, Eng-  
 weri, woffelas Zihpoles, Lohrberu lappas, Zi-  
 trones un Dahrfa Sahles kas Kuschi fasetas:  
 ta nemmi to wiffu kohpa un nowahri to gattawu.  
 Ja daschfahr bail, fa tas Ehdens woi no ta Ka-  
 sa, woi no tahm Gewirzehm un Sahlehm warre-  
 tu palikt melns un nejauks; tad apfmehre weent  
 plahnu Salpeti ar Sweestu, tur eetinnt to eeffcha  
 piems to wehl leezi us Ugguni, tad gan paliks  
 balts.

balts un skaisst, un tas pee scha Ehdena irr tas  
 leelaks Gohds un Glichtums. Schahdu Dobes  
 Riktu warri usdoht us Salpeti, un ta fa to Rik-  
 tu dohdi woi aufstu woi filtu, tapat arri dohdi  
 to Sohstu klahr woi aufstu woi filtu. Tahda

### Dohbes Sohsta

ta tohp taifita: nemmi tihritus Anowifchus,  
 Gardelles, Kapperus, Zihpoles un Pehrerfiljes,  
 to sakappa smalki un famihzi to ar Sweestu,  
 Panteem un Milteem, tad peekulli Gallas Suppt  
 Wihnu un Wihnettiki, fa tas paleek par tummi-  
 gu Sohstu, pehz wehl nahf klahr Zitronu Sulla  
 un zeeti nowahriti Pauru Dfeltenumi, kas kan-  
 tiski fagreesiti. Scho Sohstu tad peedohdi klahr  
 eeffsch famada Kausa. Kad schahdu Dohbes  
 Riktu usdohdi us Dlohdu bes Salpetes, tad to  
 labbi ar Pehrerfiljehm buhs ispuzzeht.

### 69. Farcirte Kalbsbrust mit einer Kapernsauce, und marinirten Coteletten.

(Pildica Telka Krubts ar Kapperu  
 Sohstu un eebeizetu Karbonadi.)

Kad to Krubti pehz 32. Riktu jau effi satai-  
 fisis un ar Wilseli pildijis, tad nofweidini to far-  
 sta Uhdeni, nospikke to skaissti smalki un nozeppi



to woi pee Tesma, woi eefsch Smohru Pannas: abbejadà Wihse tas ir labbi.

### To Karbonadi

istaifi schahdà Wihse: Kad to Mugguras Kau-  
lu nozirtis, tad nogreesi tahs Ribbes weenu pehz  
ohtru. bet ja ta Galla wiffai plahna buhru, tà  
dashkafret pee Jehra, tad nemmi tahs Ribbes  
pamihychu ween, fur weenu it failu isgreesi un to  
Gallu arstahii pee ohtras: fur jau beesaka Galla,  
tur tas tà ne waijaga. Echahs nogreestus Gab-  
balus sakulli plahskanus, pahrlappe wehl ar Na-  
scha Mugguru, un nokascha smuffi tohs affus  
Ribru Gallus. Echahs Ribbes nu leezi eefsch  
Beizi, kas irr taifita no Wihnettika, smalki sa-  
kapparahm Zihpolehm, lohrberu lappahm, sa-  
gruhstahm Nihgeltenehm, Sahls un Pippara:  
tur lai mirkst fahsas Stundas. Pa tam istaifi

### weenu Mikhlu jeb Klahri:

nemmi it labbus Miltus eefsch dsilau Blahdu, sa-  
kulli tohs ar Allu par stihwu Mikhlu: us Puff-  
mahziru Miltu nemmi 3. woi 4. Pautus, tohs  
peemaisi weenu pehz ohtru, peelej arri druszin  
Rohschu Uhdens un druszin Kauga: tà noleezi to  
silta Weetà, ka druszin usruhgst, Nu noschah-  
we labbi tahs Ribbes un nozeppi tahs eefsch no-  
klahreta Sweesta. Kad Sweests jau irr karsis,  
tad eemehrze tahs Ribbes eefsch to Mikhlu wee-  
nu

nu pehz ohtru, zik us reis eefsch Pannas faeret: tà  
nozeppi tahs kamehr wiffas pagallam.

Arri bes tahdas Wihsklas to eebeizetu Karbona-  
di tà warri nozept: sakulli labbi kahbus Pautus,  
ka druszin beesi paleef, isfihja arri rihweru Maiff  
jour Durichlagu un peemaisi druszin Miltu, ap-  
wahri tahs Ribbes eefsch teem Pauteem, apber-  
ti ar to rihweiu Maifi, un nozeppi eefsch karsta  
Sweesta. Pee tahs rihwetas Maifes arri ware  
nem klahr Sahli sakappatas Pehterfilju lappas  
un Pippari, un to Karbonadi lehnem us Nestehm  
nozept: ar to tad daschus Niktus warri ispuzzeht.

Petaifi nu wehl woi weenu bruhnu Kapperu  
Sohstu pehz 47. Nktu: woi

### weenu balu Kapperu Sohstu

schahdà Wihse: nemmi labbu Gabbalu ismasgata  
Sweesta, 3. Pautu Dfeltenuimus, Puffkarvoti  
Wiltu, druszin saarubstu Muschatenbluhm, mas  
druszin Zitronu Wifas un lohrberu lappas: to  
wiffu samihzi kohpa eefsch Kastrukles, tad pee-  
metti kahdu Fahri Karroschu Kapperu, un no-  
mais to ar labbu klahru spehzigu Gallas Suppi,  
woi ar Wihnu un Uhdeni, ka paleef par tummi-  
gu Sohstu, un darri to wehl gardu ar Zuffuri.  
To Kruhti usdohdams leij to Sohstu pa appa-  
scha, bet ne pa wirfu, un to Karbonadi isleezi ap-  
E. 5. kahrt.



fahrt. Arri zittas Eohstas warri taifiste fahrt, fà ikfurram patihl. Sagahda arri fahdu Pabri Schauja Pehterfilju Jappu, notihri tahs labbi, nomasga un noschahwe atkal, un tif fa ta Karbonade gattawa, tad eemetti tahs Pehterfiljes paschà farstà Sweestà, un ar Pawarnizi allasch maifi, famehr kruhsas un sprohgainas paleet, tad isnemmi ahra, nopuhri tohs Laufus, leez us pellehku Papiri, un pehz iskaifi tahs starp to Kruhri un Karbonadi.

### 70. Meritons von Kälberbrissel und andern feinen Sachen.

(Raguje no Tetka Deena jeb Brisselehm un zittahm gardahm Leetahm.)

Nemmi Tetka Brisseles, Chreschukkes, Jehru Rahjas, Schampiones, Murkeles, fahdu Pabri Duhwinu Behrnu, fas Gabbalòs fagreestii, to wiffu fataifi ir glihschi un nopuzze labbi, tad taffi no ta weenu staisku Raguji, pehz it. Riktu: un fad jau druszin irr wahrihts zaur, tad isfitti fahdus Partu Dfaltenumus, fakulli tohs at faldu Krehjumu, un peemaifi to pee tahs Ragujes. Lai nu stahw fa atdseest. Tad istaifi us Blohdu weenu Ranti no Wasserteig tif leelu un augstu fà wajaga. Rà schi Mihkla un Rante irr taifama, tas nahks lassams 5. Nodallà no Pastetehm.

Pastetehm. Zur eeleij to Raguji eeljscha. Nemmi nu Puffi rihwetas Maifes, un Puffi rihweta Darmesfan Seera, woi zitta labba Seera, jaujt to lohpa, un berri to wirsu labbi beesl, un nozepu to eeljsch Tartenu Pannas, tà fa tas pa wirsu labbu weenu bruhnu Garrosi: bet ne kurrini wai tal Ugguns appaktscha, fà tif ween fa tas allaschi it farsii stahw bes Wirshanas. Kad paubl, tad ar masahm Austeru Pastetehm to Blohdu warri ispuzjeht.

### 71. Eine Ullie.

(Weena Ullije.)

Us to nemmi papreeksch wiffabas Dahrsa leetas, ar Wahrdu, Burkanes, Rahzinus, Pukku Rahpostus, Sawoijen Rahpostus: notihri ikkatru leetu smuffi fà peenahkaks, un nowahri ikkatru fawadi gattawa. Tahs Saknes un Rahzinus fagreesti staiski Sloghsnes, tohs Rahpostus uelarsc un tad aptinni ikkatru Gabbalu ar Deed sineem, tohs Pukku Rahpostus ne buhs pahrwahicht wiffai mihtstus. Wehl arri nemmi fahdu Pabri Zuhku Snuhku un Ustis, tohs nowahri un ardsiffini atkal, tad notihri un nopuzze un fagreesti smalki. Nu taifi druszin bruhnu Miltez eeljsch leelas Rastrulles, fur wiffas schahs leetas lohpa warr faeet eeljscha: peeleezt wiffas tahs nowahrkas



wahrilas Dahrfa leetas klacht pee reem Milteem, bet nozezzini papreecksch labbi wiffu Uhdeni un ispaaidi tihri tohs Rahpostus, peemetti arri tahs fagreestas Zuhku Auzis un Purnus klacht, usleji it labbu Gallas Suppi, un wahri labbi kohpa, brihscham weegli frattidams ka ne peebeegg, un ka arri wiffai ne sawerd. Tad taifi wehl kahdas Schefles

### Wrikando, jeb apspikketus Gallas Gabbalinus

schahda Wihse: isgreest no Tella Gushschahm to tihru Galla paleelos Gabbalos: no weenahm Gushschahm gan 3. woi 4. dishanus Gabbalinus warresi isgreest. Tohs falkappe plahffanus, un fur daschkahrt wehl kahda Nelthdsiba irr, to no lthdsini. Apspikete to weenu Puffi, leezi to eeffsch Rastrulli to spikketu Puffi us appakschu: bet eemetti papreecksch wehl druszin Sweesta, lohrberu lappas, un kahdas Zihpoles ar Nehgellenehm apsvraustas. Kad nu wifs irr kohpa, tad leezi Wahku wirfu, un lai us Ohglehm leenam fuht un smohrejahs. Kad nu ta spikketa Puffe jau dseltana palikkusi, tad greesi to apkahrt, un zeppi to wehl druszin. Peeleij Gallas Suppi klacht un Gabbalinu Sweesta eeffsch Milteem apwahrtiu, au ta lai werd wehl druszin zaur, tad tas Wrikando jeb apspikketus Gallas Gabbals gan  
jau

jau buhs gattaus. Tad nemmi labbu prischu Dessu un kahdas Gabbalus Karbonades woi no Luna woi no Tella, un kad tee arridsan gattawi irr iszepti, tas Ehdens arri nosahlhrs fa waija-ga; tad to warri usdoht. Ar to fagreestu Dessu un ar to Karbonadi ispuzzesi to Riktu, arri tohs Wrikando Gabbalus islikfi glihichi apkahrt.

Kad tahs Dahrfa leetas ar labbu Kuliji warri nowahrht, tad tas laikam labbafi ne ka ai teem bruhneem Milteem.

### 72. Fricandean von Kalbfleisch.

(Wrikando no Tella Gallas.)

Ra to Wrikando buhs taifht tas jau irr mahjhts pee 71. Rikta: bet kad to ka sawadu Riktu gribbi doht ar sawadu Sohstu, arri weenu staisku Blasuri gribbi dabbuht wirfu; tad darri ta: kad tee Wrikando Gabbati woi leeli woi mafi, labbi staiski irr nospikketi, tad leezi tohs eeffsch Rastrull, lej werdofchu Uhdeni wirfu, arri weffeln Zihpoli, lohrberu lappas un druszin weffelas Gewirjes warri eemest, un ta tohs gattawus nowahrht, bet ne wiffai mihtstus. Tad isnemmi tohs abra, kahsi to Suppi zaur Seetu, nowemmi tohs Taus ar Sinnu noht, noleij druszin no schahs Suppes sawadi, to zittu leezi atkal eeffsch Rastrulles us Ugguni, un sawahri to it ihkfi, ta ka tik-  
kai



Fai mas Karroschu paleef pahri. Tab leezi tohs Wrikandus atkal eeksch, to spikketu Pussi us ap-pakschu, klahj Wahku wirsu un zelli us karsteem Pelneem, ka tur it ihksi wehl sakmohrejachs un tee Wrikando padfeltani paleef: no tahs atnem-tas Suppes allefchin pa Karroti buhs peeleet, tab us to Gaku tahda stipra Glasure raffees, kas ka weens bees bruhns Zihruks un it spehzigis jautu un gards irr.

### 73. Gespikt Fricandeu mit grünen Erbsen.

( Apspikkeri Wrikando Gabbali ar salteem Sirneem. )

Zaisi tohs Wrikando Gabbalus moi leelus moi masus, moi dands moi mas pehz preekschajas Mahzibas: nowahri arri tohs jaunus Sirnus, ka tas wehl kluhs mahzichts zettorta Modalka no Dahrsa leetahm. Pee Usdohfchanas leezi tohs Sirnus Blohda un tohs Wrikandus isleezi moi pat wirsu, moi arri apfahrt,

### 74. Fricandeu mit Blumenkohl.

( Wrikando ar Pukku Kahposteem. )

Sche rikkai masus Wrikando Gabbalus buhs aemé, un tohs kataisicht pehz 72. Riktu: tohs Pukku

Pukku Kahpostus moi ar Gallas Suppi, moi ar Krehjumu warri wahriht gattawus, un pee Usdohfchanas tohs Wrikandus apfahrt uslikt.

### 75. Fricandeu mit Spinat.

( Wrikando ar Spinnascheem. )

Istaisi weenu leelu Wrikando Gabbalu ka jau sinams: nowahri labbus Spinnaschus, ka tas wehl us preekschu kluhs mahzichts. leezi to Wrikando Blohdas Widdu, un tohs Spinnaschus wissapfahrt: moi, kab masus Wrikando Gabbalus ween istaisijis, tab dohdi tohs Spinnaschus papreeksch Blohda, un ispujge ar teem maseem Wrikando Gabbaleem.

### 76. Gespikt Fricandeu mit Eiern und Aepfeln.

( Spikkeri Wrikando Gabbali ar Pau-teem un Ahboleem. )

Pataisi tohs Wrikandus, ka 72. Rikta mahzichts: un kad jau irr gattawi un weena labba stipra Glasure wirsu, tad apgreesi tohs tur eeksch, ka schi beesa Sulla wissapfahrt labbi peelihp. Isnemmi tohs ahra us Blohdu: leij kahdas Karrotes Suppes eeksch to Kasrulli, un apmai-si to us Ugguns, ka ta Sulla, kas wehl pee Kas-strulles



stralles peelihp, aclairchahs un ar to Suppi jau-  
zahs. Tad nemmi kahdus fakultus Pautus un  
kahdus smalki un plahni sagreestus Ahbolus, fur-  
rus papreetsk ar Sweestu un druszin Zuffura  
mihfstus buhs nostohweht, tomehr ka ne fa-  
schthst, bet ka wesseli wehl paleek: to nemmi tad  
wiffu kohpa eeksch to Rastrulli pee tahs ihffas  
Suppes, un apmaifi to ka weenu Keerei. Tad  
usdohdi to smuffi ar teem Wrikando.

### 77. Fricandeu mit Sauerampfer.

( Wrikando ar Stahbenehm. )

Greesi masus Wrikando Gabbalus, nospikke  
tohs skaisi, bahsi tohs us maseem Cesmineem,  
feeni tohs atkai pee leela Cesma, un nozeppi tohs  
gattawus. Wahri labbas Stahbenes, dohdi  
tahs Blohdä, un isleezi tohs Wrikando woi ap-  
kahrt, woi wirfu.

### 78. Fricandeu mit Aepfeln.

( Wrikando ar Ahboleem. )

Taisi tohs Ahbolus ta ka us Wehrscha Mehli  
pehz 59. Riktu. Istaisi arri tohs Wrikando  
ka jau sinnams, nozeppi tohs pee Cesma, un us-  
dohdi us teem Ahboleem. Tohs Ahbolus arri  
Atkai ween warri nostohweht.

79. Fein

### 79. Fein geklopft Kalbsteisch mit Wein und Citronen.

( Smalki Klappeta Tekka Galka ar Wihs  
nu un Zitronem. )

Nemmi tihru Galku no Guschahm, isgreefi  
tihri wiffas Ahdas un Zihpyles: tad sagreefi to it  
plahnäs Schkehles, klappe to ar Nascha Muggu-  
ru it beesi Sitteni pee Sitteni, leezi to ar Gabbal-  
u Sweesta eeksch Rastrulli, klaji Wahku wirfu,  
un lai us masu Ugguni eeksch sawas paschas Sul-  
las papreetsk druszin nokuyt. Tad leij klajt drus-  
zin Wihna, druszin sagruhstu Zwiwbakku woi  
smalki farihwetes Maises, rihwetes Zitronu Mi-  
sas un Zitronu Sullu, druszin Muschatenblum  
woi rihwetu Muschatu, un waijadfigu Sahli:  
lai ar scho wiffu wehl druszin werd zaur: tad pee-  
kulli wehl kahdu Pahri Pautu Dseltenumu.  
Schis irr weens skaisis Rikts, kas labbi smekke,  
un fo Drihsunä warr istaisiht.

### 80. Farcirte Coteletten von Kalb Hammel oder Lamm.

( Pädita Karbonade no Tekka, Auna,  
woi Jehra. )

Isgreefi paklappe un istaisi to Karbonade  
pehz 69. Riktu. Taisi arri weenu gardu Wil-  
seli

F.



feli pehz 1. Riktu: apitti to Karbonadi ar to Wil-  
feli Pirksta Beesumà, pazepi to un faspeedi to  
glibfchi appalu kohpa, apglauo ar filtu Naschu,  
fa glumfch paleef, un isrohbi to tad affal puffkai-  
nu fa parihf. Ufsmehre nu weenu Zartenu Pan-  
nu ar aufstu Sweestu, leezi to Karbonadi wirfu,  
un nozeppi to gattawu: no appafcha lai irr maf  
Ugguns ween, bet no wirfu fiprafk. To Soh-  
fchu warri taifihf flahf kahdu gribbi, woi weenu  
d'eltanu Zitronu Sohftu pehz 55. Riktu: woi  
bruhnu Kaperu Sohftu pehz 47. Riktu: woi ar-  
ri ta warri taifihf: kad ta Karbonade gandrihf  
nahf gattawa, tad peeleij woi drufzin Gallas  
Suppes, woi werdoschu Uhdni: un kad nu jau  
drufzin irr wirris, tad isremmi to Karbonadi  
ahra, un eemetti tai Suppè kahdu Zihpoli ar An-  
fowifcheem fakappatu, eemetti arri Gabbalu  
Sweesta eefch Milteem apwahretitu, un peeleij  
wehl tik dauds Slapjuma, fa ras warr buht mee-  
na tummiga Sohfta: kawahri to labbi kohpa,  
kafzi zaur Seetu, un lei to tapat karstu aprafsch  
to Karbonadi. Arri drufzin Zitronu un Schampi-  
onu Pulwera warri nemi pee fchahs Sohftas.

### 81. Kalbfleisch mit Citronen.

( Tella Galla ar Zitronehm. )

Us to warri nemi no Preefchplezzehm, un to  
mehrends Gabbalds fakappahf, tad ftaifstu un  
baltu

baltu ismehrzeht, uskarfeh, tihri nopuzzeht, un  
us Ugguni likt ar werdoschu Uhdni, un drufzin  
Wihna, ar Gabbalinu Sweesta un drufzin  
Sahls: bet ne peeleij wairaf Slapjuma, fa tik  
ween, zik ihstni us Sohftu wajaga. Kad jau  
noschkuhmejis, tad eemetti wehl kahdu Pahri  
weffelu Zihpolu un Lohrberu Lappas: un ta lai  
aisflahs lehnem werd, famehr gattaus. Druf-  
zin Luwta tapat pee Wahrischanas wajaga, fa  
Ehdens ne paleef melns. Kad irr gattaus, tad  
zeppi drufzin drufzin baltu Milteu, un no 2. woi  
3. Zitronehm norihwe to Misu, un ispeedi to  
Sullu, nemmi arri drufzin Zukkura un Muscha-  
tenbluhm: scho wiffu wahri kohpa, un ja waija-  
bfetu, tad peekulli wehl kahdu Pahri Pautu Dfel-  
tenumu.

### 82. Kalbfleisch mit Speck und Thymian.

( Tella Galla ar Speckem un Thymianu. )

Za Tella Galla tapat tohp fataisita un us Ug-  
guni likta, fa pee preefchaja Rikta: tikfai Wih-  
nu ne lei flahf, bet eemetti kahdu Pahri weffelu  
Zihpolu, Lohrberu Lappas, un drufzin rupji fa-  
gruhftu Mehgelkenu un Muschatenbluhm. Kad  
nu gandrihf ta Galla irr gattawa, tad fagreef  
kahdus Speckus fmalfti kantifti, metti tohs Pan-



nà un nozeppi druszin: tad isnemmi atkal tohs fihkus Spekkus ahra, un paschds karstds Taufds eemetti druszin Miltu, un labbu Teesu smalki fa Pappata Tihmiana, tomehr arri ne nemmi pahre leeku bauds, fa tas ne paleek wiffai fuhra: tur zeppi to druszin zaur. Tad eemetti atkal tohs Spekkus un paschu to Galku un Sahli zil waijaga, un wahri wehl wiffu kohpa.

Woi arri schahda Wihse warri darricht: kad to Galku jau lizzis us Ugguni ar tahm Zihpolehm Iohrberu lappahm un Gewirzehm, tad fakappa smalki tohs Spekkus ar druszin Miltu un ar to Tihmianu, un kad Galka gandrihs gattawa, tad peemetti scho Rappajumu arri klahr, un wahri to wiffu wehl druszin kohpa. Ras grubb, tas arri Rasines warr nemt klahr.

### 83. Kalbfleisch mit Trüffeln.

( Telka Galka ar Triwwelehm. )

Nemmi tihru Galku no Gushchahm, tur isgreesi beesas Schkehles, faklappe tahs druszin, apberri pabeesi ar Milteem, un nobruhne tahs us abbahm Puffehm eeksch bruhna Sweesta: peeleeij labbu Galkas Suppi, woi werdoschu Uhdeni, peemerti arri Sahli, weffelas Zihpoles ar Mehgelkenehm apspraustras, fahbus Graubus weffela Pippara, un weenu Ruschki Sahlu, un tà nowahri

wahri to gattawu. Isnemmi to Galku ahra jitra Traufâ: un ja ta Sohsta wehl garraka, tad sawahri to ar stipru Ugguni, kamehr lahdsiga: tad kaphi to zaur Seetu, leij to us to Galku wiffu lihds ar tahm jau eemehrzetahm Triwwelehm, un wahri to wehl druszin kohpa. Kad patihk, arri druszin Zitronu warri peenemt.

### 84. Braunes Kalbfleisch in großen Scheiben.

( Bruhna Telka Galka leelâs Schkehles. )

Nemmi no Gushchahm pabeesas Schkehles, klappe tahs, welzi Spekkus zaur, un tad isdarrichteni tapat, fâ pee preekschaja Ritta, tikkai fâ schè Triwweles ween ne nahk klahr.

### 85. Kalbfleisch mit Wein.

( Telka Galka ar Wihna. )

Nemmi mehrenus Gabbalus no Preekschplezehm, ismehrze tohs labbi balcus un skaiskus, uskarfe tohs, un nowahri gattawus ar druszin Uhdens, Sahls, un Gabbalinu Sweesta, fa it ihf-fa Suppe ween teef. Tad zeppi druszin balcu Miltu ar smalki fakappatu Tihmianu un Iohrberu lappahm: peemetti to nowahritu Galku klahr, leij Wihna klahr zil waijaga, un sawahri wehl druszin



zin kohpa. Ja waijadsetu, tad ar druszin Zukura to wehl warri darriht gardu.

### 86. Kälberzungen mit einer braunen Sauce.

( Teku Mehles ar bruhnu Sohstu. )

Nowahri tahs Mehles gattawas ar Uhdens un Sahls, nowelzi to Uhdu, pahrgreesi tahs Widbū puschu, nosmohre tahs druszin bruhnas eefsch bruhna Sweesta: taiſi weenu Sohstu klah pehz 56. Riktu, un leiſ to Mehlehm woi appafscha woi wirfu.

### 87. Kalbfleisch mit Heringsmilch.

( Tekka Galka ar Silku Peena. )

Nemmi Gabbalu tihras Gallas no Gushchahm, fagreesi to plahnās Schkehles, klappe to druszin us abbahm Puffehm, leezi to Rastrulle, peemetti labbu Gabbalu Sweesta, Zihpoli ar Nehgetke-nehm apsprauſtu un Muschatenbluhm, lai ais-klahs us masa Ugguns eefsch sawas paschas Sullas fuht: tad nemmi no 6. woi 8. Silkeem to Peenu, lai tas kahdu Stundu mirkſt eefsch Uhdens, tad uswirrini to weenureis ar zittu tihru Uhdeni. Peenemmi to nu klah pe tahs Gallas un wahri wehl druszin kohpa. Ja Silku Peens  
ne

ne buhtu, tad nemmi druszin tihrita Silka, fur wiffas Affakas irr islassitas, sakappa to smalki ar dhuzin Miltu un Gabbalu Sweesta, un wahri to ar to Galku kohpa.

### 88. Kalbfleisch in Butter gebraten.

( Sweesta zeptra Tekka Galka. )

Greesi plahnās Schkehles tihras Gallas no Gushchahm, klappe tahs us abbahm Puffehm, apberri it plahni ar Milkeem, un zeppi tahs gattawas eefsch bruhna Sweesta. Kad usdohdi, tad speedi wehl Zitronu Sullu eefsch to bruhnu Sweestu, un tā leiſ to wirfu.

### 89. Kalbskopf mit einer Specksauce.

( Tekka Galwa ar Spektu Sohstu. )

Noplauze to Galwu, isgreesi to Mehli, ismehrze labbi, nowahri to gattawu ar Uhdens un Sahls lihds ar teem Sarneem un Kahjahm. Tad taiſi weenu bruhnu Usleijumu pehz 56. Riktu, un eemetti wehl kantiski fagreestus Spektus. Kad to Galwu usdohdi, tad islausi tohs Schohklus un wiffus zittus neglihschus Kaulus, papuzze arri smukki to Galku pee Waiga, attaiſi to Peeri walla, isnemmi tohs abbus Peeres Kaulus jeh  
F. 4. Kausus



Kaufus, leezi us iffkatru druszin no tahm Smad-  
senehm, un stahdi tad tohs fahnis klahr pa ab-  
bahm Puffehm. Notezzini tihri wifsu Uhdeni,  
fagreesi tohs Sarnns, un isleezi tohs apfahrt:  
leij to Sohstu wirsu un pahrberrri kantiffi fagree-  
stu un zepru baltu Moisi. To Sohstu arri sawa-  
di warri peedoht. Tahs Rahjas isbeize druszin  
eefsch Sahls, smalki fagruhstahm Gewirzehm,  
fakappatahm Pehreerziljehm un Wihnnettika.  
Zaisi weenu Mikhlu pehz 69. Riktu, tur apwahr-  
ti tahs Rahjas, nozeppi tahs eefsch noklahreta  
Sweesta, un ar tahm ispuzze to Tekla Galwa.

### To Sweestu warri noklahreht

fchahda Wihse: nemmi Sweesta zij waijaga,  
zelli to us Ugguni fa pamasitam kuhst, tad lai  
arri kahdu Brihtrinu lehnem werd, bet mas Ugg-  
guns allaschin ween buhs buht, fa Sweests ne  
paleef bruhns, jo tad wifflabba's Speh's win-  
nam jau isee. Ne waijaga wis to Sweestu no-  
schfjuhmeht, jo winsch pats jau tihrisees zaur  
Wahrifchanu, fur pa wirsu ta fa Plehwere met-  
tisees, un Sahls un Beesums grims Dibbinä.  
Rad nu jau redfi, fa tas Sweests irr klahrs un  
skais, tad zelli to nohst, fa nofehshahs: nemmi  
to netihru Plehwere no wirsu lehnem nohst, kahfi  
to tihru klahru Sweestu zaur Seetinu, un lai tas  
Beesums paleef pakkala. Rad Sweests labbi  
nau noklahrehts, tad arri Zepjums labbi ne is-  
dohsees.

dohsees. Scho Sweestu tad eefahfi tahba Trau-  
lä, kas it faufs un fur zies nekahds Slapjums  
nau eefsha: tur lai atkal fakarst, bet ne pahrafi  
ne mafaki. Jo kad Sweests nau tik karsts fa  
waijaga, tad labbi ne warrefi iszept, un tad arri  
Sweests drihs ees Puttas: kad atkal irr karstaks,  
tad drihs palifs bruhns un nespehzigs un arri lehti  
dshs Puttas: bet kad tik karsts irr fa waijaga,  
tad buhs labba Zepshana. To ihstenu Karstu-  
mu gan jau warri redseht pee Sweesta Wirscha-  
nas, un to arri warri manihst, kad masu Gab-  
balinu Mikhlas tur eemetti: kad tas grimst Dib-  
binä un tur paleef, tad wehl nau karsts gan: bet  
kad Sweests to tuhliit atkal dsenn us augfchu, tad  
irr labs. Tapehz tik fa Puttas nahf, tad jau  
buh's woi fchi woi ta Waina. Tad arri fargees,  
fa us reisi ne eemetti wiffai dauds Zepjuma eefsch  
to Sweestu wairaf ne fa tas us reisi jauda pah-  
warreht.

Kad pee tahm Rahjahm ne gribbi tehreht no-  
klahretu Sweestu, tad noschahwe tahs labbi, ap-  
berri ar Milteem, un nozeppi tahs eefsch bruhna  
Sweesta.

### 90. Kalbskopf mit einer Englischen Sauce.

( Tekla Galwa ar Englisch Sohstu. )

Noplauze to Galwa, isgreesi to Mehli, spahr-  
schelli



schkelli to Widdü pufchu, tahs Kahjas arri pahre schkelli, un isnemmi to leelu Kaulu ahra: ismehrze to wiffu labbi, un nowahri to gattawu ar Uhdens un Sahls. Isnemmi weenu Puffgalwu, attaisi druszin walla to Gallu pee Waiga un nopuzze to smuffi, un apstehre ar kaufetu Sweestu: tad jauzi kohpa sakappatas Pehterfiljes, rihwetu Maisi, Sahli un Pippari, un ar to apberri pabeesi to Puffgalwu: schkirri arri tahs Kahjas us Duffi un isdarri ar to tapat. Leezi to wiffu eeffsch Tartenu Pannas, taisi labbu Ugguni pa wirfu, un nozeppi to gaischbruhnu. Tad taisi weenu

### Englisch Sohstu

schahdà Wihse: nemmi Gabbalu ismasgata Sweesta, weenu masu Karroti Miltu, Zitronu Misas un Lohrbeu lappas, to samihzi kohpa, peenemmi wehl kahdu Pahri Ansofischu, kahdus Kaperus un nokarfetas Pehterfilju lappas, to wiffu sakappa smalki, un istaisi par tummigu Sohstu, eemetti arri wehl kahdus zeeti sawahritus Pantu Dseltenumus, kas kantiski sagreesti. Isnemmi nu arri to ohtru Puffgalwu, kas lihdschim filta stahweja Pohdà, islausi tohs Schohktus, un nopuzze. Tad leezi abbas Puffgalwas kohpa eeffsch Blohdas: tahs zeptas Kahjas leezi fahnis pee tahs wahritas Puffgalwas, un tahs wahritas Kahjas atkal fahnis pee tahs zeptas Puff

Puffgalwas: to Sohstu leijs wirfu us Wahrijumu, bet ne us to Zepjumu, tad tas skaisi iskatatsh. Tee Sarni schè ne tohp islitti.

91. Kalbskopf en Roulade oder Pressfüße, welche man mit Gallert anrichten und geben kan.

( Sarulleta woi faspaidita Tella Galwa, fo warr doht ar Gallerti. )

Noplauze to Galwu, isgreefi to Mehli, pahre schkelli to Widdü pufchu, un nowahri to skaisi baltu. Kad irr gattawa, tad islausi wiffus Kaulus, bet tà ka ta Galla tomehr wehl turrahs kohpa. Tad nemmi Sahli, sagruhstas Neuhgelkenes, Muschatenbluhm, sakapparas Pehterfiljes, kahdus zeeti wahritus un sakapparus Pantus, sagreestas Mandeles un Pistazijes, un Zitronu Misas, kas arri Slohgsnes sagreestas: to wiffu jauzi kohpa, un famehr ta Galla wehl karsta irr, tad apberri ar to abbas tahs Cefschpuffes, spaidi to druszin zaur, un leezi tad atkal kohpa, tà ka tas weens schauris Gals nahk pret to ohtru Resgallu, eewihsti to eeffsch Drehbi, apferri stipri ar Saitinu, un leezi appatsch Presses woi Slohga. Tad warri wahrit weenu stipru un stihwu Gallerti



## Gallerti

Schahdâ Wihse: Nemmi labbi smalki rihwetu  
 Jrschorn, pehz Gallertes Daudsumu. No wee-  
 na Mahrijina Jrschorn labbu Blohdu warri wah-  
 rihe un wehl wairak. To Jrschorn metti eefsch  
 Pohdu, usleij 3. woi 4. Stohpus Awota Uhdens,  
 wahri to lehnem un noschkjuhne labbi.  
 Arri Tella woi Zahru Kahjas woi zittus fadausi-  
 tus Tella Paulus warri eemest. Tâ lai tas weid  
 4. woi 5. Stundas. Ja gribbi sinnahet, woi  
 deesgan jau irr wirris; tad smelli weenu Karroti  
 us Zellerki, lai kahdâ wehsâ Weetâ safalst, un  
 tâ peeluhfo, woi stihws irr gan. Kad nu gan irr  
 wirris, tad zelli to semme, lai druszin nosch-  
 schahs, tad noleij to klahru no wirsu nohst, to  
 Deesumu speedi zaur Drehbi, ka wifs Spohfs  
 labbi nahk ahra. Tad nu wehl us weenu Mahr-  
 jinu Jrschorn warri nemt weenu woi pussohtru  
 Butteli Wihna, un no 3. woi 4. Zittronehm to  
 Misu un to Sullu, bet lbes teem Graudeem, ta-  
 pat Mehgelkenes, Kaneeli, Kardemomu, Mu-  
 schatenblum, un Zukkura tik dauds kâ pehz Sol-  
 dumu. Wiffas schahs Gewirzes nemmi weffe-  
 lasklahet, un tâ wahri wehl lehnem, un palmek-  
 ke arri woi falds irr gan, un woi wehl kas truhst  
 woi ne. Tad nemmi no 8. woi 10. Pauteem  
 to Balsumu, fakulli to par stihwahm Puttahm,  
 un eeleij to eefsch to werdoschu Gallerti, maifi ar  
 Pawarnija

Pawarniji, kamehr no tahm Puttahm ne to  
 wairs ne redsi. Zelli tad semme, peelei kahdu  
 Nahri Karroschu tihra aufsta Uhdens, lai stahw  
 kahdu Brihtinu, kamehr tas Klahrums un Ne-  
 klahrums fahk schirtees: tad kahfi wiffu zaur  
 Salpeti. Kas pirmâ Gallâ nahk, tas gan ne-  
 klahrs wehl buhs, bet tik ilgi ja kahsch, kamehr  
 klahrs nahk zaur, un to us reisi tai Salpete ne  
 warri eeleet, to leij lehnem allaschin pakkala, ka-  
 mehr wifs pagallam. Kad nu tâ Gallerte gatta-  
 wa, tad to ar daschadu Kuleeri warri notaisiht,  
 woi farkanu, ar farkanu Plohri: woi dseltanu,  
 ar Sawrani: woi silu, ar Rufsû Duffehm.

Schahdu Gallerti tad warri glabbahet un fa-  
 salbeht woi eefsch Blahsehm, woi eefsch Teetaf-  
 sehm, woi eefsch Blohdas, fur tad ar Karrot  
 skaisus Gabbalus isgreesi.

Kad nu to Kulladi jeb to farulletu un faspaidi-  
 tu Tella Galwu gribbi usdoht, tad to woi tapat  
 weffelu warri eelikt Blohdâ, un tohs Gallertes  
 Gabbalus ar Karroti wiffaplahet islikt: woi arri  
 faleezi Blohdas Widdû weenu labbu Gubbu no  
 tahs Gallertes, fagreesi to Kulladi Schkehles,  
 un isleezi tahs smucki aplahet, un ispuzze wehl  
 to Mallsu ar Gabbalineem Gallertes. Kad arri  
 zittu notaisijis farkanu woi dseltanu, un to wehl  
 isleezi pa starpu, tad tas buhs jo skaisstak. To  
 Kulladi arri warri fagreesi plahnâs Schkehles,  
 un



un fappatas Pehcer iljes, Wihnnetriki un Pippa-  
ri wirfu doht, un kad patihf arri Eiji leet pa ap-  
paffcha.

## 92 Kalbsgekröse mit Schmand Sauce.

( Tella Sarni ar Krehjuma Sohstu. )

Tohs Sarnus fagreest Gabbalös, un no wahri  
tohs gattawus ar Uhdens un Sahls: notezzini  
eihri to Uhdeni, klahj atkal zeeti un lai stahw filti,  
Zaifi nu to

### Krehjuma Sohstu

schabä Wihs: nemmi ismaszatu Sweestu ne  
wiffai dauds, nemmi arri druszin Miltu, kahdu  
Pahri Pautu Dseltenumu, druszin fakappatu  
Pehterfilju, kas weenreis uskarsetas, un Mu-  
schatenbluhm un Sahli: mihzi to kohpa, un pee-  
maifi Krehjumu klahf. Tä ta Krehjuma Soh-  
sta irr taifama: bet kad to pee Tella Sarneem  
gribbi doht, tad peenemmi wehl klahf duuszin it  
fmalki fakappatu Schallafchu: tä dohdi tohs  
Sarnus Blohdä, un leij to Sohstu wirfu.

## 93. Kalbfleisch in einem Pasteten- topf oder zinnernen Terrine.

Tella

( Tella Galla eefsch Pastefchu Pohda  
woi eefsch Alwas Blohdas. )

Nemmi Tella Kruhri woi zittu labbu Gabbal-  
u, fakappa to kantifki skaitös Gabbalös, is-  
mehrje labbi, uskarfe un nopuzze smuffi. Met-  
ti Trauka Dibbinä druszin Sweesta, kahdas  
Schehles Spektu, Zihpoles, Lohrberu Lappas,  
fagruhstas Nehgelkenes un Muschatenbluhm:  
tad isleezi to Galku reifigi tur wirfu, usmetti  
Sahli, klahj Wahku wirfu, zelli us semmu Trihje  
klahju us Ohglehm, un tä lai fuht labbu Brihdi  
eefsch fawas paschas Sullas. Pa tam taifi  
druszin Kulijes no kahdahm Schlinku Schkeh-  
lehm un kas daschkahrt no tahs Tella Gallas irr  
nodruppis. Kad nu ta Galla wairak tä puffgat-  
tawä irr, tad leij to Kuliji klahf: bet ja us tahs  
Gallas jau buhtu wiffai dauds Sullas, tad noleij  
zittu papreefsch, woi nemmi labbaki to Sillu pee  
tahs Kulijes klahf, tad ta buhs jo spehzigakal.  
Tad wahri to pagallam gattamu, eespeedi druszin  
Zitronu Sullas, leezi to Trauku woi Kausu  
Blohdä, un tä dohdi us Galbu.

## 94. Gespifte Kalbscheiben en Ra- gout.

( Spittetas Schehles no Tella Gallas  
tä weena Ragufe. )

Nemmi



Nemmi kahdas pabeefas Schkehles no Tella Gubshahm, un welzi rupjus Spekkus zaur, zeli us Ugguni ar Gabbalu Sweesta, ar Sahlehem un Genirzehm, klaji Bahku wirfu, un ta lai us masu Ugguni fuht, kamehr druszin bruhns pa-leef. Tad isaemmi to Galku ahra, un tai pascha Pohda peeleej tik dauds Sullas woi Gallas Suppes ka tew wajaga, peetaisi arri druszin bruhnu Miltu, wahri to kohpa, kahsi zaur See-tu, leezi nu to Galku atkal eeksha, un wahri wehl druszin zaur; tad jau gattaus, un to tapat jau warri usdoht, druszin Zitronu Sullas wehl peespeesdams. Kad tew irr zittas gardas leetas, woi Tella Brisseles, woi Murkeles, woi Trirweles, woi Championes, woi Kastanijes, woi zits kas; tad no schahdahm leetahm ka patihf arri scho to warri peenemt. To spikketu Galku arridsan eeksch masas Smohru Pannas warri taifihf gattawu pehz 32. Riktu, un weenu Kaguji peetaifihf pehz 11. Riktu.

### 95. Poupiette von Kalbfleisch.

(Pupijette no Tella Gallas.)

Nemmi labbu Gabbalu tihras Gallas no Gubshahm, tur isgreesi it plahnas un plattas Schkehles, klappe tahs us abbahm Puffehm it beef ar Nascha Mugguru: tad taifi weenu labbu Wil-feli

feli pehz 1. Riktu, ar to apsmehre tahs Schkehles, rulle tahs kohpa, ikfatur tahdu Kulliti atkal eewihfki eeksch kahdu Spekku Schkehli, un aptinni wehl ar Deedsineem: tad bahsi tahs us garru teewu Dselfes Cefmu, to tad feeni pee leela Cefma, un ta zeppi tahs gattawas: woi arri eeksch masas Smohru Pannas tahs warri taifihf gattawas pehz 32. Riktu. Tad taifi weenu labbu Kaguji pehz 11. Riktu: woi weenu Kappajamu Sohstu pehz 44. Riktu: woi weenu Ansonwifchu Sohstu pehz 54. Riktu, un dohdi to wirfu.

### 96. Gespikte Kalbsleber mit Sauce douce.

(Spikkeras Tella Atnis ar faldanu Sohstu.)

To Tella Atni nospikke smalki un beesi, bahsi us Cefminu, feeni pee leela Cefma, un nozeppi to gattawu. Taifi weenu Sohstu ka us Wehscha Mehli pehz 61. Riktu, un lei to wirfu.

### 97. Geklopft Kalbfleisch mit Sardellen.

(Klappeta Tella Galka ar Sardellehm.)

Nemmi weenu Gabbalu tihras Tella Gallas



no Gubshahm, sagreesi to plahnäs Schkehles, pahrtklappe druszin us abbahm Puffehm, apberri plahni ar Milteem: nemmi labbu Gabbalu Sweesta, lai tas paleef gaischbruhns, eemetti to Tella Gallu tur eefsch, aisflahj ar Wahfu, un tà lai us masa Ugguns fuht, kamehr gandrihs gattawa. Tad fakappa Cardelles labbi smalki ar labbu Tee-fu Zihpofu, un peemetti to arri flahf. Ja wai-jadsetu, tad arri wehl druszin Slapjuma warri usleet, tà fa ta Sohsta tummiga teef: un tad wahri wiffu kohpa wehl druszin jaur.

### 98. Weiß geklopft Kalbsfleisch.

( Balta klappeta Tella Galka. )

Sagreesi tihru Tella Gallu plahnäs Schkehles, pahrtklappe tahs us abbahm Puffehm it beesi ar Nascha Mugguru: tad lai ar Gabbalu Sweesta eefsch aisflahra Trauka us masu Ugguni eefsch sawas paschas Sullas fuht kamehr gattawas. Pehz eespeedi wehl Zitronu Sullu, un kratti to druszin, fa ta Sohsta tummiga nahf.

### 99. Duveauen Ragout.

( Tella Raguje. )

Nemmi weenu mehrene Palkalweerendeeli no Tella, ismehrje to labbi un uskarfe, tad nospikke

to ar rupjeem Spekkeem, fas papreeksch ar Sahli un Dipari irr apberti: zeppi to pee Tesma puffgattawu: tad leezi to eefsch pagarru Rastrulli, uskafsi druszin labbas Gallas Suppes, un no wahri to pagallam gattawu. Kad jau nahf us Gattawibu, tad nemmi Tella Driffeles, Nucleles, Schampiones, Ehrtschulkes, kahdus nospikketus Wrikando Gabbalus, bruhns Miltus ar Zihpolehm, druszin sagruhstu Nehgelkenu un Muscharenbluhm, weenu faseetu Ruskki Zihmiana un lohrberu lappu, tapat arri Zitronu Schkehles un Misas, to wiffu metti tur flahf un sawahri to kohpa par ihksu Sohstu, Ar Jehra Weerendeeli to arri warri taifist tapat.

### 100. Ragout von Kalberbrissel mit Champions.

( Raguje no Tella Peena jeb Driffelehm ar Schampionehm. )

Ismehrje tahs Driffeles un nokweldini tahs eefsch karsta Uhdens, un ja parihf, tahs arri druszin warri pahrsplikkeht. Tad taifi druszin bruhnu Miltu, tur eemetti tahs Driffeles, laz nozepjahs us abbahm Puffehm pabruhnas, metti arri wehl flahf smalki fakappatas Zihpoles, lohrberu lappas, un Schampiones woi prifchas un kiltas, wai arri schahwetas, bes papreeksch tahs



Luhs ismehrzeit: usleij druszin Suppes un wahri wehl kohpa, nofahli, un peespeedi Zitronu Sullu.

### 101. Ragout von Kalberbrissel mit Krebsen, Morcheln, Trüffeln, Champions, u. d. gl.

( Raguje no Brisselehm ar Wehscheem, Murkelehm, Triwwelehm, Schampionehm, un tahdahm Leetahm. )

Nemmi Zella Brisseles, tihritus Wehschus, Murkeles, Triwweles, Ehrtschukkes, un kas wehl warr buht no tahdahm Leetahm, to wissu papreefsch ikkatru pehz sawas Dabbas nowahri un pareisi fagreesi, fa katra leeta to ness: tad ar labbu Gallas Suppi istaisi weenu staisu Raguji pehz 11. Rittu.

### 102. Gespikte Kalberbrissel mit einer Schinken Coulis.

( Spikketas Brisseles ar Schinku Ruljes. )

Labbi dischani Brisseku Gabbali schè waijaga, tohs ismehrze, nofweldini werdoscha Uhdeni, nopuzze un pahrspicke it smalki: tad nemmi kahdas Schkehles Zella Gallas, kahdas Schkehles no Schinka, un Sahles un Gewirzes, to leezi eefsch

eefsch Rastrulli, tahs Brisseles leezi wirtsu, un us tahm Brisselehm wehl Specku Schkehles, aisklahj ar Wahku, un lai us masa Ugguns smohrejahs, kamehr gattaus. Tad isnemmi tahs Brisseles ehra: us tahm zittahm leetahm kas wehl Rastrulle, tur usberri druszin Milu, un fasmohre to us stiprafu Ugguni: peelej druszin Gallas Suppes, wahri wehl kohpa, kahsi zaut Seeru, leezi nu tahs Brisseles atkal eefsch, un pahrwahri wehl druszin us masa Ugguns.

### 103. Ragout von Kalberbrissel mit Schinken.

( Raguje no Brisselehm ar Schinkeem. )

Greesi plahnas Schkehles no Schinka, un nowahri tahs. Tahs Brisseles ismehrze labbi, nofweldini, nopuzze, un nemmi tahs eefsch Rastrulli lihds ar to wahritu Schinka Galku, peenemmi arri Murkeles, Schampiones, Wehrscha Augschlejus, kas papreefsch it mihfsti irr nowahriti, atkal atdisfinati, tihri nopuzzeti un smalki fagreesti, nemmi arri Wehschus un kas tew wehl warr buht no tahdahm leetahm, tapat arri fappatas Zihpoles, lohrberu fappas un Sahli. Ja tahda labba Rulije tew irr pee Rohkas, fa pee 22. Ritta irr mahzihts, tad peelej no tahs arri klakt gif waijaga, un wahri kohpa: ja tahs

G. 3.

das



das Kulijs nou, tad tairi gaischbruhnus Mit-  
tus, usleij Gallas Suppi, nemmi arri Zitrones  
Kacht, un wahri to kohpa.

### 104. Ragout von Kälberbrissel a la Dauphine.

(Raguje no Briffelebm.)

Tahs Briffeles nokweldini fà sinnams, tad  
bahsi tahs us maseem Cefmeem, feeni pee leela  
Cefma, un apzeppi tahs druszin. Woi arri tà:  
apgreesi tahs ar wisseem Cefmeem eeksch Swee-  
sta, apberri ar rihwetu Maisi, un pazeppi tahs  
us Restehm. Tad leezi tahs eeksch Kastrulli,  
peemetti Murkeles, Distazijes, Mandelu flogh-  
nites, sakappatas Zihpoles un Pehterfiljes, un  
tad patihst arri druszin Tihmiana un Basilikum,  
tapat 3. woi 4. zeeti wahreitus un sakappatus  
Dautus, un druszin Sweesta un Sahls, usleij  
druszin Gallas Suppes un wahri to zaur: tad fa-  
kulli 3. woi 4. Pautu Dseltenumus ar Krehju-  
mu labbi kohpa, un maisi to schè kacht, fa  
tummigs teef.

### 105. Gebakene Kälberbrissel.

(Mihklä zeptas Briffeles.)

Kad tahs Briffeles pareisi irr nokweldetas,  
tad

tad isbeize tahs druszin ar Sahli, Bihnettiki un  
Pipari. Tad fatairi weenu Mihklu pehz 69. Rik-  
tu, noschahwe tihri tahs Briffeles, apwahrti  
tahs eeksch tahs Mihklas, un iszeppi tahs eeksch  
karsta noklahreta Sweesta pehz 89. Riktu.  
Woi arri eeksch fakulteem Pauteem tahs warri  
apwahrtigt, ar rihwetu Maisi apbert un tà iszept.

### 106. Gespikte Kälberbrissel mit ei- ner Englischen und Saueram- pfer Sauce.

(Spikketas Briffeles ar Englisch Soh-  
stu woi ar Stabhenu Sohstu.)

Imehrze tahs Briffeles, nokweldini, ap-  
spikke smalki, bahsi us maseem Cefmeem, feeni  
pee leela Cefma, un zeppi tahs gattawas. Tai-  
si to Englisch Sohstu pehz 90. Riktu, un leij  
to wirfu: woi istairi weenu staitu Raguji pehz  
11. Riktu: woi arri warri tairigt

### Stabhenu Sohstu

schahdà Bihse: nemmi kahdas Schaujas Stah-  
benu, nomasga tahs labbi, pahrkappa pahreissi,  
tad lai aisklahtà Pohdà eeksch sawas pahchas  
Sullas nokuht, kamehr gattawas. Tad samih-  
zi druszin Miltu ar Pautu Dseltenumeem, pee-  
gahsi tahs Stabhenes ar wissu sawu Sullu: ja  
G. 4. ne



ne buhtu Slapjuma gan; tad usleij druszin Sup-  
pes woi Uhdens, peemetti arri druszin Sahls,  
Zuffuri un Muschatenblum: arri kahdas Ra-  
rintes warri peemest, un ta to istaisiht par tum-  
migu Sohstu.

### 107. Kalbsnieren auf Semmel- scheiben.

(Tella Neeres us baleas Maises  
Schkeblehm.)

Kab tew irr weena aufsta zepta Tella Neere,  
tad nemmi to ar wisseem Laukeem, greefi to kan-  
riski un sakappa to pafmalki, tad leezi to eeksch  
dsiku Blohdu, peenemmi rihwetu Maisi, arri  
4. woi 5. Pautus, kahdas Karrotes Krehju-  
ma, rihwetu Muschatu un druszin Sahls. Kam  
patihk, tas arri Karintes nemm klahk un druszin  
Zuffura. Scho wissu maisi kohpa un usfmehre  
us tahm Maises Schkeblehm labbi beesu un ap-  
patu, apglaudo ar Maschu un israfsti atkal. No-  
zeppi to eeksch Tarteau Pannas, fur no wirfu  
ween irr Ugguns, bet no appafscha karsii Peln  
ween: un tapat filtu bohbi to us Galdu.

### 108. Hammelkeil mit Kuhrey.

(Auna Weerendeele ar Keereises.)

To Auna Weerendeele papreeksch labbi plahf-  
fainu

fainu un mihtsu buhs fakult, arri kad patihk  
rupjus Spekkus warri wihk zaur, un pee Cesma  
gattawu nozept. Kad nu gandrihs jau nahk gat-  
taus, tad nemmi Zeppeta Sullu, eesitti 10. woi  
12. Pautus, fakulli tohs, un ar druszin Sweesta  
istaisi to par ihstenu Keereisi. To leezi Blohda  
un to Zeppetu wirfu. Tad nemmi wehl druszin  
Zeppeta Sullas ar Gabbalu Sweesta us Ugguni,  
faneli to allaschin ar Karroti ta fa aufedams, fa  
tas tummigs paleek, un leii to arri wehl wirfu. 4  
Ta Zeppeta Sulla pee leelas Puhshanas  
gan ne kad ne buhs truhkt; tomehr ja ne buhtu  
pee Kohkas, tad to warri istaisiht pehz 53. Riktu.

### 109. Hammelkeil mit Gurken.

(Auna Weerendeele ar Agurkeem.)

Sakulli un istaisi to Weerendeele ta fa to preek-  
schaju, un nozeppi to gattawu woi pee Cesma woi  
eeksch Smohru Pannas, un fataisi tohs Agur-  
kus pehz 53. Riktu. Bet labbaki wehl tohs A-  
gurkus warri fataisihk schahda Wihse: Pirms  
to Weerendeele wehl leezi pee Ugguns, tad nogree-  
si no appafscha masu Gabbalinu tibras Gallas,  
to sakappa un sagruhdi ar masu Gabbalu Schin-  
ka Gallas, un ar weenu zeeti nowahreitu Pautu:  
tad taisi druszin bruhnu Miltu ar sakappatahm  
Zihpolehm, peenemmi to sagruhstu Gaku klahk,  
G. 5. un



un zeppi labbi kohpa: usleij Gallas Suppi wol Zeppeta Sullu, sawahri to un kahsi zaur Seetu. Tohs Ugurkus sagreesi moi Schkehles moi Kanrikti, apkai si mas druszin ar Sahli, un ta lai teu stahw kahdu Stundu, tad ispaidi un noschahwe tohs un pazepi druszin eeksch bruhna Sweesta un eemetti eeksch to zaurkahstu Sohstu, wahri wehl druszin zaur: un ja patihf darri to gardu ar Zitronu Sullu moi ar Bihnettiki: un ta lei j to wirku.

### no. Hammelkeil oder Brust a la Daube.

(Auna Weerendeele moi Krubts  
Dohbes Wihsè.)

Ismehrze labbi to Galku, uskarsè to, wehl rupjus Spekkus zaur un isdarri pehz 68. Riktu.

### iii. Hammelfleisch en Ragout mit Kapern.

(Raguje no Auna Galkas ar Kapereem.)

Sazehri to Auna Galku skaislòs mehrens Gabbalòs, ismehrze un uskarsè tohs, un zelli us Uggumi ar werdeschu Uhdni, ta ka Uhdens stahw lihdi. Noschjuhme labbi, un tad eemetti weschelu Pipari, wesselas Zihpoles, lohrberu lapsas  
un

un mas druszin Sahls, ar to wahri to gattawu. Tad toisi druszin bruhnu Milu ar sakappatahm Zihpolehm, eemetti kahdu Pahri Karroschu Kaperu un arri to paschu nowahritu Galku, uskahsi druszin Suppes, bet ka ta ween ne irr wiffai kahliga, tad wahri wehl kohpa, ka ihksa Suppe ween teek: un ja wajadsetu, tad ar druszin Zukkura to wehl warri darriht gardu. Kas grihb tas arri Karintes Nehgellenes un Zitrones warre neme laht.

### ii. Hammelkeil oder Brust mit Blumenkohl.

(Auna Weerendeele moi Krubts ar  
Pukku Kahposteem.)

To Weerendeeli moi Krubti warri taifihf gattawu moi eeksch Smohru Pannas, moi arri kah jama un skaisa irr, to pee Cesma warri nozept. Tad iswahri labbus Pukku Kahpostus moi ar Galkas Suppi, moi ar Krehjuma Sohstu. leezi to Galku Blohdà, un tohs Kahpostus apkahrt.

### iii. Hammelfleisch mit weißem oder mit Savoyenkohl.

(Auna Galka ar balteem Kahposteem  
moi ar Sawoijen Kahposteem.)



To Galku woi mehrends Gabbalös warri fa-  
kappagt, woi arri xemt tapat wesselu: ismehrze  
to labbi baltu un staisfu, un zelli to us Ugguni ar  
werdoschu Uhdeni eefsch tahda weena leela Trau-  
ta fur Ehdens labbi balts nowahriahs. Kad  
jau noschljuhnejis tad eemetti weenu Ruxschl  
Sahlu, arri Sahli wesselu Pipari un Engwerin  
tad eelaidi arri tohs Rahpostus Gabbalu peh  
Gabbalu, aisklahj zeeti un nowahri to gattawu.  
Tad nonemmi no wirfu tohs Rahpostus ar Pa-  
warniji, leezi us Durfschlagu un ispaidi to Uhd-  
deni: furvus Piparu Graubus useiji, tohs islassi  
un nostohwe wehsl drusjin tohs Rahpostus us masu  
Ugguni ar labbu Gabbalu Sweesta, fagruhsstahm  
Nehgelkenehm un Muschatenbluhm. Tad doh-  
di to Galku Blohda un isleezi tohs Rahpostus  
apfahet.

Arri zittä Wihse to warri darrigt ta: To Gal-  
ku fataisi un ismehrze, ka jau minnehts: kad tew  
irr weena Krubts, tad to Stilbu warri nozirft un  
eo lahofu warri isgreest un to Zaurumu atkal fa-  
schuhet, it ka to buhtu gribbejis taifigt ar Wilseli:  
woi arri teescham to warri taifigt ar Wilseli,  
Tohs Rahpostus fagreest 4. Gabbalös un uswir-  
rini tohs weenureis ar Sahls un Uhdens: tad no  
leezi ka atschaujahs un isspeedi tihri to Uhdeni.  
Nu nemmi labbu Teesu Sweesta kahdas Schleh-  
les

les Specku ar Nehgelkenehm apsprauhtas un arri  
kahdas apsprauhtas Zihpoles: to leezi Kastrulle,  
to Galku un tohs Kahpostus leezi wirfu, kaifi  
drusjin fagruhsstu Muschatenbluhm pa starpu,  
aisklahj zeeti, un nowahri to us masu Ugguni it  
lehnam gattawu. Ugru to jau buhs list us Uggu-  
ni, jo schè dauds laika waijaga, tapeh; ka alla-  
schin it lehnam ween ja wahrl: bet tad tas arri  
buh; it skais; un gards; jo wairak kad tew irr  
kahda Kulije no Schiaka, ka tas irr mahzhts  
pee 109. Rikta. Kad ta Galka pahri par Puffi  
jau irr gattawa, tad leij schahdu Kuliji klahet, un  
ta lai tad lehnam fuhet, kamehr ihsteni gattawa.

#### 114. Hammelbrust en Grillade mit Citronenschalen.

( Us Kestehm septa Xuna Krubts ar Si-  
tronu Misahm. )

To Xuna Krubti nowahri gattawu ar Sahle  
un Uhdens: tad noschahwe to, apwahri to eefsch  
Kaufeta Sweesta, apberri to ar rihwetu Waisi,  
Kapparahm Pehsterfiliehlm Pipari un Sahli, un  
geppi to us Kestehm. To Sahlu warri peerai-  
sigt kahdu gribbi. Taks Zitronu Misas fagreest  
Kualkäs Schahnes, ismehrze tohs drusjin un  
wahri, ka tahm tas Sahrum; isceet, un ta kaifi  
tohs wirfu.

115. Hammelbrust



## 115. Hammelfleisch mit Kümmel.

(Auna Galka ar Kimmenehm.)

Sagehri to Auna Galku mehrens Gabbalös, ismehrze to tihri un balci, leezi us Ugguni ar werdoschu Uhdni un druszin Sahls. Kad irr no schkjuhmehts, tad wari eemest lohrberu Lappas, Zihpoles Pehterfiljes un tahdas Sahles. Kad Galka jau gattawa, tad zeppi druszin baltu Miltu, eemetti to Galku tur eelscha, un peenemmi ka nodohma, druszin Kimmenehm: uskafsi no tahs Galkas Suppes zil waijaga, bet nonemmi tohs Taufus no wirsu labbi nohst: ta wahri wehl wirsu zur.

Arri wehl zitta Bihse: Sagehri to Auna Galku Gabbalös, ismehrze labbi un wahri to gattawu: tad nopuzze smukki un leezi eelsch Kasrullu ar Gabbalu Sweesta, ar rihwetu Kuffulu Maisi, ar sakappatahm Zihpolehm, fagruhstahm Kimmenehm, ar druszin Bihnettika, Sahls, fagruhstahm Mehgelkenehm un Muschatenbluhm: usleij druszin no tahs Auna Galkas Suppes, un sawahri to wirsu wehl labbi kohpa, ka weena ihf. ka Suppe ween teef.

## 116. Gespikete Hammelkarbonade mit Endivien.

Spikketa

(Spikketa Karbonade no Auna ar Endiwijehm.)

Jagreesi un fataisi to Karbonadi pehz 69. Riktu: tikkai ne sakulli tahs Ribbes wiffai plahskanas, bet lai labba'i irr druszin beesas: tad nospikete tahs ka weenu Wrikando, un isdarri ka pee 71. Mikta mahzihts. Tahs Endiwijes notihri labbi, jagreesi tahs pasmalki, uswahri eelsch Uhdens, notezini atkal, tad fastohwe tahs ar Gabbalu Sweesta, rihwetu Maisi, Sahli, Muschatenbluhm un druszin Galkas Suppes. Tad dohdi tahs Blohdä, un isleezi to Karbonadi wirsu.

Woi arri ta: apberri to nospikketu Karbonadi abbäs Puffes ar Milteem un nozeppi to gaischbruhnu eelsch bruhna Sweesta: tad nemmi to eelsch Kasrullu, usleij Galkas Suppi woi werdoschu Uhdni, peemetti arri Gewirzes Sahles un Zihpoles, un ta nowahri to. Tahs Endiwijes fataisi ka jau minnehts, un nemmi tahs pehzgalla arri klah: ta sawahri to ihfki kohpa. Kad arri druszin rihweta Seera nemmi klah, tad tas dohb angstu Gardumu.

## 117. Geschmorte Hammelkeil mit Rindfleisch.

(Smohreta Auna Weerendeele ar Wehrscha Galku.)

No



No Auna Weerendeeles nozehrti to Meeru Zeppetu un to Stilbas Kaulu: to zittu fakulli it mihtstu. Tad nemmi Sweestu eeksch Rastrulli, lai gaischbruhns paleek: eelezi tur to Auna Weerendeeli un fahdas Schkehles Wehrscha Gallas, aisklahji, un lai lehnam nokmohrejahs kamehr gattaus, tomehr brihscham to arri buhs apfahrt greest. Kad nu gattaus, tad isnemmi to Wehrscha Gattu ahra, fakappa to tif smalki fa ween warri, tad sagruhdi to wehl eeksch Miesera, fa tas paleek fa weena Mikhla. Isnemmi nu arri to Weerendeeli ahra: un ja wissai dauds Lauku buhtu eeksch Rastrulles; tad noleij druszin no reem wirsejem flahreem Laukeem. Tad leezi to sagruhstu Wehrscha Gattu tur eeksch pree teem zitteem Laukeem, metti arri flahrt druszin Miltu Sihpoles un lohrberu Lappas, zeppi to labbi kohpa un maifi pareisi: tad usleij labbu Gallas Suppi woi werdofchu Uhdent, wahri to labbi kohpa un fahsi to zaur. Nu nemmi arri to Weerendeeli eeksch to zaurfahstu Sohstu, nokahli fa waijaga, un wahri wehl druszin ween zaur.

### 118. Quarrè von Hammel mit Surken.

(Auna Muggura ar Agurkeem.)

Papuzze staisi to garru Mugguras Gabbalu,

un nozeppi to woi pee Gesma, woi eeksch Smohu Pannas: un tohs Agurkus taifi woi pehz 53. woi pehz 109. Riktu: tad dohdi tohs Blohdä, un leezi to Mugguras Gabbalu wirfu.

### 119. Hammelkeil mit Endiwien.

(Auna Weerendeele ar Endiwiehm.)

To Weerendeeli nokulli labbi, welzi Spekkus zaur, un nozeppi to woi pee Gesma, woi eeksch Smohu Pannas: un tahs Endiwies fakaisf pehz 116. Riktu. Tad leezi to Weerendeeli Blohdä, un gahsi to Endiwiju Sohstu wirfu.

### 120. Hammelfleisch auf Türkisch.

(Auna Galla us Turku Wihst.)

Sazehrti to Gattu Gabbalds, ismehrze, un wahri to it gattawu ar druszin Sahls. Tad is taifi weenu it labbu

### Schinku Kuliji

schahdä Wihse: nemmi fahdas Schkehles no schahweta Schinka, (ja buhtu wissai fahligs, tad papreeksch ja ismehrz: ) schahs Schinku Schkehles fakappa smalki ar druszin jehlas Gallas: ismeeksche weenu baltu Maisiti eeksch Uhdens, un isspeedi aikal tihri: nemmi arri weenu



woi divi zeeti wahritus Paurus, to wissu fagrub-  
di eeffsch Meesera, peenemmi arri Zihpoles un  
Zohrberu Lappas, un zeppi to labbi kohpa us Ug-  
guns, un maiffi pareisi: tad wahri to atfal zaur  
ar nefahlitu Gallas Suppi, un lahfi zaur Seeti.

Nu nemmi no schahs Kulljes, woi arri no zit-  
kas labbas Kulljes warri neme pehz 22. Riktu,  
tur eemetti to nowahritu Auna Galku, un pah-  
wahri to wehl druzzin, tad noleezi ka atdseest.  
Pa tam istaifi weenu augstu Ranti no Wasserteig

### To Wasserteig

warri taifih schahda Wihsé: nemmi labbu Teo-  
fu Miltu us Galdu, taifi pascha Widdu weenu  
Zauruma, eejaufi to ar werdofchu Uhdeni, to-  
mehr ka ne paleef schlichstaks, bet ka to arri labbi  
warri strahdabt zaur.

No schahs Mihklas isdfenni ta ka weenu Des-  
fu tik garru, ka pa Blohdas Mallu warr eef ap-  
lahrt. Safulli nu Pautu Baltumu, un ar to  
apfmehre to Blohdas Mallu: leezi to Mihflu pa-  
schâ Mallâ wirfu: un tur tee Galli nahf kohpa,  
tur salippint tohs ar Pauru Baltumu. Saspat-  
di wehl to Mihflu ar Pirksteem glummi un glich-  
fchi, ta ka ta Rante zekahs Augstumâ un ka arri  
pee Blohdas peekerrahs: pehz woi ar Pirksteem  
woi ar sawadu Rauhpuhselli to wehl warri isleh-  
gihé un ispuzjehé ka gribbi. Scho Mihklas  
Ranti apfmezet ar sakalen Pauru Dskenuumu,

un tad lai woi pee Ugguns woi eeffsch Tartens  
Pannas woi eeffsch Zepfa fashuhst.

Te nu eelezi to Auna Galku ar wissu to Kulliz:  
Dce nu arri waijaga, ka it labbi beesi nowahrita  
Mihschu Putra jau irr gattawa: ar scho Putru  
aplahj wissu to Auna Galku pussobtra Pirksta  
Weesumâ, apglaudo ar siltu Naschu woi Rarrozi,  
un zeppi eeffsch Tartenu Pannas, ta ka weenu ma-  
su Passteeti.

### 121. Hammelkeil oder Brust mit Märktischen Rüben.

(Auna Weerendeele woi Krubts ar  
Merkischu Rahzineem.)

To Weerendeeli woi Krubti ismehrze labbi un  
uslarfe: tad nobruhne druzzin Sweesta eeffsch  
Kastrulles, un tur nozeppi arri to Galku deuzsta  
bruhnu. Tad usleiz werdofchu Uhdeni, peemettf  
druzzin Sahls, weffelas Zihpoles, Zohrberu Lapp-  
pas un zittas Sahles, un ta nowahri to gattawu  
ar ihkfu Sohstu. Tohs Merkischu Rahzinus  
nowahri ka jau pee 5. Rikta mahzihé. Pee  
Uhdofshanas gahfi tohs Rahzinus wirfu us to  
Galku. Kam patihl, tas arri to Krubti wof  
Weerendeeli warr taifihé ar Wilseli pehz 32.

Rissa.

h. 2.

222. Farcicco



## 122. Garcirte Hammelkeil mit einem feinen Ragout.

( Luna Weerendeele ar Wilseli un ar weenu skaisru Raguji. )

Progreesi no tahs Weerendeeles wissu Galku libbs Kaulam nohst: no tahs Galkas atkal isgreesi wissas Ahdas un Zihpyles, un istaisi to par skaisru Wilseli pehz 1. Riktu. Tad leezi plattas Spekku Schlehles Tartenu Pannas Dibbinâ, apflahj tahs ar to Wilseli, tad leezi to paschu pilcku Kaulu tur wirsu, un apfitti to atkal ar to zittu Wilseli, un tâ isleezi un istaisi to Wilsell atkal tahdâ Wormé it fâ Anna Weerendeele, tad apglaudo wehl ar filtu Naschu un nozeppi. Iskaiji nu weenu skaisru Raguji no baschadahm gadahm leetahm kas tamâ Rohâ irr pehz 11. Riktu. Labbi arri irr, kad Wehschus warri nemt flah. Scho Raguji bohdi us to Weerendeele wirsu. Ja tahda Raguje ne buhtu; tad zittu Sohstu warri taifih, kureu wiffwairat eemihl.

## 123. Hammelzungen mit Sauce hachée.

( Annu Mehles ar Rappajumu Sohstu. )

Tahs Annu Mehles nowahri mihtstas, nowelzi to Ahdu un noleez fa atdseest. Tad taifi mee-

nu Rappajumu Sohstu pehz 44. Riktu: fagreesi tahs Mehles Schlehles un eemetti arri eelkscha, nowahri druszin kohpa, un pee Usdohschanas apberri pabeesi ar rihwetu Maifi, tad turri balta Wselsi wirsu un nobruhne to.

## 124. Grillirte Hammelzungen.

( Us Restehm zeptas Annu Mehles. )

Tahs Annu Mehles nowahri it gattawas, nowelzi to Ahdu, un noleez fa atdseest. Pahrshkelli tahs Widdu zaur pehz Garuma, tomehe tâ fa tee abbi Galli wehl druszin turrahs kohpa: apwahrti tahs eelksch kaufeta Sweesta, un apberri tahs ar rihwetu Maifi fur sakappatas Pehterfilles Sahls un druszin Pipara irr peejauks, un nozeppi tahs us Restehm us abbahm Puffehm bruhnas. Tad taifi bruhnu Sweestu, peeletj druszin Galkas Suppes Zitronu Sullu un druszin fagruhsta balta Pipara, to wahri allaschitz smeldams, fa tummigs paleek: tad leezi to ar masu Kausu Blohdas Widdu, un tahs Mehles isleezi apfahrt.

## 125. Hammelkeil auf Englisch.

( Anna Weerendeele us Englisch Wihst. )

Kemmi weenu Weerendeele no labba branga



Auna, nozehrti to Neeru Zeppetu labbi glihst  
un arri druszin leelu, ta fa arri no paschahm Gush-  
schahm wehl Gabbals nahk flah: to nozeppi gar-  
tawu pee Eefma. To zittu tihru Galku kas wehl  
pee Kaula palikke flah, to fagreesi par plahnahm  
Schehlehm. Nobruhne druszin Sweesta eefsch  
Kastrulles, leezi tahs Schehles tur eefsch, un  
lai labbi nosuht: kaisi druszin Miltu wirfu, arri  
Gewirzes un Schallattes, usleij arri druszin Gal-  
les Suppes, nosahli, un wahri druszin kohpa:  
rad dohdi to Blohdä, un to Zeppetu wirfu.

### 126. Hammelfleisch mit einem Rand von dickgekochten Reis.

(Auna Galka ur Kanti no beesf wahri  
teem Ribscheem.)

To Auna Galku fazehrti Gabbalös un nowahri  
to labbi baltu un skaisu: rad warri taifih weenu  
Schinku Kuliji peh; 120. Riktu: woi weenu  
Sohstu peh; 52. Riktu: ar to paschu pahewahri  
wehl weenureif to Auna Galku, un tab lai ardfest.  
Tab kaisi to Kanti schahdä Wihse: nowahri tohs  
Ribschusit beesus un stihwus, bet ne wiffai miht-  
stus, tomehr ta fa gattawi teef. Rad tohs zell  
semme, tab eemetti Gabbalu Sweesta, apmaiff  
un noleezi fa arschaujahs: tab peekulli 3. woi 4.  
Poutu Dseltenumus, druszin Sahls un Zukkura  
un

un rihwetu Muschatu, un ta lai pagallam paleef  
nultsi un stihwi. No scheem Ribscheem tad is-  
kaisi weenu Kanti us Blohdas Maltu: tur eelezi  
to Auna Galku ar wiffu Sohstu, un ar teem pa-  
scheem Ribscheem arri pa wirfu to wiffu atkal  
warri aiskaisih: woi arri ar rihwetu Maltu to pa-  
beesi apbert, plahnas Schehles Sweesta pa wir-  
fu islikt, un ta nozept.

### 127. Lammfleisch mit einer weißen Kapernsauce.

(Jehra Galka ar baltu Kaperu Sohstu.)

To Jehra Galku fazehrti mehrens Gabbalös,  
ismehrze balti, uskarfe druszin, tad leezi to eefsch  
Kastrulli lihds ar Gabbalu Sweesta, wesselahm  
Mehgelkenehm, Muschatenbluhm, Zihpolehm  
un Zohrberu Lappahm: aisklahi ar Wahku, un ta  
lai us masa Ugguns eefsch sawas Sullas nosuht,  
kamehr gattawa. Ja ta Sulla buhtu knappaka,  
rad gan mas druszin Slapjuma warri peelet.

To baltu Kaperu Sohstu taifi peh; 69. Rif-  
tu: to Sullu no tahs Jehra Galkas kahsi zaure  
Seetu, un maiffi to pee tahs Kaperu Sohstas  
flah. Rad dohdi to Jehra Galku Blohdä, un  
leij to Sohstu wirfu.



## 128. Lammfleisch mit Spinat und Spargel.

(Jehra Galka ar Spinnascheem un Asparscheem.)

To Jehra Galku fazeheri un ismehrje un usfarfe un zeki us Ugguni or mas druszin werdoscha Uhdens, ar masu Gabbalu Sweesta un Sahls: bet ne leij wairat Uhdens klah, kà tik ween zil ihsteni waijaga: noschkjuhme labbi, un tà lai werd. Tohs Spinnaschus uswirini weenureis, tad noleij to Uhdent un isspeedi to wehl labbi tishri un pahrfappa druszin: un tad druszin pahri par Puffi jau irr gattawi, tad nemmi tohs pee tahs Galkas klah. Teem Asparscheem nolausi to miht. Stu Galwinu nohst, fagreesi pasmalki, uskarse un tad nemmi tohs arri klah pee tahs Galkas lihds ar teem Spinnascheem. Peemetti arri Gabbalu Sweesta, kas apwahrtihes eelsch Milteem un Muschatenbluhm: un tà wahri to wehl druszin Kohya. Pehz fakulli wehl kahdu Pahri Pautu Dseltenumu un peemaisiti to klah.

## 129. Gespitt Lammfleisch mit Spinat.

(Spittera Jehra Galka ar Spinnascheem.)

Sazeheri to Jehra Galku skaislòs Gabbalds, ismehrje un uskarse to, tad lai ar chawjabs, spil-

to to skaisli smalki, tad bahsi us Esfmineem, see ni pee leela Esfma, un nozeppi. Wahri labbus Spinnaschus, dohdi tohs Blohdà, isleezi glihschi to Jehra Galku va wirsu, un tad gribbi, tad ar Ribbirehm jeb Karbonadi to wehl warri ispuzzeht.

## 130. Lammfleisch mit Saueraampfer und Eyer.

(Jehra Galka ar Stabneehm un Pauteem.)

To Jehra Galku tà buhs kataisibe un nospik, klah un iszept, kà pee preekschaja Rikta. Is wahri arri labbas Stabnes, dohdi tahs Blohdà, un uskaisi smalki fakappatus Pautus. Woi arri tà warri isdarriht kà ar teem Spinnascheem pehz 128. Riktu: tikkai ka sché nekahdi Asparschi ween ne nahf klah, bet Zukkuris un Karnees, kà klahjabs: un pehz wehl Pautu Dseltenumu tohp peemaisiti.

## 131. Farcirte Lammbrüste mit einer Schmandsauc, Morcheln und Pistacien.

(Widitas Jehru Krubris ar Archsuma Sobstu, ar Muckelehm un Pistaziehm.)



Rad jau pehz 32. Riktu to Jehra Kruhri pa-  
reisi fataisijis un ar Wilseli peebahsis, tad wahri  
to gattawu eeksch ihffas Suppes ar druszin Sahls  
weffelahn. Sihpolehm un Lohrberu Lappahm.  
Taisi nu weenu Krehjuma Sohstu pehz 92. Rif-  
tu, un eemetti tihritas un ismehrzetas Murkeles  
un Disfajjes. Rad to Kruhri usdohdi, tad leij  
to Sohstu wirfu. Woi arri zittu kohbu Sohstu  
warri peetaisihte kurren gribbi.

### 132. Lammstöpfe zuzurichten.

( Ra Jehru Galwas buhs fataisiht. )

Tahs jehlas Galwas pahrschelli Widdu pu-  
schu, ta ta tahs kuhpas ween wehl druszin turrahs  
kohpa: tad ismehrze tahs labbi, aptinni ar Sai-  
tinu un nowahri tahs lihds ar teem Sarneem  
eeksch Uhdens ar druszin Sahls. Rad gattaus,  
tad nostallo un ardsiffini eeksch auksta tihra U-  
dens. Tad greesi to gluschi walta, nepuzze tihri  
to Schohbu Mehli un Nutti, islausf tohs neglih-  
schus Kaulus. Sajauzl kohpa rihwetu Maisi,  
Pipari, Sahli un fakappatas Pehterfiljes, ap-  
waheri tahs Galwas eeksch kaufeta Sweesta, ap-  
berri ar schahdu Jauzumu, un nozeppi us Re-  
stehm us abbahm Puffehm bruhnas. Tohs Sar-  
nus warri sagreest masds Gabbalos, un par Bri-  
fasseji istaisihte pehz 65. Riktu: woi arri, lat  
ween.

ween fuht ar druszin bruhna Sweesta, Pipari un  
Wahli: woi arri tohs Saenus warri fakappat,  
un ar Sweestu, Zitronehm, Zuffuri, Wihnet-  
riki un Wihru fastohweht, tad Blohda doht, un  
tohs Galwas islikt apkahrt.

### 133. Lammfleisch en Grillade mit einer Schallottensauce.

( Us Restehm zepra Jehra Galwa ar  
Schallaschu Sohstu. )

Sajehri to Jehra Galu paleelos Gabbals,  
ismehrze labbi, uskarfe druszin, un tad lai ar  
Gabbalu Sweesta, Sahli, Pipari, Mehgetke-  
nehm, fakappatahm Pehterfiljem, Sihpolehm  
un Wihnetriki us masfa Ugguns aisklahs nosuht,  
famehr pahri par Puffi gattaus: tad apberri un  
nozeppi to ta ta tahs Jehru Galwas pehz preel-  
schaju Riktu: Taisi weenu Sohstu klahr, kurra  
patihf. Wifflabbaki schè gan derr weena

### Galwa Schallaschu Sohsta,

tas schahda Wihse taisama: nemmi Gabbalu is-  
masgata Sweesta, weenu Rarroti Miltu, labbu  
Zeefu smalki fakappatu Schallaschu, to mihzi  
kohpa, usflakka druszin Galwas Suppes woi arri  
Uhdeni ween, un fakulli to par tummigu Sohstu:  
pehz darri to wehl garbu ar Etikli. Rad peenem-  
mi



mi flajt druzin Schampionu Pulwera, tad tas  
jo labbafi. Scho: Sohstu ne buhs leet us to re-  
stetu Galku wirfu, bet pa appakfchu.

134. Grillade von allen kalten  
Braten.

( Ra no wiff adeem aufsteem Zeppeteem  
buchs taifihf Restu Zeppetu. )

Rad no aufsta Zeppeta, woi no Sohsm, woi  
Dihlehm, woi Kalkunehm, woi Kapuhneem,  
woi kaut fa, restetu Galku gribbi taifihf, tad fa-  
greest to skaisds Gabbalos, pahrröbhi to frustifsi,  
apherrun nozoppi to fa jau mahzihf. Tad pee-  
taifi woi weenu Schallaschu Sohstu, woi weenu  
Sinnepju Sohstu, woi arri to usdohdi ar zaur-  
speestem, woi ar fastohweteem Abholeem.

135. Marinirte Lammfüße.

( Nobeizeras Jehru Rahjas. )

Notihri tahs Jehru Rahjas, uschkelli tahs  
un isnemmi to leelu Kaulu, un nowahri tahs gat-  
tawas ar druzin Uhdens, Sahli, Erriki, Spee-  
teem un Gewirzehm: tad noleezi tahs, un fanem-  
mi atkal kohpa Wihnettiki, Sahli, Mehzelke-  
nes, Muscharenbluhm, baltu Pipari un lohpe-  
ru Lappas, to lej wirfu pa tahm Rahjahm, un  
dohdi

dohdi aufstas us Galku. Wahs nobeizeras  
Rahjes arri ta warri nozest ta to nobeizeru Karo  
bonabi pehz 69. Nittu.

136. Fricassee von Lämmer Kälber  
und Hammel Füßen.

( Wrikassere no Jehru Teku un Aynu  
Rahjahm. )

Nowahri tahs Rahjas gattawas ar Uhdens,  
Sahli, Pipari, Engweri un zittahm Sahlehm:  
tad noleezi fa adoseest. Pehz nopuzze tahs tihf  
glishchi, pahrschkelli tahs pehz to Garrumu, un  
fagreest wehl pa lohjekteem: tad istaifi tahs por  
Weikasseji pehz 65. Nittu.

137. Gefüllte oder farcirte Lämmer  
Coteletten en Ragout.

( Jehru Ribbites ar Wilseli ta weena  
Raguje. )

Nogreest glishchi tahs Jehru Ribbites un fa-  
raifi tahs pehz 69. Nittu: istaifi druzin Wilsela  
pehz 1. Nittu, usfmehre to masa Dirksa Bee-  
sumä us tahm Ribbehm, un apwihsti ifkateu ar  
Gabbalu no tahs Jehra Plehweres: ja tif daudf  
Plehweres ne buhtu; tad apfmehre Papihei ar  
Sweestu un aptinni ar to paschu, un zeppi tahs  
us



us Restehm. No zittahm gardahm leetahm is, taifi weenu skaitu Raguji pehz 11. Rittu. A-taifi to Plehweri woi Papihri walla, leezi to Karbonadi Blohdä, un dohdi to Raguji wirsu. Ja tahdu Raguji ne warri taifih, tad taifi zittu kahdu Sohstu: woi weenu Stahbenu Sohstu pehz 306. woi weenu Englisch Sohstu pehz 90. R.

### 138. Pammfleisch mit Wein Korinten und Citronen.

( Jebra Galka ar Wihnu Karintehm un Zitronehm. )

Sataifi to Jebra Galku tä lä jau daschureif fazzihis: tad sawahri to it ihkfi ar balri zepteem Milteem, Gewirzi, Sahli, lohrberu lappahm, ar kahdu Pahri wesselu Zihpolu, un ar druszin werdoscha Uhdens. Pehz peenemmi wehl druszin Wihna, rihwetas Zitronu Misas un Sullu, Zuffuri un Karintes: sawahri to wehl druszin kohpa, peefulli kahdu Pahri Pantu Dseltenumu, un ispuzze, kad patihf, ar Karbonadi.

### 139. Pammfleisch mit Trüffeln.

( Jebra Galka ar Trirowelehm. )

So Jebra Galku säzehri Gabbalos, ismehreza un uskarfe. Pehz Gallas Daudsumu taifi arri labbi

labbi gaischbruhnus Miltus, peenemmi Zihpolu, lohrberu lappas un paschu to Jebra Galku, un smohre to druszin zaur: usleij werdoschu Uhdeni, peemetti Sahli un weenu Ruschki gardu Galku, un tä nowahri to. Kad gandrihf jaw gattaus, tad peemetti ismehrzetas Triroweles un Murkeles un kahdas Schkehles Afias, tä sawahri to ihkfi, ka wairaf Gallas ne teef, ka tif ween zif ihsteni wajaga.

So Jebra Galku arri smalki warri nospihkehe, pee Gesma zept, un tad wehl tä isdarrihf, lä nu pat mahzihts.

Arri eeksch Smohru Pannas to Galku warri darrihf gattawu, un kad to atkal isnehmis, tad sawmohre to Sullu ihkfi kohpa, ka tee klahri Zauki wirsu paleef stahwoht: tohs paschus Taufus noleij no wirsu, un tad apberri to Pannu wisspahri ar druszin Miltu, leij Gallas Suppi woi werdoschu Uhdeni wirsu, wahri to kohpa, ka tas paleef weena tummiga Rulije, kahfi to wehl zaur, eeleezi atkal to Galku un tahs zittas leetas kas tur peedert klahf, un wahri wehl pahruereif zaur.

### 140. Pammfleisch mit Gurken oder Endivien.

( Jebra Galka ar Agurkeem woi Endiwiehm. )

Gayfuf



Sagehri to Jehra Gattu paleelös Gabbalös, ismehrze labbi, uskarfe, nospikke ar Pehterfil-Jehm, un zeppi to gattawu woi pee Cesma, woi eefsch Smohru Pannas. Tohs Ugurkus fatalfi pehz 53. un tahs Endwoijs pehz 116. Riktu: un tad dohdi Blohdä fä peenahkäs.

### 141. Lammfleisch mit Stachelbeeren.

(Jehra Gatta ar Sittenu jeb Ehrtschu un Ohgahm.)

To Jehra Gattu fatalfi papreetsch glihschi, wospikke smalki, un nozeppi woi pee Cesma, woi eefsch Smohru Pannas: nowahri tahs Sittenu jeb Ehrtschu Ohgas, fä wehl us preekschu taps mahzihts 4. Rodalla: un dohdi glihschi us Galdu.

### 142. Grillirte Schweinsfüße.

(Us Restehm zeptas Zuhku Kahjas.)

Egreesi tahs Zuhku Kahjas pehz Garrumu lühd paschu appatschaju lohzepli, un tä lai wehl rurras kohpa: tad aptinni tahs it beesi wiffpahri ar Saitinu, un wahri tahs lehnäm un labbi ilgi, fä it mihsstas paleef: gan tad aedfiffis atkal buhs zeetas. Nolezi tahs weenu Nakti, fä jaur jaurim ardseest. Kad tahs nu gribbi bruhkeht; tad at-

tahsi

tahsi to Saitinu walka, pahrgreesi tahs Kahjas Widdü puschu, wahri tahs eefsch Kaufeta Sweesta, apberri tahs ta fä kahdu Karbonadi, leezi us Restehm, furrini Itipri Ohgles un nozeppi Drihs sumä. Tahsi weenu Sinnepju Sohstu pehz 44. Riktu, to dohdi Blohdä, un isleezi tahs Kahjas glihschi apkahrt. Kas labprahst ehd Zuhku Auis un Snukkus, tas tohs papreetsch warc nowahriht, smalki sagreesi, un tad pee tahs Sohstas peenemt.

### 143. Schweinsfüße mit Speck und Thymian.

(Zuhku Kahjas ar Spekkeem un Thymiana.)

Nowahri tahs Zuhku Kahjas it mihsstas, lai ardseest, tad atkal paliks zeetas: tad nopuzze tahs labbi tihri, pahrgreesi Widdü puschu, un tad isdgrri wehl fä jau pee 82. Rikta mahzihts.

### 144. Schweinsfüße mit Rüben.

(Zuhku Kahjas ar Rabzineem.)

Tahs Zuhku Kahjas tapat buhs fatalfiht un nowahriht fä jau pee 142. Rikta sazihts: tohs Rabzinus arri nowahri fä wehl taps mahzihts 4. Rodalla. Kad jau gandrihs gribbi usdoht, tad leezi

J.



leezi tahs fagreestas Rahjas pee teem Rahjineem  
klat, un wahri wehl druszin kohpa.

### 145. Roulade von Spanferken.

( Rullade no Siweneem. )

Nozehrte Siwenam Galwu un Rahjas, us-  
schkelli to Kruhti un isgreesi wiffus Kaulus, ka  
ta Galla zif ween warr buht pee Uhdas paleel  
klat. Kad jau wiffi Kauli irr isnemti, tad no-  
tihri wehl to Galu, kas daschahrt pee Kaulseem  
wehl palikkufi klat: ja arri zittas Weetas ta  
Galla pee Uhdas beesaka buhtu atlizzinata, tad to  
lihdini. Schahs salassitas Gallas Druskas sa-  
kappa smalki kohpa ar Sahli un zittahm Sahlehm.  
Tad isplehti to Siweni, smehre scho Rappajamu  
wirfu, un usberri smalki sakappatas Pehsterfiljes  
4. wei 5. zeeri nowahritus un sakappatus Par-  
tus, fagreestas Mandeles un Zitronu Misas, tih-  
ritas Pistazijes, fagrufstas Nehgelkenes un Mu-  
schatenbluhm, un druszin Sahls: tad rulle to  
kohpa, seeni abbus Gallus zeeri, eerinni eeksch  
kaydu wezzu tihru Drehbi woi Salweti, apseeni  
to stipri ar Saitinu krusstikfi un wiffapfahrt, tad  
wahri to gattawu eeksch Uhdens ar Sahli, Zih-  
polehm, Lohrberu kappahm, weffelu Pipari un  
zittahm Sahlehm: tahs Rahjas un Kaulus, kas  
jau zittur ne derr, arri warri peenemt klat: un ta  
wahri

wahri to labbu laifu. Kad nu schkeeti ka gan-  
gattaus warr buht, tad isnemmi to ahra, un tif-  
larstu ka tas irr ta leezi to tuhliit appaksch Pres-  
tes, lai tur stahw weenu Nakti. Tad arraisi to  
Saitu un Drehbi waka un isnemmi to Rulladi  
ahra: to nu woi tuhliht warri bruhkcht, woi arri  
glabbacht eeksch Sahlaga. Kad to usdohdi, tad  
fagreesi to Schkehles, un peedohdi Wihnettiki ar  
kappatahm Pehsterfiljehm un fagrufstu Pipari.

Kad pee kahda augsta Gohda scho Riktu gribbi  
doh, tad notaisi to Galwu melnu schahda Wihse:  
kadedini kahdas Schaujas Aufaju, tohs Pelnus  
kaberse smalki un dsenni tohs zaur Durtschlagu, sa-  
kulli tohs ar Pautu Daltumeem: tad noslauki to  
Galwu faufu, un apsmehre ar to Melnumu, un  
kad peeschuis tad apsmehre atkal, kamehr ihsteni  
melna irr: tad nowahri to ar Uhdens un Sahls,  
un lai atkal atdseest. Kad nu usdohdi, tad leezi  
to Galwu Widdu us weenu paaugstu Blohdu, un  
kas gribb, tas to arri wehl ar saltahm Sahlehm  
un ar Selta Skahrdehm warr ispuzzeht, ka Lustes  
ween irr. To Rulladi fagreesi Schkehles un is-  
leezi apfahrt to Galwu: to Blohdas Mallu apber-  
ri beesi ar saltahm Pehsterfiljehm.

### 146. Sülze von Spanferken.

( Silze no Siweneem. )

Sagehrte to Siweni paleels Gabbalds, is-  
J. 2. mehrje



mehrze druzin, nowahri baltu, lai arkal atdseest, tad leezi to weenu Deenu un weenu Nakti eelsch Sahlagu. Kad to usdohdi, tad ispuzze to stipri ar Pehterfiljehm, un peedohdi klagt Wihnettiki ar sakappatahm Pehterfiljehm un Pipari.

## 147. Roulade von Schweinsköpfen.

( Rullade no Zuhku Galwahn. )

Nemmi mehrenu Zuhkas Galwu kas nau wifkai tauka, pahrschkelli to Widdü pufchu, nogreesi tahs Aufis, ismehrze to eelsch diwi Uhdeneem un nowahri to gattawu, bet ne wiffai mihsstu: kad rikkai tohs Kaulus labprahc no Galkas warri dabuhc nohst, tad tas irr labbi. Tad isnemmi to Galwu, un tik filta ka ta irr ta islaust wiffus Kaulus ahra, ka tomehr ta Galwa wehl turrahs Kohpa. Tad waijaga ka jau effi apgadajis un kajauzis Sahli, sagruhstas Nehgellenes, Pipari, Muschatenbluhm, sagreestas Zitronu Misas, sakappatas Pehterfiljes, druzin Tihmiana, kahdus zeeti wahritus Pautus, pawahritas un sagreestas Mandeles un tihritas Pistazijes, ar to apberri beesi to Galwas Celchpussi kamehr ta filta wehl irr: nu kaleezi to Galwu arkal Kohpa ta ka tas weens schauts Gals nahc pret to ohtru plattu Galtu, aprinni labbi ar Saltinu, eewihst eelsch Drehbi un leezi appalsch Presses jeh Slohga,

kur

tur lai atdseest, pehz noglabba to eelsch Sahlaga. Kad to gribbi usdohc, tad sagreesi to Schekhes, un dohdi Wihnettiki, Pipari un sakappatas Pehterfiljes woi wirsu, woi arri peedohdi to klagt.

## 148. Preßsülze von Schweinsköpfen, so man gleich gebrauchet.

( Kopsilze no Zuhku Galwahn, to kuhc hie warr bruhche. )

Nemmi weenu Puffgalwu no mehrenas Zuhkas, ismehrze to un nowahri to schahda Wihse: zelli to us Ugguni ar tik dauhs werdoscha Uhdens ka tas Uhdens pahc to Galwu tik ween eet pahri: peemetti arri kahdus Tella Kaulus woi Tella Kahjas, un druzin rihweta Jerschorn, to eelsch kahdas plahnas Drehbes eeseeni: un tad labbi noschjuhmejis, tad peeleej weenu Butteli Wihna un Puffbutteli Wihnettika, arri weffelas Nehgellenes, Pipari, un Muschatenbluhm, tapae kafeetu weenu Kuschki Sahlu, lohrberu Lappas, Zihpoles, Zitrones, un druzin Sahls: ta wahri to Galwu gattawu, bet ne wiffai mihsstu. Tad isnemmi to Galwu ahra, isnemmi arri wiffus Kaulus un Kahjas, nosmelli tohs Taufus tihri nohst, un darri to Suppi gardu ar druzin Zukfura, ka ta nu smekke it ka weena skaisa un affa Gallerte: nohtahre to ar kahdeem Pautu Balcu

J. 3.

meem,



meem, kas Puttās fakulti, un kahsi zaur Salweti, kà jau pee 91. Rikta mahzihts. Tad nopuzze to Ahdu no Galwas un fagreesi to fantiski. Ja ta Galwa gaušchi tauka buhtu, tad zittus Taufus warri atlizzinahst negreestus. Tad nemmi weenu bšiltu Blohdu, woi weenu Alwas Blohdu, kas skaiſti isleekta, isleezi tur papreeksch us Dibbeni pamihšchu isrohbitas Zitronu Misas un Beeſchu un Burkanu Schkehlès: leezi to fagreestu Zuhkas Galwu arri tai Blohdà, uskarſe it labbi to noklahretu Gallerti, un leiĵ to wirſu tà'ka ar to Galu stahw lihſ: tad noleezi ka ſaſaſt. Kad to griſbi dabbuht ahra no Blohdas, tad turri to ween druſzin pret Ugguni, woi apſitti weenu ſiltu ſlapju Drehbi, tad tas drihſ atlezz walka, un tà to warri eegahſt usdohdama Blohdà. Iſpuzze wehl ar Gallerti.

#### 149. Gebratener Hase mit einem kleinen Ragout.

( Zepts Sakkis ar Raguji. )

Sataiſi to Sakkis ſmukki, noſpikke to ſmalſki, un nozeppi pee Eſma. Taiſi druſzin bruſnu Miltu ar ſmalſki ſakappatahm Zihpolehm woi Schallattehm: peenemmi arri pee teem bruſneem Milteem woi ſallus woi eſahlitus Ugurkus, kas Schkehlès fagreesti, tapat ismehrzetas un notih-

ritas

ritas Murkeles un Triwweles: un ja tew zittas Sullas ne buhtu, tad taiſi no ta paſcha Salka pehĵ 53. Riktu tahdu Zeppeta Sullu, to kahsi zaur Seetu arri klahst un wahri to wehl kohpa, tad noſahsi un darri wehl gardu ar druſzin Wiſnertika. Usdohdams leiĵ to Sohſtu pa appaſſchu.

#### 150. Gebratener Hase mit saurem Kohl, Austern und Morcheln.

( Zepts Sakkis ar ſtabbeem Rahpoſteem Auſtereem un Murkelehm. )

Sataiſi noſpikke un nozeppi to Sakkis kà pehĵ preekschaju Riktu. Wahri arri labbus ſtabbus Rahpoſtus, pehĵgalla peenemmi wehl klahst Auſterus, Murkeles un druſzin ſalda Krehjuma, ar to wahri wehl druſzin kohpa. Tohs Rahpoſtus warri liſt Blohdà un to Sakkis wirſu: woi to Sakkis arri kahdu reiſi warri pahſkappahst Gabbalòs, ar teem Rahpoſteem wehl druſzin zaurwahriht, un tà us Galdu doht.

#### 151. Hasen mit Oliven, Morcheln und Trüffeln.

( Sakkis ar Olivwehm, Murkelehm un Triwwelehm. )

Kad Sakkis ſmukki pagraiſiſis, tad ſajehtri to

S. 4.

leelòs



leelös Gabbalös, nospikke to un taifi to gattawu eeksch Smohru Pannas. Tad taifi druszin bruhnu Miltu ar labbu Teefu Zihpotu, ar kahdahm plahnahm Schkehlehm Schkinku un ar kahdu Garrosi Saimes Maises, to faute labbi kohpa us Ugguni, peeleej labbu Gallas Sullu, wahri wehl zaur un kahsi zaur Seetu. Tad peenemmi ismehrzetas Trinweles un Murkeles, nomisofas Olives, sakappatas Pehterflijes, Pipari Sahli un Muschatu, peeleezi arri to paschu Gaku flahst un stofwe to wehl kohpa: pehz peemaisi wehl kahdu masu Gabbalu prischu Sweesta.

Weenu labbu Aluna Weerendeeli, woi weenu labbu tihru Gabbalu Wehrscha Gallas arri tahda pascha Wihse warri taifist; bet to tad papreefsch labbi buhs kult, un weenu Nakri buhs likt eeksch tahdu Beiwi no sakappatahm Sahlehm, Pipara, Gewirzehm, fagruhstahm Paeglu Dhgahm, Zihpohlehm un druszin Wihnettika, ka tur labbi teel iskohsts un isbeizehts.

### 152. Hasenkuchen.

(Kohschkeni jeb Kuttulifchi no Saks ka Gallas.)

Nogreesi wissu to tihru Gaku no Salka, un no tahs Gallas atkal isgreesi wissas Uhdas un Zihpsteles: to tihru Gaku sakappa smalki ar druszin

jin schahweta Schkinka, druszin rihwetes Maises peenemmi arri 4. Pautus, Sahli, fagruhstas Mehgelkenes un Muschatenbluhm, smalki fagreesias Zitronu Misas un Gabbalu noberfeta Sweesta: to wissu sakappa it smalki kohpa par weenu gardu Wiffeli. Tad fagreesi prischus schahwetus rihrus Spekkus smalki kantifki pehz Wiffela Daubsuma, un peenemmi to arri flahst. No ta nu istaifi masus apparatus plahskainus Kuttulifschus Plaukstes Leelumä: taifi tohs gattawus eeksch Smohru Pannas woi eeksch Larenu Pannas. Kad usdohdi, tad taifi wirsu weenu Kapajamu Sohstu pehz 44. Riktu. Kad no teem Kuttulifschem jeb Kohschkeneem zitti atleef, tad tohs warri noglabbah: woi arri kad patihst tohs warri fagreesi Schkehles un to Mailu ar to ispuzzeht.

### Nobersts jeb nomaisihts Sweests

tohp taifihst schahda Wihse: ismasga wissu Sahli no Sweesta ahra: tad nemmi to eeksch Pannu woi Rastrulli, zelli us masu Ugguni woi us farstem Pelneem, un maifi un berfi to allaschin, kamehr paleet ka Dutra. Zo Sweestu ne buhs kaufeht, ka tas ne nahst schtistats: bet wissai bees un stihws tas arri ne buhs buht. Dee masa Siltuma tas wisslabbaki isdohdahs: bet allaschin to buhs maifihst, kamehr it fihfsts paleet un jau fahst ta ka uspuhstees.



Ja tas Sweests wiffai fahligs buhtu un ne-  
tihrs, tad to warri faufcht, fa ta Sahls un Ne-  
tührums negrimft Dibbinâ, tad noflahre to, un  
Fahdâ wehfâ Weerâ bersi to allafchin us weenu pa-  
fchu Puffi, famehr fihfsts teef.

153. Eine gebratene Gans mit sau-  
rem Kohl.

(Septa Sohfs ar ftabbeem Rahpofteem.)

Nowahri it labbus ftabbus Rahpoflus gluschl  
gattawus tâ fâ ihsteni buhs buht: istaisi nu arri  
to Sohfi ihsteni gattawu us Zepfchanu, peebahfi  
to ar teem Rahpofteem un nozeppi pee Efma.  
Pret to laiku kad gribbi usdoht, tad usfildi atfal  
tohs jittus Rahpoflus un isleezi tohs apfahrt to  
Sohfi.

154. Eine Gans mit Blumenkohl.

(Sohfs ar Puffu Rahpofteem.)

Kad to Sohfi fmufti fataifijis un falohzjits,  
tad aptinni to ar Saitinu, fa pee Wahrifchanas  
ne fashkijst, bet fa tâ paleef fâ bija falohzita,  
un tâ wahri to gattawu ar Uhdens, Sahls, Zih-  
polehm un Sahlehm: nowahri arri labbus Puf-  
fu Rahpoflus, un pee Usdohfchanas isleezi tohs  
apfahrt to Sohfi.

155. Eine

155. Eine Gans mit Märktischen  
Rüben.

(Sohfs ar merkifchu Rahzineem.)

Sataifi un nowahri to Sohfi tâ fâ pehz preef-  
fchaju Riktu: nowahri arri tohs Rahzinius woi  
bruhnus woi baltus fâ patihk, un pee Usdohfcha-  
nas dohdi tohs Rahzinius us to Sohfi wirfu: woi  
arri to Sohfi pee Efma warri nozept, un pehz ar  
teem Rahzineem wehl druszin zaurwahriht.

156. Eine Gans mit weißem oder  
Savoyenkohl.

(Sohfs ar balteem woi ar Sawoijen  
Rahpofteem.)

To topat warri wahriht fâ to Auna Galku pehz  
155. Riktu.

157. Ragout von einer Gans mit  
Borstorfer Aepfel.

(Raguje no Sohfs ar Borsdorwer  
Aboleem.)

Zehrti to Sohfi Gabbalds, ismehrze to druf-  
zin un nowahri to ar it ihftu Suppi, ar wesse-  
lahm Zihpolehm, lohrberu lappahm, Sahlehm  
un Gewirzehm: tad taisi druszin bruhnu Miltu,  
tur



tur eemetti to wahritu Sohfs Galla, tapat aert  
kantiisti fagreestus Borsdormeru Ahbolus, Ra-  
rintes, druzjin Zukkura, un ja patihf, arri smal-  
ki fagreestas Mandeles: to paschu ihksu Suppi  
Tahfi zaur Seetu wirsu, kad tohs Taurus pa-  
preefsch nonehmis, un tad wahri to wehl kohpa,  
ka it mas Sullas ween paleef, un nosahli arri  
druzjin, ja waijadferu.

## 158. Gänsefleisch schwarz.

( Sohfs Galla melna wahrita. )

To Sohfs Galla fazehri Gabbalos, isimehrze  
druzjin un uskarfe, tad zelli to us Ugguni ar druz-  
jin bruhnu Miltu, usleij Puffi Uhdens un Puffi  
Bihna, peemetti arri Sahli un Gewirzes, proh-  
ti Nehgelkenes un Muschatenblum, un ta wahri  
to gattawu, pehz peekulli Sohfs Affini un darri  
to tummigu.

## 159. Eine Gans mit Aepfeln.

( Sohfs ar Ahboleem. )

Sataifi to Sohfi it baltu un sfaistu us Zep-  
schanu, tad nozeppi to pee Cesma ar diwikahrschu  
Papihri aptihru, ka jau labbi balta paleef. Lai-  
ki Ahbolu Mohfi jeb Putru ka pee Wehrfscha  
Mehles pehz 59. Riktu. Kemmi wehl labbu  
Zeesu

Zeesu nomisotu Ahbolu, pahrgreest tohs Widdu  
pufschu, iszemmi to Sirdi ahra: apsmehre weenu  
Papihri ar Sweestu, leezi to eeksch Tarenu Pan-  
nas, isleezi tohs Ahbolus us to Papihri wirsu,  
un us teem Ahboleem leezi wehl druzjin Sweesta,  
usrihwe arri Zukkuri wirsu, un ta nozeppi tohs  
ar Ugguni no appakfscha un no wirsu. Kad nu  
wifs irr gattaus, tad leezi to Ahbolu Mohfi  
Wohda, un to balti nozeptu Sohfi tur wirsu,  
un ispuzze ar teem Puffahboleem.

160. Eine Gans mit durchgestri-  
chenen Erbsen.

( Sohfs ar zaurspeestecm Sirkeem. )

Kad to Sohfi labbi sfaisti notihrijis, tad lai-  
ka weenu woi diwi Naktis stahw ar druzjin Sahls  
apfaisita: bet kad tas ta ne warr notikt, tad to  
druzjin slipri ar Sahli un Sahlehm warri nowah-  
riht. Tad wahri arri Sirnus pehz 28. Riktu,  
bet taifi tohs druzjin beefaki. Pee Usdohfscha-  
nas dohdi tohs Sirnus wirsu us to Sohfi, un lei-  
wehl zeptus Spektus un Karintes pa wirsu.

## 161. Eine Gans mit Gallert.

( Sohfs ar Gallerci. )

Sataifi to Sohfi labbi tihru un baltu, aptin  
ni



ni ar Saitiau, un tad isdarri kà pee Pressiljes jeb Kopsiljes irr mahzihts pee 148. Rikta. Woi arri tà: nowahri to Sohfi Dohbes Wihsè pehz 68. Riktu: tad taifi arri weenu stipru Gallerti pehz 91. Riktu: leezi to Sohfi eefsch dsilru Blohdu us Mutti, leijs to farstu Gallerti wirsu, un tà lai fasalst. Kad to gribbi usdoht, tad turri to mas druszin pret Ugguni ka atlezj walla, un tad greefi to Blohdu apfahret. Woi arri to Sohfi un to Gallerti iffatru sawadi warri fasalbeht, un tad to Sohfi ar Gallerti aplife.

### 162. Gänse in weißem Sauer, das lange dauert.

( Sohfu Galla ar stahbu Gallerti, to ilgi warr glabbahet. )

Sazehrti tahs Sohfsis staisôs Gabbalôs, ismehrze un uskweldini druszin, bet ne pahreleefu, ka jau labbaks Spehks ne iseer: tad ispeedi labbi nopuzze wehl, un zelli us Ugguni ar labbu Wihnettiki, tà ka tas Eetikus stahw lihdsi ar to Galku. Kad sah wirt, tad noschkjuhme labbi: eemetti arri jau tuhlic druszin rihweta Jrschorn, fo kahdà plahnà Drehbe eefehjis, rapat arri druszin Nehgelkeny un weffelu Pipari: un ta nowahri to gattawu, bet ne wiffai mihfsu. Pret to laifu tad jau gattaus nahf, tad fasilidi-tahdas seelas plat-

tas

tas Zukuru Glasfes, eefsch fureahm to buhs no glabbahet, schahdà Wihsè: zelli leelu plattu Kaktu ar Uhdens us Ugguni, eemetti papreefsch druszin Seena Dibbinà, tad leezi tahs Glasfes arri eefsha, ka tur pamastam eefilst un sakarst. Tad to Sohfu Galku pa Gabbaleem tur warri eelift, to Suppi it werdoschu zaur Drehbi wirsu kahst, kamehr it pilnas, nu wehl nolift ka atdseest, tad tohs Zaukus no wirsu nonemt, un ar kauseteem Wasfeem aistaisiht, un tà noglabbahet kahdà labbi Weetà, kas nau ne silta ne arri flapja un smirnoscha. Tà tas warr stahweht no Mahrineem ihof Jahneem, un irr ihsteni jauks Ehdens silcà Wassaras laifà.

### 163. Eine Gans oder Ente oder Kalkune a la Daube.

( Sohfs woi Pihle woi Kalkunis Dohbes Wihsè. )

Kà pawiffam iffatru leetu buhs nowahriht Dohbes Wihsè, tas jau irr mahzihts pee 68. R.

### 164. Ente mit weißem oder Savoyenkohl.

( Pihle ar balteem woi Sawoijen Kahr posteem. )

Tas irr taisams pehz 113. Riktu.

165. Enten



## 165. Enten mit einem braunen Ueberguß.

( Pihles ar bruhnu Uoleijumu. )

Tahs Pihles warri nowahriht Dohbes Wihse pehz 68. Riktu: woi arri zept pee Cesma: woi tahs gattawas darriht eeffsch Smohru Pannas pehz 32. Riktu: un to Uoleijumu taifi pehz 56. R.

## 166. Enten mit märkischen Rüben.

( Pihles ar Merkiſchu Rahzineem. )

Tahs Pihles tapat kà pehz pieeffschaju Riktu warri darriht gattawas, kà patihk. Nowahri arri tohs Rahzinus pehz 5. Riktu, un bohdi tohs woi pa Pihlehm appakſcha, woi pa wirſu. At Meſcha Pihlehm tas arri irr tapat.

## 167. Enten mit Sardellensauce.

( Pihles ar Sardellu Sohſtu. )

Tahs Pihles woi pee Cesma warri zept, woi eeffsch Smohru Pannas: to Sardellu woi Anſowifchu Sohſtu taifi pehz 54. R. un leiſ to wirſu.

## 168. Enten mit Blumenkohl.

( Pihles ar Puffu Rahpoſteem. )

To warri taiffiht kà to Sohſi pehz 154. Riktu.  
269. Enten

## 169. Enten mit Kapern und Korinten.

( Pihles ar Kapereem un Karintehm. )

Kad tahs Pihles ſmuſſki irr tihreitas un ſaloh-  
kas, tad metti Gabbalu Sweeſta eeffsch Kaſtrul-  
li woi eeffsch plattu Pannu, ka gaiſchbruhns pa-  
leef: nemmi nu arri tahs Pihles tur eeffcha, un  
noſmohre tahs Kruhtis, ka bruhnas paleef: tad  
uſleiſ druzjin Gallas Suppes, eemeti arri Zh-  
poles ar Nehgeſkenehm apſprauſtas, Sahli, Loh-  
beru ſappas, un maſu Kuſchki gardu Sahſu:  
leezi Wahku wirſu un wahri tahs gattawas ar  
ihſu Suppi. Pehz peetaifi druzjin bruhnu Mil-  
tu, nemmi kahdu Pahri Karroſchu Kaperu, tih-  
ei nomasgatas Karintes, Zirones, un darri to  
gardu ar Wihnettiki un Zuffuri. Ja pee Us-  
dohſchanas wairak Taufu rahditohs, tad tohs  
duhs nonemt.

## 170. Wilde oder zahme Enten mit einer Kirſchensauce.

( Woi Meſcha woi Mahjas Pihles ar Schkeſberu Sohſtu. )

Tahs Pihles warri zept woi pee Cesma woi  
eeffsch Smohru Pannas. To Kirſchu Sohſtu  
taifi ſchahda Wihſe: taifi druzjin bruhnu Mil-  
tu.  
R.



ar druszin Zuffura, fa skaisi bruhni paleef: tad nemmi kahdu Pahri Schanju fagrubstu schahwe-tu Kirschu, tapat arri Kaneeli un Zitrones, to samaisi labbi us Ugguni, tad usleij druszin Wihneritika un Uhdens, un wahri to lehnam, fa tas it melns un tummigs paleef: tad kahsi to zaur Sees-tu, darri to saldu fa wajaga, un pawahri wehl druszin kohpa.

**171. Wilde oder zahme Enten, Kal-funen, Kapaunen, Schnepfen, oder Rebhüner, mit einer Orangen-sauce.**

( Mescha woi Mahjas Pihles, Kalkub-ni, Kapuhni, Riktuti, Slobkas, Irbes ar Oranschu Sohstu. )

Kurreu no schein Putneem schahda Wihse grib-bi dobbuht, to kataisi papreefsch smukki, nozey-pi pee Cesma: tad taisi druszin labbas Kulijes no Schkinka, pehz 120. Riktu: kad nu schi Kulije jau irr zaurkahsta, un tas Zeppets arri irr gat-taus, tad nemmi to kohpa, tapat arri kahdas Zi-tronu Schkehles, un peespeedi labbu Teefu Oran-schu Sullas, un tad wahri ween mas druszin wehl kohpa.

172. Ragout

**172. Ragout von wilden oder zah-men Enten auf einer Schüssel.**

( Raguje no Mescha woi Mahjas Pih-lehm us Blohdas. )

Tahs Pihles nozeyppi pee Cesma it mihsstas un skaisas, leezi tahs padfilla Blohdä, un tur fa-greesi tahs smalki, fa wiffa Sullu tur pat Bloh-dä paleef, peelej arri wehl zittu Zeppeta Sullu klah, woi kad tew tahda ne buhtu, tad istaisi papreefsch tahdu Sullu no tahs paschas Pihles pehz 53. Riktu: peenemmi arri Gabbalu Swee-sta, rihwetu Maisi, Zitrones, Murkeles, Ehet-schukkes, un fa patihf arri druszin Gewirzes, äis-klahj to Blohdu, leezi us Ohglehm, tur lai pa-gallam nahf gattaus.

**173. Wilde oder zahme Enten mit einer braunen Brühe nach ei-nem hohen Gout.**

( Mescha woi Mahjas Pihles ar it garz-du bruhnu Sohstu. )

Tahs Pihles woi pee Cesma woi eefsch Smoh-tu Pannas warri taisihf gattawas: tad nemmi kahdas Sardelles, Trinweles un Murkeles, tahs sakappa smalki ar weenu Zihpoli: bet pa-preefsch istaisi weenu spehzigu gardu Kuliji pehz

R. 2.

22. Riktu



22. Riktu: un kad ta irr zaurkafsia, tad peenemmi to Kappajumu flacht, un arri kahdas Schkehles Afijas, to wahri druszin kohpa, pehz peemaisi wehl Gabbalu Sweetsa un Zircau Sultu, un tohdi to pa Pihlehm appakfscha.

174. Ein Kalkunfcher Hahn mit Schinken und Kastanien: oder auch eine Kalbs oder Hammelfeile, Gans oder Ente auf dieser Art.

( Kalkuhn u jeb Tibtezu Tehwisch woi Tella woi Uma Weerendeele, woi Sobfs, woi Pihle ar Schkinkeem un Kastanijehm. )

Kurreu no schahm minnetahm leetahm schahda Wihse grippi dabhuht, to fataisi papreeksch baltu un skaisa, un nowahri to Dohbes Wihse pehz 68. Riktu. Ja tew Gallas Sullas woi Suppes ne buhtu us to Sobstu, tad zelli to us Uggunni ar druszin werdoscha Uhdens, ar kahbahm Sahlehm, Zihpolehm, kohberu lappahm un Gewirzehm, un ta wahri to gattawu, fa weena ihfa spehzigas Suppe teef. Da tam notihri tahs Kastanijes, un fagreesi druszin Schkinke it plahnas Schkehles, mehrze tahs druszin eeksch Peeaa: taifi druszin bruhn Wiltu, semetti sakappa

tas Zihpoles un tahs Schkinke Schkehles, apmaifi to labbi, usleij no tahs spehzigas Suppes, un wahri to ar it ihku Sultu, kamehr tahs Schkehles gattawas, tad peenemmi arri tahs Kastanijes flacht, un wahri wehl druszin kohpa. Adohdams leij scho Usleijumu wirsu.

175. Kalkunen, Kapunen, oder junge Hener a la Dauphine mit Parmesankase farcirt und mit einer Austersauce.

( Kalkuhnai, woi Kapuhnai, woi Zalti puidiri ar Wilseli no Parmesan Seera, un ar Austeru Sobstu. )

Kurreu Putnu sché grippi nemt, to nozeppi papreeksch pee Cefma, un lai atkal-actseest. Tad isgreesi to Kruhti ahra, nowelzi to Uhdu, nogreesi wiffu Galtu no Kruhts Kaula nohst, fagreesi to Kantiski, sakappa smalki, un metti to Meeseri, peenemmi wehl kahdu Wahri Kuffulischu baltas Maises, kas Peena ismeekscheti, kahdu Wahri Schauju rihweta Parmesan Seera, woi ja tahs ihsteni ne buhtu, tad nemmi no zitta kahda labba Seera, nemmi arri druszin Specku, to fagreesi un iszeppi, un leij to arri flacht ar wiffem Taukeem, arri druszin noberseta Sweetsa, wehl kahdus Pautus, rihweu Muschatu un druszin Sobfs



to wiffu fagruhdi kohpa par weenu fmalku Miffl-  
lu. Kad tik leels Meeseris ne buhtu, tad jau ar  
Kappafchanu to wiffu, tik fmalku buhs dabbuht,  
Tad leezi fcho Mifflu Putnam Kruhts Weeta,  
un istaifi no fcha Wiffela ta fa zittu Kruhti, no-  
glaudo ar filtu Naschu, un eerohbi to atkal fcha ta,  
tad nozeppi to eeffch Zartenu Pannas. Peetaifi  
flaht kahbu Sohstu gribbi: wiffulabbaki weenu;

### Austeru Sohstu

fchahda Wihse: isnemmi tohs Austerus no Wah-  
teem ahra, metti tohs kahda Traufä, un ueswir-  
rini tohs weenupafchu reisi ar drufzin filta Uhdens:  
tad famihzi kohpa weenu Karroti Miltu ar labbu  
Gabbalu ismafata Sweesta, reenenmi nu tohs  
Austerus te flaht, tapat arri weenu Karroti  
Schampionu Pulwera un Zitrones: to Austeru  
Uhdni kahfi wirfu zaur fmalku Seetu, tapat ar-  
ri drufzin Wihna, lihds ar drufzin fagruhstu Mu-  
fchatenbluhm: to wiffu famaifi kohpa par Sohstu.

### 176. Farcirte Kalkunen, Kapau- nen, Hüner, oder Enten mit Krebsen.

( Pildici Kalkuhni Kapuhni Jahli un  
Pibles ar Wehscheem. )

Kuru no fcheem minneteen Putneem fchahda  
Wihse gribbi taifiht, to fataifi papreefch pehz  
32. Riktu

32. Riktu, fur irr mahzihst, fa weenu nezeptu  
jeb jehlu Putnu buhs taifiht ar Wiffeli. Tad nem-  
mi tihru Zeita Galku, un puff tik dauhs Speffku,  
fakappa to it fmalke kohpa: pehz Gallas Daub-  
sumu peenemmi arri Peena mirkufchu baltu Maifi  
un drufzin rihweta Parmesan Seera woi zitta lab-  
ba Seera, wehl 4. zeeti wahritus Pautus, tohs  
fakappa to Baltumu fawadi, un to Dfelenumia  
fawadi, wehl arri kahbu Pahri jehlu Pautu, rih-  
wetu Mufchatu, fmalke kappatas Pehterfilies,  
Zitronu Mifas un drufzin Sahls: to wiffu fakap-  
pa fmalke kohpa, tad leezi to eeffch to Putnu, un  
fchuhji to Mugguru atkal kohpa; isfpaidi to glih-  
fchi, fa tas atkal isfkattahs it fa Putns: tad no-  
kweldini eeffch karsta Uhdens, un kad ardsiffis,  
tad nofpikke to Kruhti, un nobruhne to drufzin  
eeffch gaischbruhna Sweesta, usleij drufzin Uhd-  
dens, un nowahri to it lehnem aisklaheta Pohda.  
Arri eeffch Smohru Pannas to warri darriht gat-  
tawu. Taifi nu wehl Wehschu Kuliji pehz 2.  
Riktu, un kad fchi arri gattawa un zaurkahsta,  
tad peenemmi arri flaht tahs Wehschu lippas,  
arri kahdas Murkeles, Schampiones, un kas  
rew wehl warr buht no fchahdahm leetahm, to  
wahri wehl drufzin kohpa, un usdohdams leij to  
wirfu us to Putnu.



177. Kalkunen, Kapaunen, oder  
Hüner mit einem Ragout.( Kalkuhni, Kapuhni, woi Zahli ar  
Raguji. )

Lohs Putnus woi pee Cefma skaisi balci warri  
nozept, uu tapehz labbi ar Spekkeem un Papih.  
zeem tohs aptiht: woi arri eefsch Smohru Pan-  
nas tohs darriht gattawus. Tad nemmi druszin  
wahrita Schinka, tapat arri schahwetu woi pri-  
schu Behrscha Mehli woi Muhl, to fagreest  
smalki kantiski, un istaisi weenu Raguji pehz  
1. Riktu: taisi arri weenu Warfi jeb Wilseli  
pehz 3. Riktu: no scha Wilsela istaisi rullebams  
tahdus apparatus resnus un garrainus Kluzzischus,  
tohs nowahri sawadi. Kad gribbi usdoht, tad  
fagreest tohs Wilsela Kluzzischus Schlehles, lee-  
zi tahs apfahret eefsch Blohdas, to Kalkuhni woi  
Zahli leezi pascha Widdu, un to Raguji dohdi  
apfahret us tahm Schlehlehm wirfu.

## 178. Junge Hüner mit Sellerie.

( Jauni Zahli ar Selleriehm. )

Kad tee Zahli jau labbi balci un skaisi irr fa-  
taisiti un salohjiti, tad leezi tohs eefsch Rastrulli  
ar Gabbalu Sweesta, un ta lai tee us masu Ug-  
guni eefsch sawas paschas Sullas druszin nosuht:  
tad

Tad peenemmi klahr labbu Teefu Selterju, tahs  
uslarfe un pahrgreest woi frustiski woi Schlehles,  
usleij druszin werdoscha Uhdens, tik dauds ween  
ta ihsteni us Sohstu waijaga, aisklahj ar Wah-  
ku un pawahri to druszin. Kad jau gandriht nahf  
gattaus, tad taisi druszin bruhnu Miltu ar Mu-  
schatenbluhm, un nosahli arri druszin ja wehl  
waijadsetu un sawahri to kohpa par ihlku Sohstu.

Arri zitra Wihsé:

Sataisi glihschi tohs Zahrus woi Kapuhnus  
un nozepti pee Cefma. Nemmi labbu Teefu Sel-  
terju Sakau, fagreest tahs woi Gabbatds woi  
beefas Schlehles, un nowahri tahs sawadi ar  
druszin Uhdens un ar Gabbalu Sweesta. Sa-  
nemmi nu wehl kohpa kahdas masas Schlehles  
Schinka, tohs Spahrnus, Schkilwas, Alnis  
un kas no teem Zahteem irr nodruppis, arri kah-  
das no tahm labbakahm Selterju kappahm, 2.  
jeeti wahritus Pautus, kahdas restetas Maises  
Schlehles, to wiffu sakappa smalki un sagruhbi  
kohpa. Tad taisi druszin bruhnu Miltu, un pee-  
nemmi wiffu to Rappajumu klahr, maifi to labbi  
zaur us Ugguni, usleij to Selterju Uhdeni, arri  
druszin Zeppeta Sullas warri taisiht un peenemt:  
tad wahri to wiffu labbi kohpa un kahsi zaur See-  
tu, tad tew buhs weena skaisa Kullie. Kad nu  
tee Zahli woi Kapuhni irr gattawi, tad leezi tohs  
eefsch to zaurkahstu Suppi libfs ar tahm nowah-  
ritahm



ritahm Selleriju Saknehm, un lai us masa Ug-  
guns ar Wahku aisflahts wehl druszin kafuht.

### 179. Junge Hüner mit Erbsen und Lattukensengel.

(Jauni Zahli ar Sirneem un Lattuku  
Kahteem.)

Kad tee Zahli jau irr dischant un puffauguschi,  
tad pahrgreesi tohs Widdū puschu: bet kad tee  
masischi ween irr, tad lai paleek weffeli, fataifi  
tohs ween un falohki glihschi: tad leezi tohs eefsch  
Kastrulli ar Gabbalu Sweesta, un lai ar Wahku  
aisflahts us masa Ugguns druszin nofuht: ja wis-  
fai mas Sullas buhtu, tad peelej druszin werdo-  
fcha Uhdens, nofahli arri, un tā wahri tohs gat-  
tauus. Tapat nofante arri jaunus islaupitus  
Sirnus un to Mihkstumu no Lattuku Kahteem,  
tas kantiski teef fagreesti, to faute ar Gabbalu  
Sweesta un ar Ruschli Pehterfilju, ka ihtfa  
Suppe ween teef. Kad wis irr gattaus, tad  
metti eefsch Kastrulli weenu Gabbalu ismasgata  
Sweesta, kas ar Milteem ismihzihts un ar kah-  
deem Pautu Dseltenumeem: uskafsi zaur Seetu  
no tahs Zahlu Suppes un no tahs Sirnu Sup-  
pes, un samaisi to par weenu Sohstu: tad pee-  
nemmi arri paschus Sirnus un Lattukus flacht,  
un peelej wehl tik dauds Suppes kà wajjaga:  
tā

tā lai stahw kahdu Brihtinu us karsteem Pelneem,  
ka wis labbi nemmahs zaur: un pee Usdohfscha-  
nas leij to us teem Zahleem wirfu.

### 180. Junge Hüner mit Stachel- beeren.

(Zahli ar Stikkenu Ohgahm.)

Sataifi tohs Zahlus glihschi us Zepschamu,  
un nozeppi tohs pee Gesma skaitus baltus: tahs  
Stikkenu Ohgas nowahri kà wehl us preekshu  
stus mahzihts 4. Modalkà: tad leezi tohs Zahlus  
Wlohda, un dohdi tahs Ohgas wisapfahrt un pa-  
starpam.

### 181. Geschmorte Reichel mit Sta- chelbeeren.

(Smohreti Zahli ar Stikkenu Ohgahm.)

Kad tee Zahli skaisi irr tihriti un falohziti,  
tad nemmi tihritas Pehterfiljes un druszin Swee-  
sta, to mihzi kohpa, un peebahsi iffatram Zah-  
lam druszin no ta. Tad metti Gabbalu Sweesta  
eefsch Kastrulli, lai ihsteni kafarsahs un gaisch-  
bruhns paleek: leezi tohs Zahlus arri flacht, ais-  
flahi zeeti, un lai nofmohrejahs: kad weena Pus-  
se gattawa, tad greesi us ohrtu, famehr wiszaur  
gattaus. Nowahri arri tahs Stikkenu Ohgas,  
dohdi



dohdi tohs Blohdà, un isteegi tohs Zajtus wirfu.

182. Junge Hünere mit einem feinen Ragout.

( Zajtli ar gardu Ragusi. )

Tohs Zajtus nozeppi pee Cefma skaisi baltus, un tapeh; aptinni tohs tabbi ar Specku Schkeh-  
lehm un Papihreem. Istaisi weenu gardu Ra-  
gusi peh; 11. Riktu no schahdahm tahdahm skai-  
stahm leetahm, fas tew irraid: kad ta gattawa,  
kad peenemmi arri tohs nozeptus Zajtus klagt, un  
faute wehl druszin kohpa.

Arri zittà Wihse:

Nozeppi tohs Zajtus pee Cefma skaisi baltel.  
Ja tew Zeppeta Sullas ne buhta, tad no teem  
pafcheem Zajtseem tahdu warri taifih; peh; 53.  
Riktu. Tad metti Gabbalu ismasgata Sweesta  
eeksch Rastrulli un druszin Miltu, arri Schal-  
lattes, kahdus fakapparus Ansonischus un Lohr-  
beru Lappas, to mihszi wiffu kohpa: nemmi arri  
ismehrzetas Schinken Schkehles, zeppi tohs  
eeksch Sweesta un fagreesi kantiski, tapat arri fa-  
greesi Zitronu Schkehles, to fanemmi wiffu koh-  
pa, kahsi to Zeppeta Sullu zaur Seetu wirfu un  
peemaisi to: dohdi tohs Zajtus Blohdà, leij to  
Sohstu wirfu un apberri ar kantiski fagreestu un  
Sweesta zeptu baltu Maissi. 183. Kapaun

183. Kapaun mit gerösteten Sem-  
melscheiben in einem zinnernen  
Topf.

( Kapuhnis ar restetahm Maises Schkeh-  
lehm eeksch Alwas Kaufa. )

Woi Kapuhni woi leelu pauguschu Zajtli fa-  
taisi baltu un skaisu, un nowabri to ar druszin  
Widens un Sahls: bet ne taisi wiffai garru Sup-  
pi. Kad jau gandrihs gattaus, tad zeppi druszin  
baltu Miltu peh; 31. Riktu, un peemaisi to.  
Tad leezi restetas Maises Schkehles eeksch Alwas  
Blohdas, usberi i fakapparus Pehterfiljes, Zih-  
mlanu, Zitronu Misas, un zittas tahdas Sah-  
les: leezi to Kapuhni wirfu, un usleij to Suppi,  
bet ne leij to gauschi knappi, jo tohs Maises  
Schkehles dauds arri erwilks: tad uswirrini to  
wehl weenureis un stelle us Galdu eeksch ta pafcha  
Trauka.

184. Kapaunen oder junge Hünere  
mit Peterfilienwurzeln und  
Rosinen.

( Kapuhni woi Zajtli ar Pehterfilju  
Saknehm un Rasinehm. )

Kad tee irr jauni Zajtisch, tad notihri tohs  
Maissi un kalohki, leezi tohs eeksch Rastrulli ar  
labbe



labbu Gabbalu Sweesta, peemetti arri labbu Teesfu sagreestu Pehrerfilju Saknu, kas papreefsch weenureis irr uskarfetas, un tad lai ar Wahlu aisklahs eefsch sawas paschas Sullas druszin nofuht: pehz kad waijaga druszin werdocha Uhdens warri usleet, un ta tohs pagallam gattawus nowahriht. Tad peemaifi nu wehl druszin baltu zeptu Miltu un labbu Teesfu Kasinu, kas papreefsch sawadi druszin jau bija nowahritas, tapat arri Sahli un Muschatenblum, un ar scho wissu wahri wehl kohpa.

Det kad tee jau pilnigi un isauguschi Zahli irr, tad tohs papreefsch puff gattawus buhs nowahriht, un tad wehl ta isdarriht, ka nu pat mahzihts.

185. Rapaunen oder junge erwachsene Hiner mit einer Ansovisauce.

( Kapuhni woi leeli Zahli ar Ansowischu Sohstu. )

Tohs Kapuhnis woi Zahlus labbi baltus un skaislus pee Cesma buhs nozept, un tapehz ar Spekkeem un Papihreem tohs labbi aptiht. Kad jau gribbi usdoht, tad taisi weenu Ansowischu Sohstu pehz 54. Rittu, un dohdi to woi pa apakfchu, woi pa wirfu.

186. Rapaunen

186. Rapaunen oder erwachsene Hiner oder Enten mit Oliven.

( Kapuhni woi leeli Zahli woi Pihles ar Olivehm. )

Kueru no scheem Putneem gribbi nemt, to nozeppi pee Cesma: to Akni sakappa smalki ar weenu Zihpoli un ar kahdahm nomisotahm Olivehm: taisi druszin bruhnu Miltu, un peenemmi to Rapaunumu klahs lihds ar Gabbalu Spekku ar Nehgellenehm apspraustu, un kahbu baltas Maisses Garrosi, usleij druszin Gallas Suppes, un wahri to kohpa, ka weena tummiga Sohsta paleek: tad kahli to zaur. No tahm zittahm Olivehm isnemmi to Kaulu, ka tomehr weffelas wehl turahs kohpa, ismehrze tahs weenu Etundu eefsch Uhdens, tad leezi tahs ar wissu to Zeppetü eefsch to zaurkafstu Kuliji, un sawaure wehl druszin kohpa. Tahs Schkilwas sawadi warri nowahriht, kaitisfi sagreest un arri klahs nemt.

187. Geschmorte Rapaunen oder erwachsene Hiner mit einer Ansovisauce.

( Smohreti Kapuhni woi leeli Zahli ar Ansowischu Sohstu. )

Wataifi un salohki skaisfi tohs Zahlus: tad eemetti



metti Gabbalu Sweesta eefsch Kasrulli, lai druzin bruhns teef: tad eelezi arri tohs Zahlus eefsch, aisflahj, un ta lai lehnem nosmohrejabs, famehr gattawi. Satappa kahbus Ansowischus ar weenu Zihpoli, ja Ansowischi ne buhtu, tad nemmi Gabbalu labba Silka. Kad nu Zahli irr gattawi, tad isnemmi tohs no Kasrullas ahra, un eemetti atkal tohs Ansowischus eefsch to Sweestu ar druzin Miltu, famaisi to labbi, usleij druzin Uhdens un Ettika, pawahri to wehl, un kahsi zaur: tad leezi atkal tohs Zahlus arri flahj, un wahri wehl weenureis zaur.

### 188. Reichel mit jungen Erbsen.

( Zahli ar jauneem Sirneem. )

Zas irr taifams pehz 179. Riktu, tikfai kascheitan nekahbus lattukus ne nemmi flahj.

### 189. Junge Hünner mit einem Krebsen Ragout.

( Zahli ar Wehschu Ragusi. )

Kad tee Zahli skaisi irr tihriti un falohziti, tad zelli tohs us Ugguni ar druzin werdoscha Uhdens, ar masu Gabbalu Sweesta, un ar Ruschi Sahlu. Tohs Wehschus nowahri gattawus ar Uhdens un Sahls, notihri tahs zippas un istausi tahs

tahs Galwas. Tahs Zahlu Afnis sakappa smalti ar druzin Specku, rihwetu un eewelsetu balu Maissi, ar kahdeem Panteem, Sahli, smalti sakappatahm Pehterfiljehm un Zitronu Misahm, un mas druzin Gewirzes, to wissu sakappa var weenu smaltu Wilselt, ar to isplidi tahs Wehschu Galwas, un lai tahs pehdigä Galla wehl druzin werd lihds kohpa ar teem Zahleem. To Wallu no tahm Wehschu Kahjahm peekappa arri pee ta Wilsela. Tahs zittas tihras Tschäumalos fagruhdi smalti, taifi druzin bruhnu Miltu, eemetti tahs fagruhstas Tschäumalos, weenu welselu Zihpoli, un druzin wesselu Pehterfilju, famaisi to labbi, usleij no tahs Zahlu Suppes, wahri to kohpa, kahsi zaur Seetu: tad nemmi tohs Zahlus, tahs Wehschu Galwas un Astes wissu kohpa eefsch scho Kuliji, un pawahri wehl mas druzin: woi arri lai us karsteem Pelneent alsflahs druzin wehl nosuhj.

### 190. Junge Hünner oder junge Tauben mit Spargel.

( Zahli woi Duhwinu Behrni ar Asparscheem. )

No teem Asparscheem notausi tohs mihsstus Wallus un fagreesi tohs, un isdarri ar teem ka ar teem lattuku Galleem pehz 179. Riktu. Arri ar



ar Bureknehm tas irr tapar, fagreesi tahs ween  
woi kantiski woi garràs Schkehles.

### 191. Junge Hünner in zinnernen Töpfen mit Rosinen.

(Zahli eeksch Alwas Kaufeem ar Ras  
sinehm.)

Sataisi tohs Zahlus staisi, zelli tohs us Ugguni ar smalki fagreestahm Selleriju un Pehter-filju Saknehm, ar Gabbalu Sweesta un druszin Sahls, un nowahri tohs gattarous. Tahs Rasines nowahri sawadi. Kad tee Zahli gattawi, tad isnemmi tohs ahra, un leezi tohs reifigi eeksch Alwas Pohdu: pee tahs Suppes peetaisi druszin baltu zeptu Miltu pehz 31. Riktu, wahri to kohpa, kahki zaur Seetu: scho iskahstu Suppi un tahs nowahritas Rasines peenemmi klacht pee teem Zahleem, arri druszin Muschatenbluhm un Zukfurt, wahri to wehl druszin kohpa tai pascha Pa-steefchu Pohda, leezi to Pohdu Blohda, Wahlu wirfu, un ta dohdi us Galbu.

### 192. Kapaunen mit Schinken.

(Kapuhni ar Schkinu Schkehlehm.)

Kad Kapuhnis teef tihrihts, tad labbi ja peeluhfo, fa us Kruhtim ne teef eephefts. Kad nu staisi

Wassl irr kataisihes, tad us abbahm Puffehm at-talst ar Pirksteem to Ahdu walla no tahs Kruhts Gallas, tur eebihdi ikfatra Puffe weenu labbu Schkinu Schkehli, kas papreeksch kahdu-Pahri Grundu Peena bija mirkufchas, pee Rakta atkal aistaisi to Ahdu zeeri, usspraudi to glihschi pee Pefma un nozeppi. Nemmi wehl kahdas Schkinu Schkehles, kas Peena bija mirkufchas, un nozeppi tahs druszin eeksch gaischbruhna Sweesta, tad isnemmi atkal ahra. To Kapuhna Al-ni un Schkilwu sakappa smalki ar druszin Zihpoku un ar zittahm Schkinu Nodruppahm. Us to farstu Schkinu Sweestu usberri druszin Miltu, maifi tohs us Ugguni famehr bruhni: tad peenemmi to Kappajumu arri klacht, maifi kohpa, usleij labbu Gallas Suppi, woi kad tew tahda ne dubtu, tad taisi druszin Zeppeta Sullas, un nemmi to klacht, wahri kohpa un kahki zaur Seetu. Kad nu wifs lihds tamehrtam irr gattaus, tad leezi to nozeptu Kapuhni un tahs nosantetas Schkinu Schkehles arri eeksch to zaurkahstu Rukstl, un lai us masa Ugguns wehl druszin nosuht. Arri Rastanijes warri nemi klacht, kad patihf.

### 193. Junge Hünner mit Sardellen- sauce.

(Zahli ar Sardellu Sohstu.)

Pee Tihrischanas labbi ja luhfo, fa ta Ahda  
ne



ne teef eepleshta. Kad nu Zahli irr tihriti, tad attaisi to Ahdu us Krubtim waka: nemmi tahs Zahlu Alnis, Murkeles, Schampiones, druszin Spekku, druszin ismeekschetas baltas Maisen, kahdu Nahri Pautu, Sahli un Gewirzi, to wirsu fakappa smalki kohpa, un peebahsi to us Krubtim appatsch to Ahdu: tad usbahsi glihschi us Cesmu un nozeppi baltu un skaisfu. Voi arri taisi to gattawu eefsch Smohru Pannas. Taisi to Sardellu Sohstu pehz 54. Riktu, un dohdi to wirsu. Arri fakappatus Pautu Dseltenumus warri uskaisiht.

#### 194. Junge Hünner oder Kapaunen mit einer englischen Sauce.

(Zahli woi Kapuhni ar Englischu Sohstu.)

Nozeppi tohs Zahlus woi Kapuhnus smukli balti pee Cesma: taisi to Englischu Sohstu pehz 90. Riktu, dohdi to wirsu, un uskaisi rupji fakappatus Pautu Dseltenumus.

#### 195. Junge Hünner mit Erbsen und Krebsen.

(Zahli ar Sirneem un Wehscheem.)

Pee teem jauneem islaupiteem Sirneem nemmi

ni klast fasetu weenu Ruschi Pehterfilju un weenu Gabbalu Sweesta, un ta lai eefsch sawas paschas Sullas us masa Ugguns iar Wahku ais-klasti tehnam nosuht, kamehr gattawi. Nowahri arret Wehschus zik dohma wajagoh, istausi teem tahs Astes, un no tahm Eschaumalahm is-talsi pehz 2. Riktu weenu ihksu spehzigu Wehschu Kultij. Kad ta nu gattawa un zaurekafsta, tad danemmi tur klast tohs nosauterus Sirnus un tahs Wehschu Lippas, bet ne nemmi wairak Kultijes, ka tik ween zik ihsteni wajaga pehz Sirnu Daudsumu: to tad uswahri mas druszin ween, un nosahli ka wajaga. Tohs Kapuhnus woi Zahlus ar plattahm Spekku Schkehles un ar Papihreem buhs aptiht, labbi balti un skaisfi pee Cesma nozept, un pee Usdohschanas us Sirneem wirsu likt.

#### 196. Hünner oder Tauben in einem zinnernen Pastetentopf.

(Zahli woi Duhwinu Behrni eefsch Was Pasteefschu Blohdas.)

Tohs Zahlus woi Duhwinu Behrnus kataisi papreefch skaisfi un kalohki: tad leezi Pohda Dib-bina plattas Spekku Schkehles un plahnas Sweesta Schkehles: fakappa smalki lohrberu Lippas, Zihpoles, Pehterfiljes, un uskaisi to tur wirsu,



wirfu, arri fagruhstas Nehgellenes un Muscha-  
eenblum: tad leezi tohs Zahlus tur wirfu, us  
Laisi arkal fakappatas Sahles Gewirzi un Sahli,  
un oplahj wehl ar Spekku Schkehlehm: tad lee-  
zi Wahlu wirfu, un lai us masahm Ohglehm  
fuh, kamehr puffgattawi: tad kahdu Pahri Kar-  
roschu Wihna warri usleet, pehz wehl druszin bal-  
tu Miltu zept un ar teem zaurfrattigt, wehl ween-  
nureis uswirrinacht, to Dohdu labbi noslauzigt,  
Blodda eelikt un us Galdu doht.

### 197. Kleine Hüner mit Trüffeln.

(Maß Zahlischi ar Triwwelehm.)

Kad tee Zahli irr fataifiti, tad zeppi druszin  
baltu Miltu, leezi tohs Zahlus tur eekfcha, un  
weenu Ruschki gardu Sahlu, lohrberu lapras un  
Sahli, arri ismehrzetas Triwweles, un druszin  
werdoscha Uhdens, un ta wahri tohs gattawus ar  
ihkfu Sohstu.

### 198. Kapaunen oder große junge fette Hüner mit einer Melange von allerley Ingrediencien.

(Kapunni woi leeli tauti Zahli ar weenu  
Sohstu no daud, daschadahm Leetahm.)

Kad tee Kapunni woi Zahli papreeksch baltu un  
staiti

staiti irr fataifiti, tad leezi tohs eekfch Kastrull  
ar Gabbalu Sweesta, ar Ruschki labbu Sahlu,  
un druszin werdoscha Uhdens, klahj zeeti, un no-  
wahri tohs gattawus ar ihkfu Suppi. Tad nem-  
mi wiffadas Dahrfa leetas, to tai laikä war  
habuht, ar Wahrdu: Rahzianus, Pehterfilju  
Wafnes, Selkerijes, Pukku Rahpostus, Ehr-  
schulles, Asparschus, jaunus Sirnus un Pup-  
pas: wiffas schahs leetas notihri papreeksch ikfa-  
tru pehz sawas Dabbas un Rahrtas, fagreesi stai-  
sti, un nowahri arri ikfatu sawabi: peenemmi  
wehl tihritas un ismehrzetas Murkeles un Pista-  
zies, arri schahwetas Schampiones. Tad taifi  
eekfch Kastrulles bruhnus Miltus zif prohti wai-  
jagoh preeksch wiffahm tahm leetahm, tur ka-  
nemmi eekfcha wiffas schahs notihritas un nowah-  
ritas leetas, usleij no tahs ihkfas spehzigas Zah-  
lu Suppes tik dauds ween ka ta Sohstas Leesa,  
arri druszin Sahls un Muschatenblum, wahri  
druszin kohpa, un pee Usdohfchanas dohdi to us  
teem Zahleem wirfu.

### 199. Hüner en Ragout mit Mor- cheln und Pistacien.

(Zahlu Raguje ar Murkelehm un Pis-  
tazijehm.)

Gataifi tohs Zahlus, nobruhne druszin to  
1. 4. Krubti



Kruhft eefsch gaischbruhna Sweesta, usteij ween dokdu Ugdni tif dauds ween zif ihstni waijaga, nemmi arri weenu Zihpoli ar Nehgelnenehm apsprauftu, lohrberu zappas un weenu Rusehki gardu Sahku: ta nowahri tohs gattawus appalsch Wahka ar ihlku Sohstu. Kad irr gattawi, tad peeremmi labbu Zeefu tihritu Murketu un Distaziju ar druzjin bruhnu Miltu, un ta nowahri tohs pagallam gattawus ar it ihlku Sohstu. Nofahli druzjin ja wehl waijadsetu.

Duhwinas, Pihles, Zella un Jehra Galtu tahda pascha Wihse arri warri taifist.

### 200. Junge Tauben mit Rosinen.

( Duhwinu Behrni ar Rasinehm. )

Zohs Duhwinu Behrnus tschetrös Gabbalds warri pahrgreest, ar druzjin bruhnu Miltu us Ugguni zelt, tad Sahli, Gewirzes, Zukfuri, Zitrones, Rasines, druzjin Uhdens un Wihna, to wiffu us reisi warri peenemt, un ta nowahriht.

### 201. Junge Tauben en Poupiette.

( Poupiette no Duhwinu Behrneem. )

Pahrgreest tohs Duhwinu Behrnus Widdu dukhu, nofaute tohs puffgattawus eefsch sawad paschas Sullas ar Gabbalu Sweesta. Tad nemmi

mi tahs Duhwinu Afnis un Schkilwas, arri ween un Gabbalu schahweta Schkinka fur arri druzjin ihru Spelku irr flacht, wehl nemmi Zihpoles wol Schallattes, rihweru Maifi, kahbus Pautus, druzjin nomafita Sweesta, un druzjin Gewirzes, to wiffu kappu kohpa par weenu smalku Wiltell, un usfimehre to us tahm Duhwinahm Pirksta Deesumä: nofmehre arri Papihrus ar Sweesta, un tur eetinni ikkattu Gabbalu sawabi, no zoppi tohs lehnem us Restehm, tad nemmi to Papihri nohst un dohdi us Galbu. Sohstu warri taifist turru gribbi.

### 202. Braun Compot von Tauben.

( Bruhns Kompots no Duhwinahm. )

Zahs Duhwinas woi Widdu puschu warri pahrgreest, woi aeri tahs atstahst weffelas, un ar Spelkeem tahs zaurwilt: tad taifi druzjin gaischbruhnu Miltu ar smalki sakappatahm Zihpolehm woi Schallattehm, tur leezi tahs Duhwinas eefsho, un lai tur papreefsch labbi fuht kohpa, tad usteij Puffi Uhdens un Puffi saklana Wihna, peenemmi arri Zitrones, Nehgelnenes, lohrberu zappas un Sahli, un sawahri to ihlki kohpa.



## 203. Weiß Compot von Tauben.

( Balts Kompots no Duhwinahm. )

Scho tapat buhs taifihet fà to preekschaju, til-  
lai scheitan ne nemmi bruhnus Miltus, bet zeppl  
druszin baltu Miltu, arri ne peeleeij farkanu Wih-  
nu, bet baltu Wihnu. Pehzqallà fakulli wehl  
kshdus Pautu Dseirenumus ar kshdu Karroti fal-  
da Krehjuma, un peemaisi to kshht, fa tummige  
teef.

204. Gefüllte Tauben mit Schin-  
fen Ragout.( Pilditas Duhwinas ar Schinku Ka-  
guji. )

Uttaisi pee Duhwinahm to Ahdu us Kruhtim  
weeglam walka ar Pirksteem, un peeluhko fa ne  
kur Zaurumu ne eedurri: tad isgreesi ar Sinnu to  
Kruhti appaksch tahs Ahdas ahra, tà fa patti ta  
Ahda messela paleef pee Duhwinahm kshht. To  
isgreesku Kruhts Galku fakappa un istaisi par  
weenu Wilseli pehz 176. Rittu: to peebahsi eeksch  
eahm Duhwinahm: leezi tahs nu eeksch weenu  
plattu Kastrulli ar Gabbalu Sweesta un ar ksh-  
dahm plahnahm Schinku Schkehleh, aisklahj  
zeeti, un tà lai lehnahm suht eeksch sawas paschas  
Sullas. Pehz usleij wehl kshdu Slapjumu, woi  
tas

tas arri wehdots Uhdens ween buhtu bijis: tad  
pataisi druszin bruhnus Miltu ar kshdahm smalki  
falappatahm Schallatehm, un wahri druszin  
kshpa, fa tikkai weena ihkfa tummiga Sobha  
pateef.

205. Junge Tauben in ihrem eige-  
nen Blut.( Duhwinu Behrni eeksch sawahm pas-  
schahm Affinim. )

Duhwinas flaktehdams noglabba to Affini.  
Kad tahs Duhwinas smukki notihrijis, tad pahre  
greesi tahs Widdu puschu, leezi tahs eeksch Ka-  
strulli ar Gabbalu Sweesta, ar kshdahm Zihpo-  
tehm kas ar Nehgelenehm apsprauhtas, ar tah-  
tu apsprauhtu Spekku Gabbalu, ar lohrberu zap-  
pahm, ar Kuschki gardu Sahlu un ar druszin  
Sahls: tà lai appaksch Wahka us masa Ugguns  
eeksch sawas Sullas nosuht, famehr gattawas.  
Pehz fakulli to Duhwinu Affini ar druszin Wihna  
un Wihnettika un maisi to kshht, fa tummigs teef.

## 206. Tauben mit Krebsen.

( Duhwinas ar Wehscheem. )

Kad Duhwinas jau irr fataifitas, tad nowahet  
tahs eeksch Uhdens ar druszin Sahls, ar kshdahm  
wehse



wesselahm Zihpolchm, lohrberu Lappahm, un kahdas zittas labbas Sahles daschfahrt wehl grihbi peenemt. Pa tam istihri tahs Wehschu Appas: fagruhdi tahs Tschaumalas, taifi druszin gaischbruhnu Miltu, eemetti tur tahs fagruhstas Tschaumalas eefscha, zeppi tahs labbi zaur, usleij no tahs Duhwinu Suppes, wahri to kohpa, peenemmi wehl druszin Krehjuma, un kahsi zaur Seetu. Zittas Wehschu Galwas warri atstah nesagruhstas. Tahs Duhwinu Afnis un Schilwas sakappa smalki ar druszin Specku, rihwetu Maifi, Sahli, ar kahdeem Pauteem, smalki sakappatahm Zitronu Misahm, Pehterfiljehm, Tibmianu, un mas druszin Zihpotu woi Schallschu: ar to peebahsi tahs Wehschu Galwas, un pehdiga Gallà uswahri tahs wehl druszin kohpa ar tahm Duhwinahm. Wiffupehdigi sanemmi wiffu kohpa tahs Duhminas, tahs Wehschu Galwas un Aftes eefsich to zaurkahstu, Kuliji, un wahri wehl mas druszin ween zaur.

### 207. Rebhüner mit Sellerie.

( Irbes ar Sellerijehm. )

Sataifi tahs Irbes kà peenahkafs, nospikke tahs, aptinni ar Deedsineem ka ne fashchihst: tad leezi eefsich Rastrulles kahdas Schkehles Specku un arri kahdas Schkehles tibras Zella woi Luna woi

woi Wehscha Gallas, un tahs Irbes tur wirfu: zell us Ugguni ka lehnem fuht un smohrejahs. Kad wiffa Sulla jau irr sakmohreta, un no appalscha pabruhns jau palizzis, tad usleij druszin Slapjuma kaut kahda. Tahs Irju Afnis un Schilwas sakappa un peenemmi arri klahf peetahm Irbehm, lihds ar kahdahm resstetahm Maifes Schkehlehms un druszin bruhnu Miltu, wahel to kohpa: ne usleij wairak Slapjuma kà zif ween ihsteni us Sullu waijaga. Kad Irbes gattawas, tad isnemmi tahs ahra, un kahsi to Sullu zaur Seetu. Tahs Sellerijes fagreesi pabeefas Schkehles, nowahri tahs sawabi gattawas, leezi tahs ar tahm Irbehm kohpa eefsich to zaurkahstu Kuliji, un uswahri wehl mas druszin.

### 208. Schnepfen mit einer Coulis.

( Slohtas woi Rikkuti ar Kulijes. )

Notihri tohs Rikkutus, Slohtas, woi pawifam tahs Schnepfes, isnemmi arri tahs Eefschas, nospikke smalki tohs Putnus un aptinni ar Deedsineem, ka ne fashchihst. Tad leezi eefsich Rastrulles kahdas Specku Schkehles un kahdas Schkehles Zella Gallas, tad tohs Rikkutus tur wirfu un Zihpoles un Gewirzes klahf: tà lai fuht ar Bahku aisklahs us masu Ugguni eefsich sawas paschas Sullas. Pehz usleij druszin Gal-



tas Suppes, woi arri werdoschu Uhdenti ween, un wahri to kohpa. Tad isnemmi tohs Riklutus abra, peemaisi pee tahs Sullas druszin bruhnu Miltu, fakappa tahs Cefschas fo no Riklutem isnemmis, un peememmi tahs arri klabe, wahri to wissu kohpa un kahsi zaur. Tad tohs Riklutus atkal warri eelift schinni Kulije, fur tee filti stahw, lamehr ja usdohd.

### 209. Französisch Ragout unter gebratenen Schnepfen.

( Prantschu Raguje appatsch zepthalm Schneppehm dohdama. )

Apsspitke smalki tohs Riklutus, bahsi us mafem Cefmineem un feeni pee leela Cefma, un to nozeppi tohs. Tad taisi druszin Schkinke Kulljes pehz 120. Riktu. Schinni Kulije eimett druszin Ushijas woi Schkehles woi kantifki fagreestu, nomifotas Olives, Schampiones, kantifki fagreestas Ehrtschukkes: wahri to druszin kohpa, un peemaisi Gabbalu ismasgata Sweesta, darri to tummigu, usspeedi Zitronu Sullu, un dohdi to appatsch teem Rikluteem.

Arri zitta Wihse:

Taisi druszin bruhnu Miltu ar labbu Teefu Sibpotu un ar Saines Maises Garrosi, ar kahdam plahnahm Schkinke Schkehlehm, to wissu faute

faute labbi kohpa, tad usleij labbu Suppi, wahri to wehl kahdu Puffstundu un kahsi zaur. Peememmi fakappatas Pehterfiljes, nomifotas Olives un Muschatu, un wahri to atkal druszin. Peemaisi wehl druszin fagreestas Ushijas un Gabbalu prifcha Sweesta. Dohdi to Sohstu Blohdä un tohs Riklutus wirfu.

### 210. Ragout unter Rebhüner.

( Raguje appatsch Irbehm dohdama. )

Mospitke smalki tahs Irbes un nozeppi pee Cefma: taisi druszin Schkinke Kulijes, nemmi klabe druszin Ushijas, Tellu Brisseles, Irroweles, 25. Austerus, rihwetu Muschatu: to wissu wahri kohpa ar to Kuliji. Peemaisi wehl masu Gabbalu prifcha woi ismasgata Sweesta, druszin Ushijas Sohstas un Zitronu Sullas, un dohdi to appatsch tahm Irbehm.

### 211. Ragout von Rebhünern a la Spaniola.

( Raguje no Irbehm. )

Pehz 120. Riktu istaisi no Wafferteig weenu Kanti us Blohdas Maltu. Sagreesi tahs zep- tas Irbes Gabbalos, nemmi rihwetu baltu Maisi un rihwetu Parmesan Seeru woi zittu labbu Seeru



Seeru, jainzi to kohpa, un ar to apberri to Dibbeni: tur leezi tahs Irbes wirfu un arri kahdus mafus Gabbalus Sweesta, kahdas Dranschu jeb Pomerantschu Schlehles, un smalki fakappatas Schallattes: un no wirfu pahberri atkal rapat ka pirmit to Dibbeni: usleij labbu Suppi wirfu, flahj zeeti, un wahri to zaur us Ohglehm: usberri Zwiibakus wirfu, un nobruhne to ar baltu Dselsti.

## 212. Perchen mit Aepfeln und Korrinten.

( Zihruki ar Abboleem un Karintehm. )

Woi tew irr jehli Zihruki woi zepti, bet wajaga ka tee irr istihriti: tad leezi tohs eeksch Kastrulli ar kantiski sagreestem Abboleem, ar kantiski sagreestu Sitadi, ar Karintehm, Zukkuri, ar bruhneem Milteem, un Puffi Uhdens un Puffi Wihna: to wissu nemmi kohpa un wahri zaur.

## 213. Poupeton von Lämmerfüßen in Farce.

( Poupetone no Jehru Kahjahm eeksch Rantes no Wilsela taifitas. )

Nowahri tahs Jehru Kahjas papreeksch ar Uhdens un Sahls, tad leezi tahs eeksch aufstu Uhdent

deni, lai tur atdseest: tad nopuzze tahs smuffki un jagreesti Gabbalôs. Zeppi druszin baltu Miltu ar druszin smalki fakappatu Schallaschu un ar Muschki no Zihmiana, Iohrberu Lappahm un Dehtersiljehm, peenemmi arri tahs Jehru Kahjas flahj, un nosaute tahs druszin us Ugguns: tad usleij kaldu Krehjumu, peemetti arri Muschaenbluhm un nosahli ka wajaga, un ta lai werd druszin: bet garra Suppe wajaga, jo pehz tas Wilselis arri sawu Teefu wehl eewilks. Noleezi nu to Wirrumu ka atdseest. Taifi weenu Wilselz pehz i. Rittu, un peenemmi pee ta wehl flahj druszin sagruhsta Koriandera, druszin Zukkura un smalki fakappatu Zihmianu: no ta taifi weenu Kanti us to Blohdu, tif augstu ka wajaga, un ka tew woi dauds woi maf irr no tahm Jehru Kahjahm, un ka arri ta Blohda no ta warr nahjt pilna. Emetti tur tahs Kahjas, lihdsini to pa wirfu, apberri labbi beesi ar rihwetu Maisi, un us leezi it plahnas Schlehles Sweesta, un ta nozeppl to it skaisu un dseltanu eeksch Zartenu Pannas.

Kad ne gribbi usbert rihwetu Maisi, tad to paschu Wilseli arri pa wirfu it plahni warri islikt un ta nozept.

Wilsela Weeta arri warri neme beesi wahritus Rihschus pehz 126. Rittu, no teem tahdu Kanti istaifihj, un tad woi rihwetu Maisi usbert, wos arri tohs Rihschus ie plahni pa wirfu uslikt.



## 214. Poupeton von Krebsen.

( Dupetone no Wehscheem. )

Nemmi islaupitas Wehschu lippas, Zeltu Briffeles, tihritas un ismehrzetas Murkeles, Schampiones, Ehrtschukkes, un tas tew wehl warr buht no tahdahm leetahm: zeppi druszia baltu Miltu ar smalki sakappatahm Schallattehm woi Zihpolehm, un peenemmi tahs minnetas leetas te flahst, lai us Ugguns druszia fuht, usleht salbu Krehjumu, un ta lai lehnem druszia werb zaur. Tab no tahm Wehschu Nodruppahm taist druszia Kulijes pehz 2. Riktu, taifi gan mas bet spehzigas Kulijes, nemmi to arri flahst, uswirri ni weenureis, un tab noleezi ka atdseest, Taifi weenu Wilseli woi no Siwim, woi no Zella Galwas, un no ta istaifi to Ranti us to Blohdu, un nozeppi to, ka jau sinnams. Zittas Wehschu Galwas warri pildiht ar Wilseli un arri pee scha Rikta peenemt. To Ranti arri no Rihscheem warr istaifihst, un Wehschu Galwas apfahret istahdiht.

## 215. Poupeton von Kalbsbrissel und andern feinen Sachen in Farce.

( Dupetone no Briffelehm un zittahm gardahm Leerahm eeksch Rantes no Wilsela taifitas. )

Notihri

Notihri un fataifi papreeksch labbi tahs Zeltu Weisseles un tahs zittas gardas leetas, kas irr pee Koflas. Taifi weenu labbu Kuliji pehz 22. Riktu: ar scho Kuliji wahri tahs leetas zaur, un tab noleezi ka atdseest. Taifi weenu Wilseli pehz 1. Riktu, un no scha Wilsela istaifi to Ranti us Blohdu, leezi to Ragujl tur eeksch, apglaudo wissapfahret smukki glummi, pa wirku usberri rihwetu Maifi, usleezi wehl plahnas Sweesia Schkehles, un nozeppi eeksch Tartenu Pannas, samehr tas Wilselis gattaus un fahrts paleef.

## 216. Poupeton von Wachteln, Schnepfen, Rebhünern, Tauben, jungen Hünern, Kramsvögeln, und andern kleinen Vögeln.

( Dupetone no Paipalahm, Schneppehm, Irbehm, Dubwinahm, Zahleem, Strasdeem, un zitteem fihkeem Putneem. )

Rurus no scheem Putneem par Dupetoni jeb Rantes Ragujl grilbi istaifihst, rohs waiaga papreeksch labbi skaisi notihriht un fataifihst, tab ar kahdahm Schkehlehm Specku un ar kahdahm Schkehlehm Zella woi Luna woi Wehrscha Galwas eeksch Rastrulli list libof ar Lohrberu Lappahm

M. 2.

un



im Zihpolehm, ar Sahlehm un druszin Gewirzen, tad Wahku wirsu, ka us Dhglehm eefsch fawas paschas Sullas fuht, kamehr gattawi. Tad to nemmi tohs Putnus ahra, un pee tahs Sullas, kas Rastrulle paliffe, tur peetaisi bruhnus Mitus, usleij tad Gallas Suppi woi werdoschu Uhdens ween, ar to wahri to kohpa un kahsi zaur. Tad leezi tohs Putnus atkal tur eefsch, peeleezi arri Murkeles, Schampiones, Trimweles, un kas tew wehl warr buht no schahdahm leetahm, kas pehz II. Riktu peederr pee weenas labbas Ragujes. Sinnams, ka wiffas schahs leetas papreefsch pareisi buhs kataisihet skaisi sagreest un nowahriht. To wiffu wahri tad wehl kohpa ar to Kuliji, un poleezi atkal ka ardsseest. To Nanti ka jau sinnams warri taisihet woi no Wilsela, woi no Rihyscheem, woi ka gribbi.

### 217. Wurst von einer Hammelkeil.

( Doffa no Auna Weerendeeles, )

Nogreesi to tihru Galku no Auna Gubschahm, un tur isgreesi atkal wiffas Uhdas un Zihpsteles nemmi arri tohs Neeru Taufus, un ja tee ne peetiktu, tad ja peenemm no prischeem Wehrschau Taufem kamehr deefgan: Sagreesi to wiffu kantiski un sakappa kohpa it smalki: nemmi arri kahdas Schaujas rihwetahs Maises, 3. woi 4. Pautus

ad, druszin salda Krehjuma un Sahli, un pahrlappa atkal, ka it smalki paleef: druszin Rimme un arri warri peekaisihet. Dehji nu weenu Doffu, bi ne peedeheji to wiffai pilnu un zeetu, ka ta pehz no toem Pautem un rihwetahm Maisem ne pahrelisht. Nowahri to lehnem ween ar Uhdens un Sahls. Ne waijaga wis tik gauschi ilgi to wahriht, tapehz ka wiffas tahs leetas jau smalki ire sakappatas.

### 218. Wurst von Kalbsgekröse.

( Doffa no Tella Sarneem. )

Tohs Tella Sarnus sagreesi Gabbalos un nowahri ar Uhdens un Sahls, noskallo eefsch aufsta Uhdens, notezzini tihri un ardsiffini: sakappa tohs pasmalki, un ka tee Sarni woi tauki woi leesi bihuschi, ta ja peenemm druszin Zuhku Taufu, kas smalki kantiski tohp sagreesti: un ja Zuhku Taufi ne buhtu, tad nemmi nomaisitu Sweestur: arri pehz Sarnu Daudsumu nemmi klah kahdas Schaujas smalki rihwetahs Maises, druszin smalki sakappata Zihmiana, smalki sagreestas Zihpoles kas Sweesta zeptas, 8. woi 9. Pautu Dseltenimus, salbu Krehjumu un Sahli: to wiffu maist labbi kohpa, un dehji eefsch labbu tauku Zuhkas Sarnu. Tad zelli druszin Peena us Ugguni, un tad usfahk wirt, tad leezi tahs Doffas tur eefsch



fcha lishd ar lohrberu sappahm, weffelahm Zhpolehm, Zihmianu, Meijeranu, Pehterfillehm, Korianderi un druszin Sahls, tà wahri it lehnam tik fa to druszin ween redsi kustuht: tad isnemmi Deffas ahra un noleezi fa atdseest. Rad nu schaba Deffas gribbi bruhkeht, tad meetti Sweestu eeksch Pannas lai gaischbruhns teek, tahs Deffas jif us reisi wajaga, peeleezi tur flacht, un nozeppi tahs lehnam us wiffahm Puffehm gaischbruhnas. Rad Deffas usdohdi, tad leij wehl druszin Suppes un Zitronu Sullas eeksch to bruhnu Sweestu, Fratti kohpa, un leij to us Deffahm wirfu.

#### Arri zittà Wihse:

Rad tee Zella Sarni tà jau nowahríti un adiffinati fà jau fazzihes, tad sagreesi tohs smalki fantikli, topat arri druszin Zuhku Louku ja wajadsetu: bet daschahet paschi Zella Sarni tik tauki jau irr, fa zittu Lauku wairs ne wajaga: fa nemmi to eeksch Trauku, peenemmi Peenà ismeel-scheru baltu Maisi, arri 8. woi 9. Pautus kas labbi irr fakulti, wehl Sahli, smalki fakappatas Zitronu Misas, Sahles un Gewirzi: ja beefaks un stihwaks wehl buhtu, tad peeleej kahdu Karroti Peenà, maisi to labbi kohpa us Ohglehm, fa remdens paleek, tad deji to eeksch Zuhku Sarneem woi ar tahdu Dessu Sprizzi, woi furrà zittà Wihse to mahli: wahri to gandrihs Puffstundu it lehnam eeksch Puff Peena un Puff Uhdens ar Sablehm.

Sablehm un druszin Sahls: tad isnemmi ahra fa atdkeest. Rad schahs Deffas gribbi bruhkeht, tad taifi tahdu kahditi jeb Puhrinu no Papihreem tur eeleej gaischbruhnu Sweestu, leezi tahs Deffas arri tur eeksch, un nozeppi tahs lehnam us Kestehm. Arri weenu bruhnu woi dseltanu Sinowu Sohstu warri peetaifihet pehz 44. un 222. Rifu.

#### 219. Wurst von Kalbfleisch.

( Deffa no Telka Gallas. )

Nemmi tihru Zella Gallu, fakappa to kohpa ar teem Neeru Laukem, it fà buhtu gribbejis kahdu Wilseli taifihet, bet druszin wairak Lauku ween wajaga flacht: nemmi arri Peenà mirku-sibas baltas Maisites, woi arri farihwetu Maisi ween, tapat Sahli, druszin kalda Krehjuma un Muschatenbluhm, to wiffu maisi labbi kohpa un koppa zaur. Scho Wilseli isdfenni rulledams fà weenu Dessu, aprinni ar Zella Plehweri woi ar Papihri kas ar Sweestu apsmahrehes, zeppi us Kestehm, un dohdi gaischbruhnu Sweestu ar Zitronu Sullu wirfu.

#### 220. Leberwurst.

( Aknu Deffa. )

Nemmi no 1. woi no 2. Zuhfahm to Akni,  
M. 4. to



to fakappa tapat jehlu un fagruhbi it smalki, la  
tas paleef kà weena Putra: speedi to ar druzjin  
Peena jaur Durfchlagu. Tad nemmi tohs Lau-  
fus no Kruhts Gabbala woi arri no Wehbera,  
wahri tohs papreefch druzjin wairaf kà puffgata-  
rawus, lai atdseest, un tad fagreesi tohs kantifki.  
Wahri arri druzjin Rihfchu eefsch Uhdens, un lai  
tee tad arri atdseest. Tad nemmi fagreestas Zib-  
poles, Sahli, Pipari, Nehgelkenes, Kardemo-  
mu, wahri to eefsch druzjin Lauku, un speedi to  
zaur Drehbi. Sanemmi nu wiffu kohpa un mai-  
fi labbi zaur, un dehj eefsch Sarneem. Wahri  
tahs Deffas it lehnem gandrihs weffelu weenu  
Stundu: tad tahs tapat aufstas warr ehst, woi  
arri Duhmòs druzjin warr eeschahweht.

## 221. Ordinaire Bratwurst.

( Zuhku Gallas Deffa. )

Nemmi tihru Zuhku Galku, un tik daufs Lau-  
ku kà prohti waijagohé: ne nemmi no Wehbera  
Laukem, bet ihstenus tihrus Laukus: istihri  
wiffas Ahdas un Zihpsteles, fagreesi smalki un  
fakappa parupji: peenemmi Sahli, druzjin Pi-  
para, Nehgelkenes, fagruhstu Korianderi, un  
smalki fakappatas Zitronu Misas, maifi wiffu  
kohpa un famihzi, un dehj Deffas. Kad tahs  
gribbi zept, tad leezi tahs eefsch Pannas ar masu  
Gabbalu

Gabbalu Sweesta un kahdu Karroti Allus, zell  
un Ohglehm, aistlahj zeeti, un nozeppi, brih-  
gham us oheru Puffi apkahet greefdams.

## 222. Französische Wurst.

( Prantschu Deffa. )

Nemmi it labbu tihru Zuhku Galku no Schin-  
ka, istihri wiffas Uhdas un Zihpsteles, fagreesi  
un fakappa to it smalki: tohs Laukus fagreesi arri  
smalki kantifki. Us 3. Mahrzineem fakappatas  
Gallas nemmi 2. Mahrzineus Lauku, kahdas  
Peena ismeefschetas baltas Maisttes, 5. woi 6.  
Pautu Dfeltenumus, druzjin Krehjuma, Mu-  
tatenbluhm, Kaneeli, Nehgelkenes, Pipari,  
Muschatu, Sahli, druzjin smalki fakappata woi  
faberseta Meijerana: to wiffu maifi labbi kohpa  
un dehj Deffas. Nowahri tahs gandrihs weffelu  
Stundu it lehnem ar Uhdens un Sahls. Kad  
tahs Deffas daschahret farkanas gribbi dabbuht,  
tad peenemmi druzjin Zuhku Uffius. Ta schahs  
Deffas warri isbruhkeht pee kurreem Nifteem  
gribbi. Arri eefsch Pannas ar bruhnu Sweestu  
tahs warri nebruhneht, un tad schahdu

## Dfeltanu Sinnepju Sohstu

peetaifht: metti Gabbalu ismafata Sweesta  
eefsch Kastrulli lihds ar kahdeem Pautu Dfeltenu-  
meem



meem, arri 1. woi 2. Karrotes Sinnepju, Artronu Misas, druszia Bihnetrika un Zukkura, to wissu mihzi labbi kohpa ar Karroci, tad peemast druszia fahras Galkas Suppes, woi Bihnu un Uhdeni, fa tas paleef par Sohstu.

## 223. Kleine Saucischn.

( Zihstkenes. )

Nemmi labbu tihru Zuhku Galku, un puss tik dauds Lauku fa tew irr leefas Galkas: ismekle labbi wissas Uhdas un Zihpsteles, fagreesi kohpa un sakappa it smalki fa weenu Mikhlu: tad peemetti Sahli, smalki sakappatas Zitronu Misas, druszia pagruhstu Nehzelkenu, Muschatenblum un Kardemomu un druszia Bihna, pahrkappa ar kal zaur, un ar Dessu Sprizzi schauj to eefsch Aitu Sarneem: tad sagrohst tahs pa kohzelteem pehz Zihstkenu Garrumu, un isbruske fa gribbi.

## 224. Französische Saucischn.

( Prantschu Zihstkenes. )

Tahs tapat irr taifamas fa tahs preekschajas, tikfai fa schè wehl peenemmi druszia baltas Maltes fas Peenà mirkusi un druszia sagruhsta Koriandera: tà nodelj tahs fa tahs zittas. Schahs Zihstkenes warri doht pee wissadeem Dahrsa Augleem

ken, pee stohmeteem Abboleem, un ar weenu weenu Sinnepju Sohstu.

## 225. Gehirn Würste.

( Smadsenu Dessas. )

Nemmi tihru Zuhku Galku, un puss tik dauds Lauku, sakappa kohpa it smalki. Pehz Galkas Daudsumu nemmi arri baltas Maisites, tas woi Uhdeni woi Galkas Suppe ismeekschetas, weat arri sagruhstas Nehzelkenes, Pipari, Korianderei, Sahli, smalki fagreestas Zihpoles fas Lauku Laufos zeptas, un weenas Zuhkas Smadsenas fas kahdu reisi irr pahrkappatas, un kahdus Dautu Dseltenumus: to wissu maifi labbi kohpa un taifi tahs Dessas, zeppi tahs us Restehm un wehobi ar kahdu Sohstu woi ar kahdu Mohsti jeb wehobsi.

## 226. Würste von gebratenen Kapauern. Hünern, Kalkunen, oder Kalbsbraten.

( Dessas no zepteem Kapuhneem, Zehsteem, Kalkuhneem, woi Telka Zeppeta. )

Peem wisseem schahdeem Zeppeteem schfirri to wehnu, Galku noht, un nemmi tikfai to baltu Galku



Gallu no Putnu Kruhtim woi no Zella Zeppeta, to fagreesi kantiski un sakappa ic smalki, peenemmi arri druszin kantiski fagreestu Zuhku Lauku. Uswahri druszin Peena ar kahdahm wesselahm Zihpolehnm, ar lohrberu lappahm, Zihmianu, Meijeranu un kahdu Schauju Korianderu: no jitaahm baltahm Maisitehm nogreesi ic plahn to bruhnu Garrosi, usleij no scha Peena lai meel-schejahs, tad ispeedi tihri un nemmi klast pee tahs Gallas: arri 8. Pautus ar Gabbalu Sweesta istaisi par schkihstu Keereiji, speedi zaur Durschlagu un peenemmi arri klast: wehl peemetti smalki sakappatas Zitronu Misas, rihwetu Muschatu, Sahli, un ja waijadsetu arri kahdas Karvotus kalba Krehjuma, ar to tad to Wiskeli ja tad beesaks buhtu, warri darricht druszin schkihstaku, bet wissai schkihsts arri ne waijaga, To wissu samaisi labbi us masahm Ohglehm ka remdens paleef, un schauj to eeffsch Zuhku Sarneem, to mehr ne peeschauj wissai dauds, nedf arri wissal mas: ta taisi tahs Deffas Kohrteles Garruma, un feeni abbus Gallus zeeti. Pee ta Peena ar tahm Sahlehm leij druszin Uhdens klast, un uswirrini to atkal, eelezi tahs Deffas un druszin Sahls, un wahri lehnem gan kahdu Weerendeehl Stundas, tad isnemmi ahra un noleezi ka atdseest. Kad tahs gribbi bruhkeht, tad taisi tahdas Iahdites no Papihreem, eeleij bruhnu Sweestu

un

un nojepri tahs: bet ne taisi tif leelu Ugguni, ka ne pahrplichst: arri eeffsch Pannas ar bruhnu Sweestu tahs lehnem warri zept, un pee Usdohschanas leij to bruhnu Sweestu wirsu.

## 227. Blutwürste.

( Affins Deffa. )

Nemmi no Zuhkas tohs Wehdera Spekkus; kamehr tee prischti un falli wehl irr, wahri tohs nartawus un lai atdseest atkal, nogreesi to Uhdun tohs Spekkus fagreesi kantiski un eemetti kahbi Traunka: ismeeksche baltu Maisi eeffsch Peena un speedi zaur Durschlagu: nofaute eeffsch Sweesta smalki fagreestas Zihpoles un druszin Koriantera, peemetti Sahli un Gewirzi kurra patihf: peemaisi labbas prischas Zuhku Affinis, un dehi eeffsch Sarneem kas nau tif platti. To Suppi fur ta Galla tikke wahrita zelli atkal us Ugguni, eemetti druszin Sahls un tahs Deffas, un lai kahdu reisi lehnem uswerd: tad noleezi ka atdseest. Pee Isbruchkeschanas tahs us Papihreem woi us Restehm warri usfildihet woi nozept.

## 228. Mandelwürste.

( Mandelu Deffa. )

Us Puffmahrzinu smalki fagruhstu Mandelu nemmi ta ka 2. Kuffulifchus baltas Maises, kas irr



ivr ismehrzeti tahda Peenà ar daschadahm Gah  
 lehm wahrita, fà pehz 226. Riktu: nemmi  
 eeksch weenu Trauku lihds ar tahm Mandelehm  
 un fantiski sagreestem Zuhku Laukeem, bet tah  
 tahdi Lauki ne buhtu, tad nemmi nomalstus  
 Sweestu pehz 152. Riktu: arri 6. Pautu Dsch  
 tenumus woi 6. wesselus Pautus, tohs isstati  
 ar Gabbalu Sweesta par schkihstu Keereisi, un  
 speedi zaur Durschlogu: wehl peenemmi smalki  
 sakappatas Zitronu Misas, rihwetu Muscharu,  
 Sahli, druszin Zuffura bet ne dauds, un ja woi  
 jadsetu arri fahdu Kareoti kalda Krehjuma: to  
 wissu maifi labbi zaur us Ohglehm, fà remdens  
 paleef, un tad isdarri wehl ihsteni fà jau pee 226.  
 Rikta mahzihst.

229. Hachee mit verlornen Eiern  
 oder auf gerösteten Semmel-  
 scheiben.

( Kappajums ar Oksenaugen woi usstetahm Maises Schkeblehm. )

Kad tew irr aukts Zeppers fur labba tihra  
 Galla klah, tad schkiri to bruhnu Gallu nobst,  
 bet to baltu sagreesi un sakappa rik smalki fà we  
 nu Mihflu: tad metri Gabbalu Sweesta ar druz  
 zin Milku eeksch Kastrulli un mihzi to lohpa,  
 metti to kappatu Gallu klah, un druszin Sahli

un rihwetu Muscharu, tad nomalst to ar druszin  
 Schappo woi ar Bihnu uu Uhdeni, fà tas paleef  
 weena Putra. Laihi tohs Oksenaugen pehz 13.  
 Riktu, zil tew wajaga, leezi tohs Blohda, un  
 woi to Kappajumu wirsu ar Zitronu Sullu: woi  
 woi tohs to wirsu us mihksii restetahm Maises  
 Schkeblehm.

Tahs Pawaru Gramatas

3. Modalla.

Siwju Rikti.

230. Hechte mit saurem Kohl, Au-  
 stern, Krebsen und Morcheln.

( Libdeki ar skabbeem Kappostem Aus  
 stereem Wehscheem un Murkelehm. )

Papreeksch nowahri labbus skabbas Kappostus  
 ihstent gattawus tà fà buhs buht. Tad nemmi  
 wiritus Austerus, islaupitas Wehschu Lippas,  
 ismehrzetas un tihritas Murkeles, to wissu faw  
 te



te kohpa ar druszin Sweesta, un leezi to pee teem Rahposteem, lihds ar druszin falda Krehjumai maifi wiffu zaur un fastohwe wehl druszin. Ta fataisi tohs lihdefus, fagreesi tohs Gabbalos, un nowahri ar Uhdens un Sahls. Ja las sba Riktu preefsch fewis ween gribb tairfih, tad jau labbi-gan, kad tikkai tahs Affakas islassa, tad tahs Simis Blohdä leef, un tohs Rahpostus wirsu gahsch: bet kad to us kahdu Gohdu gribbi tairfih, tad istaisi masu Ranti us Blohdas Malu, lai ta druszin peekalst, tad leezi weenu Rahretu Rahpostu, us teem Rahposteem isleezi glihschi tohs lihdefus wirsu kam Affakas un Uhdas ir nonemtas, tad atkal weenu Rahretu Rahpostu, kamehr ta Blohda gandrihs nahf pilna. Tad tahsi wehl weenu Oseltanu Simju Sohstu un leiz to wirsu, apberri to labbi beesi ar smalki rihweu Maifi, usleezi plahnas Sweesta Schekhes, un nozeppi eefsch Tartenu Pannas, ka tas no wirsu skaisi gaischbruchns teef. Ta lihdeka Galwa lai paleef weffela, un pee Usdohschanas leezi to Blohdas Widdü, un dohdi to Afni un druszin Pehter-silju winnam Mutte.

### 231. Gespikte Hechte.

( Spikketi Lihdeki. )

Schë jau labbi dischani lihdeki wairaga, teem nogreesi to Galwu un to Asti, to Widdus Gabbalos

la nokascha jeb nobrauno un pahrschkelli, isnema to Mugguras Kaulu, tohs Sahnu Gabbalus wiffu tihri, apberri ar Sahli, un ta lai stahw labbu Bristinu: tad noschahwe atkal un nospikke maifi. Taisi druszin gaischbruchna Sweesta eefsch Pannas, apberri tohs lihdefus abbäs Puffes ar Wiltteem, un nozeppi tohs us abbam Puffehm gaischbruchnus eefsch teem karsteem Sweesteem, komehr ne pahrzepp: tohs, bet ta ka tee mihschi al-tah wehl paleef un sawtigi. Tad nemmi to Mugguras Kaulu un ja tew arri zittas kahdas tihkas Siwtinas irraid, tapat arri masu Gabbalos Schlinku un smalki fagreestas Zihpoles un Peterfiljes, to wiffu sakappa un fagrubdi kohpa, un metti to eefsch teem karsteem Sweesteem fur to lihdeki tikke zepti, lai tur labbi smohrejahs un zepjajs, apmaifi pareisi, usleij druszin Gallas Suppes woi werdoschu Uhdeni ween, peetaisi arri druszin gaischbruchnu Miltu: tad kahsi to zaur weetu, ta tew buhs weena skaisa Kulije. Scho Kuliji un tohs zeptus lihdefus nemmi kohpa un wahri wehl druszin zaur. To Galwu un Asti no wahri silu, un isstahdi eefsch Blohdas.

### 232. Hechte mit Wein.

( Lihdeki ar Wihnu wahriti. )

Jacihri to lihdeku, pahrschkelli to un fagreesi Gabbalos, tad metti to eefsch Rastrulli ar druszin



Sahls, ar Pehterjuehm, Zihpolehm, Zihmla-  
nu, Zitronu Schkehehm, usleij Puffi farlana  
Wihna, un Puffi Uhdens, tik dauds ka par to  
Uhdetu eet pahri: tad zelli to us Ugguni un no-  
wahri. Tad taifi weenu skaistu

### Simju Raguji

schahda Wihse: nemmi wiffadus Simju Garbu-  
mus, Austerus, Muscheles, Karp-u Peenu, Uhd-  
deku Afni, un kas tew wehl warr buht no schah-  
dahm leetahm, tahs nokweldini papreeksch druszju  
un tad saagreefi tahs smalki, un iswahri par Ra-  
gusi. Pehz Pawairofchanas arri warri peenem  
Murkeles, Trirweles, Scham: iones, un Wils-  
kadelles no Simju Wisse'a aifitas. Zahdu

### Simju Wiffeli

warri, taifihlschahda Wihf: tahs Simis ko sch-  
gribbi nemt, woi Karpes, woi Sutschus, woi Uhd-  
dekus, woi kahdas zittas buhru bijuschas, tahs  
papreeksch buhs nokaschacht istihriht un smull  
noslauzihf. Tad isgreefi ar Siman to Galku no  
Mugguras fur Affakas nau, un to Uhdu tihri no-  
nehmis saagreefi to Gabbalös: tahs zittas Affakad  
noskalle labbi un uskweldini bes Sahls, tad no-  
luppini wehl to Galku tihri noht no tahm Affa-  
fahm, nemmi to flacht pee tahs jehles Galias un  
sakappa kohpa. Zif tew nu irr Simju Galias,  
tad nemmi puff ti dauds rihwetes Maifes arri  
druszju

druszju Peenà ismeekschetas Maifes, nomaisi  
arri tik dauds Sweesta ka pehz Simju Daudsumu  
waijaga warr buht, tapat arri peenemmi kahdus  
Pautus, Sahli, rihwetu Muschatu, smalki sa-  
kappatas Pehterfiljes, un rihwetes Zitronu Mi-  
sas, un kappa arkal tik smalki ka weenu Mikhlu,  
tad tas Wiffelis buhs gattaus. Kad no scha Wils-  
seta Britadelles jeb Kluzzifchus gribbi istaifihf,  
tad tee Pauri ko peenemmi, buhs buht jehli: bet  
tad to gribbi isbruhkehft pehz Peepildifchanas, ko  
tad eeksch Zartenu Pannas gribbi nozept, tad ar-  
ri tohs Pautus warri istaifihf par Keereiji.

### 233. Hechte blau gekocht mit man- cherley Veränderungen.

( Uhdteki silli nowahriti ar daschadahm  
Sohstahm. )

Kad tew it dshwi Uhdteki irr, tad istihri tohs  
pahrschfelli un saagreefi Gabbalös: tohs masafus  
falohfi kohpa ka Krengeli un dohdi to Asti win-  
neem Mutte. Kad tee it prifchi un skaisti irr, tad  
ne waijaga tohs masgacht, tomehr pee Sataifi-  
fchanas ja luhko ka allaschin tihri un glihschi tohp  
turreci: bet kad tee netihri un glohtaini irr, tad  
jau waijaga Masgafchanas. Newahri tohs ka  
klahjabs ar Uhdens un Sahls. Kad labbi silli  
un skaisti irr, tad isleezi tohs glihschi eeksch Bloh-



das, un dohdi to Sohstu pa appafschä: bet lab tee irr nofapchati jeb nobraunoti, tad leij to Sohstu pa wirfu. Pee schahdeem lihdekeem daschadu Sohstu warri doht:

1. Weenu Pehterfilju Sohstu jeb tummigu Sweestu ar smalki fakappatahm Pehterfiljehm.

2. Weenu dseltanu Siwju Sohstu.

3. Weenu Unfowifchu jeb Sardellu Sohstu, pehz 54. Riktu,

4. Septus Spekkus ar Karintehm: Sagreesi tohs Spekkus smalki kantifki un nozeppi tohs, eeksch teem pascheem karsteem Spekkeem eemetti tihri nomafgatas Karintes ka usbreest, tapat arri druszin Wihnettika un Zukkura, un leij to us Siwim wirfu.

5. Merkiychu Rahzinus, woi muhfu Sommes Rahzinus.

6. Pehterfilju Saknes: sagreesi tahs Pehterfilju Saknes un nowahri tahs sawadi gattawas ar Uhdens un druszin Sweesta, un ar to Pehterfilju Uhdeni nomaisi weenu dseltanu Sohstu: tad tsleezi tahs Saknes us Siwim un leij to Sohstu wirfu.

7. Weenu Austeru Sohstu.

8. Wrikabelles jeb masus Kluzzifchus no Siwju Wisfela taifitus pehz 232. Riktu: tohs uswahri papreeksch, un tad eemetti tohs eeksch weenu nomaisitu Sohstu, un dohdi tohs wirfu.

To

### To tummigu Sweestu

warri taifihc schahda Wihse: nemmi labbi ismasgatu Sweestu, schkirri to us Puffi, to weenu Puffi eemetti Pohda, peekelij druszin Uhdens un mas druszin Miltu, nomaisi to us masa Ugguns alkafschin ar Karroti to us augfchu wilfdams it ka aufedams: tad eemetti arri to ohtru Puffi Sweesta, ne us reisi bet pa drusku ween: kad nu pehdigs Sweests arri jau irr eemests un iskuffis, tad gan jau buhs tummigs: nu zelli to tuhliit semme, ka ne faeet.

### Za dseltana Siwju Sohsta

atkal irr taifama schahda Wihse: nemmi Gabbalu ismasgata Sweesta eeksch Rastrulli, peefitti 6. Pautu Dseltenumus, nemmi arri wehl druszin Miltu, kahdu Pahri lohrberu lappu, druszin fagruhsta Muschatenbluhm, un Zitronu Misas, mihszi to Fohpa ar Karroti, un peemaisi druszin Uhdens, ka tas paleek par tummign Sohstu, tad darri to wehl gardu ar Wihnettiki woi ar Zitronu Sullu.

Kad scho Sohstu gribbi doht eeksch kahdu Paasteeti, woi us Wehrfcha Gallu, us pilbitu Zella Krubti un zitteem Gallas Rikteem; tad nomaisi to ne ar Uhdeni, bet ar spehzigu Gallas Suppi, peenemmi arri wehl Schampiones, Schampionu Pulweri, Murkeles, Distazijes, un fo wehl gribbi.

N. 3.

234.



## 234. Hechte mit Heringsmilch und Aустern.

( Lihdeki ar Silku Peenu un Austereem. )

Nemmi weenu leelu lihdefu, to nofasha, usgreesi to pee Schaunahm wakka un istihri to ta ka Wehders paleef weffels: tad pahrgreesi to lihdefu Schkehles Pirksta Beesumà, nomasga un nofahli: tad noslauki atkal un leezi eeksch weenu plattu Kasrulli, peemetti Sweestu, rihwetu Maisi, Muschatenblum, Austerus, un to Peenu no 6. woi 8. Silkeem, bet scho Silku Peenu papreeksch druszin buhs ismehrzeh, un tad Gabbalôs sagreest woi kahdureis pahrkappah. Ja tif dauds Silku Peena ne buhtu, tad warri nemt no pascha smalki sakappata Silka. Scho wiffu nemmi klahé pee ta lihdeka, peelej arri labbu Tee-fu Rihnschu Bihna woi wezza Prantschu Bihna un druszin Uhdens, leezi Wahku wirku un nowahri to ar ihksu Sullu. Arri Zitrones, Zihpoles, un lohrberu kappas warri peenemt.

## 235. Kleine gefüllte Hechte mit einem Ragout.

( Masi pilditi Lihdeki ar weenu Raguji. )

Nobrauno tohs lihdefus, usschkelli tohs pa Mugguru ka Wehders paleef weffels, isnemmi to

to Mugguras Kaulu, noslauki atkal eihri: taifi weenu Siwju Wilseli pehz 232. Riktu, to peebahsi Wehderà, taifi to Mugguru atkal zeeri, apwahrti eeksch Sweesta, usberri rihwetu Maisi, apfmehre weenu Tartenu Pannu ar Sweestu, leezi tohs lihdefus tur eeksha, un nozeppi tohs ar Ugguni no appafscha un no wirku. Tad sakappa un fagruhdi tahs Nodrappas no Siwim ar masu Gabbalu Schinka, taifi druszin gaischbruhnu Miltu, eemetti to Siwju Kappajumu un arri kahdas Dahrfa Sahles un Zihpoles, to sasmohre labbi zaur, usleij druszin Suppes woi Uhdens, wahri wehl kohpa, kahsi zaur, peenemmi klahé kas tew irr no gardahm leerahm, Murkeles, Triwweles, Schampiones un zittas kahdas, wahri atkal druszin, nofahli un dohdi to wirsu us Siwim ar Zitronu Sullu.

## 236. Hechte auf einem Rost gebraten, und deren Veränderung.

( Lihdeki us Restehm zepti ar daschadahm Sohstahm. )

Sche paleeli lihdeki wajjaga. Nofasha tohs, usschkelli pa Mugguru ka Wehders paleef weffels un istihri tohs, tad noslauki eihri un eerohbi smalki to beesu Mugguras Gaku, apberri ar Sahli, un ta lai stahw kahdu Brijdi: tad noslauki, ap-



wahrti eeksch kaufeta Sweesta, un nozoppi tohs us Restehm allaschia labbi ar Sweestu tohs apfmehtredams. Schahbus lihdefus warri usdohr

1. ar weenu bruhnu woi ar weenu baltu Kaperu Sohstu pehz 47. un 69. Riktu.

2. ar weenu Austeru Sohstu pehz 175. Riktu.

3. ar Sardellu Sohstu pehz 54. Riktu.

4. ar Kaperem un bruhnu Sweestu: nobruhne to Sweestu, eemetti fahdas Karrotes Kaperu un dohdi to wirsu us Simim.

5. ar zaurspessteem Ahboleem pehz 59. Riktu: tohs Ahbolus leezi papreeksch Blohdä un tohs lihdefus wirsu.

6. ar labbeem fahbeem Rahposteem.

### 237. Brillirte Hechte mit Sauce Remolade.

( Us Restehm zepti Lihdeki ar Remoladu Sohstu. )

Nokascha tohs lihdefus, un kad tee leeli irr, tad tohs arri pahrschkelli, eerohbi tohs smalki un fagreesi Gabbalös: tee masifchi paleek weffeli un tohp eerohbiti ween: apberri tohs ar Sahli, un ta lai tee stahw fahdu Brihdi: tad uoslauki atkal, apwahrti eeksch Sweesta, apberri ar rihweru Maisi, Sahli, Pipari un fakappatahm Pehterfiljehm, un nozoppi us Restehm. Tad taiffi weenu

### weenu Remoladu Sohstu

fahhdä Wihse: nemmi tihritas Sardelles, Zihpoles, Pehterfiljes, un Kaperus, fakappa wissu smalki, peenemmi wehl rihweru Muschatu, brufjin fagruhsta Pipara, Eiji, Wihnnettiki, fahdu Karrofi Sinnepju un Sahli, jauzi to wissu fahpa eeksch; Kaufina un peedohdi flacht.

### 238. Gebakkene Hechte.

( Zepti Lihdeki. )

Nokascha tohs lihdefus, pahrschkelli, un fagreesi mehrens Gabbalös, eerohbi smalki un apberri ar Sahli: tad noslauki, apwahrti eeksch Mitteem, un nozoppi eeksch gaischbruhna Sweesta: dohdi Blohdä, un to farsu Sweestu ar Zitrom Sullu leij wirsu.

### 239. Gebakkene Hechte in abgeklärter Butter mit gebakkener Petersillie.

( Lihdeki zepti eeksch noklahreta Sweesta ar zeptahm Pehterfiljehm. )

Nemmi labbi leelus lihdefus, tohs nokascha, pahrschkelli, isnemmi to Mugguras Kaulu, fagreesi paleelös Gabbalös, eerohbi smalki, un apberri



berri ar Sahli: nemmi 3. moi 4. Pautus, sa-  
kullt tohs ar Rihfsi kamehr it beesi paleef: no-  
flauki tahs Siwis, mehrze tahs eefsch teem Pau-  
teem, apberri ar rihwetu Maifi un nojepi tahs  
eefsch weenas plattas Rastrulles ar neklahretu  
Sweestu. Kad Siwis gattawas, tad nemmi  
kahdu Pahri Schauju tihritu Pehterfilju, kam  
wifs Slapjums labbi tihri notezzinahts un nekrat-  
tihts, to metti eefsch to karstu Sweestu, un ma-  
fi allaschin ar to Pawarnizi, kamehr redsi ka tahs  
Pehterfiljes pazeetas un sprohgainas paleef: tad  
nemmi tuhliit ahra un leezi us pellehku Papihri.  
Zai Blohdâ kurrâ tahs Siwis gribbi usdoht, tur  
leezi papreeksch appaffcha weenu Tellerki moi wee-  
nu masu Blohdu us Mutti, tur isleezi tahs jep-  
tas Siwis wirfu, ispuzze skaisfi ar tahm Pehter-  
filjehm, un isleezi pa starpu pahrgreestas Zitro-  
nes.

#### 240. Eine große Karpe mit Wein.

( Zeela Karpe ar Wihna wahrta. )

Jstihri un ismasga to Karpi: nemmi Pehter-  
filjes, Tihmianu un Zihpohs, pahrfoppa to pa-  
rupii, peemaisi labbu Gabbalu Sweesta, Meh-  
gelkenes un Mufchatu, ar to peebahsi Karpes  
Wehderu, un schuhj atfal zeetf: nosillini to Kar-  
pi ar uskarsetu Ertiki, un nowahri to ka to lihde-  
ku

ku pehz 232. Riktu, tad dohdi to tapat weffelu  
Blohdâ un ispuzze ar Pehterfiljehm. Sohstu  
warri doht klacht kahdu gribbi.

#### 241. Blaue Karpen.

( Karpes filki nowahrta. )

Pahrschkelli tahs Karpes, sagreesi Gabbalôs,  
nosillini ar Ertiki, nowahri ar Uhdens un Sahls,  
un peedohdi Mahrrutkus ar Wihnettiki un Zuk-  
furi.

#### 242. Karpe schwarz gekocht.

( Karpe melni nowahrta. )

Nobrauno to Karpi un nomasga, usgreesi to  
Wehderu un isnemmi tahs Eefschas un to Schul-  
ti, tad eeleij kahdu reiji Ertiki un isskallo tihri to  
Affini. To Karpi tihridams un skallobams zelli  
to allaschin us augfchu, ka wiffu Affini labbi war-  
ri fanemt. Tad pahrschkelli pagallam to Karpi,  
sagreesi Gabbalôs, un lai kahdu Pahri Stundu  
stahw stipri apfahlita. Zaisi labbi bruhnus Mil-  
tus ar smalki sakappatahm Zihpolehm: neklauki  
to Karpi un leezi to tur eefschâ lihds ar lohrberu  
kappahm, Zitronehm un sagruhstahm Mehgelke-  
nehm: usleij druzjin farkana Wihna un tahs  
Karpju Affinis: un ja wehl ne peektitu, tad pee-  
leij



leij druszin Uhdens klast: aisflahj zeeti un nowahri to drihs un drihs, brihscham to Kasstrulli frattidams, ka ne peedegg: pehz darri to gardu ar druszin Zuffura. Pee Usbohschanas ja luhfo, ka ne fahschkist. Schahdu melnu Karpi arri warr tafiht eefsch padsittas Blohdas us semmu Trijkahju tur zitta Blohda irr usklasta wirsu: bet tad tohs bruhnus Miltus sawadi buhs raifihgt eefsch Panmas, un ta tohs peenemt.

### 243. Karpen in Gallert.

( Karpes eefsch Gallertes. )

Nobrauno tahs Karpes istihri un noslauki atal smukki: tad eemehrzi plahnu Drehbi eefsch Wihnettika, tur eetinni tahs Karpes eefsha, un nowahri ar Uhdens un Sahls: tad noleezi ka adseest. Wahri weenu Gallerti pehz 91. Riktu, un kad fchi arri irr fallufi, tad leezi tahs Karpes Blohdä, apleezi tahs ar Gallertes Gabbaleem un Espuzze ar Zitronehm.

Arri schahda Wihse: wahri weenu Weerendrelli Mahrzina balta rihweta Jrschorn kahdu Pahri Stundu. Notihri un kataifi arri tahs Karpes ka jau sinnam, nosahli tahs, un ta lai stahw kahdu Pahri Stundu: tad noslauki tihri, leezi Katla ar lohberu lappahm, Nehgelenehm, Kaneeli un Zitronehm: peelej Wihnettiki, Wihnu, un

to Mahrumu no ta Jrschorn, kamehr eet par Siwim pahri, ta nowahri tahs gattawas: tad leezt Blohda, kahfi to Suppi wirsu un lai kafalst.

### 244. Karpe mit Zwiebeln.

( Karpes ar Zihpolehm. )

Nobrauno paheschkelli istihri to Karpi, ka areesi Gabbaläs, un lai kahdu Pahri Stundu stahw nosahlita: tad noslauki, leezi eefsch plattu Katlu, usberri labbu Teefu smalki fahappatu Zihpolu, peemetti labbu Gabbalu ismasgata Sweesta, fagruhstus Zwihsbakkus, Muschatenbluhm, Wihnu un Uhdeni, un ja waijadsetu arri druszin Sahls, aisflahj zeeti un nowahri.

### 245. Karpen in Bier gekocht.

( Karpes ar Allus wahritas. )

Sataifi tahs Karpes ihstent tapat ka jau pee preefschaja Rikta fazzihst. Kad tahs nu Katla jau eelizzis, tad peemetti labbu Teefu smalki fahappatu Zihpolu, druszin weffelu Nehgelenu un Muschatenbluhm, usleij arri Allus tif dauds ka tas par Siwim eet pahri: wahri us stipru Uggun, kamehr tas Allus buhs sawirris par ihksu kummiga Gohstu, un ta dopdi to Blohda.



246. Farcirte Karpen oder Hechte  
mit einer Sauce.( Pilditas Karpes wo: Lihdeki ar weenu  
nu Sohstu. )

Kad weenu Siwi gribbi taifihrt ar Wiffeli, tad  
darri ta: nokascha un nomasga to Siwi, usgreen  
to Mugguru no Galwas lihds Asti, attaiti to Uhd  
du walka un nowelzi to ar Sinnu wiffapfahrt  
Siwi, fargees fa ne fur ne eephefi: isgreen to  
Widdus Gabbalu ta fa patti Galwa un Aste pa  
leef klahrt pee tahs Uhdas. Pehz nogreesi to tih  
ru Galku no tahm Affakahm noht, zil ween war  
ri dabbuht Galkas bes Affakahm: bet laikam ar  
no zittahm Siwim wehl ja nemm Galkas klahrt,  
jo bes ta gan ne peetikfi. Tad taifi weenu Siw  
ju Wiffeli pehz 232. Riktu, ar to peebahsi to  
Karpes wo: Lihdeka Uhd. Iskmehre weenu  
Tartenu Pannu ar Sweestu, un to peebahstu Si  
wi apsmehre arri, usberri rihmetu Maisi un no  
zepri ar Ugguni no appafscha un no wirfu. Tah  
du Siwi wo: eefsch Suppes warri eelikt, wo: ar  
ri warri usdoht ka sawadu Riktu, un Sohstu  
peetaifihrt kahdu gribbi, wo: weenu baltu wo:  
bruhnu Kaperu Sohstu pehz 69. un 47. Riktu  
wo: weenu Sardelku Sohstu pehz 54. Riktu: wo:  
weenu Austeru Sohstu pehz 175. Riktu: wo: ar  
ri taifi weenu Simju Kaguji pehz 232. Riktu.

## 247. Bekochte Karußen.

( Wahritas Karuhfes. )

Nokascha tahs Karuhfes un istihri, fargees  
fa to Schulti ne eephefi: kad leelas irr, tad tahs  
kahdu reisi Widdu puschu warri pahrgreest, bet  
kad masas ween, tad paleef weffelas: eerohbi kah  
du reisi un nowahri ar Uhdens un Sahls: tad  
tahs warri usdoht wo: ar tummigu Sweestu un  
Pehterfihjem pehz 233. Riktu, fur arri druzin  
Muscharenblum nahk klahrt: wo: ar Krehjuma  
Sohstu pehz 92. Riktu: wo: ar zittu kahdu  
Simju Sohstu.

## 248. Gebakkene Karußen.

( Zeptas Karuhfes. )

Tahs Karuhfes tohp tapat nokaschatas, istih  
ritas, noslauzitas, abbäs Puffes eerohbitas un  
kahdu Brihdi apfahlitas, tad arkal noschahwet  
as eefsch Milteem apwahritas un eefsch gaischbruh  
na Sweesta nozeptas. Pee Usdohschanas lei  
bruhnu Sweestu wirfu.

## 249. Bekochte Barse.

( Wahriti Afferi. )

Nokascha tahs Afferus istihri eerohbi nomasga  
un nowahri ar Sahls un Uhdens un dohdi Soh  
stu klahrt kahdu gribbi.



250. Gestofte Barse mit Austeren  
oder Muscheln.( Stobweti Afferi ar Austereem woi ar  
Muschelem. )

Nokafcha tohs Afferus, istihri, eerohbi fah-  
bu reisi abbàs Puffès, apberri ar Sahli, noschah-  
we atkal, tad leezi eefsch Kastrelli ar labbu Gab-  
balu ismasgata Sweesta, smalki farihwetu Mai-  
si, Muschatenblum, ar prischem fakappateem  
Austereem, ar Wihnu un druszin Uhdens, tad  
aisklahj ar Wahku zeeti, un tà nowahri tohs Af-  
ferus. Zittus wesselus Austerus arri sawadi war-  
ri nowahriht, un pehz arri wehl klahjt nemi, tad  
druszin wehl kohpa wahriht un nosahliht kà wai-  
jaga. Pee Usdohschanas peeluhfo, ka Afferus  
ne kalauji.

## 251. Gefüllte Barse.

( Pilditi Afferi. )

Nokafcha tohs Afferus, nogreesi tohs affus  
Spurrus pa Mugguru un Wehderu: usschelli  
tohs pa Mugguru, tur istihri tohs un issaemmi  
arri to Mugguras Kaulu. Taisi Siwju Wilselt  
pehz 232. Riktu, to peebahsi un aischuhj zeeti.  
leezi eefsch Kastrelli ar labbu Gabbalu ismasgata  
Sweesta, finalki farihwetu Maiji, Muschaten-  
blum,

blum, ar Zitronem, Wihnu un druszin Uhdens,  
klahj zeeti un nowahri. No ta atlikfufcha  
Wilsela warri istaisiht masas Wrikadelles, tahs  
weenu reisi uswirrinaht, un tad arri peenem.  
Arri Austerus un Muscheles woi prischus nowah-  
ritus woi eefahlitus, tapat Wehschu Lippas, rup-  
ji fakappatas Murkeles un Schampiones, arri  
khdus Ansowischus, woi Gabbalu Silka kas ar  
Gabbalinu Sweesta un weenu Zihpoli smalki irr  
fakappahs, woi kas tew ween war buht no tah-  
dahm leetahm, to warri nemi klahjt un ar to drus-  
zin wehl pahwahriht.

252. Gefüllte Barse auf einem Rost  
gebraten mit einer Coulis.( Pilditi Afferi us Restem zepti ar weez  
nu Kuliji. )

Sataisi un peebahsi tohs Afferus kà pehz preek-  
scharu Riktu: apwahri tohs eefsch Sweesta, un  
apberri ar rihwetu Maiji. Apfmehre Papihri ar  
Sweesta, un eetinni ifkatru Afferi sawadi eefsch  
tahdu Papihri, un nozeppi us Restem. No  
tahm Siwju Nodruppahm un masa Gabbalina  
Schinka istaisi weenu labbu Kuliji pehz 231.  
Riktu: kad ta irr zaurfahsta, tad peenemmi wehl  
druszin fakappatu Murkelu Trinwetu un Cham-  
pionu, wahri wehl druszin kohpa un dohdi Stoh-  
D. dà:



dà: no weem Affereem attaisi to Papihri walla,  
un isleezi tohs apfahrt.

### 255. Gebakene Barse.

( Sweesta zepri Afferi. )

Zee Afferi tapat tohp nokafchati, istihriti, namasgati, smalki eerohbiti, eefahliti, atkal noflauziti, eefsch Milteem apwahrtiti, eefsch bruhna Sweesta nozepti, un Zitronu Sulla tohp usspeesta wirsu.

### 254. Blau abgekochte Forellen.

( Silli nowahriti Laffeni. )

Kad staisi dsihwi laffeni irr, tad istihri tohs pee Wehdera, nosillini ar Ettiki, un metti tohs tapat dsihwus eefsch werdoschu Uhdni fur Sahls jau irr eefcha: arri kahdu Pabri weffelu Zihpottu, Lohrberu Lappas, Pehterfiljes un weffelu Pipari papreefch jau eefsch to werdoschu Uhdni warri eemest, un tà tohs laffenus nowahriht, ka it silli un staisi paleek: tad noleezi tohs ka eefsch tohs paschas Suppes auksti paleek. Pee Usdohfchanas ispuzze tohs ar Pehterfiljehm un dohbi Wihnnettiki klahrt.

### 255. Forellen in Gallert.

( Laffeni eefsch Gallertes. )

Nowahri tohs laffenus it sillus un staisius tà pehz preefchaju Riktu: wahri arri weenu labbu Gallerti: un kad laffenus usdohbi, tad ispuzze ar Gallertes Gabbaleem.

Woi arri tà: wahri rihwetu Jrschorn kahdu Pabri Stundu ar Uhdens, un noflahre to. Kad nu laffeni irr rihriti, tad leezi tohs Katla, peemetti druszin Sahls, weffelas Nehgellenes un Muschatenblum, Lohrberu Lappas un Zitrones, Wihnnettiki, Wihnu un to uoklahretu Jrschorn Uhdni, tà ka eet par Simim pabri, un tà nowahri tohs. Kad gattawi, tad isleezi us Blohda, kahsi to Suppi wirsu, un lai kafalst. Kas no tahs Suppes atleek, to sawadi warri noleek, un ar to pehz wehl ispuzzeht.

### 256. Auf einem Rost gebratene marinirte Forellen.

( Us Restehm zepri eebeizeti Laffeni. )

Kad laffeni wairs nau dsihwi, tad arri pee Bahrischanas silli ne paleek. Tohs nu buhs isrihriht, druszin eefahlit, atkal noflauziht, eefsch Sweesta apwahriht, un us Restehm nozept. Kad eefsch Blohdas irr ardsiffusch, tad tohs ar  
D. 2. Gallert



Gallerti warri aplikt un ispuzzeht. Woï arri ta warri barricht: kad lasseni us Restehm irr nozpeti, tad nemmi tohs Blohdâ, uskaiſi rupji fagrühstas Nehgelkenes un Muschatenbluhm, arri Lohrberu lappas un Zitrones, tad flakka Wihnu un Wihnettiki wirſu, un tâ lai stahw un nobeizejahs. Pee Usdohſchanas to paſchu Sohſtu jeb Beiji dohdi wirſu.

## 257. Frischen Lachs zu kochen.

( Wahricti priſchi jeb ſalki Laſchi. )

Weenu ſalku laſſi pa Mugguru buhs usſchelt wiſſgarram, un nô tahs weenas Puffes to Mugguras Kaulu isgreest, tahs Eckſchas isnemt un tad pagallam wehl puſchu ſchelt: ikkattu Puffi jeb Sahni tikkai weenu reisi wehl pahrgreest Widdu puſchu, nomasga labbi, un mehrze to kahdu Pahri Stundu eekſch auſſtu Uhdeni: zelli to us Ugguni ar auſſtu Uhdeni Sahli Wihnu un Wihnettiki: un kad jau noſchjuhmehts, tad wehl kahdu Pahri weffelu Zihpotu, weffelu Pipari, Lohrberu lappas, un weenu Kuſchki Sahlu warri peemest, un tâ to nowahriht. Tad lai atdfeest eekſch tahs paſchas Suppes, un usdohdi to ar Pehterfiljehm ispuzzetu. Kas paleek pahri, to atkal warri glabbacht eekſch tahs paſchas Suppes. Ja to laſſi ſileu buhs doht us Galbu, tad isleezi to us Salweci, un dohdi Wihnettiki klagt.

## 258. Brillirter Lachs.

( Us Restehm zepti Laſchi. )

Sagreest to laſſi Schkehles Pirkſta Beesumâ, nomasga, apſahli, noſlauki, apwahri eekſch faufeta Sweesta, apberri ar rihwetu Maifi Pipari un Sahli, un nozeppi us Restehm. Pee ſcha laſcha wiſſadas Sohſtas warri doht, kâ patihk, jo wairak to Remoladu Sohſtu pehz 237. Riktu.

## 259. Frische Sandarten zu kochen.

( Wahricti priſchi Sanderi. )

Nokascha tohs Sanderus, un ar paſchahm Schaunahm israuji arri wiſſas Eckſchas un Sarnus ahra, ſagreest Schkehles, nomasga labbi, nowahri ar Uhdens un Sahls, un usdohdi ar Sweestu un Pehterfiljehm: woï ar Sinnepjeem un Sweestu: woï arri taiſi weenu

## Wihna Sohſtu

ſchahdâ Wiſſe: nemmi ismasgatu Sweestu Pautu Dſeltenumus, maſ druzjin Milcu, un ſagrühſtu Muſchatenbluhm, to wiſſu miſzi kohpa, peemaifi Puffi Wihna un Puffi Uhdens, un darrict to gardu ar druzjin Zukkura,



260. Sandarten mit einer Senf  
oder Robbert Sauce.

( Sanderi ar Sinnepju Sohstu. )

Kad labbi leeli Sanderi irr, tad tohs buhs no-  
fahcht, pehz wiffu Garrumu usschelt, leelos  
Gabbalos fagreest, nomasgah, ar Sahli un auf-  
stu Uhdni us Ugguni zelt, un ta nowahriht. Tad  
taifi weenu Sinnepju Sohstu pehz 44. un 222.  
Riktu, woi peedohdi Sinnepi un Sweestu.

## 261. Frischer Stöhr mit Weinsauce.

( Prischs Stohris ar Wihna Sohstu. )

Kad Stohris irr leels, tad fagreesi to Schkeh-  
lès Pirksa Beesumà: bet kad irr mass, tad jau  
warri greest beesakus Gabbalus: tad ismehrze to  
eefsch diwi Uhdeneem un wahri to lehnem ar Uhd-  
dens un Sahls. Stohram irr zeeta Galla, ta-  
pehz to jau ilgaki buhs wahriht ne kà wiffas zittas  
Simis. Tad peetaifi to Wihna Sohstu pehz 259.  
Riktu, woi arri dohdi zittu kahdu Sohstu.

## 262. Frischer Stöhr kalt zu essen.

( Prischs Stohris to aufstu warr ehst. )

Sagreesi to Stohri labbi leelos Gabbalos, un  
ismehrze to labbi. Kad to gribbi zelt us Ugguni,  
tad

tad aptinni tohs Gabbalus ar Deedsineem, un  
wahzi to wahriht ar aufstu Uhdni: nosahli, bet  
ne par leeku, un wahri to lehnem: noschjuhme  
labbi, un tad eemetti kahdu Pahri wesselu Zihpo-  
lu, Lohrberu Lappas, wesselu Pipari, Salwijes  
un Pehterfiljes, un ta lai labbu Brihdi lehnem  
werd kamehr gattaus: tomehr ne wahri to wiffai  
mihkstu, jo winsch eefsch Sahlaga buhs glabba-  
jams. Tad noleezi to un lai atdseest eefsch tahs  
pafchas Suppes: tohs Taufus labbi nosmelli,  
ta winnam ne nahf reebiga Smakka. Kad to nu  
gribbi doht us Galdu, tad leezi wesselu tahdu lee-  
lu Gabbalu Blohda, un peedohdi Wihnettiki ar  
Eli, Pipari un fakappatahm Pehterfiljehm.  
Kas paleek pahri, to atkal glabba eefsch tahs pa-  
fchas Suppes. Bet kad to labbi ilgi gribbi glab-  
baht, tad ja taifa Sahlags no Uhdens drufzia  
Ertika un Sahls, tur jau labbu laiku stahwehs  
labs: jo ta Suppe kurrà tikke wahrihts, ta pehz-  
galla tapat arri paleek slika.

263. Stöhr mit brauner Butter,  
oder mit Dehl.( Stohris ar bruhnu Sweestu, woi ar  
Eli. )

Sagreesi to Stohri mehrends Gabbalos, mas-  
ga labbi, noschahwe atkal, apfahli to kahdu Brih-  
di



di, tad noslauki atkal, apwahrri to eeffsch kaufeta Sweesta, zeppi us Restehm reisu reisehm to ar Sweestu apsmehredams. Kad nu gribbi usdohr, tad usleij bruhnu Sweestu moi uskarfetu Elji un peeleezi puschu greeftas Zitrones.

### 264. Junger Stöhr en Remolade.

(Jauns Stobris ar Remoladu Sohstu.)

Nokafcha to tihri un nogreesi tohs affus Spurus. Ja paleels irr, tad fagreesi to pabeefas Schkehles: ja masits ween, tad pahrgreesi tikkal weenu reisi Widdü puschu. Tad leezi to eeffsch Rastrulli ar Sahli, Pipari, fakappatahm Zihpelehm, Pehterfiljehm un Basilikum, peeleej arri druszin Eljes, faute to druszin kohpa, un tad lai atkal atdfeest. Tad apwahrri to eeffsch tahs Eljes ar tahm Sahlehm, usberri rihwetu Maisi, un nozeppi us Restehm. Taisi weenu Remoladu Sohstu pehz 237. Riktu, to leij eeffsch Spihkummi, un pee Usdohfschanas leezi to Blohdas Widdü.

### 265. Stöhr am Spieß gebraten.

(Stobris pee Kesma zepts.)

Nemmi weenu Gabbalu labba Stohra tik leetu moi tik masu ka waijaga, to nomasga tihri, noschahwe

noschahwe, apwahrri eeffsch kaufeta Sweesta fa-gruhsta Pivera un Sahls: apstiprini to ar ma-lem Kohfa Kesmineem un ar Deedsineem pee leeta Kesma zil labbi ween warr buht, un ta zeppi to. Eeffsch to Zeppeta Pannu leij druszin farkana Wihna un Zitronu Misas: nemmi kafeetu Kuschi Salwiju, to leezi eeffsch to Wihnu, un ar to apsmehre reisu reisehm to Stobri, kamehr gandrifs gattaus. Tad isleij to Wihnu no Pannas, un apleij ar tihreem Sweesteem ween, kamehr pagallam gattaus. Pee Usdohfschanas jaluhfo, ka ne fakchkihst. Taisi weenu Kappajumu Sohstu pehz 44. Riktu, un dohdi to wirfu.

### 266. Frischer Dorsch mit Austern gestoft.

(Prifchi Darschi ar Austereem stohweti.)

Teem Darscheem israuJ tahs Schaunas ahra llibf ar wiffahm Eeffschahm, tad fagreesi tohs Schkehles, un darri tapat ka ar teem Affereem pehz 250. Riktu: bet taisi to eeffsch weenas padstilas Blohdas, jo tee Darschi jeb Menzes lehti fabirft un fadrushp: tur arri weenu Ranti warri taisiht apfahrt to Blohdu un tohs Darschus tur eelikt ar wiffu kas tur waijaga flacht, prohti, Sweestu, rihwetu Maisi, Muschatenbluhm, Austerns, Muscheles, Puffi Wihna un Puffi Uhdens



dens tif daudf ka gandrihs par Siwim eet pahri tad zelli to eeksch Tarteru Pannu us Smiltim woi us Sahls, un furrini no appafscha un no wirfu.

### 267. Frische Dorsche ordinair.

( Prifchi Darschi nowahriri. )

Zihri tohs Darschus, fagreesi Gabbalds, no masga labbi, mehrze tohs kahdu Stundu eeksch aufsta Uhdens, un nowahri ar Uhdens un Sahls, Peetaifi weenu Wihna Sohstu pehz 259. Riktu, woi zittu kahdu schabnanu Siwju Sohstu: woi tummigu Sweestu ar Pehterfiljehm: woi Sin nepjus ar Sweestu, tohs tad dohdi eeksch Spihl. kummi Blohdas Widdu, isleezi tahs Siwis ap fahrt un apberri ar sakappatahm Pehterfiljehm.

### 268. Frische Schollen und Butten zu kochen.

( Prifchas Skalles un Buttes wahriras. )

Tahs Skalles un Buttes buhs istihriht, abbas Puffes tohs Spurrus nogreest, un to melnu Uhdu nowilft. Ja fchi Uhdä labpraht ne dohdahs nowelkama, kamehr Siws wehl jehla irr; tad to tapat pehz buhs nowilft, kad Siws irr nowahrira. Kad Skalles irr leelas, tad fagreesi tahs Gabbalds, un nowahri ar Uhdens un Sahls.

leij wirfu weenu Skahbanu Sohstu pehz 106. Riktu: woi weenu dselcanu Siwju Sohstu pehz 173. Riktu, un ispuzze ar rihweteem Mahrreut. leem: woi taifi weenu

### Zihpotu Sohstu

schahda Wihse: nemmi labbu Teefu Zihpotu, sakappa it smalki, samihzi ar labbu Gabbalu Sweesta un druszin Miltu, peemaisi Ectiki un Uhdent, un dohdi to wirfu.

Arri sakus Sirnus warri doht wirfu, bet tee tad jau druszin schkistaki ja taifa.

### 269. Frische Schollen und Butten zu bakken.

( Sweesta zeptas prifchas Skalles un Buttes. )

Tahm Skallehm un Buttehm abbas Puffes nowelzi to Uhdu, apkaifi druszin ar Sahli, tad noslauki atkal, apwahrri eeksch Milteem, un nozeppi eeksch karsta gaischbruhna Sweesta. Ra jau schahs Siwis gauschi mihtstas irr, tapehz tahs it karsti buhs nozept: zittadi tahs lehti peelihp pee Pannas. Kad irr gattawas, tad us dohdi tahs ar bruhnu Sweestu, un usspeedi Zitronu Sullu wirfu, ispuzze arri ar Pehterfiljehm.



## 270. Neunaugen einzumachen.

( Kä prischus Suttenus buhs zept un noglabbaht. )

Tif fà dshwus Suttenus dabbu, tad usberet teem Sahli, fa tee tur notekfahs un notihrijahs. Kad nu Suttenei jau irr nohst, tad lai tà wehl stahw druszin, pehz noslauki un nozeppi us Restehm. Kad irr ardsiffuschi, tad sablihwet toh eeksch weenu plattu Mahlu Trauku woi leelu Glahsi, kaisi daschkahrt pa starpu weffelu Pipari, weffelas Nehgelfenes, Muschatenblumh un Lohrbeeru lappas: un kad Suttenei irr beigti, tad usleij tif dauds Wihnettika, fa tas stahw pahri. Usteezi weenu Wahku, kas pa Trauka Nutti eet eeksch, un us to Wahku atkal masu Slohgu, kas to druszin faspesch: tà lai stahw weenu Dee nu un weenu Nakti: tad atnemmi to Slohgu, aistaisi to Trauku zeeti, un noglabba.

## 271. Große Nale zu kochen.

( Leeli Suschi wahriti. )

Usgreesi Suscham Wehderu un istihri: tad pee paschas Galwas Eekschpuffe usleezi to Naschu un usfitti druszin ar Nohku, tà fa tas Nasch gan eet zaur to Gallu, bet ne wehl zaur to Ahdu: tad atlohti to Ahdu atpakal un nowelzi to. Bet  
fab

tad ta Ahda buhs palife flahrt, fà gan pee wahri teem Suscheem daschkahrt tà tohp zeenihts; tad nobersf to pareisi ar Smileim woi ar Sahli pirms to wehl usgreesi un istihri. Sagreesi to nu Gabbals un nowahri to fà to lassfi pehz 257. Riktu, un tà to woi aufstu woi filtu warri usboht ar Wihnettiki, woi arridsan ar zittu kahdu Sohstu, fà patihf.

## 272. Roulade von Nal.

( Suschu Rullade. )

Sche leelu Suschu buhs nemit, kam Ahda ne tohp nowilkta, bet nobersfeta ween: to uschkelli pa Mugguru, fa Wehders turrabs kohpa. Isgreesi to Mugguras Kaulu, nomasga labbi un noschahwe. Kamehr nu Suscham weenads Platums irr, tas paleef us to Rulladi: bet fur jan Uste fahf eet Schaurumà, tur nogreesi to Asti. Ja tas Gabbals wehl buhtu garraks, tà fa tas Rittens no ta nahftru aplam leels; tad to arri gan kahdu reisi wehl warri pahrgreest Widdu puschu. No tahs Astes nogreesi to Gallu tihri nohst, zif ween warri dabhuht bes Affakahm. To zittu, fo eit lehti no Affakahm ne warri dabhuht nohst, to uswirrini druszin, un tad noluppini pagallam. Istaisi no ta weenu Wilseli pehz 232. Riktu, to usfmebre us Suscha Eekschpuffi: uskaisi druszin  
smalkk



smalki fakappatu Pehterfilju un zeeti nowahritu un smalki fakappatu Pautu: tad tinni jeb rulle to kohpa, apseeni wiffapfahret un arri frustifki ar stipreem Deegeem, nowahri to eeksch Uhdens un Sahis ar kahdu Pahri weffelu Zihpofu, Zohrberu Lappahm, druzjin Wihna un Wihnnettika, un kad irr gattaus, tad lai atdseest eeksch tahs pofchas Suppes. Schahdu Kulladi woi tapat weffelu warri usdohet Blohdä, woi arri Schkehlen fagreesi, un Wihnnettiki peedoht.

## 273. Fricassée von Aal.

( Sufchu Wrikasseje. )

Schè masakus Sufchus warri neme, tif pat woi teem ta Ahda nowilkta woi nobersta. Taisi druzjin gaischbruhna Sweesta ar smalki fakappatam Zihpolehm un druzjin Gewirzes: eemeti tohs Sufchus un faute kohpa: ja waijadsetu, tad peeletij arri druzjin Slapjuma: ta wahri to zaur, un peemaifi wehl Pautu Dseltenumu, Wihnnettiki, Sahli un fakappatas Pehterfiljes, un darri to tummigu.

## 274. Frische Brachsen zu kochen.

( Prifchi Plauschi wahriri. )

Kad tee Plauschi irr leeli, tad pahrschelli tohs fagreesi

fagreesi Gabbalös tapat ka tahs Karpes, un kad tee irr dsihwi, tad tohs arri tapat nosillini, nowahri un usdohdi ar Mahrrutkeem un Wihnnettiki. Kad tee irr masi, tad nokascha tohs, fagreesi Gabbalös, nowahri tapat, un usdohdi ar kahdu Sohstu gribbi.

## 275. Frische Brachsen auf einem Rost gebraten.

( Us Restehm zepti prifchi Plauschi. )

Nokascha tohs Plauschus, istihri, eerohbi abas Puffes smalki, noschahwe, apfahli, noslaustl atkal, apwahret eeksch kaufeta Sweesta, nojepi us Restehm brihscham ar Sweestu apsmehredams, un usdohdi ar bruhnu Sweestu un Kaperem: woi ar Kaperu Sohstu pehz 47. un 69. Riktu: woi ar Unfowischu Sohstu pehz 54. Riktu: woi ka patihk.

## 276. Gründlinge und Schmerlinge zu kochen.

( Ka Grundulus un Smehredeles buhs wahrirt. )

Kad tohs Grundulus un Smehredeles dsihwus warri dabhuht, tad tas irr wiffalbbaki. Remmi tohs Trauka un usleij druzjin Wihna, ka tahs Siwis



Sivis tur nosillojahs un noekkahs kamehr paleef nohst: tad zelli Kaslu us Ugguni ar Uhdens un Sahls, un kad werd, tad eemeti tahs Sivis ar wiffu to Wihnu, un ta nowahri tahs. Tad taifi weenu Wihna Sohstu pehz 259. Riktu, to dohdi eeksch Spihlkummi Blohdas Widdi, un isleezi tahs masas sillas Sivrias glihschi apkahri, un ispuzze ar Pehterfiljehm.

### 277. Betrofnete Schnepel oder getroknete Hechte mit Ruben.

( Schahwetahs Sihges woi Libdeki ar Rahzineem. )

Tahdas schahwetahs Sivis papreeksch buhs fagreest Gabbalos, weenu Nakti eeksch rendena Uhdens ismehrzeht, un lehnah tahs nowahrihtahs Rahzinus warri taifiht ka wehl us preekschu taps mahzihts, un tad tohs pa Sivim wirku doht.

### 278. Gefüllte Krebse mit Krebsfarce.

( Pilditi Wehschi ar Wehschu Wilseli. )

Nowahri tohs Wehschus papreeksch tapat, islaupi tahs lippas, istihri arri to Galwas Eeksch puffi to Schulti isnemdams, islaupi arri tahs lekas Rahjas; schirri tahs lippas us Puffi, to weenu

weenu Puffi un to islaupitu Rahju Galu sakappa kohpa parupii: no tahm masahm Rahjahm un no tahm zittahm Tschamalajahm istaifi labbu Teesfu Wehschu Sweesta jeb Krebsbutter pehz 2. Riktu, un kad tas kafalst, tad bersi to kamehr sibstis paleef: tad peenemmi kahbus Pauri Dseltenumus, ismeekschetu baltu Maifi, Sahli, rihwetu Muscharu, rihwetahs woi smalki sakappatas Jitronu Misas, maifi to labbi kohpa, pehz peemetti arri to sakappatu Wehschu Galu, un maifi atlat zaur, ar to peebahsi tahs Wehschu Galwas un nozeppi eeksch Tartenu Pannas. Taifi weenu Rehjuma Sohstu pehz 92. Riktu, tur eemetti tahs zittas islaupitas Wehschu lippas un arri kahbas ismehrektas un tihri nomasgatas Murkeles Chreschukkes, un kas tew wehl warr buht no tahbahm teetahm, to faute wehl druszin kohpa us masu Ugguni, tad dohdi to Blohda, un ispuzze ar tahm pilditahm Wehschu Galwahm.

### 279. Farcirte Auster.

( Pilditi Austerei. )

Nemmi Sivis kas bes Sahls irr wahrkas, noluppini to Galu tihri nohst no tahm Affakahm, sakappa to smalki kohpa ar kahdeem nowahriteem Austereem. Tad taifi nomaitu Sweestu, peenemmi arri ismeekschetu baltu Maifi, tapat kah-

P. dus



bus Pautu Dseltenumus, Sahli un rihwetu Muscharu: to wiffu maisi kohpa ar tahm sakappatam Siwim. Tad nemmi labbi nomasgatus dsikus Austeru Wahkus: leezi papreeksch appafscha weenu Rahru no scha Wilsela, tad usleezi 3. woi 4. Austerus, kas papreeksch eeksch sawan Sullas druszin irr uskarseri, un tad leezi atfal no scha Wilsela wirfu, ka tee Wahki ar Kaudsi nabl pilni: apglaudo ar firtu Naschu, eeraksti aefafschahbus tahbus Raksius un Puffles, un nozerp eeksch Tartenu Pannas ar Ugguni no appafschun no wirfu. To woi tapat warri usdoht, woi arri ar kahdu Austeru Sohstu.

## 280. Stokkfisch zu kochen.

( Stokkwischi wahriti. )

Isluhko it labbu Stokkwischi kas pareisi skalsti irr ismehrzehrs, to nobrauno, nogreesi tahs Schaunas un Spurrus, isnemmi arri to Mugguras Kaulu, nomasga smukki, ustinni to ta Ritteni, apseeni ar stipreem Deegeem frustifli, zelli us Ugguni ar aufstu Uhdeni, ka lehnem ween eekarsahs: ne wahri to dikti, bet ta ka druszin ween to Uhdeni reds kustoh: ta lai stahw gau Puffstundu pee Ugguns: tad leezi to eeksch Durfchlagu, uskafsi druszin Sahls un aisflahj zeeri, lai tur wifs Slappjums labbi notekk. Tad nemmi

mi to eeksch Blohdas, greesi tohs Deegus walla un atplehti druszin to Siwi, ismelle tahs Affafas zil ween warri useet. Tad taifi woi tummi-gu Sweestu pehz 233. Riktu: woi Krehjuma Sohstu pehz 92. Riktu: to woi us Siwim warek leet wirfu, woi arri sawabi peedoht: bet tad ap-taifi to faufu Stokkwischi ar Sahli un fagruhstus Engweri.

## 281 Pudding von Stokkfisch.

( Stokkwischi Puddinsch. )

Nemmi labbu ismehrzetu Stokkwischi, to nobrauno, nogreesi tahs Schaunas un Spurrus, fagreesi Gabbalos, nomasga, un nowahri tapatz noleezi ka Uhdens labbi notekkahs, noluppini tihri to Gallu no tahm Affafahm. Pehz Puddina leelumu taifi labbu Teesu nomaisita Sweesta pehz 152. Riktu, ka tas paleek ihsteni ka beefs Krehjums, nemmi arri Deena-mirkufschu baleu Maisi zil gan dohma ka waijaga warr buht, arri kahbus Pautus woi Pautu Dseltenumus, Sahli, smalki sakappatas Pehterfiljes, un ja patihk, arri druszin Schallafschu, rihwetu Muscharu, woi fagruhstas Mehgellenes un Muschatenbluhms maisi to wiffu labbi kohpa: pehz peenenemmi arri to paschu Stokkwischi un peemaisi to flahet ar kahbahm Karrotehm falda Krehjuma pee tahm zil-

P. 2.

tahm



tahm teetahm. Tohs Pautus papreefsch labbi ar Rihksti buhs fakult un tad peemaisiht. Tad a smehree weenu Skahrdes Puddina Wormi labbi ar Sweestu un apberri pabeesi ar rihwetu Maisi woi ar fagruhsteem Zwihsakkeem, tur eemetti to fataisitu Maisijumu, leezi to eefsch Tarenu Pannas un nozeppi ar Ugguni no appafscha un no wirsu. Kad tew pee tahs Wormes ire Wahku, Fas ihsteni uspaffe, tad taisi to Wormi stipri zeet ar to Wahku, zelli to eefsch Katlu fur werdots Uhdens, un ta nowahri to. Peeraisi woi weenu Krehjuma Sohstu, woi tummigu Sweestu. Kad to Puddinu gribbi usdoh, tad attaisi papreefsch to Nanti walla wissapfahet ar Naschu, tad lehti nahks ahea. Kad tew Wormes nau, tad fafee ni to Puddinu eefsch kahdu Drehbi woi Salwert un ta nowahri to. To Drehbi papreefsch eefsch werdoscha Uhdens flapju buhs darriht.

## 282. Pudding von Hechten und sonst von andern Fischen.

(Puddinsch no Lihdekeem woi no zies tahm Siwim.)

Notihri tohs lihdefus woi zittas Siwis, kam pazeeta Galla irraid, fagreeesi Gabbalds un nowahri bes Sahls, un ismeelle tahs Affakas: taisi nomaisitu Sweestu, nemmi arri Peena ismeel. fchetu

fchetu baltu Maisi zil pehz Puddina keeluma waijaga, fakulli arri kahdus Pautus, peemetti Sahli, rihwetu Muschatu un maisi wissu kohpa: pehz peenemmi arri to Siwju Galku ar druzjin kalda Krehjuma, arri Rasines, Mandelu Schkehles, thritas Pistazies warri peenemt, un tad wehl ta isdarriht, fa pee Stokkwischu Puddina mahzihts. Sohstu warri wirsu doht kahdu gribbi.

## Tahs Pawaru Gramatas

### 4. Modalka.

### No Dahrja Augteem.

## 283. Gefüllter weißer Kohl.

(Pilditi balti Rahposti.)

Nemmi labbas skaitas Rahpostu Galwinas, tahs nopuzze smukki un pahrschelli Widdi pufschu, tahs abbas Puffes isgreeesi woi dauds wos mas, ta fa Widdus paleel tuffsch. Sarihwe lab.



bu Teefu Maises, nemmi arri Pantus, falbu Krehjumu, iskaufetu Sweestu, Muschatenbluhm, masas Karintes un Sahli, maifi to wiffu labbi kohpa, un ar to peepildi tahs isgrebtas Rahpostu Galwiras. Tad faseeni tahs Galwinu Pusses atfal kohpa ar Deegeem, eettinni ikfattu Galwou farwadi eefsch fahdu Drehbi, nowahri tahs eefsch leela Katla un peemetti Schauju Sahls. Kad tahs atfal isnemmi, tad leezi tahs eefsch Dur. schlagu, fa Uhdens labbi notekk, bet fa tomehr tee Rahposti allaschin silti stahw. Kad usdohbi, tad isspeedi wehl lehnam to Uhdeni zif ween warri, fagreest tohs Rahpostus tshetrös Gabbalös, leezi tohs Blohdä, un duhdi wirfu woi tummigu Sweestu, woi Krehjuma Sobstu: un ispuzze ar Zihknehm, woi Deffahm, woi Karbonadi.

Pee ta Wilsela ar fo tahs Galwas peepildi arri warri nemt no teem pascheem Rahposteem, fo no Widdus isgreestis, tohs fagreest smalki un nowahri, tad isspeedi tihri to Uhdeni un sakappat iszeppi kantiski fagreestus Spektus un maifi tohs Flaht pee tahs rihwetas Maises lihds ar teem sakappateem Rahposteem: no kahdeem Panteem arri druszin Keereijes warri taifihet un to arri nemt Flaht: woi arri Wilseli taifihet pehz 1. woi 3. Riktu, un ar to tahs Rahpostu Galwas peepil. Dihet. Kad tew irr labbi staissti leeli un zeeti Saaplijen Rahposti, tad tee gandrihs wehl labbaki.

## 284. Farcirter Kohl.

( Rahpostu ar Wilseli. )

Tahs Rahpostu Galwas woi warri atstahet wefelas, woi arri weenu paschu reisi ween pahrgreest paschu: tad nowahri tahs mihtstas eefsch Uhdens ar druszin Sahls: tad isnemmi ahra, lai atdseest un isspeedi to Uhdeni ar Sinnu: isluppini tohs Rahpostus pa Gabbaleem Plautstes leelumä un gandrihs Pirksta Beesumä, fo no teem iswahriteem mihtsteem Rahposteem lehti warri darriht. Ufsmehre weenu Tartenu Pannu ar Sweestu, isleezi tohs Rahpostus pa Gabbaleem tur eefschä. No teem atikkufcheem iswahriteem Rahposteem nemmi labbu Teefu, isspeedi tihri to Uhdeni un sakappa smalki: nemmi arri pehz Rahpostu Daudsumu labbu Teefu rihwetas Maises, fahdus jehlus Pantus, woi druszin schkiststas Keereijes, no maifitu Sweestu tik dauds fa no ta gards Wilselis warri buht, tapat arri Sahli un Muschatenbluhm woi rihweru Muschatu: to sakappa kohpa par weenu staisstu Wilseli: ja arri Karintes grihbt nemt flahet, tad tahs pehdigä Gallä warri peekafihet. Schahdu Wilseli isleezi eefsch Tartenu Pannas us teem istaisiteem Rahpostu Gabbaleem Pirksta woi puffohtra Pirksta Beesumä, apglaudo ar siltu Naschu un israksti atfal kã patihet: nozeppi to ar Ugguni no appakfscha un no wirfus appakfscha masf Ugguns ween waijaga, bet no wirfus



wirfu leelaks, fa labbi gaischbruhns paleef. Pee Usdohschanas isnemmi tohs Gabbalus ar Simu ahra, fa ne fashkthst. lei wirfu woi tummigu Sweestu, woi Krehjuma Sohstu, un ispuzze fa gribbedams.

### 285. Weisser oder Savoyenkohl mit Schmandt gestoft.

( Balti Rahpostu woi Sawoijen Rahpostu ar Krehjumu stohweti. )

Tohs Rahpostus tapat wefelus warri atstah un eefsch Uhdens ar druszin Sahls mihsstus nowahriht: tad isnemmi tohs ahra, lai atdseest, ispeedi to Uhdni, sagreest ischetrös Gabbalös, isnemmi tohs leelus Kaulus ahra, un leezi tohs Rahpostus pa Gabbaleem eefsch weenu plattu Kastrulli, peemetti labbu Gabbalu ismasgata Sweesta, druszin salda Krehjuma, Sahli, Muschatenbluhm, fagruhstus Zwihakus, woi apwahriht ween to Sweestu eefsch Milteem, un tà nostohwe to lehnem us masa Ugguns appafsch Wahfa brihscham to frattidams, fa ne peedegg. Pee Usdohschanas to warri ispuzzeht jeb apfahrt islikt fo gribbi. Tohs Rahpostus arri ar tihru ismasgatu Sweestu ween warri nostohweht, un tad tohs peedohht pee Wehscha Gallas, pee Sohsim, Nihlehm un zittahm tahdahm teetahm.

Arri

Arri zitta Wihje:

Dahrgreest tohs Rahpostus ischetrös Gabbalös nowahri tohs mihsstus ar Uhdens un Sahls, ispeedi tihri to Uhdni, isnemmi tohs resnus Kaulus ahra un sakappa tohs Rahpostus it smalki: tad nemmi Gabbalu Sweesta eefsch Kastrulli, lai tas labbi sakarsahs, peemetti kahdu Karrori Miltu un maifi kohpa: tad peenemmi tohs sakappatus Rahpostus, saldu Krehjumu, Muschatenbluhm, druszin weffela Pipara un Sahli, un tà nostohwe to: tad to warri peedohht pee zitta kahda Nitra: woi to arri warri usdohht fa weenu sawabu Niftu un to ispuzzeht ar Dessahm woi ar Karbonadi.

Wehl to warri barriht zittabi: nemmi tohs stohwetu Rahpostus Blohdä, usberri pabeest stohwetu Maifi, apleezi ar plahnahm Schlehlehm Sweesta, zelli us semmu Trijsahju fur fashli Pelni appafsch, nobruhne tohs staisfi ar baldu Dselst, un ispuzze ar Dessahm woi ar Karbonadi. Arrihsan ar wiffu Blohdu to warri likt eefsch Zartenu Pannas, un tà to nozept un nobruhneht.

### 286. Saurer Kohl.

( Stahbi Rahpostu. )

Teem Rahpostem papreefch tohs leelus Kaulus buhs isgreest, tad it smalki tohs fashkehreht.

P. 5.

fad



Kad tohs driff gräbbi dabbuht gattawus, tad no-  
wahri tohs paprecksch mißstus ar Uhdens un  
druszin Sahls, bet ar werdoschu Uhdeni tohs  
buchs zelt us Ugguni. Kad irr gattawi, tad no-  
tezzini to Uhdeni un ispeedi tihri, un stehwe tohs  
zaur ar labbu Gabbalu ismasgata Sweesta, drus-  
zin Miltu, Wihnettsi un Kimmeneem, un ja  
wajaga arri druszin Sahls. Der labbaki wehl,  
Kad tuhliit pee teem schefbreteem Kahposteem pee-  
kaißi druszin Sahls un Kimmeneem, tad leezi tohs  
Pohda ar labbu Gabbalu ismasgata Sweesta,  
aisklahj zeeti, un ta lai eeksch sawas paschas Sul-  
las us masa Ugguns nosuht, brisshom tomehr  
tohs maifidams. Pehz kad jau gattawi, tad  
peemetti wehl tik dauds Sweesta ka ihsteni waja-  
ga, arri druszin Miltu ka teek tummigi, un drus-  
zin Wihnettsi, un ta fastehwe tohs it ihsti.

Kad sche nemmi raubsetus Kahpostus, tad jau  
pee laika tohs buhs likt us Ugguni ar werdoschu  
Uhdeni: jo tee jau ilgaki irr wahrijami. Kad nu  
irr labbi mißstus, tad noleij tihri to Uhdeni, un  
fastohwe ka jau sinmams

## 287. Gefüllte Kohlrabi.

( Pilditi Kahli. )

Nomfo tohs Kahlus, pahrgreesi Widda pu-  
schu, un isgrebbi abbas Puffes. Ar to Pildi-  
schanu

schanu tas irr tapat ka ar teem pilbiteem Kahpo-  
steem. Tad leezi tohs Puffes atkal kohpa, ap-  
teeni frustiffi ar Deegeem, un nowahri ar Uhdens  
un Sahls: moi lobbaki nowahri tohs labbi  
mißstus lihds ar weenu Gabbalu Wehrscha Gal-  
las: tad pahrgreesi tohs tschetrös Gabbalös, is-  
leezi glihschi eeksch Plohbas, un dohdi Schsta  
wirku ka us teem pilbiteem Kahposteem, arri ap-  
lahri warri islikt jeb ispuzzeht ka pats gribbi.

Tohs Kahlus arri paprecksch it mißstus warri  
nowahrht, Gabbalös sagreest, ar Sweestu rih-  
metu Maissi Muschatenblum un Gallas Suppi  
tohs nostohweht, un pee zitta Ehdena peedoht.  
Arri par Mohstu jeb Gemihsi tohs warri sawah-  
riht ta ka tohs Kahpostus, pehz 285. Riltu.

## 288. Blumenkohl ordinaire.

( Wahriti Pukku Kahposti. )

Pee teem Pukku Kahposteem wiffas tohs zee-  
tas Misas un Lappas staisiti buhs puzzeht nohst,  
un tad tohs druszin likt eeksch Uhdeni. Tad zelli  
tohs us Ugguni ar werdoschu Uhdeni un Sahls,  
un nowahri: bet peeluhfo, ka ne tohp sawahriti.  
Jonemmi tohs no Pohda ahra un leezi eeksch  
Wunschtagu, bet labbi ar Sinnu ka ne sabirft.  
Metti labbu Gabbalu ismasgata Sweesta eeksch  
weenu plattu Kasrulli, mißzi to kohpa ar druszin  
Miltu



Mi tu un Muschatenblum, un peemaisi woi labbu klahru spehzigu Gallas Suppi, woi faldu Krehjumu, fà ikkurrav labbaki patihf, fà paleel tummiga Sohsta: leezi nu tohs Rahpostus lehn-  
nam arri flahf, aisflahi zeeti un faute tohs us  
karsteem Pelneem, pafmekke woi fahlichts irr gan.  
Peeluhfo fà Rahpostu ne wiffai samohsejahs, bet  
fà flaiskus smuffus wesselus Gabbalus glihfchi  
warri islikt us Blohdu. Ispuzze fà gribbedams.

## 289. Poupeton von Blumenkohl.

( Puperone no Pukku Rahposteem. )

Notihri tohs Rahpostus un nowahri tohs miht-  
sus ar Uhdens un Sahls, tã fã pehz preekschaju  
Niktu mahzihts. Tad tãisi weenu Nanti us  
Blohdas Mallu pehz 129. Niktu, tik augstu woi  
eif semmu fã waijaga: tahdu Nanti turri pret Ug-  
guni fã labbi peekalst: tad leezi tohs Rahpostus  
glihfchi Blohdã. Tãisi weenu Sohstu woi no  
falda Krehjuma, woi no Gallas Suppes, fã pee  
preekschaja Nikta mahzihts: bet tãisi tik dandf  
Sohstas, fã wiffus Rahpostus labbi warri apleet:  
tad lai atdseest, apberri ar rihwetu Maifi, uslee-  
zi plahnas Sweesta Schlehles, nozeppi eeksch  
Lartenu Pannas, fã no wirfu labbi bruhns teel.  
Pee Usdohchanas scho Blohdu atkal warri lifo  
eeksch zittu Blohdu, un ispuzzeht fã patihf.

290. Blumenkohl mit jungen Erbsen  
Krebsen und Artischoffen.

( Pukku Rahpostu ar jauneem Sirneem  
Wehscheem un Ehrschukkehlm. )

Pee teem Pukku Rahposteem tahs Galwinas  
leb Seedus zit ween warr buht buhs fargahf, fã  
paleel wesseli: tad istihri ar affgalla Naschu wif-  
sas masas Lappas un zeetas Misas Rahru starpa,  
nomasga labbi un nowahri tohs lehnem ar Uhdens  
brusjin Sahls un masa Gabbala Sweesta, fã  
mehr mihtsti. Tohs islaupitus jaunus Sirnus  
nosaute gattawus eeksch sawas paschas Sullas ar  
Gabbalu Sweesta un weenu Ruchki Pehsterfilju.  
No tahm Ehrschukkehlm notihri wiffas zeetas  
Misas un Lappas, nogreesi arri to Rahru noht  
lihts paschu Sirbi, metti tahs fahdu Brihdi  
eeksch Uhdens, tad nowahri tahs gattardas bet ne  
wiffai mihtstas, isnehmis atkal leezi eeksch aufstu  
Uhdeni, tad notihri un nomasga wehl fas tur ne-  
tirs warr buht flahf, fãgreesi kantifki un nemmt  
flahf pee teem Sirneem. Islausi Wehscheem  
tahs Lippas, no tahm Wehschu Nodruppahm tai-  
fl brusjin Kuljes un nemmi to arri wehl flahf pee  
teem Sirneem lihts ar tahm Wehschu Lippahm.  
Ja tummigs wehl ne buhtu gan, tad fahdus Pau-  
tu Dseltenumus ar fahdu Karroti falda Krehju-  
ma warri fakult un to peemaisiht. Tohs Rahpo-  
stus



stus leezi pa Gabbaleem eeksch Blohdu, un dohbi scho Usleijuma wirsu. Tahs Wehschu Galwas warri ispildiht, un ja tew zitta Wilsela ne buhtu, tad nemmi no tahm paschahm Rahpostu Nodrupahm, salaffi druszin Wehschu Gallas is tahm leelahm Rahjahm, nemmi arri rihwetu Maiss, druszin nomaisita Sweesta, fahdus Pautus, Sahli, rihwetu Muschatu, to fakappa wissu fohpa par weenu Wilseli, un ar to ispildi tahs Wehschu Galwas, pawahri tahs druszin, un ar tahm ispuzze to Blohdu. Kad Wehschu nan, tad arri bes Wehscheem ar Sirneem un Ehrtschukkehnm ween scho Riktu warri taissht. Zittas Ehrtschulkes arri warri ispildiht, eeksch Zartenu Pannas tahs nozept, Widdu puschu greeft, un ar tahm ispuzzeht.

## 291. Brauner Kohl mit Kastanien.

( Brubni Rahposti ar Kastanijehm. )

Nobrauki tahs Lappas no teem Rauleem, pee-  
luhfo ween, fa ne fahdas wihtuschas dseltanas  
Lappas ne teef klah: nogreesi arri tohs mihtstus  
Rahcu Gallinus un eegreesi tohs frustifski, nomas-  
ga wissu labbi un zelli us Ugguni ar werdoschu  
Uhdni un Schauju Sahls, aisflahj zeeti un no-  
wahri it mihtstu. Pehz gahsi to eeksch Durfscha-  
gu un isspeedi wissu Uhdni. Tad nemmi to at-

fal

fal Kastulle, peemeri labbu Gabbalu ismasgata  
Sweesta un tihritas Kastanijes, aisflahj zeeti un  
fante to lehnem us Ohglehm, brihscham to frat-  
tidams, kamehr tahs Kastanijes arri paleef it  
mihtstas, un tee Rahposti ar to Sweestu labbi  
teef zaurstohweti. Kad patihf Kastines peeneme  
klat, tad tahs papreeksch fawadi druszin buhs no-  
wahriht, un pehz pee Rahposteem peelift. Ta  
schahdus Rahpostus warri nowahriht moi tee jau  
Gaiuu bija dabbutsch, moi ne.

Bet kad tee jau labbi bija falluschi, tad tohs ta  
fa pirmit mahzihrs labbi warri notihriht un no-  
masgahf, to Uhdni atkal tihri notezzinahf, un  
tad ar labbu Gabbalu Sweesta Kastulle lift,  
aisklat, un us Ohglehm nosauteht eeksch fawas  
paschas Sullas, ta fa tohs skabus Rahpostus  
pehz 286. Riktu: un kad jau mihtsti un gattani,  
tad tohs wehl warri nodarriht ar tahm Kastani-  
jehm. Pee scheem Rahposteem warri peedoht moi  
Dewas, moi Zihskenes, moi Karbonadi, moi  
fahlitu Sohfi un Pihli, moi zeptu Sohfi un Pih-  
li, moi kas tew irr.

## 292. Spinat zu kochen.

( Wahriti Spinaschi. )

Tohs Spinaschus tihri buhs islahfht, nomas-  
gahf, eeksch werdoscha Uhdens pahrureis uswirri-  
nahf



naht, jare Durschlagu atkal to Uhdeni tihri no-  
tezzinaht, tad druzjin pahrkappahnt un nu Kasirub-  
le lifi ar labbu Gabbalu ismasgata Sweesta druz-  
jin Miltu, faldu Krehjumu woi labbu Klahru  
Gallas Suppi, kas ikkurram labbaki patihf, pee-  
metti arri wehl rihwetu Muschatu woi fagrufstu  
Muschatenblum, druzjin Sahls: to wiffu mai-  
fi labbi kohpa un fastohwe. Tad fagreest baltu  
Mairi garras Schlehls jeb Sleijäs, iszeppi tahs  
eefsch Sweesta, un pee Usdohschanas eespraubt  
tahs eefsch teem Spinatscheem. Pee Ispuzze-  
schanas derr woi Karbonade, woi Dessas, woi  
Zihfkenes, woi masi Weikando Gabbali pehz 71.  
Riltu.

## 293. Sauerampfer zu kochen.

(Wahri:as Stahbenes.)

Nolaffi labbi tahs Stahbenes, nobrauki nohk  
no Kauleem, nomasga tihri, isspeedi atkal to Uhd-  
deni, pahrkappa tahs druzjin, tad leezi tahs Poh-  
da ar labbu Gabbalu Sweesta, aisklahj zeeti, un  
ta lai us Ohglehm nosuhf eefsch sawas paschas  
Sullas. Ja tad wiffai daubf Sullas buhen wir-  
fu, tad noleij druzjin un noglabba. Tad peemetti  
Gabbalu ismasgata Sweesta eefsch Milteem ap-  
wahrtitu, tapat Zukkuri, druzjin Sahls, un Mu-  
schatenblum, un ja patihf arri Karintes: maifi

to wiffu kohpa un nostohwe. Ja nu atkal bee-  
faks buhen, tad no tahs Sullas fo piemit nolehji,  
druzjin atkal warri peeleet. Tad peemairi wehl  
Kahdu Pahri Pautu Dseltenumu un druzjin faldu  
Krehjuma. Pa wirfu warri isliff zeeti nowah-  
ricus un puschugreestus Pautus: un ispuzzeht fa  
patihf.

## 294. Spargel zu kochen.

(Wahri:as Sparschi.)

Nolafcha druzjin tohs Sparschus Resgalla,  
metti tohs Uhdeni un nomasga labbi. Salaffi  
tohs atkal reisiqi kohpa pa Schaujahm, nogreest  
lihdzeni tohs Resgallus, un nowahri tohs ar wer-  
dofchu Uhdeni un druzjin Sahls: peeluhfo ta tee  
Wirsgalli jeb Galwinas ne paleef wiffai mihkfas,  
jo tad wifflabbaks Gardums aiseet. Kad irr gal-  
tawi, tad isleezi tahs Buntites Blohdä wiffap-  
lahet tohs Resgallus allaschia us Uhrapuffi, at-  
taifi tohs Deegus watta, un ishdenni tohs Spar-  
schus glihschi Riaki. Usleij wirfu woi tummigu  
Sweestu un usrihwe arri Muschatu wirfu: woi  
raifi Wihna Sobstu no rihwetas Maifes,  
Wihna, druzjin Uhdens, Sweesta, Zukkura,  
un Muschatenblum, to wahri kohpa, un pehz  
peemairi wehl Pautu Dseltenumu. Scho Sobstu  
arri warri doht us Ehrtschukkehnt.



## 295. Artischokken zu kochen.

( Wahritas Ehrtschukkes. )

Nogreesi tahs Ehrtschukkes pee pascha Kacht ihkfi nohst, nopuzze glihschi tahs ihkfas zeetas Lappas un nogreesi tohs affus Gallus wiffapfahrte metti tahs kahdu Brihdi eefsch Uhdni, un nowahri tahs ar werdoschu Uhdni un druszin Sahls, Kad irr gattawas, ( fo warr manniht, kad tahs Lappas jau lehti nahf waka: ) tad leezi tahs Blohdâ, ka Uhdens it tihri noteff, bet apklahj labbi ka ne atdseest. To Pohpi jeb Willu kas irr Dibbinâ, to isnemmi ar Sinnu ahra: isstahdi tahs Ehrtschukkes glihschi eefsch Blohdas, un leiij Wihna Sohstu wirfu, ka us teem Usparscheem. Arri jaunus salkus Sirnus warri doht wirfu, bet tad teem jau druszin garraka Suppe ja wahri, kad tohs gribbi leet us Ehrtschukkehun.

## 296. Junge grüne Erbsen.

( Stohweti jauni salki Sirni. )

Nomasga tohs islaupitus jaunus Sirnus, tad nemmi tohs Pohdâ ar labbu Gabbatu ismasgata Sweesta un faseeru Ruschi Pehterfilju, aisklahj zeeti, un ta lai us masa Ugguns eefsch fawas paschas Sullas nosuht, brihscham tohs kaftrattidams. Ja ta Sohsta buhtu it ihkfa, ta ka tihes Sweests

Sweests ween stahw wirfu, tad kahdu Karroti Uhdens warri usleet: pehz nostohwe tohs ar Gabbalinu Sweesta kas eefsch Milteem apwahritihts, ka tee Sirni druszin rummigt paleef. Nofahli wehl pehz Baijadfibas.

## 297. Junge große Bohnen.

( Jaunas leelas Puppas. )

Pee Islaupifchanas tuhliit jau nogrubdi to Melnumu kas ka Sekste irr pascha Gallâ, jo no ta tahs Puppas paleef kuhras: tad nomasga un jelli us Ugguni ar werdoschu Uhdni un druszin Sahls, ta nowahri tahs gattawas. To Uhdni lura rikke wahritas, to noleij tihri nohst: peenemmi nu labbu Gabbatu ismasgata Sweesta, smalki kafappatas Pehterfiljes, Sahli un mas druszin Pipara, un ta fastohwe tahs, Warri ispuzzeht ka patiht.

## 298. Grüne türkische Bohnen.

( Salkas Turku Puppas. )

Kad tahs jaunus Turku Puppas labbi garbas gribbi dabuht, tad to Uhdni jeb Zihpsteli ne buhs nowillt tilkai ween, jo tad tomehr dauds wehl paleef klahj; bet labbaki to plahni buhs nogreest. Tad fagreest tahs smalki, leezi us Ugguni ar werdoschu



Dochu Uhdent un druszin Sahls, ta nowahri tahs it mihsstas. Noleij atkal tihri to Uhdent, un nostohwe tahs ta ta tohs Sirnus ar Gabbalu ismasgata Sweesta, mas druszin Milcu un smalki fappatahm Pehterfiliehm. Ja tas Sweesta klahs wehl stahwetu wirku, tad peeiej kahdu Kaxroti aufsta Uhdens.

### 299. Weiße ausgemachte trockene türkische Bohnen.

(Wahrilas baltas islaupitas faufas Turku Puppas.)

Istahfi tihri tahs Puppas, nomasga labbi, usleij plashi aufstu Uhdent un nowahri mihsstas, noleij atkal tihri to Uhdent, un nostohwe tahs ar labbu Gabbalu ismasgata Sweesta, smalki fappatahm Pehterfiliehm, druszin Pipara, un druszin Wehrscha Gallas Suppes, woi druszin salda Krehjuma.

Tahs lehjes un Spirres jeb Kuhnas arri tapat tohp taititas, tiktai fa schè ne nemmi Krehjumu, bet Gallas Suppi woi druszin Uhdens ween: bet tad atkal jo wairaf Sweesta wajaga.

### 300. Erdäpfel.

(Wahrilas Semmesahboli.)

Tahs Semmesahbolus nomasga un nomiso labbi,

U, un nowahri tohs ar Uhdens un druszin Sahls: bet labbi ja peeluhko, jo tee drihs paleef mihsstas. Tad noleij atkal to Uhdent, un nemmi tohs Semmesahbolus eefsch plattu Rastrulli woi eefsch padillu Blohdu, un nostohwe tohs ar Gabbalu Sweesta, druszin salda Krehjuma, fageuhsteem Zwihbakteem, druszin Sahls un Muschatenblum.

### 301. Märkische Rüben braun zu machen.

(Brubmi nowahrili Merkschu Rahzini.)

Notihri un nomasga tohs Merkschu Rahzinus notezzini atkal to Uhdent zur Durshlagu un lak noschuhst. Taisi eefsch plattas Rastrulles druszin bruhna Sweesta, woi zeppi druszin bruhna Milcu, metti tohs Rahzinus tur eefcha un no taufsche un nosaute tohs kahdu Brihdi, brihscham tohs fratridams un maisidams. Tad peeiej druszin labbas bruhnas Suppes, un ta nowahri tohs gattawus, fa weena ihkfa un tummiga Sohsta ween paleef. Ta schohs Rahzinus warri dohe us Sohfm, Pihlehm, Wehrschu Mehlehm, us Auna Gallu un us zittahm leetahm.

Kad schahdus Rahzinus gribbi dohe us Siwilm, tad tohs wehl garbakus warri darriht, kad kahdus Answischus, weenu Zihpoli, un Gabbalu Sweesta smalki kappa kohpa un to pehz peemaisi.



Kad tohs Rahzinus griddi nodarriht baltus, tad nosaute tohs gar papreefch druzjin eefsch Sweesta ka pirmit mahzibts, bet pehz ne peelei buhnu Suppi flah, bet weenu klafru Gallas Suppi, woi arri werdoschu Uhdeni ween: un kad jau mihksti un gattawi, tad apwahrei Gabbalinu Sweesta eefsch Milteem, un ta fastohwe tohs it ihkfi.

Muhfu Semmes Rahzinus un arri Burkanes warri taifih, tahda pascha Wihse woi baltus, wol bruhnus. Sagreest tohs garras Schkehles pehz Iihdfibas teem Merkifchu Rahzineem, un uswirvini tohs papreefch kahdu reist, ka tas Suhrumts Iseet: tad peemeti wehl pee Semmes Rahzineem un Burkanehm it smalki sakappatas Pehterfijes, bet pee Merkifchu Rahzineem tahs ne peenemmi.

### 302. Ein Gemise von ordinairen Rüben oder Burkanen.

(Weena Mohsta jeb Gemise no Rahzineem woi Burkanehm.)

Tohs Rahzinus un Burkanes papreefch tapat wesselus buhs wahrht, tad lai atdseest: farihwe tohs smalki us Rihwehm, nemmi tohs nu eefsch Kastrulli ar Gabbalu Sweesta kas eefsch Milteem apwahreihst, ar kaldu Krehjumu, Sahli, Muschatenbluhm un druzjin Pipara, un maifi to

us Ugguni: no mirju to arri warri nodruhneht ka tohs Rahpostus pehz 285. Riktu. Gan schis irr weens lehts Rikts, bet ihsteni labbi tas irr dohdams pee Karbonades, pee Dessahm un pee Weherschha Gallas.

### 303. Stachelbeeren zu kochen.

(Wahritas Stikkenu Ohgas.)

No tahm Stikkenu Ohgahm tohs Rahzinus un Seedus buhs nonemt, tad eefsch werdoschs Uhdens tahs druzjin apmaifih, tif ween ka no bahlahs, bet fargees ka tahs ne wirrini, jo tad drihs pahrsprahgst un fashkijst. Tad leezi tahs eefsch Dueschlagu un notezzini to Uhdeni. Nemmi tahs atkal eefsch plattu Pohdu jeb Kastrulli, peenemmi labbu Teefu Zukkura, kahdu Pahri Karroschu Wihna, Gabbalinu Sweesta, un ja patihf arri sagruhstu Kaneeli un it smalki sakappatas Zitromu Misas: jelli us Ohglehm un fafaute druzjin. Pehz sakulli kahdu Pahri Pautus Dseltenumu ar mas druzjin Uhdens, woi arri ar to paschu Sullu kas us Ohgahm daschkahrei rohs nahs, peemaifi to flah ka rummigs paleek: bet labbi ar Sinnu to buhs darriht, ka tahs Ohgas aplam ne fabersi un fasppeedi. Schis Rikts labbi irr dohdams pee wisseem Zeppetoom un pee daubf jistahm jastahm.



Arri druszin bruynu Miltu warri zept, druszin  
Wihna un Uhdens peeleet, arri Zuffura zil  
waijaga, un Kaneeli un Zitronu Misas, un to  
kehpa wahriht, tad tahs paplauzetas Ohgas pee-  
mest un us masa Ugguns druszin pawahriht.

Arri dseltanu Sobstu warri peetaisih, tad  
nemmi ismasgatu Sweestu, druszin Miltu un  
kahdu Pahri Pautu Dseltenumu, to mihi kehpä,  
nemmi arri Kaneeli, Zitronu Misas, un labbu  
Teeku Zuffura, peemaisi arri Puffi Wihna un  
Puffi Uhdens, eemetti tahs paplauzetas Ohgas,  
gislahj zeeri, un lai druszin stohwejahs us Ohg-  
lehm.

### 304. Stachelbeeren einzumachen.

( Lewahrilas Stikkenu Ohgas us  
Glabbaschanu. )

Nemmi tahdas Stikkenohgas kas ween ire  
puffgattawas, tahs notihri tapat kà jau pee preek-  
schaja Rifra minnehts, nomasga labbi un notez-  
zini atkal to Uhdeni ka schubst. Tad zelli jaun-  
Prantschu Wihnu us Ugguni, un tad tas jau  
werd, tad eerberri tahs Ohgas zil tur eceet, un  
tad zelli tuhliit semme, ka tahs Ohgas masu Bris-  
di ween stahw eeksch ta farsta Wihna, til ween  
ka nobahlahs un zeetas paleef: notezzini atkal to  
Wihnu, ka tahs Ohgas atdseest un noschubst.  
Tad

Tad nemmi piaras Zuffuru Glahses kas ne wis-  
fai leelas, tur berri tahs Ohgas eekschä, un us-  
leij ikkatträ Glahse no ta ardsiffuschä Wihna, ber-  
ne leij lihds Mallahtm pilnas. Tad isgreefi appa-  
lus Papihrus pehz Glahschu leelumu, tohs welzi  
jaur kauseteem Waskeem, un klahj us Ohgahr  
wirku: nu ismekle moi isgreefi pats tahdus Kor-  
kus kas Glahschm ihstieni irr laikä, tohs eespeedis  
aispikke ar silteem Pikkeem: n glabba Pagrabbä  
moi zittä wehsä Weetä, apberri wiiffahri ar  
Emiltim, un ikretschä moi ikzettortä Nebellä op-  
greefi tahs Glahses apfahret: tahdä Wihse tahs  
ilgi stahwehs. Kad tahs gribbi bruhst, tad  
iswahri tapat kà tahs fallas Ohgas, tikkai ka sch-  
wairak Zuffura waijaga.

### 305. Türkische Bohnen einzumachen.

( Turku Puppas us Glabbaschanu. )

Nemmi tahs jaunus mihsstas Purpas, tur  
Graudi wehl nau eekschä, kaschkehre tahs smalk-  
e un garraini, zelli tahs us Ugguni ar werboschu  
Uhdeni, un nowahri tahs tikkai puffgattawas  
ween: tad isgahsi us Galbauru, ka Uhdens no-  
tekt un Puppas atdseest.

Woi arri schahdä Wihse bes Wahrischanas  
sagreefi tahs smalki, peemetti Sahli klahst, berret  
tahs kahdä Trauzinä, usklahj tihru lakkatu, lee-



gi kahdu Dibbeni wirsu kas Traukâ labbi derr, un noslohgi tahs ka safeschahs. Kad tahs gribbi tsbruhkeht, tad papreefch ar prifchu Uhdeni kahdu reifi ja ismasga, un tad ja wahri kâ fallas Puppas.

Woi arri tahs paschas wesselas Puppas nomasga ween un zelli tahs us Ugguni ar werdoschu Uhdeni, un uswirrini tahs pahruceis, tad noleezi ka atdseest: tad uswahri Wihnettiki ar rupji fagrufstu Pipari, un lai tas arri atkal atdseest: tad krauj tahs Puppas eefsch Muzzinu kam weens Dibbins irr isnemts, leezi arri Pipari un lohbeeru lappas pa starpu: aistaisi tad atkal to Dibbeni un lej to Ettiki zaur Spundi wirsu, un aispunde zeeti: noglabba to wehsâ Weetâ, un pehja kahdu laiku appreefi to Muzzinu apfahrt. Kad tahs gribbi bruhkeht, tad ismehrze tahs, fagreesi smalki, un nowahri kâ nahkabs.

### 306. Kleine Gurken einzumachen.

( Raudseri masi Azurki. )

Memmi masus skaisus saltus Agurkus, teem nogreesi tohs Kahrus un Seedus un nomasga tihri, tad lai 6. woi 8. Stundas gull eefsch Awota Uhdens, bet va tam usleij teem arri kahdu reifi atkal prifchu Uhdeni. No Uhdens tohs isnehmis Wleezi us Drehbi, ka rihri noschuhst. Tad uswah-

yl labba Allus Ettiki woi Wihnettiki ar drufjin Sahls, un lai atkal atdseest. Tad eekrauj Traukâ Dibbeni weenu Kahrtu Diklu un Schesbern lappu, un ohtru Kahrtu Agurku: un tã allaschin pamihfchu Kahrtu us Kahrtu, kamehr wifsu iskrachwis: tad lej to Ettiki wirsu ka tas pahreem Agurkeem eet pahri: leezi masu Dibbeni wirsu kas Traukâ labprahit eet eefcha, un masu Slohgu us to Dibbeni, ka drufjin ween tohp paspeesii. Kam patihf tas arri drufjin Pipara. Nehselke au un Muschatenblum warr peemest, bet wesseltas rikkai ween un nesagrufstus.

### 307. Große Gurken in einer Laake einzumachen, die man den ganzen Winter an Speisen gebrauchen kan.

( Leeli Agurki eefsch Sablaga raudseri, to wifsu Seemu warr bruhkeht pee Rhdeneem. )

Memmi pussgattawus Agurkus, kamehr salti wehl irr un piems dseltant mettahs: nomasga tohs labbi, un lai weenu Nakti gull eefsch Awota Uhdens. Eekrauj nu Traukâ pamihfchu weenu Kahrtu Wihnohgu lappas, Pwirsfchu lappas, Dilles un Lihmianu: un weenu Kahrtu atkal Agurkus. Tad wahri weenu labbu Sablagu, to woi werdoschu.



schu woi atdsiffuschu warri wirsu leet, fa pahs Gurkeem eet pahri. Kad nu wiss irr atdsiffis, tad leezi Wahku wirsu kas Traufam derr, un mafu Sloggu kas tohs Gurkus negremde ween: aistaisi to Traufu un noglabba. Kad tohs gribbi bruhkehr, tad isnemmi tif ween fa ikreis waisaga, fagreesi tohs ar wissu Misu, ismehrze eefsch diwi prischeem Uhdeneem, un isbruhke tohs pee Raqujehm, Weikaffejehm, Sobstahm, un fur parihk.

### To Sahlagu

warri taifihf schahda Wihse: nemmi Awota Uhdeni, peemetti Sahli zil parihk, ta fa to gribbi woi stivru woi nestipru, kulli to labbu Drihdi ar Rihksti, kamehr klahrs paleef un nekahdu Sahli wairs ne redsi. Kad to taifi preefsch Gallas, tad arri druszit Erika warri peenemt. Schahdu Sahlagu warri uswirrinahc un atkal atdsiffinahc, an tad isbruhkehr.

### 308. Junge grüne Erbsen aufzubereiten.

(Jauni salti Sirni glabbajami.)

Schkinni tohs Sirnus kamehr tee wehl jauni un puffbreeduschu meen irr, tad werri tohs Pahlstus Wirknes un lai pee Sauls labbi fakalst: tad islaupl un noglabba.

### 309. Junge grüne Erbsen in einer Laake einzumachen.

(Jauni salti Sirni eefsch Sahlagu glabbajami.)

Islaupi tohs jaunus Sirnus, metti tohs eefsch werdofchu Uhdeni, un uswirrimi tohs kahdu reis, tad isgahsi tohs fa schuhst un atdsieft. Pilebi tohs eefsch Buttelehm: taifi Sahlagu, bet bes Erika, to leij wirsu fa tahs Butteles nahf pilnas, aiskarke zeeti un noglabba. Pee Isbruchkeschanas tohs papreefsch eefsch kahdeem prischeem Uhdeneem buhs ismehrzeht un tad nowahriht.

### 310. Artischokken einzumachen.

(Ehrtshukkes us Glabbaschanu.)

Isqreesi un istihri tahs Ehrtshukkes fa pee 290. Rikta mahzihts: nowahri tahs, bet ne wiflai midstas, ti lai druszin pahri pahpuffi, tad eefsch aufsta Uhdens papuzze tahs wehl fur daschlahet wehl kas netihrs palizzis, nomasga tihri un lai atkal noschuhst: tad eeleezi tahs eefsch platahm Zukuru Glahsehm, usleij Sahlagu fa us teem jauneem Sirneem, aistaisi ar kaufeteem Wafkeem un noglabba. Pee Isbruchkeschanas ismehrze tahs papreefsch druszin, nowahri pagalam



ham gottawas, fagreest kantiski, un isbruhke. Pa patihk.

### 311. Spargel in Laake einzumachen.

(Asparshi eeksch Sahlagu glabbajami.)

Lausi teem Asparscheem tahs Galwinas nohst zif tahli tahs mihtstas wehl irr, fagreest tahs Sirnu leelumã, nomasga, eemetti eeksch werdo schu Uhdni un uswirrini weenu reis: tad noleezi ka schuhst un atdseest. Pildi tohs eeksch Butte lehm, kã tohs jaunus Sirnus, usleij Sahlagu, aiskarke jeeci un noglabba wehfa Weeta eeksch Smiltim: tad buhs Gardung Seemas laikã. Dee Isbruhkeschanas ismehrze tohs druszin un tad iscaisi ka patihk.

### 312. Grüne Petersillien einzumachen.

(Salkas Pehterfilju Lappas us Glab e baschanu.)

Kamehr Ruddens laikã tahs Pehterfilju Lappas wehl salkas un prischas irr, tad noschkinnã labbu Teesu, zif pars prohti ka par wissu Seemugan waisadsehs, tahs islassi un nopluzzini skaiisti, nomasga tihri un sakappa smalki. Tad nemmi labbu Teesu Sweesta, lai tas sakarsahs, eemetti tur

tur tahs sakappatas Lappas un zeppi druszin kohpa, tad leezi pee Mallas kur kahdas Deenas stahw Meerã: pehz isnemmi to atkal ar Karpoti ahra, tad paschã Dibbeni useesi ka tahda Sulle tur sakuhkusees: to tihri buhs noleet; jo kad ta tur paleek appafscha, tad tas drihs nobohjaahs. Nu usfildi to atkal tif ween ka istuhst, un noglabba. Pee Isbruhkeschanas nemmi tahs Pehterfiljes ar wissu Sweestu un leezi pee Ehdeneem.

## Tahs Pawaru Gramatas

### 5. Rodalla.

#### Pasteetes.

### 313. Eine Speck und Leber Farce zu allen Pasteten von Flügelwerk.

(Weens Wilselis no Spekkeem un Akenim, kas derr pee wissahm Putnu Pasteetehm.)

Kad weenu Pasteeti no Putneem gribbi taifih, woi tee buhtu Mahjas woi Mescha Putni, tad rihet



tihri to Afni un to Schilwu, nogreest no Schil-  
was to beesu Uhdu, nomasga tihri un fakappa to  
sapat jehlu: woi arri ta: metti to Pohda ar druf-  
zin Uhdens, kantifki fagreesteen Spekkeem, ar  
fahdu Pabri wesselu Zihpotu, uswirrini to druf-  
zin, lai zaur Durchslagu Uhdens atkal noteff,  
un fakappa to smalki ar tahm Zihpolehm, Sahli,  
fagreestahm Zitronu Misahm un rihwetu baltu  
Maifi, peenemmi arri fahdu Pabri Pautu un  
drufzin Peena woi falda Krehjuma. Scho Wil-  
seli isfmehre pa appaktscha eeffsch to Pafteeti, tar  
dohs labbu Gardumu.

#### 314. Farce von Schinken, so in al- len Pafsteten gut, insonderheit in Wildpafsteten.

( Wilfelis no Schinkeem, kas labs irr  
pee wiffahm Pafteetehm, jo wais  
rak pee Pafteetehm no Mescha  
Gaitahm. )

Dehz Noprafchanas nemmi Gabbalu schahwe-  
za Schinka, fur drufzin Specku irr klacht, to  
fagreest kantifki un ismehrze to weenu Stundu  
eeffsch Uhdens, tad leezi to us Ugguni ar prifchu  
Uhdeni un ar fahdu Pabri wesselu Zihpotu, us-  
wirrini to weenu reifi un fakappa to smalki ar  
eahm Zihpolehm, ar drufzin Zihmiana, Basili-  
lum

him un Pehterfiljehm, peenemmi wehl Zitronu  
Misas, rihwetu un ismeeffschetu Maifi, fahdu  
Pabri Pautu, un ja waijadferu arri drufzin no-  
maifita Siveesta: ja no ta Schinka wehl ne buh-  
tu fahligs gan, tad sinnast wehl Sahli peemest:  
to wiffu fakappa smalki fohpa fa weenu Mikhlu.

#### 315. Wie alle Sachen davon man eine Pafstete machen will vor- her präpariret und eingerichtet werden müssen.

( Ra wiffas tabs Leetas to us Pafteet  
gribb nem: papreeksch buhs ee  
taifih. )

1. Wiffus Mahjas Purnus jau pee taifa buhs  
nokaut, fa tee zaur zaurim labbi ardssest: zitradi  
tee mihksti ne nahf, bet allaschia buhs zeeti un  
fihksti: tad tihri tohs, falohki glihschi, usk el-  
dini, un ja patihk ofenni arri rupjus Speckus  
zaur.

2. Irbes, Letterus, Mescha Pibles, Fallo-  
shus un zittus tahdus Mescha Purnus, fah tee  
papreeksch labbi irr tihriti, tad tohs arri glihschi  
buhf falohzihf, drufzin uskwelbeht, un rupjus  
Speckus zaurwilt.

3. Teem Sakkeem wiffu to siltu Uhdu un tabs  
Alpsteles it plahni buhs nowilt un nogreest, tad  
R. mahrends



mehrends Gabbalôs fakappacht, Spekkus zauri wilft un us Restehm nokarfeht.

4. Zittus leelus Mescha Lhpus woi leelôs Gabbalôs woi beefas Schkehes warri sagreest: arri kad tas weena Gubscha jeb Weerendeelis irr, kas nau wiffai leels, tad to warri neme tapat weskelu, to Uhdu smukki nogreest, ar Spekkeem labbi zaurwilft, un us Restehm nokarfeht.

5. Weenu Tihteru Tehwinu, jo wairaf kad tas jau wezs un leels irr, to paprecksch labbi buhs kult un to Kruhti nospeest, ka aplam augsti nestahw eeksch Pasteetes, tad arri welzi Spekkus zaur un uskweldini woi eeksch karsta Uhdens, woi us Restehm.

6. Schnepes, Strafdi, Zihruki, tee gan pehz Zepfchanas ne tohp istihriti un isnemti; bet kad tohs us Pasteeti woi Kaguni gribbi istaifih, tad tahs Eekschas buhs isnemt, to Schulti nogreest, to Schkilwu jeb Mahzi tihriht, un ar wisseem Sarneem fakappacht: ar to apsmehre to Pasteetes Dibbeni un arri pa wirsu, tas dohd labbu Gardumu.

7. Telu Galla, Jehru Galla, un zitta tahba Galla tohp mehrends Gabbalôs fazirsta, eeksch fahdeem dimejeem Uhdeneem ismehrzeta, un karstâ Uhdeni nokweldinata.

Schahdâ Wihse wiffas leetas, fo us Pasteeti gribbi neme, paprecksch buhs eetaifih.

316. Wie alle Sachen zu einer Pasterete vorher müssen einmariniret und einpassiret werden.

( Kad wiffas Leetas fo us Pasteet: gribb neme paprecksch buhs eeb izeht un eefanteht. )

Kad tahs Pasteetes leetas pareisi jau irr eeraitas, tad nemmi Wihnetriki, Sahli, sagruhtas Mehgelkenes un Muscharenblum, Zihwoles, Pehterfiljes, druszin Tihmiana un Basilikum, to fakappa wiffu smalki, nemmi arri lohrberu lappas un Zitronu Misas, to wiffu metti eeksch to Eetiki un maifi zaur zaurim. Tad nemmi sawas Pasteetes leetas weenu pehz ohreru un mehze un apwaheti to eeksch tahs Sullas, leezi tad dsillâ Blohdâ, un ja no tahs Sullas wehl kas atleef, tad lej to wirsu, aisflahj zeeti, un ta lai stahw kahdu Brihdi, ka schi kuhra Sulla to Galtu druszin zaurkohsch. Schi irr ta Lemareneereschas na jeb Lebeizeschana.

Sawas Pasteetes leetas arri warri neme eeksch Rastrulli ar Gabbalu Sweesta, Sahli, Zihwolehm, Pehterfiljehm, Tihmianu, Basilikum, Mehgelkenehm, Muschatenblum, ( schahs leetas kas grushchamas tahs sagruhdi, kas kappajamas tahs fakappa, ) arri lohrberu lappas un Zitronu Misas, tad aisflahj zeeti un lai us masa Ugun.



guns labbi suht, brijcham to apgreesdams, fa  
tas wiffpahri weenadi druzjin ween nosmohrejchs.  
Schi irr ta Zepaffereschana jeb Zesautes  
schana.

317. Von Verfertigung oder Zu-  
sammensetzung der Pasteten,  
und zwar erstlich einer aufgesetz-  
ten Pastete.

(Ka weenu Pasteeti buhs ustaisiht no  
Wasserfeig.)

Kad tew irr leelas un zeetas leetas no fa weenu  
Pasteeti buhs taisiht, woi no Mescha lohpa, woi  
leels Tjhteru Tehwisch; tad taisi tahdu Was-  
serfeig pehz 120. Niftu, un isstrahda to labbi  
stihwu un zeetu: bet kad tew atfal mihstakas lee-  
tas irr, woi Pihles, woi Zahlischi, woi Duhwi-  
au Behrni; tad arri druzjin labbaku Mikhlu war-  
ri taisiht no labbakeem Milteem schahda Wihse:  
Pehz Nopraschanas eemetti Gabbalu Sweesta  
eefsch Uhdeni un uswahri, un kad jau werd, tad  
smelli allaschin Uhdeni un Sweestu kohpa un ee-  
jauj tohs Milkus: ne taisi to Mikhlu wiffai  
schkisthu, bet labbi stihwu un strahda pareisi zau.  
Zif Mikhlas waijaga, to pats nojehgsi pehz Pa-  
steetes leelumu fo gribbi taisiht. Nu nemmi wee-  
nu Gabbalu Mikhlas un istaisi to par Pasteetes

Dibbeni

Dibbeni, isdsenni to garrainu un appalu fa Des-  
fu, tad nospeedi un norulle to ar to Kulliti jeb  
Wangali tik beesu woi tik plahnu fa pats prohti.  
Dee leelahm Pasteetehm un fur stipraka Zepcha-  
na waijaga, tur laikam beesaks un stipraks buhs  
buhst ne fa pee masafahm un kas lehtaki nahf gat-  
rawas. Kad ta Pasteete eefsch Krahsni irr zep-  
jama, tad nemmi weenu Dselses Plahri: bet kad  
eefsch Zartenu woi Pasteeschu Pannas irr zepja-  
ma, tad leezi papreefsch pat appakcha weenu Pa-  
pihea lappu, un us to Plahri woi us to Papihri  
leezi to isrulletu Pasteetes Dibbini: nemmi atfal  
zittu Gabbalu Mikhlas, isdsenni un nospeedi to ar  
to Kulliti tapat fa pirmit, nogresi abbas Puffes  
lihdzeni, apsmehree to eeliftu Dibbeni ar Pautem  
un to isrulletu Mikhlas Sleiju istaisi wiffapfahrt  
par weenu Kanti jeb Maltu pehz Pasteetes leelu-  
mu, to warri islohziht woi appalu, woi kantainu,  
woi garrainu, woi fa lohdsinu, woi fa patihf.  
Tad isleezi nu papreefsch us Dibbeni kahdas  
Schkehles Specku, un kad ta Pasteete irr no  
Purneem, tad tahdu Specku un Aknu Wiffeli pa  
appakschu warri isfmehreht pehz 313. Niftu:  
tad eekrauj tahs leetas no fa ihsteni to Pasteeti  
buhst taisiht, kad tahs pehz 315. un 316. Niftu  
jau pareisi irr eetaifitas. Kad no ta Specku Wil-  
feta wehl kas atleef, tad to wiffur pa starpu warri  
eeliftu: pee jauneem Zahseem, Duhwianu Behr-

R. 3.

neem



neem, Jehra Gallas, un zittahm tahdahm jannahm un mihsstahm leetahm tur arri fahdas Zihstenes warri lict klahr: apleezi to nu wiffapfahrt Puffpirksta Beesumâ ar weenu labbu Wiffeli no Zeha Gallas pehz 1. Riktu, woi ar Schin. Fu Wiffeli pehz 314. Riktu, un peespeedi un noglaudo to ar siltu Naschu. To Sullu kas pee Eebezeshanas un Eesauteschanas palikke pahri, to ne buhs lihdsi leet eefsch to Pafteeti, bet noglabba to us Sohstu. Nemmi atkal Gabbalu Mihsklas, isdsenni un norulle to par Wahku us to Pafteeti. To Pafteetes Mallu jeb Ranti apfmehre wiffapfahrt labbi ar Panteem, un peespeedi to Wahku wiffur glihschi. Kur daschfahrt no ta Wahka wehl fahds Stuhris stahw pahri, to nolihdsini smuffi pehz Pafteetes Wormi. No tahs atlikfuschas Mihsklas istaisi weenu skaisu isbuntetu un isdohberu Ranti jeb Seenu apfahrt to Pafteeti, bet taisi to drufzin augstaku, fa arri pilnigu Sohstu warr doht eefsch to Pafteeti. Nu isgreesi wehl weenu masu Wahku ar schahdeem tahdeem Raksteem un leezi to wirfu: arri zittur pee Pafteetes wiffadas Puffles un Buntwerki warri peetaisihet fa pats to nodohma. Apfmehre nu ar Panteem, un nozeppi woi eefsch Krahs woi eefsch Zartenu Pannas. Zik ilgi buhs zept, to noprattisi no ta fa tahs leetas eefsch Pafteetes ire woi jaunus un mihsstas, woi wezzas un zeetas.

318. Von Verfertigung und Zusammensetzung aller Pafsteten in Mirbteig oder auch in Butterteig.

( Râ wiffas Pafteetes buhs ustaisihet no Mirbteig woi no Butterteig. )

Wiffas schahs Pafteetes tohp taifitas eefsch Zartenu woi Pafteeschu Pannas, un arri wiffas tahs leetas tapat tohp eetaifitas, fa jau pee 315. un 316. Rikta mahzihts. Râ nu tahs leetas ire no fa to Pafteeti buhs taifihet, ta arri taifi to Mihsflu: fad irr jaunus mihsstas gardas leetas, tad taifi weenu skaisu Mirbteig, woi arri weenu Bletterteig: pee zittahm leelafahm leetahm, fa pee Sakkeem, Breescha Gallas, Mescha un Mahjas Pihlehm, un tahdeem, tur taifi tahdu weenu laizigu Mirbteig ween no Milteem kas gan nau tee wiffalabbaki, un kas arri nau tee ic fliktaki. Scho Mihsflu taifidams nemmi us ifkatru Mahzjinu Milte weenu Puffmahzjinu labbi ismasgata Sweesta: scho Sweestu metti pa Gabbalineem eefsch teem Milteem un maifi to labbi kohpa us Galda, tad taifi pascha Widdu weenu Bedri, eefitti 3. woi 4. Pautus, usflakfa arri aufstu Uhdni, samaisi to labbi un strahda to pareisi zaur: to Uhdni ne us reisi buhs leet wirfu, bet pa drufku ween, fa ta Mihskla ne paleet



wiffai fchiffsta, bet jo wairak labbi fihwa un fihfta: ftrahda to dikri zaur, tad gan buhs labba Pafteefchu Mifhla. Kad fcho Mifhlu it gardu gribbi dabbuht, tad nemmi wiff labbakus Miltus un wairak Sweesta un ftrahda pareifi, tad arri mannis pehz Tartenes no tahs warri istaifih. Kas nu dauds ne zeeni tahs Pafteetes no Wafferteig, bet kas arri to Mifhlu fa Gardummi gribb ehst libds, tas warr istaifih fchahdu Mirbreig jeb Buterteig. Greesi tad weenu Papihri pehz Pannas zeelumu un leezi to pat appafcha, no ta Mirbreig istaifi weenu Dibbeni ne wiffai beesu, ne arri wiffai plahnu, un leezi to eefsch Pannas us teem Papihreem: to Gallu kas eefsch to Pafteeti buhs nahft, to eefkrauj reifigi libds ar Wilseli un Specku Schkehlehm, fa tas pirmit jau irr mahzihes: taifi arri weenu Wahku jeb Wirsdibbeni, arridfan ne wiffai plahnu ne arri wiffai beesu: apfmehre to Mallu labbi ar Panteem, tad peespeedi to Wahku wiffapfahrt glifchi, nogreesi wiffapfahrt to Mifhlu pehz Mallas Augstummu pee Pafteefchu Pannas, isrenne wehl ar Nascha Mugguru allaschin Pirkstu turredams pretti, arri weenu mafu isgraitu Wahzinu taifi wirfu. Pee fchahs Mifhlas tas ne mafu dauds Puffes un Rakstus istaifih, jo jepjohf wijs akal isfuhd. Nozeppi tad to Pafteeti ar labbu Sinnu ar Uggumi no appafcha un no wirfu.

319. Von Saucen und Ingredienzien, womit die Pafteeten konnen verandert werden.

(No Sohstahm un zitteem Gardumeem kas labbi derr pee Pafteetehm.)

Schd warri taifih weenu dseltanu Sohstu pehz 233. Riktu: woi weenu bruhnu woi baltu Kaperri Sohstu pehz 47. un 69. Riktu: woi weenu baltu Schallaschu Sohstu pehz 133. Riktu: woi Anso wifchu un Austeru Sohstu pehz 54. un 175. Riktu: woi Kr. hjuma Sohstu pee Pafteetehm no jauneem Zahteem un Jehra Gallas pehz 92. Riktu, bet tur tad arri Schampiones un Murkeles wehl wajjaga klahf: woi weenu Kappajuru Sohstu pehz 44. Riktu: un daschas zittas Sohstas wehl, fa ifkurram patihf. Kaut furreu nu no fchahm Sohstahm ikreis gribbi taifih; tad allaschin buhs neme klahf to Sullu kas pee Cebeize fchanas un Cesauteschanas palikke pahri: tapat arri Schampiones, Schampionu Pulweri, Murkeles, Distazijes, Tellu Peenu jeb Briffeles, Wehfscha Augfchlejus, Gaitu Sekstes, islaupitas Wehfschu Lippas, Ehrtschulkes, Asparschus, un zittas tahdas masas gardas leetas. Ne wajjaga wiffas fchahs minnetas leetas kohpa ikreis ifkatra Pafteete eelift; bet kas tew no tahm irr pee Kohkas, un fo tai Gadslaita warri eenahft.



so fataisi papreefsch pareisi iffarru pehz sawan Rahrtas, un nemmi zittas jau tuhlt eefsch to Pasteeti, zittas atkal eefsch to Sohstu: tomehr schahwetas Schampiones un Schampionu Pulweris allaschin labbi derr.

Schahdà Wihse nu Pasteetes warri taifist no Wehrscha, Breescha, Auna Gallas, no Sakkeem, Sohsim, Lihtereem, Kapuhneem, no leeleem un maseem Zahteem, no Pihlehm, Duhwinahm, Lettereem, Irbehm, Schneppehm, un kas ween warr buht. Wiffas tahdas leetas eetaisi papreefsch pareisi un eebeize un eefante tabs, taifi to Mikhlu woi ar Uhdni woi ar Sweestu, un ustaifi to Pasteeti, kà tas irr mahzihst no 315. lihds 318. Riktu, nozeppi ar labbu Sinnu, un peetaifi weenu Sohstu kà patihf. Pee Pasteetehm no leelas rupjakas Gallas sawadi derr weena bruhna Sohsta no smalki sakappateem Rapereem, Oliwehm, Answisheem, kas arri druzin stipra irr no Schallattehm, un kas gribb tas arri warr nemt Kiplokus klahf.

### 320. Pastete von Flügelwerk ohne Knochen.

( Pasteete no Putneem bes Kauleem. )

Kad tahdu Pasteeti gribbi taifist no Putna bes wiffeem Kauleem, tad istaifi to jehlu Putnu papreefsch

preefsch ar Wihse pehz 32. Riktu, un kad to Mugguru atkal sakchuis un to Putnu glihschi ispaiddijs, tad dsenni weenu Kohka Geminu zauw un nokweidini to stipri eefsch werdoscha Uhdens, lai atkal ardsjeest, nospikke ar rupjeem Spekkeem, iweizi atkal to Pawedeni no Mugguras, nobeize to un istaifi par Pasteeti. Schè labpraht ne warr nemt weenu Duterteig, kà tiffai ween pee Duhni u Vehrneem un jauneem Zahlisheem. Pee taifi labby Sohstu kahdu gribbi.

### 321. Pastete von Haasen ohne Knochen.

( Pasteete no Sakkà bes Kauleem. )

Kad tas Sakkis irr nobihrahts un smalki nopuzehst, tad isgreefi ar Sinnu to Mugguras Kaulu un arri tohs leelus Gubschu Kaulus, tà kà ta Galla wehl currahs kohpa: nospikke to smalki kà us Zepschanu, nobruhne to druzin us abbahm Puffehm eefsch bruhna Sweesta, lai kahdas Stundas nobeizejahs, tad istaifi to us Pasteeti eefsch skaisfa Dletterteig ar weenu labbu Wilseli: nozeppi ar Prahtu, taifi weenu Sohstu klahf, kà pee Wehrscha Mehles pehz 61. Riktu, un pee Madopschanas bohdi to eefsch to Pasteeti.



## 322. Pastete von geräucherter Schinken.

( Pasteete no schahweta Schinka. )

Nemmi weenu labbu mehrene Schinki, leezi to eefsch remdenu Uhdni ka mihfsts paleef, bet papreefsch nogreesi druszin tohs tihrus Spekkus Sahnds: tad peeluhko un taufti fur tee leeli Kauli irr, tur eegreesi weenu Greeseni pehz Kaula Garzumu un isnemmi to paschu Kaulu, bet aplam arri to Schinki ne buhs sagraifht: nopuzze labbi tihri to Uhdn un wiffu Melnumu kas appafcha irr: leezi to atfal weenu Puffdeenu eefsch Uhdni ka labbi ismirkst: tad noslauki labbi un isbeize to weenu Nakti: tad istaifi to par Pasteeti ar weenu skaištu Wiffeli pehz 1. woi 3. Niftu. Peetaifi weenu Sohstu no bruhnas Gallas Suppes: nemmi labbu Gabbalu ismasgata Sweesta, weenu Karrori Miltu woi zik prohti waijagohht, sagreestas Schallattes, Zitronu Misas, Kohrberu Lappas, Pehterfiljes, Basilikum, un mas druszin Tihmiana, to mihzi kohpa un pee lei j spehzi gu bruhnu Gallas Suppi pehz 3. Niftu to samaisi par tumnigu Sohstu, un speedi wehl Zitronu Sullu klast. Kad arri Schampiones, Murkeles un zittus tahdus Gardumus warri nemt klast, tad tas jo labbaki. Pee Usdohschanas dohdi scho Sohstu eefsch to Pasteeti.

## 323. Feine Pastete von Kalbsbraten.

( Garda Pasteete no Tella Zeppeta. )

Kad irr aufsts Tella Zeppets, tad sagreesi to kantifki, nemmi to eefsch dsilku Blohdu, peenemmi druszin Wihna, Sahli, Zitronu Schkebles un smalki sakappatas Zitronu Misas, Karintes, rihwetu Maifi, un masu Gabbalinu Sweesta, to wiffu maifi kohpa un istaifi weenu Pasteeti eefsch skaisa Butterteig, un nozeppi. Us Sohstu nemmi druszin Wihna, Zitrones, Zuffuri, Mehgelkenes un Muschatenblum, to uswahri kohpa, un pee Usdohschanas dohdi to eefsch to Pasteeti to druszin sakrattidams.

## 324. Feine Pastete von Kleinigkeiten.

( Garda Pasteete no dasch..hm masahm Leetahm. )

Schahdas masas gardas leetas irr: Driffeles jeb Tellu Peens, Wehschu Angschleji, Tellu un Aitu Mehles, Zuhku Snukki un Mehles, Murkeles, Triwweles, Schampiones, Cherschuffkes, Wehschu Lippas, Austeri, Muscheles, un wehl zittas tahdas leetas. Ko nu warri dabbuht no schahdeem Gardumeem, to kataifi papreefsch iklatru pehz sawas Kahrias, nowahri to, lai tad atdseest, nopuzze to tihri, sagreesi smalki, eefau



te to kà weenu Ragujj, un lai atkal atdfeest, tad istaisi no ta weenu Pafteeti eefsch labba Butterteig. Pee Usdohshanas drufzin Gallas Suppes warri fakult ar Gabbalu Sweesta un ar Zitronu Sullu to doht eefsch to Pafteeti.

## 325. Englische Pafstete.

(Englischu Pafteete.)

Nemmi 14. Pautus, no 12 Pafteem tiffai to Dfeltenumu ween, bet tohs zittus 2. Pautus ar wiffu Baltumu, un fakulli tohs smalki: nemmi arri tà kà weenu Kohrteli noklahreta Sweesta un tik pat dauds arri Uhdens klahr pee teem Pafteem, kulli to wehl drufzin kohpa: peejanj labbus ffaistus Miltas tik dauds kà ta Mikhla labbi stihwa warr buht, kà to warri isdriht un isrulleht tà kà zittu Pafteeschu woi Zartenu Mikhlu, tomehr arri kà ne teef wiffai stihwa. Isballi to Mikhlu us diwi Gabbaleem, to weenu Gabbalu isleezi eefsch Pannas par Pafteetes Dibbeni, un ohers atkal buhs us Wahku. Bet papreefsch zittas labbas gardas leetas jan pareisi buhs buht fatafitas, ar Wahrdü: isluppinari lihdeki, Wehschi, Austerl, Asparschi, jami Zahki, un zittas tahdas leetas: tahs nu eelezi eefsch to Pafteeti, tai si Wahku wirfu un nozeppi. Sohstu warri tai sihe klahr kahdu grippi.

## 326. Feine Pafstete von jungen Haafen.

(Garda Pafteete no jauneem Sakteem.)

Notihri papreefsch to Sakki kà peenahkabs, kalauti woi fatreezi pa Weetahm tohs Kaulus, bet kà ta Gallu paleef weffela: ja tomehr wehl bihtu leelaks, kà to labpraht eefsch Pafteetes ne warri kalohziht, tad arri kahdu reisi to warri pahrzirst: nospilke to ffaisti, uskai si fajauktu Sahli, Pipari, rihwetu Maisi un fagruhstu Kaneeli. Wilsela Weerä nemmi labbu Teefu Spekkü, fagreesi tohs kantiski, pahrkappa un fagruhdi wehl eefsch Meesera kà paleef kà Mikhla. Istaisi to us weenu Pafteeti eefsch ffaista Bletterreig, un tohs fagruhstus Spekkus isleezi pa appafscha un pa wirfu. Taisi schahdu Sohstu klahr: fagreesi puffwahritas Puhmes kam Kauli irr isnemti, fagreesi arri Mandeles garas Schkehlés, nemmi wehl Zitrones, fagruhstu Kaneeli un Zuffuri, usleij drufzin Wihna un mas drufzin Uhdens, wahri to tik ween kohpa. Usdohdi to Pafteeti us Blohdü, gree si to walla, eeleij to Sohstu, klahr atkal zeeti, un noglaseere to schahda Wihfe: apberri it beesi ar smalku Zuffuri, leezi to ar wiffu Blohdü eefsch Zartenu Pannas, furrini Uggumi ween pa wirfu: nu peeluhko labbi, tik kà Zuffuris ween irr kuffis un fahf tezzin, tad irr laiks to no neme



nemt: tad apberri to tublit ar raibu Streizukfuri  
woi arri ar Granafchu Graudeem.

### 327. Pafteete von geklopftem Kalbs oder Hammelfleisch.

( Pafteete no klappetas Tella woi Luna  
Gallas. )

Nemmi Tella woi Luna Weerendeeli, nopuzze  
wiffas Uhdas un Zihpsteles, tad fagreest to ribru  
Gallu plahnâs Schkehles, flappe to paplattu un  
pahfappa wehl ar Nafcha Mugguru: no tahs  
zittas Gallas istaisi weenu Wiffeli pehz 1. woi 3.  
Riftu. To klappetu Gallu apmaifi ar mas druf-  
zin Sahls, ar Zitronu Sullas woi Wihnetrika,  
un drufzin fagruhstas Gewirzes. Leezi tad druf-  
zin Wiffela pat appafcha us to Mikhlu tik leelu  
fâ ta Pafteete buhs buht, tad klappetu Gallu wir-  
fu, tad atkal Wiffeli, un tâ Rahrtu us Rahrtu,  
famehr wihs pagallam: tad usleezi wehl fahdas  
Spekku Schkehles, aistaisi glihschi zeeti un no  
zeppi. Sohstu warri taifihf flahf fahdu greibbi,  
bet taifi to drufzin stipru no Zitronehm un Schal-  
lattehm, jo wairak kad ta Pafteete no Luna Gal-  
las irr taifita.

### 328. Pafteete von klein gehaktem Kalbsfleisch.

( Pafteete no smalki fakappatas Tella  
Gallas. )

Taifi papreefch weenu fkaiftu Wiffeli no Tella  
Gallas pehz 3. Riftu, tiffai ne nemmi Neenu  
Lanus us fcho Wiffeli, bet labbaki Wehrfchu  
Markfi. Kad tas Wiffelis gattaus, tad istaif  
to par weenu trihs antainu plahfkainu Klurfchu,  
un istaisi to par weenu trihsfantainu Pafteeti woi  
eefch Wafferteig, woi eefch Mirbteig. Sa-  
gruhdi arri Spektus fâ pee tahs Salku Paftee-  
tes, isfmehre tohs pa appafschu, tad leezi to Wil-  
feli wirfu, un us to Wiffeli atkal zittas labbas  
Sahles, Zihpoles, masus Markfes Gabbalus,  
Zitronu Misas un fagruhstus Spektus: aistaisi  
fmuffi zeeti un nozeppi. Us Sohstu nemmi druf-  
zin bruhnu Miltu ar Zihpolehm un labbâhm Sah-  
lehm, usleij Puffi Wihna un Puffi Uhdens, pee-  
nemmi wehl Zitronu Misas, Mandelu Schkeh-  
les, Karintes, Distazies, Kaneeli un Zuffuri:  
wahri to kohpa, un dohdi to eefch to Pafteeti.  
Arri appalu to warri istaisihf un eefch Bletter-  
teig, tad wehl noglaseereht un ar raibu Streizuk-  
furi apfaifihf, fâ tas jau irr mahzihts pee 326.  
Rifta no Salku Pafteetes.



## 329. Kleine Pastete auf einem Teller.

( Masa Pasteete us Tellerki. )

Kad to preekschaju Pasteeti tik leelu ne gribbi taifih, bet masu ween; tad nemmi weenu Tellerki woi masu Blohdu, tur ustaisi weenu Kanti no Wafferteig tik augstu ka to gribbi, eesmehre pa appafschu druszin sagruhstu Specku, to Wilsell ar wiffahm tahm zittahm leetahm leezi wirfu, aistaisi ar masu Wahzinu, leezi to eefsch Tartenu Pannas us Smiltim woi us Sahli, un nozoppi. Pee Usdohfchanas druszin Wihna un Zitronu Sullas warri doht eefsha.

## 330. Pastete von Kalkunen.

( Pasteete no Kalkunneem. )

Istaisi to pehz 320. Riktu: tiffai kad tee Kauli irr isnemti, tad arri druszin no tahs tihrad Kruhns Gallas buhs isgreest un to nemt pee to Wilsela. To Sohstu taifi labbi stipru no Schalattehm un Zitronu Sullas.

## 331. Feine Pastete von Kalbsnieren.

( Garda Pasteete no Teltu Neerehm. )

Nemmi Neeri no aufsta Tella Zeppeta, sakapa pa tohs Taufus parupji ar Spekkeem, peemaisi Zihpoles

Zihpoles, gardas Sahles, Sahli, druszin Pipara, Muscharenblum, Kaneeli, Schampiones, Briffeles, un zittas tahdas leetas: tad istaisi no ta weenu skaisu Pasteeti. Us Sohstu nemmi druszin Sweesta, to nomaisi ar kahdu Pahtri Karroschu, Gallas Suppes, ka teef tummigs.

## 332. Wie man die Fische zur Pastete einrichten und präpariren muß.

( Ka tahs Siwis us Pasteeti buhs fas taifih. )

Wiffas Siwis kaut kahdas buhtu bijufchas ikkatru pehz sawas Kahrtas papreeksch buhs tihriht, un woi pahrschfelt un skaisios Gabbalos sagreest, woi neschfeltas tapat appalas pahgreest, ta ka tahs Siwis woi leelas irr woi masas: tad labbi buhs nomasgah, eefahliht un kahdas Stundas eefsch Sahls turreht, tad atkal noslauzih un pehz 316. Riktu eebeizeht, tur tad tahs paleef famehr us Pasteeti irr isleekamas. Arri Gabbalu Sweesta warri nemt pee tahm Siwim un ar wiffu to Weizi tahs zelt us Ugguni un dauf pakrattih, ka tur ween nokarsahs, tad tushlic atkal semme zelt un ardsiffinahrt. Druszin Wilsela arri buhs taifih no Siwju Gallas pehz 322. Riktu. Kad tik dauf Siwju ne buhtu ka Wilseli warr taifih, tad nemmi pa appafschu un pa wirfu druszin rihwetas



wetas Maises ar maseem Gabbaleem Sweestas tomehr Wilselis allaschin irr labbaks. Tad taiti nu arri schahs Pafteetes woi eeksch Wafferteig, woi eeksch Mirbteig jeb Buterteig kà parihl. Tapat arri to Sohstu warri tairiht pehz Patihl. fchanas: labbi irr kad arri masi Kluzzifchi no Siwju Wilsela tur nahk eeksch; bet schohs pa. preeksch buhs uswahriht, un tad Sohsta eelikt. Arri Murkeles, Schampiones, Schampionu Pulweris, Museri, Muscheles, Wehschu lippas, Lihdefu Afnis, Karpju Peens, un zittas tahdas Leetas labbi derr us to Sohstu.

### 333. Pafstete von Hechten, Sandarten. und sonst von allen andern Fischen überhaupt.

( Siwju Pafsteete. )

See lihdefu un Sandarti tohp woi pahrschkelti, woi tapat neschkelti ween appalòs Gabbalòs fagreesi, ar Sahli apfaisiti, un pehz preekschaju Riktu us Pafsteeti istaisiti ar Wilseli no schahdeem tahdeem Gardumeem fo warr eenahkt.

Tahm prischahm Skallehm un Buttehm abbàs Puffes to Ahdu buhs nowilkt, Gabbalòs fagreesi un tad tapat isdarrilht, kà jau mahzihts.

Sufchi fo us Pafsteeti gribbi istaisiht buhs buht dischani, teem nowelzi to Ahdu, fagreesi Gabbalòs

Gabbalòs masa Pirksta Garrumà, apfahli un istaisi arri tapat.

Un tà wiffas zittas Siwis, Karpes, Lihmus, woi kaut kahdas buhtu, istihri, un woi wesseias atstahji, woi Gabbalòs fagreesi, fataisi tahs pa. preeksch pareisi, nobeize, un istaisi us Pafsteeti ar labbu Wilseli no Siwju Gallas un no zittahm gardahm Leetahm.

### 334. Pafstete von Fischen ohne Gräten.

( Pafsteete no Siwim bes Affakahm. )

Notihri tahs Siwis, fagreesi Gabbalòs, us kweldini ar Uhdens un Sahls, tad noluppini to Gallu paleelòs Gabbalòs, nemmi to Blohdà, peemaisi fagruhstas Nehgelkenes, Muschatenblum, smalki fakappatas Zihpoles, un zittas labbas Sahles, rihwetu Maisi, masus Gabbalus Sweesta un druszin Sahls: istaisi to par Pafsteeti eeksch skaisi Bletterteig ar weemu labbu Wilseli. Sohstu warri peetaisihht kahdu gribbi.

### 335. Feine Pafstete von Krebsen.

( Garda Pafsteete no Wehscheem. )

Nowahri tohs Wehschus ar Wihnu, un istaisi laupi tahs lippas: tad peemaisi smalki fakappa-



tas gardas Sahles, jaunās Zihpoles, druzjin Gewirzes, Murkeles, Triwweles, Schampionas, lihdefu Afnis, Karpju Peenu, arri Pawairofchanas pehz warri peenemt noluppinatu Siwju Galku bes Affakahm: maiši wiffu labbi kohpa. Taiši arri druzjin Wiffeta no tahs Karpju Gallas, kur arri Siwis warri peenemt woi jehlas woi wahritas woi zeptas, to fakappa fmalfti lihds ar rihwetu Maiši, nomaišitu Sweestu, ar Panteem, Sahlehm un Gewirzi, to fakappa wiffu kohpa par skaištu Wiffeli: no ſcha Wiffeta arri uštaiši weenu masu Kanti eekſch to Pasteeti, tad eekrauj tahs ſamaifitas Pasteetas leetas, leezi atkal Wiffeli wirfu, taiši to Pasteeti pagallam gattawu eekſch labba Bletterteig, un nozeppi.

Us Sohstu taiši Krebsbutter un nomaiši to par Sohstu: woi arri taiši ſpehzigu Wehſchu Kuliji woi ar Krehjumu, woi ar Gallas Suppi, un Dohdi to eekſch to Pasteeti.

### 336. Feine Pastete von feinem Fischwerk.

(Garda Pasteete no Siwju Gardumeem.)

Us ſchahdu Pasteeti wiffadas gardas Siwju leetas teef nemtas: Karpju Peens, lihdefu Afnis, Karpju Mehles un Uzis, Wehſchu Lippas, Austeri, Wufcheles, un ſo wehl ware dabuhet: arri

arri Pawairofchanas pehz warri peenemt Murkeles, Triwweles, Schampiones, Ehrtschuktes, un Aſparſchus. Sataiši ikkatru leetu pehz ſawas Kahrtas, un tad istaiši wiffu kohpa par weenu ſkaištu Raguji. Kad ſchi nu acdſiffuſi, tad taiši no ta weenu Pasteeti eekſch ſkaišta Bletterteig.

Kam ſchahs minnetas leetas irr papilnam, tas no ikkatras ſawadi warr taiſiht ſawadu Pasteeti.

### 337. Pastete von Krebsfarce.

(Pasteete no Wehſchu Wil,eta.)

Nowahri labbu Teeku Wehſchu ar Uhdens un Sahls, islaupi tahs Lippas un leelas Kahjas, pehz Pawairofchanas nemmi arri klahť Siwju Galku, un istaiši to par weenu Wiffeli. Schkiri tahs Wehſchu Tſchaumalas: no tahs weenas Dallas istaiši Krebsbutter, un kad tas ſakallis, tad nomaiši to un nemmi to klahť pee ta Wiffeta: no tahs ohtras Dallas istaiši weenu ſpehzigu Kuliji, un pehz isdarri wiffu tapat kã pee preeſchaja Nikta mahzihts. Kad nu tas Wiffelis ar zittahm gardahm leetahm irr eekſautehts jeb eepafe ſeerehts, tad taiši to Pasteeti eekſch Bletterteig, nozeppi ar Sinnu, un pee Usdohſchanas dohdi to Wehſchu Kuliji eekſch to Pasteeti.



## 338. Pastete von Spargel.

( Pastee e no Asparschaam.

Molauſi tahs mihtſtas Asparschu Galwinas, nomasga tihri, un uswirriini tahs weenu woi ohtru reisi, tad leezi eefich Durſchlagu ka noteffahs, peemaisi mafus Gabbalus Sweesta, smalki fa kapparas Sahles un Zihpoles, Sahli, maf druzgin Pipara un Muschatenbluhm: taisi arri druzgin Wilſeta no ka pats gribbi: tad ustaifi weenu Kanti no Bucterteig tik leelu ka ta Pasteete buhs buht, tur eeleezi tohs Asparschus eefſcha ar wiſſu fas teem peemaisiſhts, un notaisi to pagallam gattawu. Pee Usdohſchanas taisi Krehjuma Sohſu klaht.

## 339. Feine Pastete von Blumenkohl.

( Garda Pasteete no Puffku Rahpoſteem.)

Tohs Puffku Rahpoſtus ſmukki buhs nopuzjeht, labbi nomasgah, un ar Uhdens un Sahls maf druzgin ween pawahriht, tad tohs isgahſt ka ardſeest un ka Uhdens noteff. Taisi nu druzgin Wilſeta no ka gribbi un fas tew irr pee Kohſas: pee teem Rahpoſteem peemaisi smalki fakapparas Sahles, Zihpoles, Gewirzi, un mafus Gabbalus Sweesta, un istaisi to par weenu Pasteeti.

Pee

Pee Puffku Rahpoſteem arri mafas Zihſkenes warri eelikt, un pee Usdohſchanas taisi Krehjuma Sohſtu klaht.

## Tahs Pawaru Gramatas

## 6. Modalla.

## Zeppeti.

## 340. Wie man Gänse füllen und braten muß.

( Kä Sohſis buhs pildibt un nozept. )

Nemmi tihritas Kaſtanjes, Mandelu Schkehles, Ahbolu Schkehles, baltu Maisi fas arri garwas teewas Schkehles ſagreesa un Sweesta druzgin irr zepta, arri tihritas Kafines, to wiſſu maisi tohpa un bahſi eefſch to Sohſi: dſenni ſmukki us Gefmu un nozeppi. Pehz kad Sohſs gandriht jau gattawa un Lauku Watrums irr istezejjis, tad nemmi tohs Sohſchu Laukus nohſt, un apleij to Zepperu ar tihru Sweestu ween kamehr pagallam gattaus. Kad to Sohſi tik gardi ne gribbi pildibt

S. 5.

dibt



diht, tad tahs Kastanjes un Mandeles warri ais-  
taupiht, un tai Weetâ nemmi ween puffwahritas  
Pluhmes, rihwetu Maissi, un Annihschus, druf-  
zin Zukkura, un sagruhstu Kaneeli.

### 341. Wilde und zahme Enten zu braten.

( Râ buhs zept Mescha un Mahjas  
Pihles. )

Sataisi ween tahs Pihles skaisi, bahsi us Ces-  
mu un nozeppi: tahs Mahjas Pihles arri warri  
pildihet ar rihwetu Maissi, sagreesteem Ahboleem,  
Karintehm, Zukkuri, sagruhstu Kaneeli: schahs  
leetas papreefsch eefsch Sweesta drufzin buhs ee-  
fauteht.

### 342. Kapaunen, Kalkunen, große und kleine junge Hühner, Tau- ben und dergleichen Geflügel zu braten.

( Râ buhs zept Kapuhnus, Kalkuhnus,  
leelus un masus Zahlus, Duhwinas  
un zittus tahdus Putnus. )

Wiffus schahdus Putnus pee laika jau buhs  
laut, fausi tohs noplufht, un tad weenu Nakti  
zaur zaurim labbi ardsiffusch, tad skaisi un ba ti  
tohs

tohs fataisihet, glihichi us Cesmu bahst, smukki  
nospikeht, woi arri ar plactahm Spektu Schkeh-  
lehm tohs aplift, tad Papihri ar Sweestu ap-  
smehretu wirsu feest, un tâ labbi balti tohs nozept.

### 343. Geschmorte Rûchlein mit Sta- chelbeeren.

( Smohreti Zahrt ar Stikkenohgahm. )

Zohs Zahrtus fo gribbi nosmohreht tohs man-  
nis pehz arri eefsch karsta Uhdens warri noplufht  
un notihriht, bet ne pahreplauze tohs ween, jo tad  
teem ta Ahda lehti eet puschu un tee ne nahk tik  
tihri: tad isitihri tohs, istausi ar Sinnu to Kruhst  
Kauhu, un eespraudi glihichi tohs Kjuhstus: nem-  
mi tihritas Vehrersiljes, pahrgreest tahs kahdu  
reisi un famihzi tahs ar Sweestu, no ta peebahst  
katram Zahlischam kahdu Drufzinu. Nemmi at-  
kal Sweestu eefsch Rastrulli, uskarfe to labbi ka  
gaischbruhns paleek, tur leezi tohs Zahrtus eefsch  
un nosmohre tohs gattawus. Schohs Zahrtus  
woi tapat ween warri usdoht, woi arri Stikkenu  
Ohgas warri wahriht pehz 303. Riktu, un tahs  
boht pa appatschu.



344. Hammelkeil oder Rücken wie  
einen Wildbraten einzurichten.

(Kà weenu Auna Mugguru tà buhs iss  
taifihf kà we nu Zeppetu no Mees  
scha Lohpa.)

Kad Auns schfehrscham puschu irr zirfts, tad  
ta Paffalpuffe wairs ne tohp pahrschelta kò us  
Zeppeteem, bet tee divi Weerendeeki paleef kohpa  
un abbàs Puffes tee leeli Gubschu Kauli tohp no-  
zirfti un ta Luffschuma Udda nogreesia, ihfieni  
pehz ihfifibas kà Vreescha Muggura tohp iszirfta.  
Tad fulli to labbi, nobeize to weenu Nakti ar rupji  
fagruhstahm Daeghu Ohgahm, ar rupji fagree-  
stahm Zihpoheln, Zihmianu, Basilikum, Mei-  
jeranu, Pehfersiljehm, Kiplokeem, Lohrberu Zap-  
pahm, druszjin Sahls un Ettiki. Tad pakarri  
to ka tas Glapijums noteff: nospikke to un nozeppi  
pee Tefma. Us Sohstu nemmi kahdus Anfowi-  
fchus, woi Gabbalu Silka, weenu Zihpoli, kah-  
das ismirkuschas Schampiones, un druszjin Ra-  
peru, fakappa to wiffu kohpa. Kad nu Zep ets  
jau gattaus un tohp nozelt, tad berri schahs Lee-  
tas pee ta Sweesta eeffsch Zeppeta Pannas un fa-  
fmohre to kohpa, peeleeij pehz wehl druszjin Gallas  
Suppes woi werdofschu Uhdeni, un nomaiffi to ka  
tummigs paleef, kahfi tad zaur Seetu, un dohbi  
appaffsch to Zeppetu: woi arri peedohdi to fawadi  
klahf eeffsch kahda Kaufina.

345. Von Kalbs Lammis und  
Hammelbraten.

(No Tetta Jehra un Auna Zeppeta.)

Schahdu Zeppetu papreefsch labbi buhs fatai-  
fihf, ja parihf arri nospikkeft, un labbi nozept:  
rad to warri usdoht woi ar to paschu Sweestu no  
Zeppeta Pannas, woi arri schahdu Sohstu warri  
peetaifihf: nemmi Sardelles woi Anfowifchus,  
noluppini tohs no tahm Affakahm, un fakappa  
tohs smalki ar Gabbalim Sweesta: nemmi atfal  
ismafgatu Sweestu, druszjin Milku, un tohs fa-  
kappatus Anfowifchus, mihzi to kohpa, peeberri  
druszjin rihweta Mufchata un Piperà, un nomaiffi  
to ar labbu Gallas Suppi par weenu tummigu  
Sohstu: pehz peespeedi wehl labbu Teefu Zitrona  
Sullas, arri weffelu Zitroni warri fagreest kan-  
tiffi un to peemest.

Pee Jehra Zeppeta arri weenu fallu Sohstu  
warri taifihf: nemmi Kerweles, Stahbenes un  
Pehfersiljes, no ikkatra masu Schaujina, fakap-  
pa to smalki un fagruhdi to wehl eeffsch Meesera  
ar kahdeem zeeti nowahriteem Panteem un reffe-  
tahm Maises Schkeblehm kas ar Wihnnettiki irr  
peeweldfetas, speedi to ar klahru Gallas Suppi  
zaur Seetu, ka tas paleef weena falla tummiga  
Sohsta: kad ta irr atdfiffufi, tad peedohdi to  
klahf eeffsch Kaufina.



## 346. Gebratene gefüllte Kalbsbrust.

( Zepta pildita Tetta Kruhst. )

Sataifi to Tetta Kruhsti pehz 32. Riktu, pibbi to ar Wilseli kà patihf: taifi woi tahdu Wilseli kà pehz 340. Riktu, woi pehz 341. Riktu, bahsi to eeksch to Kruhsti un aischuhj atkal zeeti: kad to arri gribbi spikkeht, tad to Kruhsti eeksch karsia Uhdens druszin buhs nokweldeht, lai tad atdseest, nospikke smulki un nozeppi.

## 347. Schnepfen, Krammstovogel und Lerchen zu braten.

( Kà Schnepfes, Strasdus un Zihrus lus buhs zept. )

Schee Putni pehz Zepfchanas ne teef isnemti, bet notihriti ween. Tad arbihdi tohs Kruhstus atpafal us augschu, pehz lohki tohs atkal us Cefschpuffi, un pee Kruhsta lohjekta bahsi tahs Kahjas krusstiski kohpa: nowelzi to Uhdu no Kafila un no Galwas, greefi to Kafilu weenreis apfahrt, un eedurri to Degguni eeksch Kruhsti, tà darri to ar Strasdeem un Zihruteem: tahm Schneppehm arri greefi weenreis to Kafilu apfahrt, un tad dsenni to garru Degguni schkehrscham zaur teem Kruhsteem zaur it kà weenu Cefmu: usdurri nu tohs us maseem Cefmineem, feeni pee leela Cefma.

un

un tà nozeppi. Pee Strasdeem un Zihruteem alaslachin pee katra Putnina masa Schkehlite Spekku ja leef starpa, un tad tohs arri woi us Cefmineem woi us Restehm warri nozept. Appaksch Schneppehm kas pee Cefma leezi restetas Maises Schkehles, ka tahs Cefschas kas tur iszepjahs us to Maisi kriht wirfu, un pee Usdohfchanas leezi tahs Maisites appaksch teem Putneem.

## 348. Rirhüner und Rebhüner zu braten.

( Kà Terterus un Irbes buhs zept. )

Tahs Letteru Mahrites un Irbes skaisiti ween buhs uspuzzeht, glihschi ar Cefmineem tahs usspraut, tahs Galwas ar Spalwahm tahm paleek flah: tad uskarfe tahs druszin us Ohglehm nospikke labbi, woi arri aprinni tahs ar Spekkeem un Paphreem un nozeppi ar labbu Sinnu. Letteru Tehwinam to Galwu tapat jehlu warri nogreefi un pee Usdohfchanas to lifte Blohdas Malala, tad ta skaisita karkana Sekste tur labbi isstatahs.

## 349. Gebratener Haase.

( Kà Sakkis buhs zept. )

Kad Sakkis irr nodihrahts, tad nogreefi tahs Preekschplezjes to Kruhsti un to Kafilu, isgreefi arri



arri to Pa kalu, nopuzze wiſſur labbi tihri, no-  
maſga, nogreesi arri wiſſu to ſillu zhdu un Zihy-  
ſteles, noſpikke labbi un nozeppi.

---

## Tahs Pawaru Brahmataſ

### 7. Rodalla.

#### Tartes un Kobſchkeni.

---

### 350. Mandeltorte.

( Mandeln Tarre. )

Nemmi 12. woi 14. Pautus, ſchirri tohs us  
Puffi, to weenu Puffi eefitti Trauka to Baltu-  
mu un Dſeltenumu kohpa, no ohtras Puffes nem-  
mi tiffai to Dſeltenumu klahr, tad zelli to Trauku  
ar teem Panteem us Ohglu Pannu fur maſ Ohglu  
ween irr, un kulli tohs ar ſihwu Rihſti kamehr  
mettahs remdeni: tad zelli tohs tuhlt ſemmé un  
kulli wehl kamehr tee Pauti it beesi paleef. Tad  
nemmi Puffmahrzinu, woi trihsweerendeeli mah-  
zina ſmalſi rihweta Zukkura, arri druzin ſagruſ-  
ſta

ſta Kardemoma, norihwe arri weenas Zitrones  
Miſu, nemmi to wiſſu klahr pee teem Panteem  
un kulli wehl kamehr ihſteni beesi paleef. Tad  
nemmi Mahrzinu ſmalſi ſagruſtu Mandelu, ſa-  
maiſi to papreeſch ar kahdu Maſumu no teem ſa-  
kulteem Panteem, un tad nemmi wiſſu kohpa un  
maiſi pareſi, ſa ne kahdi Klurſchi ne paleef. To  
atſchirtu Baltumu no teem zitteem Panteem ſa-  
kulli arri us plahſkanas Alwas Blohdas ar lihku  
Kohzinu par ſtihwahm Puttahm, un peemaiſi to  
arri wehl klahr: tad nu ta Mihkla buhs gattawa.  
Nu nemmi weenu Wormi kaſ tik leela irr ſa pehg  
Mihklas Daudſumu wajaga, apſmehre to ar  
Sweeſtu, apberri ar ſmalſi rihwetu Maiſi woi ar  
ſagruſteem Zwiſhbalkeem, leezi tad to Mihklu  
tur eekſcha, un nozeppi to ar labbu Sinnu, leh-  
nam ween ar maſu Ugguni no appakſcha un no  
wirſu. Kad jau gattawa, tad ar plahnu Maſchu  
attaiſi to Mallu wiſſapfahrt walla un tohs Stuh-  
rus, ſpaidele ar Maſchu un kuſtini druzin, ſa arri  
Dibbens atlaiſchahs walla: tad leezi plahſkanu  
Blohdu wirſu, un apgreesi to ar wiſſu to Wormi,  
dauſi un kratti to kahdu reiſi us Galdu, bet ta ſa  
to Blohdu un to Wormi allafchin ſtipri turri koh-  
pa, un nozelli lehnem to Wormi: apgreesi nu at-  
kal to Tarti apfahrt ar weenu leelu plahſkanu Tel-  
lerki, un ta zelli to eekſch Blohdu.



351. Von Präparirung und Einrichtung der Formen, wenn man Torten oder Kuchen darin ausbacken will.

( Rà tahs Worm s buhs fataisibe, kad tur Tartes un Kohschlenus gribb zept eekfcha. )

Wiffas tahdas Wormes allaschin faufas un tihras buhs turreht, un peeluhfoht fa ne dabbu apruhfetees. Kad tahs nu gribbi bruhfeht, tad apsmehre to ar faufetu Sweestu tif ilgi kamehr tas Sweests jau labbi beesi pee Wormes peelihp, un apberri tuhlt ar rihwetu Maisi woi ar fagruhsteem Zwihbakkeem zil pee Sweesta ween ferrahs flah: tad tur warri eelikt un zept kà patihf, un tas arri lehti nahfs no Wormes ahra.

352. Vom Glasiren.

( No Glaseereefchanas. )

Grubbi weenu Weerendeeli Mahrzina smalla Zuffura ar weena Pauta Balcumu un druszin Kohschu woi Dranschu Uhdens, kamehr paleef kà beefa Sulla jeb Sibrupis. Kad nu weenu Tarte woi zittu fo gribbi glaseereht, tad lai tahda Tarte kà fa irr zepta papreefch druszin atschauahs, tad usmehre scho Zuffuru Sullu jeb Glasuri, un lai

tas

tas peeschuhjt woi pee Uggans, woi eekfch Krahs fur jau leelaks Kartums irr isgahiis, woi eekfch Tartenu Pannas. Ar schahdu Glasuri nu gan to Wirspuffi warri noglaseereht: bet kad jau weenu Tarte kas parti beefa un aqila irr wiffapfahre gribbi noglaseereht, tad sakulli 2. woi 3. Pautu Balcumus ka putte ween, un peemaisi allaschin fagruhstu un isfijatu smalku Zuffuri pa masu Schaujini ween, maisi allaschin us weenu Puffi, kamehr paleef labbi beesi kà weena Mikhla, kà tad to usmehre fahnis pee Tartes Mallas, kà tas tur pastahw un ne nolihst. Tad ar to wiffpahri warri noglaseereht, un arri tapat peeschahweht kà jau fazzihes. Ja no weenas Usmehreschanas wehl ne buhr: beesi gan, tad arri ehtru reisi wehl warri smehreht: un kamehr ta Glasure wehl mihksta irr, tad to warri aplikt ar fagreestu Sikadi pehz schahdeem tahdeem Raksteem: kà tas israhda woi weenu Wainagu, woi Krohni, woi Krustu, woi Pukki, woi scho to: apberri tad ar raibu Streizuffuri, un lai peeschuhjt.

To Glasuri arri raibu warri taifih ar daschu flaishtu Krahsu jeb Kuleeri. Kad nemmi farkanu Plohri, tur usleiji druszin Kohschu Uhdens, tad tas isweht to Sarkanumu, peemaisi to flah, tad farkana Glasure: tahda Wihse no Sawrana buhs dseltana, no Lakmuffa filla, un no fagruhstas un isfijatas Schakkulades bruhna Glasure.

L. 2.

353



353. Von blechernnen Rändern oder Reifen, und wie damit umzu-gehen.

(No Stabschu Mallahm jeb Stihpahn, un fà ar tahm ja isdarrahs.)

Leezi isgreesst no Skahrdes labbi garras Sletjas, 3. woi 4. Pirkitu Piattumà: tee abbi Gallne tohp leedeti kohpa, bet tee paleef walka, fà to tik plartu warr istaist, woi arri tik schauru farauk fà ikreis waijaga pehz Mikhlas Daudsumu un pehz Blohdas leelumu. Kad to nu gribbi bruchst, tad nemmi druszin Mikhlas, apsmehre ar Pautem, un leezi to starpa tur fur tee abbi Galli nahf weens us ohtru, speedi kohpa un aptinni ar Deedsineem: leezi nu to Wormi us Papihri, un pehz to Rinkì fà ta Worme tur stahw apsmehre to Papihri un Wormes Appakshranti ar Pautem, isdsenni kahdu sliktu Mikhlu tà fà us Krenzeli. un ar to apstiprini to Wormi pee Papihra, apsmehre nu wehl to Eckshpuffi ar kaufeta Sweesta un apberri ar rihwetu Maisi. Kad arri pee zittahm Tarteim paschà Widdù waijaga weena Keerite jeb Pihpite, tad arri tahdu leezi istaist no Skahrdes pehz Rantes Augstumu, appakshu druszin resnafu un us augschu druszin teewafu, apsmehre to arri ar Pautem, usberri rihwetu Maisi un stahdi to Wormes Widdù. Kad nu to

effi

effi iszeppis, tad attraisi to Mallu walka ar Nasi, greefi to Kofschkeni us Nutti ar weenu Blohdu, nemmi to Papihri nohst, greefi tad to atkal atpakkal un nozelli to Wormi.

354. Schwarzbrodt Torte.

(Melns Maises Tarte.)

Nemmi 8. Pautus un 10. Pautu Dseltenus, kulli tohs ar stihwu Rihksti kamehr it beesi paleef, peeberri Puffmahrzinu smalki rihweta wof sagrahsta Zuffura, un kulli atkal: peenemmi wehl Pufftahweli rihwetas Schakulades, weenu Weerendeeli Mahrzina sagrahstu Mandetu, un Nihgelfenes, Kaneeli, Kardemomu, un Muscharu zil patihf, maisi wiffu kohpa: pehz peemaisi wehl 4. Lohres jeb Puffweerendeeli Mahrzina rihwetas un isfijatas Rudsu Maises, leezi eeksch Wormi un nozeppi ar Sianu.

355. Citron-Mandeltorte.

(Citronu Mandetu Tarte.)

Nemmi 18. Pautus, no 12 Pautem noglabha to Baltumu, tohs zittus kulli kohpa ar trihsweerendeeli Mahrzina smalki rihweta Zuffura al-laschin us weenu Puffi to maisidams kamehr tuhgst us augschu: tad peemaisi 4. Lohres jeb

L. 3.

Puff



Puffweerendeeli Mahrzina staisiu Miltu, 3. woi  
4. rihwetas Zitronu Misas, un weenu Mahrzi-  
nu smalki sagruhstu Mandelu: tohs 12. Pautu  
Baltumus kulli par stihwahm Puttahm, un pee-  
maisi to it lehnam arri klah, leezi eeksch Wormi  
un nozeppi.

## 356. Citronbiscuit.

( Zitronu Distwite. )

Sitti 12. Pautus eeksch leelu dsilku Blohbu,  
un sakulli tohs papreeksch smalki, tad nerihwe to  
Misu no 2. woi 3. Zitronem, peenemmi to  
klat ar druzin Kofschu Uhdens un sagruhstu  
Kardemomu, peemaisi wehl weenu Mahrzinu  
smalka isfijata Zukkura pa Schaujinu weenu pehz  
ohru. Kad tas nu wifs irr kohpa, tad maissi  
wehl rik ilgi, kamehr ta Mikhla sah ruhdsin us  
augschu. Tohs 12. Baltumus sakulli par stih-  
wahm Puttahm un peemaisi to lehnam klah.  
Pehz peeberrri wehl weenu Mahrzinu isfijata  
Stehrketeta pa masahm Schaujinahm un maissi leh-  
nam kohpa: leezi nu tuhli to Mikhlu eeksch Wor-  
mi un nozeppi lehnam. Scho Mikhlu arri eeksch  
zittahm masahm Wormehm warri likt kas dascha-  
da Wihse staisi irr isbuntetas ka weena Musche-  
le / woi Ahbols, woi schà ta.

## 357. Torte von weißer Stärke.

( Tarte no balta Stehrketeta. )

Remmi 8. labbus prischus Pautus, sakulli  
tohs Dseltenumus eeksch dsillas Blohdas, un tohs  
Baltumus eeksch plahskanas Blohdas: pee teem  
Dseltenumem peemaisi pamasitam weenu Mahr-  
zinu rihweta Zukkura, weenu Karroci Kofschu  
Uhdens, un sagruhstu Kardemomu: maissi to al-  
laschin us weenu Puffi: kulli tohs Baltumus par  
stihwahm Puttahm un peemaisi klah: pehz pee-  
berrri pa masahm Schaujinahm weenu Puffmahr-  
zinu smalki isfijata balta Stehrketeta, un maissi to  
lehnam kohpa: leezi to eeksch fataisitu Wormi  
kas tik leela ka to wiffu warr fanemt, un kam pa-  
schà Widdù irr weena Keerite, un nozeppi eeksch  
Tartenu Pannas. No Cesahkuma pa appakschu  
stipraku Ugguni buhs kurrinacht ne ka pa wirsu, ka  
ta Tarte drihs labbi sah fazeltees; jo zittadi kas  
Stehrketelis nosehschahs, un tad wiffa Tarte no-  
bohjahs: bet kad labbi jau irr fazehlusfees, tad  
arri masaku Ugguni warri turreht, ka jau ne sa-  
degg. Pa wirsu lai allaschin irr wehrtigs Ugguns  
un ta nozeppi to lehnam. Ne lej to Wormi wiffai  
pilnu, ka daschfahrt zepjoht ne eet pahri. No  
Wormes to atkal warri isnemt, ka irr mahzihts  
pee 350. Rikta.



## 358. Sandtorte.

( Sand: Tarte. )

Nemmi weenu Mahrzinau prischä ismasgata Sweesta, nomaisi to ar 2. Pautu Dseltenumeem ka tas paleef kà beefs Krehjums: peenemmi wehl 3. weffelus Pautus, weenu norihwetu Zitronu Misu, weenu Mahrzinau smalki rihweta Zuffura, un maisi to allaschin us weenu Puffi, pehz peemaisi wehl weenu Mahrzinau isfijata Stehrkela, un nozeppi to eefsch Wormes lehnem weenas Stundas laifu.

## 359. Ein Wienerkuchen.

( Wihneru Kohschkennis. )

Nomaisi Puffmahrzinau Sweesta: peemaisi 26. Pautu Dseltenumus weenu pehz ohtru, arri Weerendeeli Mahrzinau smalki rihweta Zuffura, weenu norihwetu Zitrones Misu, weenu Kohrteli Krehjuma, weenu Karroti Ranga, un Muschatu moi Muschatenblum, maisi wiffu labbi kohpa. Tohs Pautu Bistumus fakulli par stihwahim Puttahim, un peemaisi tohs lehnem klast libds ar weenu Mahrzinau labbu sfaistu Miltu, jauzi wiffu kohpa, tad gahsi to eefsch fataisitu Wormi, un nolezi remdenà Weetà ka ruhgst: kad irr paschà labbà Ruhgschanà, tad zelli tuhliit eefsch Tartenu Pannas un nozeppi lehnem.

## 360. Eine Bube.

( Bube. )

Nemmi tà gandrihs kà weenu Mahrzinau labbu sfaistu Miltu un eejauj to ar Puffstohpu labba faldä Krehjuma: peenemmi 4. fakullus Pautus, labbu Karroti jauna prischä Ranga, druzjin Zuffura, weenu Weerendeeli Mahrzinau noflahreta Sweesta, un Gewirzi pehz Patihkschanas, maisi wiffu labbi kohpa, un gahsi to tuhliit eefsch fataisitu Wormi, un nolezi to remdenà Weetà ka usruhgst: bet ne lei to Wormi wiffai pilnu. Kad nu irr paschà labbà Ruhgschanà, tad leezi to tuhliit eefsch Krahsni moi zelli eefsch Tartenu Pannas, un nozeppi lehnem. Kad jau irr gattaus, tad lai wehl stahw kahbu Brihtinu eefsch tahs Wormes, kamehr atkal saplohf: tad isnemmt ahra un kaisi Zuffuri wirfu.

## 361. Krebskuchen.

( Wehschu Kohschkennis. )

Nowahri 2. Kahlus moi arri wairak Wehschu ar Uhdens un mas druzjin Sahls, islaupi tahs lippas un kas tahs dishanas leelas Kahjas irr: no tahm Eschaumalahm taifi weenu Mahrzinau Krebsbutter: kad tas atkal irr safallis, tad nemmi to eefsch dsillu Blohdia un nomaisi to, ka



tas paleef tà beefs Krehjums: peesitti 12. Pautu Dseltenumus, ne wiffus us reisi bet pa tshetreeem ween, un pa tam pamaisi allaschin druszin, peenemmi arri baltu Maisi kas kaldà Krehjumà woi Peenà ismeefscheta, wehl it smalki fagreestas Zitronu Misas, un pehz Nodobmaschanas kahdas Schaujas smalka Zuffura, weenu norihweru Muschatu un druszin Sahls, un nomaisi to wiffu kahdu labbu Stundas laiku allaschin us weenu Puffi. Tahs Wehschu lippas kahdu reisi warri pahgreest pufchu, un tohs 12. Pautu Baltumus fakulli par stihwahn Puttahm. Schahs Wehschu lippas un schohs fakultus Baltumus paschà pehdigà Gallà arri wehl maisi lehnem klacht. Istaisi eefsch Tartenu Pannas weenu Dibbeni no skaissta Mirbteig, islohki wiffapfahret smuffki to Mallu, leezi tahs samaisitas leetas tur wirfu un nozoppi lehnem. Kad irr gartaus, tad kahdas skaisstas Wehschu Galwas pa wirfu warri eespraust un tà to ispuzjeht.

## 362. Ein Brodtkuchen mit Aepfel.

( Maises Kõhshkënis ar Abboleem. )

Sataisi papreefsch labbu Teesu rihmetas Maises, fagreesti arri nomisotus Abholus Schkëhles, un isgreesti teem to Sirdi, un tà lai arri rihwehts Zuffuris un plahnas Sweesta Schkëhles tew jau

irr

irr pee Kõhkas. Tad tauyi eefsch Tartenu Pannas weenu Dibbeni no Butterteig: tur isleezi pat appafscha weenu Kahrtu Abholu, to ohtru Kahrtu atkal rihwetu Maisi, Zuffuri, un Sweesta Schkëhles, tad atkal weenu Kahrtu Abholu, un tà Kahrtu us Kahrtu, kamehr deesgan, ta wirseja Kahrtu buhs buht rihweta Maise Zuffuris un Sweesta Schkëhles: uskaisi papilnam Kaneeli un Zuffuri, nofruh'e skaisi to Kanti, un nozoppi ar Ugguni no appafscha un no wirfu.

## 363. Biscuittkuchen.

( Bistwit Kõhshkënis. )

Memmi 12. Pautu Dseltenumus un 6. Baltumus, tohs fakulli papreefsch smalki ween: tad peeberri trihsweerendeeli Mahrzina smalka Zuffura, un no 3. Zitronem norihwe to Miisu, maisi to kahdu Stundu allaschin us weenu Puffi, rehze peemaisi wehl 20. Lotes, tas irr, Puffmehrzinu un Puffweerendeeli Mahrzina isfijata Stehrketa, leezi to eefsch sataisitu Wormi, zelli eefsch Tartenu Pannas un nozoppi.

## 364. Ein Kirschkuchen.

( Kirsch Kõhshkënis. )

Memmi trihsweerendeeli Mahrzina noflahreta

im



un atkal nomaisita Sweesta, Puffmahrzinu smalki sagruhstu Mandelu, Peena mirkuschu baltu Maisi, Zukkura zif patihk, druszin Sahls, Kaneeli, Muschatenblum moi rihwetu Muschatu: bet papreefch sakulli labbi 16. Pautus, tad nemmi wiffu kohpa un maisi zaur. Tad nemmi arri Schesberes bes Kahteem zif prohti wajadseht: bet nu arri aplom wairs ne maisi: leezi eefch sataifitu Wormi un zeppi eefch Tartenu Pannas: labbi arri irr, kad kahdu Papihri isleezi us Diheneni. Pee Isnemshanas ja lubko ar plashnu Naschu to wiffapfahrt pestiht un walla taisiht.

## [ 365. Ein Schweizerkuchen.

( Sweizeru Kobschkenis. )

Ra scho Kobschkeni moi leelu moi masu gribbi taisiht, ta nemmi pehz Nopraschanas it skaisus labbus Miltus Pohda ar druszin prishcha Rauga, druszin smalka Zukkura, Muschatenblum, un druszin Sahls: eejauj to ar remdenu Peenu tif zeetu ka to tif ween warri zaurgruhst: sakulli 10. moi 12. Pautus, un peemaisi tohs ar labbu Gabalu noklahreta Sweesta, ne taisi to schkihstaku, bet ta ka to ihsteni ween warri-apmaisihst: peemaisi labbu Teesu uswahrutu Rasinu un Mandelu Schkehles, tad noleezi ka ruhgst: pehz leezi eefch sataifitu Wormi un nozeppi.

## 366. Leipziger Gebakkenes.

( Leipzigeru Kobschkenis. )

Nemmi trihsweerendeeli Mahrzina noklahreta un atkal nomaisita Sweesta, eesitti 12. Pautu Dseltenumys un 2. Balmus, un peemaisi tohs weenu pehz ohtru, peenemmi 6. Karrotes salda Peena, Puffmahrzinu skaisu Miltu, 2. Karrotes labba prishcha Rauga, un druszin Sahls, to wiffu maisi kohpa kamehr fihstis paleef, leezi eefch sataifitu Wormi remdena Weeta, un kad irr pascha labba Ruhgshana, tad zelli to tuhlie eefch Tartenu Pannu un nozeppi.

## 367. Ein Reiskuchen.

( Rihschu Kobschkenis. )

Nowahri Rihschus eefch salda Peena ka tee it beesi paleef, bet ne pahrwahri tohs wiffai mihstus, bet ta ka tee Graudi wehl paleef weffeli: tad noleezi ka ardseest. Taisi arri nomaisitu Sweestu pehz Rihschu Daudsumu, peenemmi baltu Maisi kas Rihschu Uddeni irr isimehrzeta, smalki sagruhstus Zwiwbakus, mas druszin Sararana, Zukkuri, Kaneeli, un kahbus labbi sakultus Pautus, maisi wiffu labbi kohpa: tad peemmi arri tif dandf Rihschu klacht ka pabees paleef. Isleezi to ar Karroti eefch Pannas ar kastu



stu Sweestu un iszeppi Roychkenus woi leelus woi masus fà patihf. Pee Usdohschanas kaisi Zuffuri wirsu, un nostelle tohs tapat firtus us Galdu.

## 368. Ein Kuchen mit Ochsenmark.

( Rohschkenis ar Wehrschu Marksi. )

Nemmi labbu Teesu sagruhstu Zwiibaku woi 12. woi 14. Gabbalus, un weenu Puffmahrzinu kantsiki sagreestas Wehrschu Markses, woi fad Wehrschu Marksi ne warri dabbuht, tad nemmi tif pat dauds Neeru Lauku no Zella, to merti Pohda, usrihwé weenu Puffmushatu, peeberri druszin sagruhsta Engwera un Sahli, maifi labbi fohpa: wehl nemmi Weerendeeli Mahrzina skaisu Rweeschu Miltu, weenu Karroti Kauga, 10. labbi fakultus Pautus, Puffmahrzinu Karinschu, nomaisi to wissu wehl ar remdenu Peenu, bet ne darri to schlichstaku, jo ta Mihkla allaschin druszin beesa buhs buht. Isfmehre weenu Tartenu Pannu ar aukstu Sweestu, leezi tahs samaisitas leetas tur eefsha, un noleezi firta Weeta kamehr usruhgt, tad nozeppi to ar Ugguni no appafsha un no wirsu, un dohdi tapat firtu us Galdu. Kad arri Neeru Lauki ne buhtu, tad tai Weeta nemmi tif dauds nomaisita Sweesta: buhs arri gan labs Rohschkenis.

## 369. Citrontorte.

( Zitronu Tarte. )

Sakulli 10. woi 12. Pautus eefsch Kastrulli un nomaisi tohs par beesu Keereiji, tad speedi tohs zaur Durfchlagu. Taisi ta gandrihs fà Puffmahrzinu nomaisita Sweesta, peekulli 6. Pautu Dseltenamus weenu pehz ohtru, no 3. woi 4. Zitronehm norihwe to Misu, un speedi to Sullu arri klast, peenemmi sagruhstus Zwiibakus, woi Peena mirkufchu baltu Maisi, un tif dauds smalka Zukkura fa warr buht falds gan: peenemmi nu arri to zaurspeestu Keereiji, samaisi wissu labbi fohpa, un eefsch Bletterteig istaisi to par Tarti. Wahka sché wis ne waijaga, bet tai Weeta to pa wirsu warri aplift ar Mihklas Sleijahm jeh Slohgfnehm frustiki un lohgaini: nokrushé smufki to Mallu un nozeppi. Woi arri no 6. Pautem to Baltumu warri fakult par stihwahm Putahm un to wiffpehdigi peemaisiht: tad ne Wahka ne Sleiju ne waijaga pa wirsu; bet istaisi tifkail eefsch Tartenu Pannas weenu Dibbeni no skaisitas Mihklas, nokrushé to Mallu, leezi tahs samaisitas leetas tur eefsha, un nozeppi to lehnam. Kam patihf tas to arri pa wirsu warr aplift ar Zukkuru Maisitehm.



## 370. Makronentorte.

( Makronu Tarte. )

Nemmi weenu Mahrzina smalki fagruhsu Mandelu, un Puffmahrzina woi trihsweerendeelt Mahrzina smalka Zukkura, nomaisi to druszin eeksch Kastrolles us Ugguni, fa wairs ween ne peelihp, bet ne kalte to arri pahreeku, fa atkal ne paleek wissai faufs: tad noleezi fa atdseest. Sakulli 6. Pautu Balcumus par stihwahm Puttahm un peemaisi to flahf lihds ar smalki fagreestu Sitadi un rihwetahm Zitronu Misahm. Istaisi no skaisa Mirbteig jeb Bletterteig weenu Dibbeni eeksch Tartenu Pannas, uokruhse to Mallu, bezi scho Makronu Mikhlu tur eeksha un isdsenni to masa Puffpirksta Beesumä, bet ne beefaki, jo tad tas paleek mihklains un lippains: noglaudi smukki pa wirsu: sakulli weenu Pauta baltumu ar druszin Zukkura un Kohschu Uhdens, ar to apsmehre wehl pa wirsu, un nozeppi lehnäm. Kad parihf to arri warr noglaseereht un ar raibu Streizukkuri apkaisiht.

## 371. Aepfeltorte.

( Aehbolu Tarte. )

Nomiso tohs Aehbolus, pahrschelli tohs, isgreesi to Sirdi, un fagreesi tohs wehl it plahnäs Schkehles

Schkehles: tad lai ruht druszin us Ugguns ar druszin Sweesta, Zukkuri, fagruhsu Kaneeli, smalki sakappata um Zitronu Misahm, un ja parihf arri smalki fagreestu Sitadi: ja tee Aehboli nau wissai kuhri un schkihii, tad arri druszin Wihna warri peeleet: tikkai fa to ne darri schkihstaku un mihkstaku. Tad atdsissini un istaisi Tarte eeksch skaisa Bletterteig.

## 372. Kirshentorte.

( Kirschu Tarte. )

Isnemmi tohs Kaulus ahra no tahm Schkesberehm, metti tahs eeksch Kastrolli ar labbu Teehu Zukkura, un lai druszin werd fa ta Sulla weeniseet ahra: tad isfmelli tahs Kirshes, un wahri to Sullu ar druszin fagruhsu Zwihbaku, fagruhsu Kaneeli, un smalki sakappatahm Zitronu Misahm, kamehr ta Sulla ihkfa un beesa eewahritaz tad nemmi atkal arri tahs Schkesberes flahf un wahri wehl weenreis zaur: tad noleezi fa atdseest. Istaisi to eeksch skaisas Mikhlas par Tarti. No Semmenehm, Aweefinajahm, un Jahna Ohgahm tas arri tapat irr taifams. Us Tartes Dibbeni arri warr iskaisiht Zwihbakus, un fagruhsas Mandeles Ohgu starpa.



## 373. Torte von Ochsenmark.

( Tarre no Wehrschwa Markses. )

Sagrubdi 4. woi 6. Zwißbatus samaisi tohs ar druszin kaufeta Sweesta, ar 6. woi 8. Pa ru Dsetenumeem, kahdu Karroti Krehuma, un Zuffuri: peenemmi, ka noprohti, prischu Wehrschu Marksi, un sagreesi to smalki kantiski: tohs Baltumus sakulli par stihwahm Puttahm, un peemaisi arri pat pehdigi. Istaisi eefsch Tartenu Pannas weenu Dibbeni no skaisas Mihklas, no Fruhs to Mally, leezi tahs samaisitas leetas tur eefsch, un nozeppi ar Ugguni no appakscha un no wirfu. Pa wirfu tik stips Ugguns ne buhs buht, ka tas ne paleef wissai bruhns. Dohdi to Tarti tapat filtu us Galdu.

## 374. Halbe Mondchens.

( Puffappalas Tartenes. )

Istdfenni weenu skaisu Bletterteig tik beesu ka diwi Naschu Mugguras, tad tur warri eelikt wissadas eewahrilas leetas, Sawti, un fo ween zeeni nemt us Tarteht: istaisi masas puffappalas Tartes, un nozeppi woi eefsch Tartenu Pannas, woi eefsch Krahs us Plahtes.

## 375. Aepfelschnee.

( Appelschnee. )

Nemmi 30. woi 35. labbus Ahbolus, tohs eeframbe ar Naschu un zeppi us Restehm, bet ne wissai mihksus, un allaschin tohs labbi apgreesdams: tad nowelzi to Misu, nokascha to Gallu ar Naschu, un sabersi to eefsch Rastrulles, woi speedi to zaur Durchlagu. Tad peenemmi Zuffuri, rihwetas Zitronu Misas, un sagrubstu Kaneeli, un maifi labbu Brihdi allaschin us weenu Puffi: sakulli 6. Pautu Baltumus par stihwahm Puttahm, peenemmi to klahr un maifi atfal labbi: tad apstiprini weenu Skahrdes Ranti us Papihri, apsmehre ar Sweestu, leezi tohs samaisitus Ahbolus tur eefsch, un nozeppi.

## 376. Mandelspane.

( Mandelu Skaidas. )

Nemmi woi 1. woi 2. Mahrzinus Mandelu, ka woi dauds woi mas tahdu Kohschkeni grihbi tafsiht: to zettortu Teesu arri warri nemt kuhru jeb bitteru Mandelu, sagrubdi tahs smalki: us weenu Mahrzinu Mandelu nemmi Puffmahrzinu smalki rihweta Zuffura: bet kad bitteres Mandelles klahr, tad jau buhs nemt trihsweerendeeli Mahrzina Zuffura, maifi to labbi kohpa ar tahm



Mandelehm. Us weenu Mahezjina Mandelu fa-  
kulli arri wehl 6. Pautu Baltumus par sihwahm  
Puttahm, un maifi to laht. Tad norihri smul-  
ki weenu Diefes Plahri, fildi to un apsmehre ar  
Waskeem: tad isdfenni tur tahs samaisitas Man-  
deles wiffwahri lihdseni weenadi tif plahni ween ka  
Mascha Muggura, un zeppi to padseltanu eefsch  
Zepia fur Karstums jau irr isgahjis. Tif ka to  
ween isnemmi no Krahs, tad sagreesi to tuhli  
Schkehles diwi Pirkstu Plattumà un arri tif gar-  
ras ka diwi Pirkstu Garrumi, tad tinni us oppa-  
leem Kohzineem, ka tur sagreeschahs it ka Schwe-  
lu Skaidas. Kas pee Zepichanas bija ta Wirs-  
puffe, ta nu atkal pee Aptichanas nahk us ahra.  
Pee tahs Greeschanas un Tihchanas labbi buhs  
steigtees, zittadi tas Zepjums paleef zeets un lehri  
faluhst. Kad nu jau irr zeets, tad nemmi to no-  
teem Kohzineem un turri to wehl farku un fitu,  
Pamehr ja dohd us Galdu: jo tas arri lehri atkal  
atlaischahs un mihfsts paleef. Kad ne gaddahs to  
zept eefsch Zepia, tad warri zept eefsch Tartenu  
Pannas zif ikreis tur eet eefscha. Pee scha Kohsch-  
fena labbi ja wakte, jo tas drihs paleef bruhns.

## 377. Mandelschnitte.

( Mandelu Schkehles. )

Nemmi Weerendeeli Mahezjina smalki sagruh-  
stu

stu Mandelu, Weerendeeli Mahezjina smalki rihs-  
weta Zukkura, un Weerendeeli Mahezjina skais-  
tu Miltu, un ar fahdeem Panteem istaifi to par  
Mihflu to warr isdfiht un isvulleht: strahda to  
zaur it ka buhtu gribbejis weenu Mallu taifiht ap-  
fahrt Blohdu, norulle jeb nospeedi to ar Kulliti  
paplattu ta ka 2. Pirkstu Plattumà, nogreesi no  
ta pagarras Schkehles, un nozeppi lehnam.

## 378. Baumkuchen.

( Bohmkohschfenis. )

Nemmi deuzjin wairak ne ka 2. Mahezjinus  
skaisitu Miltu, weenu Mahezjina sagruhsta un is-  
fijata smalka Zukkura, nemmi to eefsch weenu  
Traufu un usleij weenu Mahezjina noklahreta  
Sweesta un kulli to labbi zaur: tad eesitti 18.  
Pautus, ne wiffus us reisi bet pa 4. woi 6. ween,  
arri Kaneeli un zittu Gewirzi, un ta gandreihf ka  
weenu Stohpu salda Krehjuma, ta ka ta Mihf-  
la schkihsta paleef un labprahit nolihst: kulli to  
wiffu labbi kohpa. Tad nu waijaga nodreijehs  
appalsch Kohfs, ta ka Wanguls ar to Tartenu  
Mihflu norulle, tahdu Kohfu warri list istaifiht  
zif leelu gribbi, bet pa Widdu Zaurums buhs eet  
zaur, ka to warr bahst us Cefmu. Tas nu irr  
tas Bohmis, to spraudi us Cefmu, apstirrint  
abbus Gallus ar Pulkisheem, aptinni to ar Deed-  
u. 3. sineem



fineem jeb Bindwaden labbi beesi, un zelli pee Ugguns it ka Zeppetü, apleij papreefch ar druszin Sweesta, un lai zepjabs kamehr Puttas dsenn, tad usleij to Mihklu ka wiffapfahret apreffkabs, un zeppi kamehr gaischbruhns paleef, tad usleij atkal Mihkli, un tà allaschin, kamehr pagallam. Kad nu irr gattaus un labbi dseltani un staisi irr iszedis, tad attaisi tohs Pulkischus walta, weizl no Cesma semme, pahrgreesi to us pascha Kohka Widdü puschu, nonemmi labbi schigli ifkaru Puffi, isnemmi to Bindwaden ahra, dohdi to Stohbä un uskaisi Zuffuri.

## 379. Waffelkuchen.

( Wawwetu Kohschkenis. )

Uswahri saldu Peenu un lai atkal arschaujahs. Tad nemmi tà ka weenu Stohpu staisiu Miltu, usleij Puffmahrzinu kaufeta woi noklahreta Sweesta, peenemmi arri weenu Karroti labba Rauga, Weerendeeli Mahrzina smalki sagruhsta Zukkura, druszin Kohschu Uhdens, sagruhstu Kardemomu Muschätenblum, un druszin remdena Peena, fakulli to wiffu labbi kohpa. Peesitti wehl 8. woi 10. Pautus weenu pehz ohtru un maisi allaschin: tad darri to ar to remdenu Peenu tik schklichstu ka waijaga, tomehr ne wiffai schklichstu ne arri wiffai beesu: tad noleezi ka ruhgst. Kad sahzi zept, tad

tad nokarse to Dselses Wormi abbas Puffes, is-tihri labbi un isfmehre, bet pehz pee Zepfchanas ne waijaga atkal ikreis no jauna isfmehreht; tikfat ween kad juhti ka labprächt ne grihb atlaisfees. Tik ka Kohschkeni irr iszepti, tad stahdi tohs pret Ugguni, tad tee paleef zeeti un prisch; bet kad tohs tuhliit siltus krauji weenu us ohtru, tad tee atlaischahs un paleef mihksti. Wiffai karsti un ahtri tohs arri ne buhs zept, bet tà ween ka labbi pa-zeeti prisch un dseltani paleef.

## 380. Krullkuchen oder Hollippen.

( Krull Kohschkenis jeb Annischu Kohschkenis. )

Nemmi Mahrzinu staisiu Miltu un Puffmahrzinu smalki sagruhsta Zukkura, samaisi to ar druszin noklahreta Sweesta un 6. labbi fakulkeem Pauteem, tad darri to wehl ar saldu Krehjumu woi Peenu par weenu tummigu un schklichstu Mihklu: arri rihwetas Zitronu Misas, Annischus, un zittu Sewirzi warri peenemt. Nokarse nu to Kohschkenu Wormi us abbahm Puffehm, isklauki to un isfmehre druszin: tad leezi ikreis mas druszin ween no schahs Mihklas eefsch to Wormi, ne speedi to arri tik gauschi kohpa ka jau wiffa Mihkla atkal ne ispeeschahs ahra, bet tà ween ka ta Mihkla paher wiffu Wormi issteepjahs: nozeppi

U. 4. ar



ar labbu Sinnu us abbahm Puffehm gaischbruh-  
nu: pirms to Wormi attaisi walla, tad nogreest  
parrecksch kas daschfahrt pa Mallu irr ispsedees,  
tad attaisi un greest to Kohschkenti tuhltit us appa-  
lu Kohzinu: ta darri kamehr wijs pag. llam. Ja  
daschfahrt fahf lippin, tad isfmehre atkal druzin.

## 381. Sprizzgebakkenes.

( Sprizz Kohschkennis. )

Uswahri Puffstohpu salda Peena ar masu  
Gabbalu Sweesta, eeksch to werdoschu Peenu ee-  
jauj ur eestampe weenu Mahrzinu skaisiu Miltu,  
fa ihsteni zeeta un stihwa Mihkla paleef, tad is-  
nemmi to us Galdu lai atschaujahs, un strahda  
to pareisi zaur, peenemmi arri rihwetu Muschatu  
fagruhstu Muschatenbluhm un Kardemomu, ee-  
fitti 4. woi 5. Pautus un strahda ar tibrachm  
Kohscham, eefitti atkal Pautus un strahda atkal  
kamehr ta Mihkla it fihfsta un wilziga paleef: us  
weenu Mahrzinu Miltu gan 12. woi 14. Pautus  
buhf eefist, ur jo wairak strahda, jo labbaki tas  
buhf. Nu nemmi weenu Sprizzi fa us Zihfke-  
nehm, bet tas Zaurums Sprizzes Gallâ fantains  
un stuhrains buhf buht: tur eelezi no schahs  
Mihklas un sprizze to eeksch karstu Sweestu alla-  
schin kustinadams un schurp turp greesdams, fa  
tas Mihklas Stabs kas no Sprizzes nahf ahra al-  
laschin

laschin fa Pawedens gahschahs weens us ohtru,  
nozeppi ar labbu Sinnu, un peeminni kas par to  
Sweestu irr mahzihts pee. 89. Ritta.

## 382. Schneeballen.

( Schneeballes. )

Zstaisi tahdu Mihflu fa us Sprizz Kohsche-  
keneem, no schahs Mihklas leezi it masus Kluz-  
zichus eeksch karsta noklahreta Sweesta un zeppi  
tohs lehnam un arri ilgaki ne fa tohs Sprizzkohsch-  
kenus allaschin to Rastrulli frattidams kamehr  
zeppahs, tad tee jo labbaki fazellahs.

## 383. Hirschhörner.

( Irshorn Kohschkennis. )

Sakulli 20. Pautu Dseltenumus ar 2. Mahr-  
zineem fagruhsta Zuktura, kamehr tas Zukturis  
gluschi irr tskuffis: tad peelej weenu Spizglahfi  
Brandawihna un 3. Spizglahfes labba Krehju-  
ma. Nomiso weenu Mahrzinu saldu Mandetu,  
un weenu Beerendeeli Mahrzina bitteru Mandetu  
kakappa tahs smalki un peenemmi klahf. Sakul-  
li 16. Pautu Baktumus par stihwahm Puttehm  
un peemaisi to arri lihds ar fagruhstu Kaneeli,  
Kardemomu un norihwetu Zitronu Misu. Pehz  
peemaisi wehl tik dauhf Miltu, fa to Mihflu ih-  
stent.



steni warri strahdayt. Karri Miltus us Galbu, isrulle no tahs Mikhlas masus Gabbalus, iskrupse jeb isrohbi tohs ar Kohschlenu Rattinu, un iszeppi eefsch Puffi Sweesta un Puffi iskaufetu Zuhfu Taufu, alla chin labbi fratidams.

## 384. Spanischer Wind.

( Blahs Kohschlenis. )

Sakulli 6. Pautu Baitumus par Puttahm, peemaisi trishweerendeeli Mahrzina isfijata Zuffura, un weenas Zitrones nerihwetu Mifu, woi it smalki kafappatus Dranschu Seedus. Nemmi no ta ar Karroti masus Gabbalus Keeksta leetumä, leezi tohs us Plahri fur jau Papihris irr usklasts, un lai zepjabs 2. Siundas eefsch Zepstas nau tik gauschi karsts. Nogreesi ar Sinnu no Papihra nohst, ka ne pahreplihst.

## 385. Gebakene Aepfelscheiben.

( Sweesta zepstas Abholu Schkehles. )

Nomiso labbi kaisfus leelus Abholus, fagreesi pabeesäs Schkehles, isgreesi to Sirdi, istaisi weenu Klahri pehz 69. Riktu, woi arri ta: eejauj kahdas Karrotes Miltu ar druzjin Bihna, kahdu Pahri Pautu un druzjin Zuffura: ne waijaga ka usruhgst, jo Raugs ne nahf eefsha. Us-  
Larje

karfe noklahretu Sweesta, apmehrze tahs Schkehles eefsch tahs Mikhlas un nozeppi eefsch ta karsta Sweesta. Tohs Abholus arri warri apkaisht ar smalki rihwetu Zuffuri un ta kahdu Brijunt tohs likt gulleht.

## 386. Ein Pudding.

( Puddinsch. )

Nemmi baltas Maisites, pahgreesi tahs pah-rureisi puschu, noreset, fagreesi kanciski, usleij druzjin Peena tik ween ka ta Maisie tohp nowidseta: tad kafappa smalki weenu Mahrzinu Wehrschu Markses, woi arri Neeru Taufus ween no Wehrscha, woi arri kad abbeju nau, tad nemmi weenu Mahrzinu nomaisita Sweesta, metri to klast pee tahs Maises, peenemmi arri wehl Kasi-nes, Karintes, labbu Schanju Mandetu Schkehlu, Puffschaujinu tihritu Pistaziju, smalki fagreestu Sikadi, fagruhstu Kardemomu un Muschatenblum, 2. Karrotes Miltu, Sahli, un 6. woi 8. kafaltus Pautus: maisi wissu labbi kohpa. Ja beesaks buhtu, tad peeelij kahdu Karroti Krehjuma woi Peena, un pahrmaisi atfal. Taisi weenu Salweti flapju eefsch karsta Uhdens, klahji to us Btohdu, leezi tahs samaisitas leetas tur eefsha, kaseeni to stipri zeeti, un nowahri to pee weena Gabbala Wehrscha Gallas, woi eefsch tihra



tihra Uhdens ween. Kad ur gattaus, tad is-  
nemmi to ahra us Blohdu, attaisi to Salweri  
walla wiffapfahrt zif tahlu ween warri, usleezi to  
Blohdu wirfu eefsch kurras to gribbi stelleht us  
Galdu, un apgreefi wiffu kohpa apfahrt, un nem-  
mi to Salweri nohst. Taisi weenu Wihna Soh-  
stu ar Karintehm, woi weenu Schakulades Soh-  
stu. Pee Usdohchanas no pascha Widdus wee-  
nu appalu Gabbalu warri isgreeft, ar to to Bloh-  
das Mallu ispuzzeht, un to Zaurumu atkal ar  
Sohstu peeleet.

### 387. Englischer Markpudding.

( Englischu Markfes Puddinsch. )

Sakappa weenu Mahrzimu Wehrschu Mark-  
fes, woi weenu Mahrzimu it labbu Neeru Lauku,  
nemmi arri Peenà mirkufchu baltu Maisi ar teem  
Laukeem kohpa eefsch dsillu Blohdu, arri 2. lab-  
bas Karrotes Miltu, druszim Zukkura, Kaneeli,  
fagreestu Sifadi, Sahli, Karintes, un Rasines  
maisii wiffu labbi kohpa, arri kahdus fakultus  
Pantus warri peemaisiht. Tad isfmehre weenu  
Puddinu Wormi ar Sweestu, pildi tahs samai-  
fitas leetas tur eefschu, un nozeppi eefsch Tarte-  
nu Pannas. Sohstu warri peetaisiht kahdu  
gribbi.

### 388. Pudding auf einer Schüssel.

( Puddinsch us weenas Blohdas. )

Nemmi labbu Teesu Wehrschu Markfes, to  
woi fagreefi plahnàs Schkehles, woi sakappa to  
fmalki: iskaisi no ta druzim us Blohdas Dibbe-  
ni, tad usleezi plahnàs Maises Schkehles kas  
Peenà eemehrzetas, uskaisi fagreestu Sifadi un  
Karintes, tad leezi weenu Kahrtu Wehrschu  
Markfes, un weenu Kahrtu Maises Schkehstu,  
un tà Kahrtu us Kahrtu, famehr ta Blohda pil-  
na: pat wirfu atkal Markfe buhs buht. Ja  
dashkahrt Peens no Maises buhtu isfuhzees, tad  
notezzini to tihri. Sakulli saldu Krehimmu Zuk-  
kuri un kahdus Pantu Dseltenumus labbi kohpa,  
gahsi to wirfu, un nozeppi eefsch Tarteru Pan-  
nas. Ja waiiaga, tad arri masu Kanti warri  
taisiht us Blohdas Mallu, un to papreeksch liht  
peekalst.



## 8. Modalka.

## Peena un Pautu Rikti.

## 389. Mandelkäse.

( Mandelkehse. )

Nemmi Gabbalu Hausenblasen Plaukkes Lee-  
tumà, fagreest to smalki, usleij Uhdni tif ween  
fa tas Uhdens stahw pahri, tur lai mirkst kahdu  
Brihdi: tad wahri to lehnam fa mihksta paleef,  
alla schin maisidams fa pee Dibbina ne neseh-  
schahs, un tapat filtu kahsi to zaur Ufchku Dreh-  
bi. Zelli faldu Peenu us Ugguni, un kad jau  
fahf wirt, tad peemaifi 4. labbas Schaujas smal-  
ki fagruhstu Mandeku, druszin Sahls, Zukkuri,  
un to zaurkahstu Hausenblasi, in wahri atkal alla-  
schin labbi maisidams. Nozelli to semme un no-  
leezi fa atschaujahs: jo kad to wiffai karstu leiiji  
eefsch Wormi, tad pehz no Wormes labpracht ne  
lai schahs walla; rapelz leij to eefsch Wormi kad  
remdens irr, un noleezi fa fafalst. Kad to no  
Wormes grihbi dabbuht ahra un ta Mandelkeh-  
se

se wehi ferrahs flahc, tad apirti weenu karstu  
flapju Drehbi apfahri to Wormi, tad atlaidisees.  
Dohdi to us Galdu ar Krehjumu woi ar Wihnu.

## 390. Eyerkäse.

( Eijerkehse. )

Us Puffohtru Stohpu Peena nemmi 10. woi  
12. Pautus, fulli t hs ar Rihksti labbi kohpa,  
tad leij to eefsch Ptohdn un zelli eefsch Katlu,  
tur eeleij tif dauds auksta Uhdens, fa tas stahw  
sihds Stohdas Mallu, zelli us Ugguni, bet ne  
aisklahi zeeri: tif fa druszin ween fahf fazeeterees,  
tad zelli ruhlt semme, gan tad pats jau faees koh-  
pa. Tad tairi to eefsch Wormehm ar puffwah-  
ritahm Kasinehm un Mandeku Schkehlehm alla-  
schin Kahrtu us Kahrtu likdams. Pee Usdoh-  
fchanas apspraudi to Eijerkehse ar Mandelehm  
un Kasinehm, un uskairi Kanceit un Zukkuri.

## 391. Bubbert oder gebakene Milch.

( Bubberts jeb zepts Peens. )

Nemmi masu Karroti it skaitu Miltu, fakuilli  
to labbi ar druszin faldn Krehjuma woi Peena:  
nemmi wehl 8. woi 9. Pautus, Zukkuri, rih-  
metas Zitronu Misas, druszin Sahls, un fakuilli  
to labbi ar tif dauds Krehjuma woi Peena fa preeh-



ri wajjagoht. Apfmehre weenu Blohdu ar aukstu Sweestu, zelli to eefsch Tartenu Pannu us Sahli woi us Smiltim, bet wajjaga ka ta Blohda lihdseni stahw un ne fur ne neka rabs, tur eelezi tahs samaisitas leetas, un nozeppi ar Ugguni no appakscha un no wirsu.

## 392. Bubbert von acht Eyerdottern.

(Bubbers no 8. Pautu Dselten meem.)

Isfitti 8. Pautu Dseltenumus, un sakulli tohs labbi ar Muschatenblum Sahli un Zukkuri: peenemmi ta gandrihs ka weenu Stohpu salba Krehjuma un kulli to labbi zaur ar stihwu Rihkfi, apfmehre weenu Blohdu ar aukstu Sweestu, eeleij tahs samaisitas leetas, un darri to gattawu eefsch werdoscha Uhdens.

## 393. Gebakkene Milch.

(Jepts Peens.)

Nemmi Weerendeeli Mahrzina skaisu Miltu eefsch Pohdu woi dsiku Blohdu, eeweldse to papreefsch ar druszin Krehjuma un sakulli to labbi Pohpa: tad nemmi 24. woi 30. Pautus un weenu Stohpu Krehjuma, un sakulli to labbi ar stihwu Rihkfi. Taisi weenu Ranti us Blohdu un dai ta peekalsi: apfmehre to Blohdu ar Sweestu,  
tab

tad eelezi restetas Majes Schekles, fagreestu Sikadi, rihritas Karintes, un uskaisi Kaneeli, leezi nu to Maisijumu aeri eefsha, zelli to eefsch Tartenu Pannas us Sahli woi us Smiltim, un nozeppi: tad uskaisi atkal Zukkuri, Kaneeli, Karintes un Sikadi.

## 394. Englische Milch.

(Englischu Peens.)

Isfitti 12. woi 18. Pautu Dseltenumus, kasulli tohs papreefsch labbi, tad peenemmi druszin Sahls, Zukkuri, rihwetas Zitronu Misas, un weenu woi puffohtru Stohpu Peena, un kulli to labbi ar Rihkfi. Tad ustaisi no labba Wasser teig weenu masu Pasteeti tik leelu ka pehz Peena Daudsuma wajjaga: bet taisi to Pasteetes Dibbeni un Ranti papreefsch us leelu Papihra lappu, ka to ar wissu Papihri warri zelt eefsch Tartenu Pannu: eeleij to sakultu Peenu, un nozeppi lehnam ar Ugguni no appakscha un no wirsu. Wahka wis ne wajjaga us scho Pasteeti.

## 395. Milchgelee.

(Peena Scheleje.)

Isdarri ar to Hausenblasi ka pehz 389. Rikfi. Norihwe no 8. woi 10. Zitronehm to Mitu.  
B. su



su us weenu Mahrzimu Zuffura, tad usleij kah-  
du Stohpu Peena us to Zuffuri, un ta lai tas nu  
stahw kahdu Bristinu. Isspeedi to Zitronu Sul-  
lu, bet ka Graudi ween ne eet lihdsi, peeleej arri  
druszin Wihna pee tahs Sullus. Tad zelli to  
Peenu us Ugguni, eemetti arri to zaurkahstu Hau-  
senblasi, un lai paleek it werdots, bet maifi alla-  
schin labbi: tad peeleej arri to Wihnu ar to Zitro-  
nu Sullu, tad jau faees. Tad kahsi to zaur ka-  
mehr klahrs un skaisks paleek, un pildi to eeksch  
usdohdameem Raufeem.

## 396. Blanc Manger von Milch.

( Blammanscheeje no Peena. )

Isdarri ar to Hausenblasi ka jau sinnams.  
Tad nemmi weenu Stohpu Peena un Puffmah-  
zinu it smalki sagruhstu Mandelu, arri kahdas  
fuhras jeb bitteres Mandeles klacht, tad arri Zuk-  
furi, wesselu Kaneeli un Zitronu Misas, un wah-  
ri to kohpa ar to zaurkahstu Hausenblasi allaschin  
labbi maifidams un speedi to zaur Seetu. Tahs  
Mandeles tif smalkas buhs buht sagruhstas, ka  
gandrihs wiffas arri eet zaur: un tad usdohdi to  
Blohda.

397

## 397. Crème.

( Krehmis. )

Metti druszin ismagaata Sweesta eeksch Ka-  
strulli ar puffohtru Karroti skaisku Miltu, lai sa-  
fist, un tad nomaisi to labbi: tad peemaisi 10.  
woi 12. Pautu Dseltenumus, ne wiffus us reisi,  
bet pa Pahreem ween: nemmi wehl klacht druszin  
Sahls, Zuffuri, wesselu Kaneeli, un Zitronu  
Misas, un pehz Nopraschanas arri salbu Kreh-  
jumu, woi Puffi Krehjuma un Puffi Peena, no-  
maisii to us Ugguni ar stihwu Rihksti, ka ne buhs  
faeet, bet ka tas weenads tummiqs un skaisks va-  
leek: tad dohdi to Blohda, un kad atdsiffis, tad  
rihweta Zuffuri wirfu.

## 398. Crème mit Mandeln.

( Krehmis ar Mandelehm. )

Taisi to Krehmi tapat ka pehz preekschaju  
Riktu: bet kad tohs Pautus peemaisi, tad nem-  
mi Pahri Schaju Mandelu klacht, un nomaisi to  
us Ugguni. Kad to Krehmi jau usdewis Bloh-  
da un tas arri jau irr atdsiffis, tad nemmi labbu  
Schaju nomisotu Mandelu un arri tif pat daudi  
rihweta Zuffura, sakappa to smalki kohpa, un  
kai to us to Krehmi, tad turri balcu Dseli wir-  
fu ka nobruhnejahs, un tad tur arri paliks kahda  
skaiska krusa Misa pa wirfu.

B. 2.

399



## 399. Chocoladecrème.

( Schakuladu Krehmis. )

Taisi arkal tà fà peh; 397. Riktu, tikkai fahdu Pahri Pautu warri nemt masaki, un Miltu Weetà nemmi Weerendeeli Mahrzina woi puffohtru Weerendeeli Mahrzina smalki fagrufstas un isfijatas Schakulades, nomaisi labbi un tà dohbi to Blohda. Mandeles woi Pistazijes ne waijaga wirsu doht.

## 400. Weincrème.

( Wihna Krehmis. )

Papreefch arri taisi tapat fà peh; 397. Riktu: tikkai druszin Miltu un arri Pahri Pautu buhs nemt wairak: un Peena Weetà nemmi woi baltu woi farfanu Wihnu, darrì to faldu ar Zuffuri, peenemmi arri wesselu Kaneeli un Zitronu Misas, fulli to labbi kohpa, un nomaisi to labbi us Ugguni ar stihwu Rihfsi.

## 401. Citroncrème.

( Zitronu Krehmis. )

Nemmi 6. woi 8. Zitrones, nomiso it plahui to bruhnu Misu un fagreesi to smalkas Schkehles, ismehrze to eefsch diwejeem Uhdeneem, fa  
tas

tas Suhrums iseet, wahri schahs Misu Schkehles mihsstas un isgahsi eefsch Durfchlagu. Nomiso arri to eefschigu baltu Misu un metti to nohst. To paschu Widdu fur ta Sulla irr, to fagreesi Schkehles, ismekle tohs Graubus, un nemmi tahs eefsch Blohdu kohpa ar tahm wahri-tahm Misahm un usberri labbu Teesu Zuffura, maisi labbi kohpa, un tà lai stahw fahdas Stundas fa labbi nemmahs zaur. Taisi weenu staisitu Ranti us Blohdu zif augsta ta waijaga, lai ta peekalst, un isfmehre to Blohdu ar Sweestu. Sagreesi baltu Maisi Schkehles: fakulli druszin Peena un Pahri Pautu kohpa, peemetti arri Zuffuri flahst, tur eemehrze iffatru Maises Schkehli un noleezi fa mirkst. Eefsch to fataisitu un isfmehretu Blohdu isleezi papreefch weenu Rahrtu Maises Schkehlu, un tad weenu Rahrtu no tahm eezuffuretahm Zitronem, un tà Rahrtu us Rahrtu, kamehr pagallam: pat wirsu weenu Rahrtu warri list Zuffura Maisites, arri fad patihf paschà Widdu tahdu weenu Rahrtu warri list. Sakulli wehl 10. woi 12. Pautus ar faldu Krehjumu un Zuffuri kohpa, un leij to Blohdu pilnu, fa tas eet pahri pahri wiffahm tahm eeliftahm leetahm: zelli to ar wiffu Blohdu eefsch Tartenu Pannu us Sahli woi us Smilcim, un nozeppi fa staisits paleef.



**402. Kleine Pfannkuchen mit  
Durchgestrichenen Aepfeln.****(Masi Pannkohschkeni ar zaurspeestem  
Abboleem.)**

Nemmi druszin Sweesta eeffsch Kastrulli wol eeffsch Blohdu, maisi to pret Ugguni fa tas paleef fã schkihsta Putra: tad peesitti 6. Pautus weenu pehz ohtru allaschin labbi maisidams: peenemmi arri pehz Nopraschanas labbus Miltus un nomaisi ar fãldu Peenu, fa tas paleef weena schkihsta Mikhla: peemetti arri druszin Sahls un Zuffura. Tad notihri weenu Pannkohschkeni Pannu un lai ta fakarsf us Ohglehm: nemmi druszin Sweesta eeffsch plahn uzzupatu, ar to isfmehre to Pannu: tad smelli druszin Mikhlas eeffsch to Pannu un lai ta it plahni wiffapfahrt istekfahs: tã zeppi tahdus plahnus Kohschkenus, fãmehf fawu Mikhlu beidsis. Nu waiaga fa iau gattawi irr pee Kohfas zaurspeesti Abboli no Zuffura labbi fãldi, no teem usfmehre it plahni us ifkatru Kohschkeni un tad faleezi tohs pahruereif kohpa pehz Garrumu. Tad nemmi druszin Sweesta eeffsch leelatu Pannu woi eeffsch Tartenu Pannu un lai tas paleef gaischbruhnus: mehze tohs faleektus Kohschkenus eeffsch fakulteem Pauteem, apberri abbãs Puffes ar rihwetu Maisi, un zeppi tohs druszin gaischbruhnus, dohbi Blohdã un fãisi Zuffuri wirsu.

**Schohs**

Schohs Kohschkenus arri rapat warri tãisihf bes Abboleem: tad nemmi labbu Teesu tihritu Karinschu eeffsch to Mikhlu un zeppi fã jau mahzihts: un rif fã teef gattawi, tad faleezi tohs pãpreefsch us Puffi, un pehz atfal ohtru reisi us Weerendeeli, isleezi tohs eeffsch Blohdu un us ifkatru Kahrtu usrihwe Zuffuri.

**403. Amulette mit Aepfeln.****( Amulette jeb Pautu Kohschkenis ar  
Abboleem. )**

Sagreesi tohs Abholus plahnãs Schkehles un lai fuhf us Ugguni ar Sweestu un Zuffuri fa tee mikhiti un skãisii paleef. Sakulli 7. woi 8. Pautus ar druszin Sahls: nemmi druszin Sweesta eeffsch Pannkohschkeni Pannu, lai tas fakarsfahs, tad lej tohs Pautus tur eeffschã, un rif fã no apfãfcha druszin irr pazepis, tad baksti allaschin ar Naschu flihp u eeffsch to Kohschkeni fa tas Schkihstums tur teff zaur us apfãfchu, un tã darri fãmehf ne fãhdõ Schkihstums wãirs ne stãhw pãwirku: tad leezi to us plãhfkãinu Blohdu, ber ne greesi to apfãfchet, jo ta mikhita Puffe allaschin buhs stãhweht us augfchu. Leezi nu tohs Abholus wirku, apfitti to Wallu wiffapfahrt, usberri rihwetu Maisi, usleezi arri plãhnãs Sweesta Schkehles, un nobruhne ar baltu Delfi.

**B. 4.****404**



## 404. Amulette mit allerhand geräucherten Sachen.

( Amulette ar wiffadahm Leetahm, kas Duhindō schahwetah. )

Ko no tahdahm schahwetahm leetahm gribbi nemt, woi Wehrscha Mehli, woi Schlinki, woi jittu schahwetu Galku, woi kas tew irr, to sagreesi papreesch un sakappa: tad sakulli tik dauds Pautus kà prohti waijadscht, un zeppi pehz preefschaju Riktu: tik kà pa appafschu irr sazeetejees, tad usberri to Rappajumu pa wirfu. Kad tahs schahwetah leetas paschas jau irr schligas, tad ne waijaga Sahli nemt pee Pauteem.

## 405. Verlorne Eyer mit verschiedenen Saucen.

( Oksenaugen ar daschadahm Sohstahm. )

Taisi pehz 13. Riktu tik dauds Oksenaugen kà waijaga: tad taisi weenu Wihna Sohstu ar Rairentehm schahdā Wihse: nemmi ismasgatu Sweestfu, druszin Miltu, 4. Pautu Dseltenumus, un mihzi to kohpa, peenemmi wehl Zitronu Misas un Schkehles, tihritas Karintes, Muschatenbluhm un druszin Zukkura, un nomaisi to ar Wihnu: ja no ta Wihna wehl ne buhtu stiprs gan, tad peelej druszin Wihnettika. Woi arri taisi weenu Skahbenu

Woi Sohstu pehz 106. Riktu. Woi arri ta: nemmi skaitas, gattawas Jahna Dhgas, wahri tahs druszin kohpa ar Gabbalu Sweesta, un kad ardsiffis, tad speedi zaur Ufchku Drehbi un dohdi us Pauteem. Kad nau prifchas Jahna Dhgas, tad nemmi Jahna Dhgu Sawri.

## Tahs Pawaru Gramatas

## 9. Rodalla.

## Glassees.

## 406. Vom Gefrieren.

( No Safalbeschanas. )

Us Safalbeschanu waijaga weena Salbeschanas Dohse no Uwas woi no Skahrdes 12. Zoklu Augstumà, un 6. Zoklu Plattumà, ar Wahku kas ihstni uspasse: tad arri waijaga Warra Schkippelite pehz Maisfichanas: un Kohku Trauzinsch weenas Pehdas Augstumà, un tik plats ka 2. Piefstu Plattumà Ruhmes wehl paleef wiffapahrt, kad to Dohsi tur leezi eefsha: ja tahs sawads



was Trauks ne buhtu, tad arri zittu Uhdens  
Spain warri nemt; bet tad jau Pulka leddus is-  
reis wajjaga. Tad arri wehl pee Rohkas buhs  
buht Spainis ar leddus, un Sable. Ur to ni ta  
Safaldefchana noteek schahda Wihse: fagruhdi  
to leddu zif smalki ween warri: tad berri Spainä  
Dibbeni no scha leddus gan Plaukstes Augstumä,  
un samaisi to labbi ar Sahli: us scho appakscha-  
ju leddus Rahru leeji nu to Dohsi tur tas falde-  
jams Nikts jau irr eekfscha un Wahs irr wirfu:  
to tuffchu Ruhmi apfahrt to Dohsi ispildi arri ar  
samaititu leddu un Sahli: pa wirfu arri wehl us-  
berri fahdas Schaujas, tad jo drihsaki fahals.  
Zä lai tas stahw weenu Weerendeeli Stundas  
eekfsch leddus gluschi fä eerakts, fratti to Dohsi  
daschkahrt pee Austinas, bet tä fa allaschin wehl  
paleef eekfsch leddus. Tad tairi to Dohsi walla,  
eegrubdi to Schippeliti ar weenu Rohku, un ar  
to oheru Rohku greefi to Dohsi Ninki apfahrt tä  
fa allaschin paleef eekfsch leddus, greefi to fä ween  
warri schigli, jo tas dauds palihds fa tas Nikts jo  
drihsaki fahals un arri jo skaisfaks paleef: bet sar-  
gees fa ne fahds leddus ne kriht eekfscha, labbaki  
apfitti weenu rihru Drehbi. Peeluhko arri pee  
tahs Apfahrtgreefchanas fa to Dibbeni un Mallu  
labbi aisnemmi, fa to allaschin labbi nogruhdi fas  
tur daschkahrt peealst. Bet ja wiffai stipri pee-  
faltu, tad kluffu turredams tihfschi to nogruhdi un  
tohs Gabbalus faspaidi. Tad lai ta Saldefcha-

nas Dohse atkal stahw Weerendeeli Stundas, un  
tad greefi un maisi to atkal: un tä darri pa Wee-  
rendeeli Stundas, kamehr tas Nikts beess un  
stihws irr bet ne klutschains. Kad to warri greefi  
fä Sweestu, tad tas irr labs. Tad faspaidi to  
Niktu kohpa eekfsch tahs Dohses, leeji to Wahku  
wirfu, peemetti to atlikkuschu leddu un Sahli,  
un neffi wiffu us Pagrahu. Kad tas Nikts lab-  
bi irr fallis, tad tahds fahalls gan stahw 3. wos  
4. Stundas. Tee faldeti Peena Nikti wiffwair-  
raf tohp usdohri eekfsch Porzelenu Kaufeem: arri  
zittas masas Skahrtschu Wormes warri nemt, fas  
irr istaisitas fä Uhboli, Dumberi, Melones, un  
tä, tahs peepildi un peespaidi ar to falderu Niktu,  
aistaisi ar Wahku, eewihstii eekfsch kahdeem Pa-  
pibreem, aptinni stipri ar Deedsineem, fitti wehl  
fahdu Papihri apfahrt, un eeleezi eekfsch leddus.  
Kad to gribbi usdohrt fas nu wehl oheru reisi eekfsch  
masahm Wormehm irr faldehes, tad tinni tahs  
Wormes walla tur pat Pagrahbä, noslauki tahs  
fauhi, apfitti weenu Drehbi fas karstä Uhdent  
bija mehrzeta un atkal isschnaugta, tairi to Wah-  
ku driht walla, un isgahsi to us aufstu Zellerki.  
Schahda Wihse jo wairaf tee faldeti Krehjuma  
Nikti labbi issfatahs: bet tee faldeti Nikti jeb  
Glafeejes no Rohku Augteem labbaki atkal issfat-  
tahs, kad tohp usdohri eekfsch Glaschu Kaufeem.



## 407. Eis von Milch oder Schmand.

( Glaſſeeje no Peena woi Krehjuma. )

Nowahri weenu Stohpu Peena woi Krehjuma, un kad ardsiffis, tad peekulli 10. Pauru Dſeltenumus, nemmi arri us Zuffuri norihwetas Zitronu Miſas Gabbalu Kaneeta un Weerendeeli Mahrzina kaufeta un tihrita Zuffura, leiſ to Peenu wirſu, zelli us Ohglehm un maiſi kamehr tummigs paleef, tad ſpeedi zaur Seetu un lai ardsieſi, leezi nu eekſch Saldeſchanas Dohſi un ſaſalde.

## 408. Eis von Chocolate.

( Glaſſeeje no Schakulades. )

Kihwe Puſſweerendeeli Mahrzina Zuffura un Weerendeeli Mahrzina Schakulades kohpa, ſakulli 4. Pautu Dſeltenumus, tad uswahri weenu Stohpu Peena woi Krehjuma, ar to nomaiſi tohs Pautus, ſpeedi nu wiſſu zaur Seetu un ſaſalde.

## 409. Eis von Kirſchen.

( Glaſſeeje no Kirſchehm. )

Nemmi labbu Teefu Schkeſberu. Kas labbas gattawas un paſſahbas irr, norauj tohs Rahtus, un ſageruhdi tahs Kirſches ar wiſſeem Rauleem, ſpeedi zaur Seetu, peenemmi Puſſmahrzinu tihrita Zuffura, un ſaſalde.

## 410. Eis von Aepſeln.

( Glaſſeeje no Abboleem. )

Nomiso tohs Abbolus, ſarihwe us Kihwehm, ſpeedi zaur Seetu, us weenu Mahrzinu Abbolu nemmi Puſſmahrzinu tihrita Zuffura, peenemmi arri Zitronu Sullu un us Zuffuri norihwetas Zitronu Miſas, un isdarri wehl ka jau ſinnams.

## 411. Eis von Johannisbeeren.

( Glaſſeeje no Jahna Ohgahm. )

Nemmi gattawas ſarkanas Jahna Ohgas no Rahtem nolaffitas, tahs leezi eekſch jaunu woi it tihri iſſautetu Pohdu un zelli eekſch Katlu fur Uhdens irr eekſcha, un ta zelli to us Uguni: tik ka tahs Ohgas puſchu plihſt un to Sullu iſſaiſch, tad noleiſ to Sullu alloſchin. Us Puſſſtohpno ſchahs Sullas nemmi Puſſmahrzinu tihrita Zuffura, weenu Gabbalu Kaneeta un kahdas Nehgelkenes, lai nu ſtahw 2. woi 3. Deenas, tad ſpeedi zaur Seetu un ſaſalde. Kad tew jau irr gattawa Jahna Ohgu Sawte, tad ſamaiſt Puſſſtohp Sawtes ar Kohrteli Mohſleru Wiſna, peemetti Gabbalu weſſela Kaneeta, Puſſmahrzinu tihrita Zuffura, 4. weſſelas Nehgelkenes, maiſi labbi kohpa, ſpeedi zaur Seetu, un ſaſalde.



## 412. Eis von Apfelsinen.

( Glasseeje no Appelzinehm. )

No 8. Appelzinehm norihwe to Nisu us Zukturi un peespeedi to Sullu klahd lishd ar to Sullu no 2. Zitronehm, peenemmi Puffmahrzinu tihrita Zuktura un weenu Spizglahsi kalda Wihna.

## 413. Eis von Pommeranzen.

( Glasseeje no Pommerantscheem. )

No Pommerantscheem tikkai nemmi 3. woi 4. Gabbalus, jo tee jau dauds spehzigaki, isdarri tapat, kà ar Appelzinehm, un kafalde kà sinnams.

## 414. Eis von Limonade.

( Glasseeje no Limonades. )

Norihwe 8. Zitrones us Puffmahrzinu Zuktura, nemmi to eeksch Blohdu, peespeedi to Sullu klahd, to atlikkuschu Zukturi kafause un istihri un kad irr fawirris, kad nemmi to arri klahd, speedi wissu zaur Seeru, un kafalde.

