

Tā pirmā  
pavāru  
grāmata,

---

no vāces grāmatām pārtulkota.

---

Rubenē driķēts\*. 1795. gadā.

\*drukāts



Izdevums izstrādāts “Interreg Igaunijas – Latvijas pārrobežu sadarbības programmas 2014. –2020. gadam” līdzfinansēta projekta “Livonijas kulinārajā mantojumā balstīta tūrisma produkta izveide un popularizēšana” (“Livonijas kulinārais ceļš”) ietvaros. Izdevums atspoguļo izdevēja viedokli. Programmas vadošā iestāde neatbild par tajā ietvertās informācijas iespējamo izmantošanu. Izdevējs: Vidzemes plānošanas reģions, 2018.

- Egita Proveja, “Tā pirmā pavāru grāmata, no vāces grāmatām pārtulkota” pārveidojums latviešu valodas jaunajā ortogrāfijā
- Pauls Daija, “Kristofa Hardera loma Vidzemes kultūrvēsturē”
- Sabīne Ozoliņa, mākslinieciskais noformējums

Izdevumā izmantoti Latvijas Nacionālās bibliotēkas un LU Akadēmiskās Misiņa bibliotēkas krājuma materiāli.

Izdevuma ilustrācijām izmantoto fotoattēlu autori: Roberts Āboltiņš, Uģis Niedre, Klāvs Vasiļevskis.

Attēlos redzamais ēdiens ir šefpavāru Ērika Dreibanta un Jāņa Ērgļa mūsdienu versija par “Tā pirmā pavāru grāmata” receptēm.

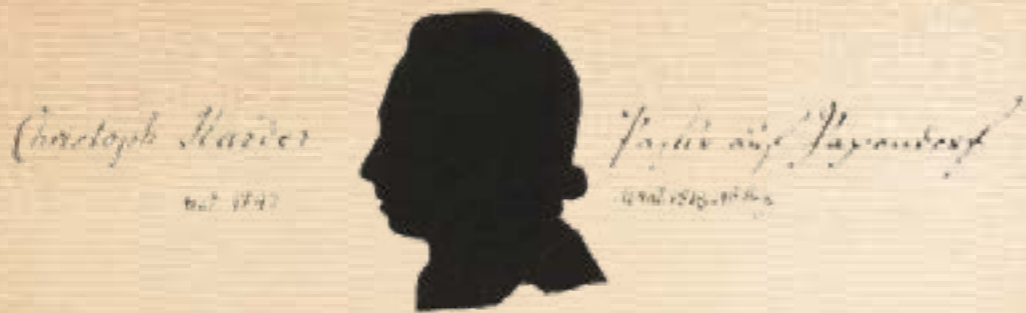
Dr. philol. Paula Daijas pētījums izstrādāts ar Valsts kultūrkapitāla fonda atbalstu



Visas tiesības aizsargātas, pārpublicēšana vai pavairošana nav atļauta bez Vidzemes plānošanas reģiona rakstiskas piekrišanas.

## Saturs

<i>Dr. philol. Pauls Daija. Kristofa Hardera loma Vidzemes kultūrvēsturē</i> ....	4
Ievads .....	19
1. nodaļa. Dažādas zupas .....	20
2. nodaļa. Gaļas rikti .....	38
3. nodaļa. Zivju rikti .....	89
4. nodaļa. No dārza augļiem .....	103
5. nodaļa. Pastētes .....	112
6. nodaļa. Cepeti .....	121
7. nodaļa. Tartes un koškeni .....	124
8. nodaļa. Piena un pautu rikti .....	135
9. nodaļa. Glasejes .....	140
Svešo un seno vārdu skaidrojums .....	143



Mācītāja Kristofa Hardera siluetportrets ap to laiku, kad tapa "Tā pirmā pavāru grāmata".  
Zīmētājs – nezināms.

Dr. philol. Pauls Daija

## Kristofa Hardera loma Vidzemes kultūrvēsturē

"Tās pirmās pavāru grāmatas" (1795) izdevējs un sastādītājs, Rubenes mācītājs Kristofs Harders (*Christoph Harder*, 1747–1818) bija ienācējs Vidzemē. Viņš dzimis alda ģimenē Kēnigsbergā, kur arī ieguva izglītību, Kēnigsbergas Universitātē studējot matemātiku un teoloģiju. Pēc studiju beigšanas Harders ieradās Rīgā, sekodams savam vecākajam brālim mācītājam Johanam Jākobam Harderam<sup>1</sup>, un kļuva par mājskolotāju. Brāļa iespaidā viņš iesaistījās Rīgas intelektuāļu aprindās – tā dēvētajā Bērensu lokā – un te pavadītais laiks rosināja intereses rašanos par latviešu kultūru un valodu.<sup>2</sup> Dažu gadu laikā Harders bija apguvis latviešu valodu tik labā līmenī, lai varētu pretendēt uz latviešu draudzes mācītāja amatu brāļa drauga Voldemāra Dītriha Budberga muižā Rubenē.<sup>3</sup> Tur Harders palika mācītājs līdz pat mūža beigām vairāk nekā četrdesmit gadu garumā. Gleznotājam Budbergam bija nozīmīga loma Hardera radošajā darbībā, jo viņš palīdzēja Harderam izveidot privāto tipogrāfiju. Harders neiesaistījās vietējā vācu literārajā dzīvē, bet pievērsās latviešu grāmatniecībai, kas 18. gs. pēdējās trīs desmitgadēs piedzīvoja strauju attīstību. Tipogrāfijas darbu Harders aizsāka ar pirmā Vidzemes latviešu kalendāra izdošanu; turpmākajos gados viņš publicēja reliģisku un izglītojošu literatūru latviski, kā arī aktīvi nodevās latviešu valodas un folkloras studijām. Lai arī Harderam bija iespējams publicēt tikai daļu no saviem darbiem un virkne vērtīgu materiālu palika rokrakstā, viņš ieguva atzīstamu reputāciju starp laikabiedriem, kas raudzījās uz "Rubenes patriarhu" Harderu kā latviešu valodas autoritāti un dēvēja viņu par Vidzemes Stenderu.<sup>4</sup>

Latviešu laicīgajā literatūrā Harders gāja neiestaigātus ceļus, un vairākas viņa publikācijas ir pirmie šāda veida darbi latviešu valodā – starp tiem atzīmējama pirmā pavārgrāmata un pirmā matemātikas mācību grāmata. Gan Hardera plašo, enciklopēdisko interešu dēļ, gan arī pateicoties viņa novatoriskajam ieguldījumam latviešu literatūrā, valodniecībā un folkloristikā, Harders ir saistīts turpmāko paaudžu kultūrvēsturnieku uzmanību. Starp Harderam veltītajiem

pētījumiem īpaši izceļami grāmatniecības vēsturnieka Alekseja Apīņa darbi. Sešdesmitajos gados kopā ar astronomijas vēsturnieku Izaku Rabinoviču Apīnis sarakstīja populārzinātnisku monogrāfiju par Harderu; šī grāmata netika publicēta,<sup>5</sup> taču tās tapšanas laikā gūtās atziņas tika izklāstītas 1977. gadā publicētajā apjomīgajā apcerējumā "Šķietami vientulīgā darbības lokā". Kristofs Harders Latvijas kultūras vēsturē, kas uzskatāms par plašāko un nopietnāko Harderam veltīto pētījumu.<sup>6</sup> Hardera ieguldījumam latviešu folkloristikā ap šo pašu laiku pievērsās kultūrvēsturnieks Andrejs Johansons,<sup>7</sup> savukārt par atsevišķiem Hardera laicīgās rakstniecības darbiem vēl būtu veicami dziļāki pētījumi nākotnē.

## Mācītājs, apgaismības pārstāvis un izdevējs

18. gs. otrajā pusē, iespaidojoties no tautas apgaismības kustības rašanās Vācijā, latviešu rakstniecībai pievērsās daudzi Kurzemes un Vidzemes vācu mācītāji. Tautas apgaismības ideju inspirētie autori, kas pieskaitāmi Baltijas apgaismības mērenajam virzienam, palika neitrāli pret viedokļiem, ko pauda radikālie apgaismotāji (dzimtbūšanas pretinieki, tostarp Johans Heinrihs Jannavs un Garlībs Merķelis), un ieguldīja spēkus sabiedrības modernizācijā, zemnieku dzīves apstākļu uzlabošanā un izglītības veicināšanā, vēršoties pie tiem ar grāmatām.<sup>8</sup> Sekojot 18. gs. 60. un 70. gados klajā nākušajām publikācijām – Pētera Ernsta Vildes un Jākoba Langes žurnālam "Latviešu Ārste" (1768–1769), Gotharda Frīdriha Stendera laicīgās daiļliteratūras grāmatām – nākamajās desmitgadēs norisinājās straujš latviešu laicīgās rakstniecības uzplaukums, parādījās jauni laicīgie žanri un pieauga laicīga satura grāmatu īpatsvars.<sup>9</sup> Tautas apgaismības grāmatniecības tēmu loks bija plašs; autori vadījās gan no savām interesēm, gan no problēmām, kuras saskatīja kā būtiskākās latviešu zemnieku vidū. Hardera darbi iekļāvās šajā procesā.

Vairumu savu darbu Harders iespieda mājas tipogrāfijā, kas sākotnēji atradās Ķieģaļos (Ķieģelmuižā), bet pēc Budberga nāves tika pārcelta uz Rubeni. Mājas tipogrāfijas kā daļa no grāmatiespiešanas tehnoloģiju attīstības bija izplatīts fenomens 18. gs. Eiropā, tās nereti mēdza kalpot drīzāk ekskluzīviem nekā praktiskiem mērķiem. Tipogrāfiju īpašnieki gan varēja iespiest savas esejas, daiļliteratūras sacerējumus vai polemiskus rakstus, taču bieži tās tika izmantotas privātos nolūkos, lai nodrukātu tekstus, kas paredzēti ģimenei un draugu lokam, bet ne plašākai publikai (piemēram, apsveikuma dzejoļus), tāpat arī retu grāmatu pārdrūkājumus.<sup>10</sup> Šāda ievirze daļēji piemita Hardera kaimiņa un domubiedra – Mazsalacas un vēlāk Rūjienas mācītāja Gustava Bergmaņa mājas tipogrāfijai,<sup>11</sup> taču Harders gāja pavisam atšķirīgu ceļu, izmantodams tipogrāfiju tautas apgaismības tekstiem un tādējādi apiedams lielos apgādus – Jūliusu Konrādu Danielu Milleru Rīgā un J. F. Stefenhāģenu Jelgavā. Šai ziņā velkamas paralēles ar P. E. Vildes mājas tipogrāfiju Peltsamā, kurā nāca klajā jau minētais žurnāls "Latviešu Ārste".<sup>12</sup> Izņemot pavārgrāmatu, Hardera grāmatas bija salīdzinoši lētas, jo viņš pats iesaistījās arī salikšanas un iespiešanas darbos; ienākumi par pārdotajām grāmatām nereti tika ziedoti labdarībai.<sup>13</sup> Kopumā spiestuvē nāca klajā 22 izdevumi, no tiem 19 –

latviešu valodā.<sup>14</sup> 1796. gadā privātās spiestuves Krievijā tika aizliegtas, ņemot vērā to, ka to savrupais statuss varēja tikt izmantots arī pretvalstisku un par musinošiem uzskatītu darbu izdošanai; 1801. gadā gan aizliegums zaudēja spēku.<sup>15</sup> Harders savu spiestuvi neatjaunoja, pēc viņa nāves tā tika pārdota kādam Lintenes hernhūtietim, kurš to izmantoja vairāku hernhūtiešu darbu publicēšanai.<sup>16</sup>

Līdzās laicīgajai literatūrai 18. gs. gaitā turpināja attīstīties latviešu garīgā literatūra, un arī to skāra apgaismības laikmeta jaunās idejas. Brāļu draudzes kustība, kas ieguva nozīmīgu vietu Vidzemes kultūras dzīvē un veidoja pamatus latviešu nacionālās atmodas kustībai, Harderu, cik zināms, neskāra; viņš bija racionālists, pārstāvēdams modernu vilni tālaika luterāņu baznīcā, kam gan nebija tik paliekošas ietekmes.<sup>17</sup> Te minamas Hardera sacerētās latviešu garīgās dziesmas un katehisms.<sup>18</sup> Mūža otrajā pusē Harders tika aicināts konsultēt rediģēto Jaunās derības tulkojumu,<sup>19</sup> kā arī aktīvi iesaistījās jaunās racionālistu dziesmu grāmatas veidošanā. Šī dziesmu grāmata, kas nāca klajā 1809. gadā ar nosaukumu "Kristīgas dziesmas", tika sastādīta kolektīvi ar mērķi modernizēt dievkalpojuma procesu un atteikties no tradicionālajām, draudzes iemīļotajām garīgajām dziesmām.<sup>20</sup> Lai gan Harders sacerēja virkni jaunu garīgo dziesmu, viņš bija viens no nedaudzajiem skeptiķiem, kas laikus prognozēja neveiksmīgo jaunās dziesmu grāmatas likteni<sup>21</sup> - lasītāji to pieņēma nelabprāt, dažviet pat protestējot, un pāris gadu desmitu laikā baznīca atgriezās pie vecās dziesmu grāmatas.<sup>22</sup> Harders tā arī nepabeidza sprediķu krājumu, pie kura strādāja mūža nogalē.<sup>23</sup>

## Folkloristika un valodniecība

Tautas apgaismības parstāvji ne vien publicēja izglītojošas un izklaidējošas grāmatas latviešu lasītājiem, bet arī tiecās labāk iepazīt latviešu valodu, dzīvesveidu, tradīcijas un "domāšanas veidu",<sup>24</sup> tā radās pirmie nozīmīgie etnogrāfiskie un filoloģiskie pētījumi. 18. gs. 80. gados Kristofs Harders iesaistījās Johana Gotfrīda Herdera ierosinātajā Vidzemes latviešu tautsdziesmu vākšanā, pats sevi vēlāk raksturodams kā "lielu šo dziesmu draugu".<sup>25</sup> Latviešu tautsdziesmas pirmoreiz atsevišķā krājumā tika izdotas Gustava Bergmaņa sastādītajā divsējumu izdevumā, kas nāca klajā 1807. un 1808. gadā.<sup>26</sup> Tajā tika iekļautas arī Hardera savāktās tautsdziesmas; pats Harders neslēpa, ka tautsdziesmu pierakstīšanas gaita bieži bija sarežģīta, atzīmēdams, ka "steiga, kādā šīs dziesmas jānozog un jāuzraksta, neļauj katrreiz tās tai pašā mirklī nopietni pārdomāt un varbūt arī pārlabot".<sup>27</sup> Līdzās tautsdziesmām Hardera interešu lokā atradās arī latviešu tautas ticējumi, un viņa ticējumu krājumam, kas Hardera dzīves laikā netika publicēts, vēlāk bijusi būtiska nozīme folkloristikas pētījumos.<sup>28</sup> Vēsturnieks Arveds Švābe Harderu raksturo kā vienīgo Vidzemes mācītāju, kas sistemātiski vācis latviešu ticējumus, piebilstot, ka Harders bija nostiprinājis tuvas attiecības ar savas draudzes zemniekiem un tie viņam nebaidījās atklāt arī tādus ticējumus, kas citkārt tika slēpti no mācītājiem.<sup>29</sup> Tomēr attieksmē pret ticējumiem izpaudās apgaismotāju pretrunīgais skatījums uz tautas kultūru: kamēr tā



Skats uz Rubenes baznīcu K. Hardera darbības laikā, 1799. gadā.  
(J. K. Broce. Zīmējumi un apraksti. 3. sējums, 393. lpp.)



Rubenes baznīca – pa kreisi 1772. gadā, pa labi – 1799. gadā.  
(J. K. Broce. Zīmējumi un apraksti. 3. sējums, 392. lpp.)



Rubenes draudze ap 1795. gadu.  
L. A. Mellina zīmēta karte.

bija vērtīgs etnogrāfiskas intereses objekts, latviešiem adresētajos tekstos tautas tradīcijas tika nosodītas kā daļa no mānticības, kam būtu jāpaliek pagātnē. Labi šī pretruna redzama Hardera sacerētajā dzejolī “Tā krusta sviešana uz durvīm”, kur interese par etnogrāfiskajām ieražām (tostarp Mājas kungu un Lietuvēnu) saplūst ar apgaismotāja vērsanos pret mānticību, kas gan pausta ar labvēlīgu ironiju.<sup>30</sup> Kā redzams no sarakstes ar G. Bergmani, Harders interesējās arī par latviešu tautas pasakām. 1783. gadā viņš kādā vēstulē atzīmēja savus novērojumus, kas labi atklāj gan tābrīža intelektuāļu vēl ierobežotās zināšanas par latviešu folkloru, gan arī iemeslus, kuru dēļ folkloras studijas tiem šķita noderīgas: “Man gandrīz gribētos ticēt, ka latviešiem ir pašiem savas nacionālas pasakas, kuru saturs lielāko tiesu grozās ap to, ka viņi uzskata sevi par gudrākiem, izveicīgākiem un pilnvērtīgākiem, kamēr visa pārējā pasaule, salīdzinot ar viņiem, ir tikai muļķa pērtiķi. [...] ..es gribu vēl vairāk nodarboties ar viņu stāstīņiem: varbūt, ka tie palīdz labāk izprast šīs tautas raksturu.”<sup>31</sup>

Līdztekus latviešu folkloras pētījumiem Harders padziļināti pievērsās latviešu valodas studijām. 1790. gadā viņš publicēja savas piezīmes G. F. Stendera grāmatai *Lettische Grammatik* (“Latviešu gramatika”, 1783), kas atkārtoti tika izdotas 1809. gadā.<sup>32</sup> Hardera brošūra kļuva par nozīmīgu atbalsta punktu nākamo paaudžu valodnieku pētījumos, tāpat kā rokrakstā palikušās piezīmes Stendera darbam *Lettisches Lexikon* (“Latviešu leksikons”).<sup>33</sup> Valodnieks Alvils Augstkalns ir norādījis uz pārspilējumiem Hardera uzskatos un skaidrojais cieņu, ko Harders kā latviešu valodas speciālists izpelnījās laikabiedru vidū, tieši ar viņa “lielo kriticismu”.<sup>34</sup> Taču līdzās tam Augstkalns atzīmē, ka Harders ir pirmais, kurš gramatiskos pētījumos latviešu valodu salīdzinājis ar lietuviešu valodu; tāpat ievēribu pelna Alekseja Apīņa tēze, ka Harders pacēla Stendera aizsākto valodniecisko darbu jaunā līmenī, pavērdams ceļu uz akadēmisku, nevis praktiskos nolūkos balstītu valodas izpēti.<sup>35</sup> Harders vērtēts kā viens no “labākajiem latviešu valodas pratējiem sava laikmeta vāciešu vidū”.<sup>36</sup> Viņš pats gan saglabāja pieticību un 1815. gadā vēstulē Pērnavas mācītājam Johanam Heinriham Rozenplanteram atzīmēja, ka “tas ir man katrā ziņā gandrīz glaimojoši, ka jūs mani turat par pazīstamu lielu latvieti, šo epitetu es pats sev ne varu, ne vēlos piedēvēt. Tā būtu pārāk liela arogance, ja es gribētu uzņemties par latviešu valodas orākulu.”<sup>37</sup>

## Vidzemes kalendārs

Hardera izdotais un sastādītais “Vidzemes kalendārs” bija pirmais latviešu kalendārs Vidzemē. Tas sāka iznākt 1781. gadā, atradās Hardera pārziņā līdz 1790. gadam un tika veidots pēc Kurzemes latviešu kalendāra “Veca un jauna laika grāmata” parauga, taču struktūrā un iekārtojumā iedvesmojās arī no vācu Vidzemes kalendāra.<sup>38</sup> Jau kopš sešdesmitajiem gadiem izdotais Kurzemes latviešu kalendārs tika tirgots arī Vidzemē, tāpēc nevar uzskatīt, ka Hardera veikums vidzemniekiem būtu devis pirmo priekšstatu par kalendāru; drīzāk te jādomā par Hardera mērķi izmantot kalendāra mediju sevi interesējošo tēmu paušanai. Turklāt kalendārs līdzās dziesmu grāmatai tolaik piederēja pie visvairāk pirktajām

un lasītajām grāmatām.<sup>39</sup>

Kalendāra pielikumos Harders publicēja divus paša sacerētus laicīga satura dzejoļus, apcerējumus par astronomiju (tie sabalsojās ar G. F. Stendera “Augstas gudrības grāmata” (1774) sniegto informāciju un sekmēja heliocentriskā pasaules uzskata nostiprināšanos<sup>40</sup>), kā arī zemnieku likumus. Hardera interese par latviešu valodniecību vērojama kalendārā iekļautajās vārda dienās, kas būtiski atšķīrās no vāciskajiem Jelgavas kalendāra personvārdiem. Harders pilnīgi no jauna darināja vairāk nekā 70 latviešu personvārdus, kuros ietvēra morālas īpašības.<sup>41</sup> Šai ziņā viņš iedvesmoja vēlāko latviešu personvārdu darinātāju Ausekli, kaut Hardera darinātie personvārdi neiesakņojās, izņemot vārdu *Skaidrīte*.

Kalendārā publicētā rakstu sērija, kuras mērķis bija informēt zemniekus par likumiem, pieskaitāma pie drosmīgākajām un politiski pretrunīgākajām Hardera publikācijām, kurā paustās atziņas maksāja viņam kalendāra izdevēja statusu. Tobrīd bija nākusi klajā radikālā apgaismotāja H. J. Jannava pret dzimtbūšanu vērstā grāmata *Geschichte der Sklaverey* (“Verdzības vēsture”, 1786), kurā cita starpā bija ieteikts zemniekus informēt par likumiem, ne vien nolasot no kanceles, kas nereti bija neefektīvs paņēmieni, bet gan publicējot likumus, piemēram, kalendārā.<sup>42</sup> Tautas apgaismība likumdošanas jomā bija riskanta, jo muižnieku vidū pastāvēja priekšstats par šādas informācijas bīstamību un nemieru risku (piemēram, attiecībā uz tiesībām iesūdzēt tiesā muižniekus); ir liecības, ka no zemniekiem tika slēpti likumi, kas regulēja kļaušu apjomu.<sup>43</sup> Tāpēc Hardera izvēle tieši šos likumus publicēt kalendārā liecina, ka viņš nebija tik indiferents pret politiskajām aktualitātēm kā citi mērenie apgaismotāji, un vienlīdz spēcīgi ietekmējās kā no mērenās, tā radikālās apgaismības atziņām. Maz ticams, ka Hardera mērķis bija veicināt jaunus zemnieku nemierus, kas bija uzplaiksnījuši 80. gados, taču šķiet, ka tieši tā laikabiedri to uztvēra. Rezultātā, kā pieļauj A. Apīnis, “ļoti ietekmīgas aprindas, droši vien tās, kas bija ieinteresētas Harderu apklusināt”,<sup>44</sup> panāca, ka nelegāli un pret Hardera gribu kalendāra izdošanu 1790. gadā pārņēma Rīgas izdevējs J. K. D. Millers, pārtraukdams likumu publikācijas. Tas bija trieciens Harderam, kurš turpmāk vairījās no riskantām tēmām un pievērsās neitrālākiem jautājumiem.

Kontekstā ar likumu publikācijām atzīmējams, ka Harders savā spiestuvē laida klajā arī Valmieras mācītāja M. G. A. Lodera sprediķi latviešu tiesu piesēdētājiem,<sup>45</sup> kura rediģēšanā pats piedalījās, savukārt 1804. gadā viņš latviski tulkoja “Likumus priekš Vidzemes zemniekiem” un to papildinājumus 1809. gadā, par šo darbu atlikušā mūža garumā saņemdams valdības pensiju.<sup>46</sup> Saskaņā ar A. Apīņa pētījumiem, gan kalendāra likumu publikācijās, gan tulkojumos Harders patvaļīgi iekļāva tam laikam modernās angļu politiskās ekonomijas koncepcijas, kas bija formulētas Ādama Smita darbos.<sup>47</sup>

## Izglītojošie un literārie darbi

1784. gadā Rubenē iespiestā Hardera latviešu ābece turpmākajos gados tika

vairākkārt pārzdota. Tā bija sarakstīta, sekojot jaunai, jau G. F. Stendera iedibinātai metodei – atmetot tobrīd arhaisko un neefektīvo boksterēšanas jeb burtošanas metodi;<sup>48</sup> Hardera ābecei bija pievienots inovatīvs papildinājums – pirmoreiz latviešu ābecē atradās rakstīšanas mācība un reizrēķins. Zemnieku skolu tīkla izveide tolaik saskārās ar daudziem šķēršļiem un noritēja gausi, un ābece pamatā bija domāta mājniecībai. Par to, ka zemniekiem lasītprasme nepieciešama vismaz reliģisku apsvērumu dēļ, laikabiedru vidū šaubu nebija; taču prasme rakstīt un rēķināt tobrīd vēl nebūt netika uzskatīta par pašsaprotamu daļu no zemnieku zināšanām, kuras nepieciešamība būtu attaisnota vairākuma acīs.<sup>49</sup> Reizrēķina iekļaušana ābecē atgādina, ka Hardera intelektuālā ievirze bija ne tikai humanitāra, bet arī eksakta; pirms izšķiršanās par labu teoloģijai Kēnigsbergā viņš bija studējis astronomiju un matemātiku.

Tāpēc likumsakarīgi, ka pēc Tērbatas Universitātes ierosinātā Vidzemes skolu tīkla projekta izstrādes Harderam tika uzticēta matemātikas mācību grāmatas sagatavošana. Tās izdošanā bija iesaistīti Cēsu apriņķa skolu inspektori Pēters Aleksandrs Ēkspare un Ernsts Johans Ādams Kornēliuss. 1806. gadā publicētā Hardera “Rēķināšanas grāmatiņa” bija pirmā matemātikas mācību grāmata latviešu valodā, taču tās ceļā pie lasītājiem stājās negaidīti šķēršļi. Skolu tīkls tā arī netika izveidots, un grāmata netika laista pārdošanā, tās metiens palika glabājamies Kornēliusa mācītājmuižā Āraišos.<sup>50</sup> Kaut gan daži no eksemplāriem Cēsu apkaimē nokļuva pie lasītājiem jau pēc tās izdošanas,<sup>51</sup> grāmata pa īstam nonāca aprītē tikai trīsdesmitajos gados, kad klajā bija nākušas jau citas matemātikas mācību grāmatas un Hardera izmantotās metodes tika atzītas par novecojušām.<sup>52</sup> Vērtīgs laikmeta dokuments ir Hardera priekšvārds šai grāmatai, kurā viņš pamato iemeslus, kuru dēļ zemniekiem ir nepieciešamas un vēlamas zināšanas matemātikā. Tās Harders salīdzināja ar citiem jaunievedumiem – grāmatu lasīšanu, kartupeļu kultivēšanu un ratiņa izmantošanu vērpšanā, norādot, ka agrākās paauzdes šos ieradumus nepazīna, taču pēc to ieviešanas neviens nebūtu gatavs no tiem atsacīties. Harderam nenācās grūti pierādīt matemātikas priekšrocības saimniekošanā un tirgošanās procesā, taču svarīgāks bija viņa liktais uzsvars uz prieku un intelektu: “Vēl arī ticiet manam vārdam, ka tā rēķināšana izdod dažu jauku prieku. Kad labs mudrs puisis, kas iemīlējis to rēķināšanu, dažu labu vaļas stundu pie šās grāmatiņas kavējās un ar tiem rēķiniņiem lauzās; kad tas pēc ir ticis galā un rēķiniņa taisnība nāk klajumā, tiešām tas dažkārt ne spožu dālderu neņemtu par to prieku, ko viņš jūt par savu rēķeniņu. Kad pa tam citi prieku krogos meklējuši un tur sevim ir dabūjuši ziļu aci un sāpes kaulos.”<sup>53</sup> Matemātisko aprēķinu veikšanai izmantotie piemēri bija izraudzīti no zemnieku ikdienas dzīves, tāpēc grāmata var kalpot arī kā interesants kultūrvēsturisks avots, turklāt Harders tajā iekļāva arī dažādas spēles, kas domātas izklaidējošai matemātikas apguvei.

19. gs. sākumā Harders no jauna pievērsās laicīgajai daiļliteratūrai. Šādā ievirzē, domājams, tulkodams vai sacerēdams jaunus dzejoļus un īsprozas darbus, Harders uzsāka darbu pie grāmatas “laika kavēklis un pamācība”, ko viņa znots, latviešu izcelsmes luterāņu mācītājs Arnolds Velligs bija apņēmis publicēt, taču šī iecere palika neīstenota, un nav skaidrs tālākais Hardera rokrakstu liktenis.<sup>54</sup> Ti-

kai viens no šiem rokrakstiem tika nodrukāts Latviešu literārās biedrības žurnālā *Magazin* – tas bija fragments no Hardera sacerētajām tā dēvētajām “sociālajām spēlēm” (šarādēm, ķīlu izpirkšanas utt.), kas turpināja jau matemātikas mācību grāmatā aizsāktu ievirzi, taču vairs ne ar uzsvaru uz matemātiku, bet gan uz vienkāršu, dažkārt rustikāli parupju izklaidi. Cita starpā tas tika nolasīts arī 1825. gada Latviešu literārās biedrības sanāksmē.<sup>55</sup> Rotaļas latviešu literatūrā bija ievadījis Karls Gothards Elferfelds “Līgsmības grāmata” (1804). “Gan cilvēkiem, un jo vairāk dzīvniekiem, nekad darba nepietrūkst. Kas pasaulē grib tikt uz priekšu, tas allažiņ atradīs, ko pastrādāt, un aplam nesūdzēs par garu laiku. Tomēr cilvēkam arī brīžam vajaga atpūšanās, ka jo mudīgs un čakls atkal paliek pie cita darba,” rakstīja Harders. “Gan visi cilvēki tāpat labprāt grib priecāties, un jo vairāk jauni ļaudis, tāpēc tiem šeitā kādas spēles esam ierādījuši.”<sup>56</sup>

## Pavārgrāmata

“Tā pirmā pavāru grāmata” ieņem savrupu vietu Hardera daiļradē, jo atšķirībā no pārējām viņa latviski sarakstītajām grāmatām nav tapusi ar apgaismojošiem mērķiem un ir adresēta šaurai auditorijai – muižu pavāriem un pavārēm. Tomēr grāmata organiski iekļāvās laicīgo izdevumu strauji augošajā klāstā 18. gs. 90. gados. Grāmatas nolūks bija kalpot par palīglīdzekli muižas ikdienas darbos, lai saziņā ar tiem kalpotājiem, kas nepārvalda vācu valodu, mutiskas instrukcijas būtu iespējams aizstāt ar rakstītām un tādējādi paātrinātu darbu. Starp muižu kalpotājiem adresētām grāmatām vēl minami 18. un 19. gs. mijā publicētie padomi dārzkopībā,<sup>57</sup> kas pievērsās elitārajai dārzkopības kultūrai un eksotisku stādu kultivēšanai muižu dārzos. Hardera pavārgrāmata tādējādi ir viens no retajiem saskarsmes punktiem starp muižās piekopto aristokrātisko kultūru un latviešu rakstniecību. 18. un 19. gs. mijas latviešu grāmatniecībā neatradīsim pavārgrāmatas zemniekiem, kaut gan receptes un ieteikumi produktu uzglabāšanā ir sniegti zemniekiem domātajos kalendāros un periodikā. Gadu vēlāk – 1796. gadā – Jelgavā klajā nāca mācītāju Frīdriha Kazimira Urbāna un Matiāsa Stobes sacerētā Kurzemes muižu pavārgrāmata.<sup>58</sup> Abu pavārgrāmatu ieceres, pēc visa spriežot, bija radušās neatkarīgi viena no otras. Pieļaujams, ka to izdošana tieši 18. gs. 90. gados skaidrojama nevis ar īpašu šī žanra popularitātes vilni, bet ar apstākli, ka latviešu lasītāju publika un literārā kultūra tobrīd jau bija sasniegusi tādu līmeni, lai paplašinātu grāmatas medija pielietojumu jaunos, iepriekš neizmantotos nolūkos. Turklāt ar laiku pavārgrāmatas sasniedza arī latviešu lasītājus.<sup>59</sup>

Jāpieņem, ka muižās tika lietotas plašāka vai šaurāka apjoma pavārgrāmatas rokrakstā; izsekojot Rīgas vācu periodikā publicētajiem sludinājumiem par pārdodamām grāmatām, redzams, ka Vidzemē bija izplatītas arī populāras Vācijas pavārgrāmatas. Piemēram, 1790. gadā laikraksta *Rigische Anzeigen* sludinājumos lasāms, ka pircējiem tika piedāvātas *Hamburgisches Kochbuch* (“Hamburgas pavārgrāmata”, 1788), *Braunschweigisches Kochbuch* (“Braunšveigas pavārgrāmata”, 1789), *Neuestes Berlinisches Kochbuch* (“Jaunākā Berlīnes pavārgrāmata”, 1790), *Diätetisches Ökonomisches Kochbuch* (“Diētiskā ekonomiskā pavārgrāmata”, 1790).

Pirmā Baltijas vācu pavārgrāmata iznāca tikai divus gadu desmitus vēlāk, 1816. gadā ar nosaukumu *Livländisches Koch- und Wirtschaftsbuch für große un kleinere Haushaltung* ("Vidzemes pavāru un saimniecības grāmata lielām un mazām mājsaimniecībām"). Tās autore bija Ērgļos dzimusī Rīgas meiteņu skolas pasniedzēja Katarīna Fēre, un viņas iecere bija izstrādāt receptes, kas ir pielāgotas vietējiem apstākļiem.<sup>60</sup> Tobrīd par reģionālajai specifikai tuvāko tika uzskatīta zviedru pavāres Kristīnas Vargas pavārgrāmata (1755), kas vāciski tika tulkota 1772. gadā ar nosaukumu *Schwedisches Koch- und Haushaltungs-Buch* ("Zviedru pavāru un mājsaimniecības grāmata") un tika vairākkārt pārīzdota.<sup>61</sup> Jau 1781. gadā Hāpsalas mācītājs Johans Lithanders bija to iztulkojis igauņu valodā,<sup>62</sup> un tieši šis igauņu tulkojums bija rosinājis Harderu izveidot līdzīgu pavārgrāmatu latviski. Pirms pavārgrāmatas izdošanas Harders izplatīja atsevišķi nodrukātu paziņojumu, kurā uzsvēra, ka pavārgrāmata ir adresēta "dāmām Vidzemē", kuras jau ilgu laiku ir paudušas vēlmi pēc pavārgrāmatas "zemes valodā", kāda jau pazīstama Igaunijas muižās.<sup>63</sup> Tiek pieļauts, ka Hardera izvēlei izdot pavārgrāmatu bija vēl viens iemesls, ko viņš citētajā paziņojumā noklusēja: vēlme nopelnīt, par ko liecina Rubenes apgāda izdevumiem netipiski augstā cena.<sup>64</sup>

Harders neizvēlējās tulkot kādu konkrētu vācu pavārgrāmatu, bet līdzīgi F. K. Urbānam un M. Stobem atlasīja receptes no dažādiem izdevumiem, visticamāk vismaz daļēji vadīdamies pēc vietējām kulinārijas tradīcijām, bet saglabādams būtisku importēto izejvielu īpatsvaru receptēs. Tas sasaucas ar vērojumu, ka līdz 18. gs. beigām Ziemeļ- un Austrumeiropas sociālā elite "nebija īpaši ieinteresēta lokālajās tradīcijās, kas tādējādi jaunajās pavārgrāmatās bija teju nemanāmas, dominējot svešzemju ēdieniem".<sup>65</sup> Augstāko slāņu vidū tolaik dominēja franču *haut cuisine* iespaids.<sup>66</sup> Tas redzams arī Hardera leksikā, kurā dominē franciskas cilmes vārdi. Kultūrpārneses aspektā tādējādi Hardera pavārgrāmata izgaismo franču un latviešu kultūru saskarsmi ar vācu valodas starpniecību; bez tam pavārgrāmatā redzams arī angļu un itāļu virtuves iespaids uz 18. gs. vācu pavārgrāmatām. Grāmata sastāv no deviņām nodaļām. Tajās aprakstīta zupu, gaļas ēdienu, zivju ēdienu, dārzeņu, pastēšu, cepešu pagatavošana; beidzamās nodaļas veltītas plašam saldo ēdienu klāstam, ietverot nodaļas par tortēm un kūkām, saldajiem ēdieniem no piena un olām, saldējumiem. Receptu nosaukumi sniegti vācu valodā, to skaidrojumi vairākkārt sniegti zemsvītras piezīmēs, un Egita Proveja pamatoti norāda, ka "šādu pieeju, iespējams, varētu sasaistīt ar apgaismības ideju."<sup>67</sup> Hardera pavārgrāmata apjoma ziņā ir šaurāka nekā vēlākā Vidzemes vācu pavārgrāmata un tālaika Vācijas pavārgrāmatas, tāpat tajā trūkst virkne populāru sadaļu (piemēram, par karsto dzērienu vai ievārījumu pagatavošanu) un tam laikam raksturīgās ilustrācijas ar grafisku maltiņu izkārtojumu vai ēdienkaršu rekomendācijas.<sup>68</sup> Tomēr salīdzinājums ar vācu pavārgrāmatām atklāj arī daudz kopīga struktūrā, izejvielās un pašās receptēs.

Lai arī Hardera pavārgrāmatā atrodamas salīdzinoši vienkārši pagatavojamu ēdienu receptes, tā saista uzmanību ar receptēm, kurās izmantojamas ekskluzīvas izejvielas un kuras ir sarežģīti pagatavojamas. Tādējādi grāmata ir spilgta ilustrācija rokoko laika "elegantās pasaules" izsmalcinātībai, kurā ikviena dzīves

joma, ieskaitot kulināriju, varēja pārtapt mākslas formā. Pagaidām nav izdevies atrast ziņas par pavārgrāmatas recepciju, līdz ar to grūti spriest par to, cik liela bija tās praktiskā nozīme, vai visas delikateses bija vienmēr iespējams pagatavot Baltijas apstākļos, vai tā ievadīja kādas jaunas pārmaiņas muižu kulinārajās tradīcijās. Hardera radošais darbs, strādājot pie šī izdevuma, bija arī lingvistisks: terminoloģijas ziņā pavārgrāmatas jēdzienu latviskošana bija ne mazāk sarežģīts uzdevums kā vārddarināšana Gotharda Frīdriha Stendera "Augstas gudrības grāmata" vai paša Hardera "Rēķināšanas grāmata". Latviskā vārddarināšana, kura tika novesta līdz konsekvencei Hardera kalendāra personvārdos, te vairākkārt tika upurēta saprotamības un praktiskuma vārdā, un rezultātā pavārgrāmata, iespējams, negaidīti precīzi atspoguļo muižu latviešu vidū izplatītos vāciski latviskos sajaukumus sarunvalodā. Tai pat laikā tieši šo aspektu dēļ pavārgrāmatai, kā, recenzējot Jelgavas pavārgrāmatu, jau 1796. gadā atzīmēja Frīdrihs Augusts Čarnevskis, piemīt vērtīga valodnieciska nozīme.<sup>69</sup> Var pievienoties Egītas Provejas secinājumam, ka, "kaut arī pirmās latviskās pavārgrāmatas nav primāri domātas latviešu zemniekiem, tās ir veidojušas pamatu, lai latviešu valodā iedibinātu jaunus pārtikas produktu un ēdienu nosaukumus, kā arī attīstītu teksta veidu "kulinārijas recepte".<sup>70</sup>

## Noslēgums

Mūža nogalē Harders kopā ar citiem mācītājiem iesaistījās vienā no pirmajām domubiedru grupām, kuras mērķis bija latviešu valodas studijas un latviešu literatūras attīstība – 1811. gadā dibinātajā Latviešu biedrībā – kļūdams arī par tās priekšnieku.<sup>71</sup> Harders kopā ar citiem apsvēra domu par latviešu žurnāla izdošanu, taču šī iecere neīstenojās.<sup>72</sup> Biedrībā aizsāktās ieceres 1824. gadā – jau pēc Hardera nāves – pārņēma jaundibinātā Latviešu literārā (draugu) biedrība, kas apvienoja abu novadu – Vidzemes un Kurzemes – pārstāvjus. Tās pirmajā sanāksmē mācītājs Kristiāns Vilhelms Brokhūzens atsaucās uz Harderu kā otru izcilāko latviešu literātu līdzās Stenderam: "Ak jūs vectēvi, Stenders un Arders! Kā liksmi būtu jūs palikuši, kad jūs šo dienu būtut redzējuši, kur Kurzeme un Vidzeme sabiedrojās jūsu mīļiem latviešiem par labu strādāt!"<sup>73</sup> Kristofa Hardera veiktais darbs latviešu reliģiskajā literatūrā un laicīgajā grāmatniecībā tik tiešām pieskaitāms nozīmīgākajiem tālaika sasniegumiem un raksturojams kontekstā ar 18. gs. eiropeiskās kultūrtelpas jaunajām idejām, tostarp racionālismu un tautas apgaismību. Iedvesmojoties no aktuālajām grāmatniecības tendencēm vācvalodīgajās zemēs, kā arī cieši saaugot ar latviešu sabiedrību un tuvu to iepazīstot, Harders sarakstīja un izdeva virkni darbu, kam aizsāka jaunus virzienus latviešu literārajā kultūrā un sagatavoja pamatu pirmās latviešu inteliģences tapšanai 19. gs. sākumā. Harders pieskaitāms ne tikai 18. gs. Vidzemes enciklopēdistiem, kuru daudzveidīgais interešu loks ļāva tiem gūt panākumus dažādās zinātņu un rakstniecības jomās, bet arī filantropiski noskaņotajam Baltijas intelektuāļu slānim – "latviešu draugiem", kas cerēja uz latviešu emancipāciju nākotnē un ar saviem darbiem mēģināja sekot latviešu kultūras un izglītības nostiprināšanos.

<sup>1</sup> Johans Jakobs Harders bija Suntažu mācītājs un vēlāk Rīgas liceja rektors. Paliekošu vietu Latvijas kultūras vēsturē viņš ieguvis ar 1764. gadā publicēto rakstu *Untersuchung des Gottesdienstes, der Wissenschaften, Handwerke, Regierungs Arten und Sitten der alten Letten aus ihrer Sprache* [Pētījums par seno latviešu dievkopojumu, zinātnēm, valdīšanas formām un paražām], kurā aktualizējis latviešu folkloras un senvēstures pētniecību.

<sup>2</sup> Līdzās Rīgas rātskungam un tirgotājam Johanam Kristofam Bērensam ar Bērensu loku saistītas tādas personības kā teologs un filozofs Johans Gotfrīds Herders, filozofs Johans Georgs Hāmanis, izdevējs Johans Frīdrihs Hartknohs, Rīgas Domskolas rektors Johans Gothelfs Lindners, ārsts Nikolauss Himzels, novadpētnieks Johans Kristofs Broce. Vairāk par Bērensu loku skat.: Stradiņš, Jānis. Apgaismības laikmeta dižākie ridzinieki – Bērensu ģimene, J. G. Hāmanis, J. G. Herders, J. K. Broce un G. Merķelis. Rīgas brīvmūrnieki. No: Stradiņš, Jānis. *Zinātnes un augstskolu sākotne* Latvija. Rīga: Latvijas vēstures institūta apgāds, 2009, 207.–218. lpp.

<sup>3</sup> Par V. D. Budbergu vairāk sk.: Taimiņa, Aija. Voldemārs Dītrihs brīvkungs fon Budbergs. No: Bičevskis, Raivis (sast.). *Vienotība un atšķirība: Johana Gotfrīda Herdera filozofija*. Rīga: LU Filozofijas un socioloģijas institūts, 2017, 217.–272. lpp.

<sup>4</sup> Švābe, Arveds. *Kāda mācītāja dzīve*. Stokholma: Daugava, 1958, 58. lpp.

<sup>5</sup> Grāmatas manuskriptu glabājas Latvijas Nacionālās bibliotēkas Reto grāmatu un rokrakstu lasītavā: Apinis, Aleksejs; Rabinovičs, Izaks. *Rubenēs driķēts. Meklējumi par Kristofu Harderu*. Rīga, 1970. [Manuskripts.] LNB Reto grāmatu un rokrakstu lasītava, RXA300,169.

<sup>6</sup> Apinis, Aleksejs. “Šķietami vientulīgā darbības lokā”. Kristofs Harders Latvijas kultūras vēsturē. No: Apinis, Aleksejs. *Soļi senākās latviešu grāmatniecības un kultūras takās*. Rīga: Preses nams, 2000, 75.–105. lpp.

<sup>7</sup> Sal. Johansons, Andrejs. *Latvijas kultūras vēsture*. 1710–1800. Rīga: Jumava, 2011; Johansons, Andrejs. Kristofs Harders un latviešu tautas ticējumi. Ceļi. 1961. Nr. 10, 35.–41. lpp.

<sup>8</sup> Vairāk par tautas apgaismību Vācijā un Baltijā: Grudule, Māra. Zemnieku jeb tautas apgaismība Latvijā – jaunlatviešu kustības avots. No: Daukste-Silasproģe, Inguna (sast.). *Meklējumi un atradumi*. Rīga: Zinātne, 2005, 8.–36. lpp.; Grudule, Māra. Volksaufklärung in Lettland. In: Schmitt, Hanno; Böning, Holger; Greiling, Werner; Siegert, Reinhart (Hg.). *Die Entdeckung von Volk, Erziehung und Ökonomie im europäischen Netzwerk der Aufklärung*. Bremen: Edition Lumiere, 2011, S. 137–156; Taterka, Thomas. Das Volk und die Völker. Grundzüge deutscher Volksaufklärung unter Letten und Esten in den russischen Ostseeprovinzen Livland, Kurland und Estland (1760–1840). In: Siegert, Reinhart mit Hoare, Peter und Vodosek, Peter (Hg.). *Volksbildung durch Lesestoffe im 18. und 19. Jahrhundert: Voraussetzungen, Medien, Topographie*. Bremen: Edition Lumiere, 2012, S. 323–358; Daija, Pauls. *Apgaismība un kultūrpārnesē. Latviešu laicīgās literatūras tapšana*. Rīga: LU Literatūras, folkloras un mākslas institūts, 2013.

<sup>9</sup> Detalizētāk: Daija, *Apgaismība un kultūrpārnesē*, 98.–139. lpp.

<sup>10</sup> Sal.: Privatbuchdruckereien in England und Livland. *Rigasche Zeitung*. 1834. Nr. 73, [bez lpp.].

<sup>11</sup> Gustav Bergmanns Druckerei auf Salisburg- und Ruien-Pastorat. *Rigasche Stadtblätter*. 1881. Nr. 36, S. 277–281; Nr. 37, S. 285–287.

<sup>12</sup> Viksna, Arnis. P. E. Vilde un “Latviešu Ārste”. No: Vilde, Pēteris Ernsts. *Latviešu Ārste: Jākoba Langes 1768. gada tulkojuma teksts, zin. red. Aina Blinkena*. Rīga: Zvaigzne, 1991, 175.–198. lpp.

<sup>13</sup> Apinis, “Šķietami vientulīgā darbības lokā”, 79. lpp.

<sup>14</sup> Turpat, 96. lpp.

<sup>15</sup> Turpat.

<sup>16</sup> Privatbuchdruckereien in England und Livland, [bez lpp.]; Johansons, *Latvijas kultūras vēsture*. 1710–1800, 111. lpp.; Apinis, “Šķietami vientulīgā darbības lokā”, 97. lpp.

<sup>17</sup> Vairāk par teoloģisko racionālismu: Svelpis, Alnis. Luterisma attieksme pret I. Kanta filozofiju Latvijā 18. gs. beigās un 19. gs. sākumā. *LPSR Zinātņu Akadēmijas Vēstis*. 1981. Nr. 10, 80.–89. lpp.; Daija, Pauls. Teoloģiskais racionālisms un latviešu literatūra apgaismības laikmetā (18. gs. otrā puse – 19. gs. sākums). *Latvijas Universitātes Raksti*. 2010. Nr. 748, 7.–17. lpp.

<sup>18</sup> Harders, Kristofs. *Kādas jaunas svētas dziesmas*. Ķieģeļmuiža: [Budbergs un Harders], 1782; Harders, Kristofs. *Iztāstīšana par tiem mācības gabaliem*. Rubene: [Harders], 1788.

<sup>19</sup> Apinis, “Šķietami vientulīgā darbības lokā”, 102.

<sup>20</sup> *Kristīgas dziesmas, Vidzemes baznīcās un mājās dziedamas*. Rīga: Millers, 1809.

<sup>21</sup> Švābe, *Kāda mācītāja dzīve*, 53. lpp.

<sup>22</sup> Vairāk par racionālistu dziesmu grāmatām un to recepciju: Daija, Pauls. Racionālistu dziesmu grāmatas 19. gs. sākumā latviešu lasīšanas vēstures kontekstā. *Ceļš. LU Teoloģijas fakultātes teoloģisks, reliģijpētniecisks un kultūrvēsturisks izdevums*. 2017.

Nr. 67, 49.–80. lpp.

<sup>23</sup> Apinis, “Šķietami vientulīgā darbības lokā”, 103. lpp.

<sup>24</sup> Bergmann, Gustav. *Nachricht an das lesende Publikum. Ruien*: [Bergmann], 1792, S. [1].

<sup>25</sup> Tā Harders norāda vēstulē 1806. gadā. Citēts no: Švābe, *Kāda mācītāja dzīve*, 167. lpp. Par tautasdziesmu vākšanu šajā periodā vairāk sk.: Paškeviča, Beata. Latviešu tautasdziesmu teksti, to pierakstītāji un sūtītāji J. G. Herderam “Tautasdziesmu” izdevuma vajadzībām. No: Bičevskis, Raivis (sast.). *Vienotība un atšķirība: Johana Gotfrīda Herdera filozofija*. Rīga: LU Filozofijas un socioloģijas institūts, 2017, 273.–336. lpp.

<sup>26</sup> Bergmann, Gustav. *Erste Sammlung lettischer Sinngedichte. Ruien*: [Bergmann], 1807; Bergmann, Gustav. *Zweyte Sammlung lettischer Sinn- oder Stegreifs Gedichte*. [Ruien: Bergmann,] 1808.

<sup>27</sup> Vēstule 1806. gadā. Citēts no: Švābe, *Kāda mācītāja dzīve*, 184.

<sup>28</sup> Manuskripts, kurā apkopoti Hardera savāktie ticējumi, tika publicēts tikai 1920. gadā (Busch, Nicolai. Unbenutzte Quellen zur lettischen Volkskunde. *Rigasche Rundschau*, 160 (1920)). Vairāk sk.: Johansons, *Latvijas kultūras vēsture*, 333–348.

<sup>29</sup> Švābe, *Kāda mācītāja dzīve*, 180. lpp.

<sup>30</sup> [Harders, Kristofs.] Tā krusta sviešana uz durvīm. No: *Vidzemes kalendārs* uz to 1785. gadu. Rubene: [Harders, 1784 vai 1785], [41.–48.] lpp. Vairāk par šo dzejoļu skat.: Johansons, Kristofs Harders un latviešu tautas ticējumi, 35.–41. lpp.

<sup>31</sup> Citēts no: Švābe, *Kāda mācītāja dzīve*, 181. lpp.

<sup>32</sup> Harder, Christoph. *Anmerkungen und Zusätze, zu der neuen lettischer Grammatik des Herrn Probst Stender*. Papendorf: Harder, 1790; Harder, Christoph. *Anmerkungen und Zusätze zu der neuen lettischer Grammatik des Herrn Probst Stender. Zweite und vermehrte Ausgabe*. Mitau: Steffenhagen, 1809.

<sup>33</sup> Wellig, Arnold. Ankündigung für die Freunde der lettischen Sprache und Literatur. *Rigasche Stadtblätter*. 1820. Nr. 13, [bez lpp.]. Hardera nepublicētie pētījumi izmantoti šajā darbā: Wellig, Arnold. *Beiträge zur lettischen Sprachkunde*. Mitau: Steffenhagen, 1828.

<sup>34</sup> Augstkalns, Alvils. *Mūsu valoda, viņas vēsture un pēitāji*. Rīga: Valters un Rapa, 1934, 18. lpp.

<sup>35</sup> Apinis, “Šķietami vientulīgā darbības lokā”, 95. lpp.

<sup>36</sup> Johansons, Kristofs Harders un latviešu tautas ticējumi, 35. lpp.

<sup>37</sup> Āronu Matiss. *Latviešu literāriskā (latviešu draugu) biedrība savā simts gadu darbā: Ainas no vāciešu un latviešu attiecību vēstures*. Rīga: A. Gulbis, 1929, 358. lpp.

<sup>38</sup> Sal.: Apinis, “Šķietami vientulīgā darbības lokā”, 85. lpp.

<sup>39</sup> Sal. Kade, Friedrich Wilhelm. *Beleuchtung der Albersschen Kritik, (S. Mon. Dez. des Freimuthigen vom Jahr 1805, No. 252 und 254.) einer Schrift, die lettische Industrieschule betitelt, vom Verfasser der genannten Schrift*. Mitau: Steffenhagen, 1806, S. 12–13; Watson, Karl. 1819. Plan über die Art und Weise, wie die Gesellschaft auf die Kultivierung des lettischen Landvolkes einwirken könne, vorgelesen am 8ten August 1817 von dem Pastor Watson zu Lesten. *Jahresverhandlungen der kurländischen Gesellschaft für Literatur und Kunst*. 1819, Nr. 1, S. 47.

<sup>40</sup> No 1784. līdz 1787. gadagājumam. Vairāk skat.: Apinis, “Šķietami vientulīgā darbības lokā”, 87. lpp.

<sup>41</sup> Piemēram: Aizstāvulis, Atgādiņš, Atminīte, Bēdulis, Bezbailes, Bezviltniņš, Bistiņš, Brīvulis, Ciešulis, Daudzaugliņš, Dāvatiņš, Dievdots, Dievkāriņš, Dievklausīte, Dievvaldis, Gādiņš, Gaišulis, Glābiņš, Godpelniņš, Godvērtis, Gudriņš, Kristula, Kristulis, Labdars, Labdars, Labklājīte, Labslaviņš, Laimīts, Lēnprātulis, Mieriņš, Mierturis, Mildieviņš, Miliņš, Mīlite, Mīļvalodīte, Modriņš, Pacietulis, Palīgulis, Pastāvule, Pašvaldis, Patiesiņš, Pieticiņš, Priečiņš, Rūpiņš, Sirsnīte, Šķirulis, Šķistula, Taisniņš, Ticula, Vaidule, Varenīte, Vienprātulis, Virspējiņš, Visdraugulis. Sal.: Apinis, “Šķietami vientulīgā darbības lokā”, 84.–85. lpp.; Grudule, Māra. German Parsons and the Latvian Peasant Enlightenment between the 18th and the 19th Century. In: Cimdiņa, Ausma (ed.). *Religion and Political Change in Europe: Past and Present*. Pisa: Edizioni Plus, 2003, p. 126.

<sup>42</sup> [Jannau, Heinrich Johann]. *Geschichte der Sklaverey, und Charakter der Bauern in Lief- und Ehstland. Ein Beytrag zur Verbesserung der Leibeigenschaft*. [Rīga: Hartknoch], 1786, S. 138–139.

<sup>43</sup> Apinis, “Šķietami vientulīgā darbības lokā”, 90. lpp.

<sup>44</sup> Apinis, Aleksejs. Mazītiņas, necilas lappusītes – “Vidzemes kalendārs”. No: Gerts, Oskars (atb. red.). *Dabas un vēstures kalendārs 1982. gadam*. Rīga: Zinātne, 1981, 204. lpp.

<sup>45</sup> Loders, Martīns Gotlībs Agapetuss. *Sprediķis pie izmeklēšanas to tiesasnesēju iz latviešu tautas*. [Rubene: Harders,] 1786.

<sup>46</sup> Apinis, “Šķietami vientulīgā darbības lokā”, 97. lpp.



<sup>47</sup> Turpat, 91. lpp.

<sup>48</sup> Turpat, 82. lpp.

<sup>49</sup> Turpat, 83. lpp.

<sup>50</sup> *Seniespiedumi latviešu valodā*. 1525-1855. Izstrādājis aut. kol. Silvijas Šiško vadībā; zin. red. Aleksejs Apinis. Rīga: Latvijas Nacionālā bibliotēka, 1999, 248. lpp.

<sup>51</sup> Klekere, Ināra. Latviešu matemātikas mācībgrāmatas 19. gadsimtā. No: Apinis, Aleksejs (atb. red.). *Bibliotēku zinātnes aspekti. Grāmata – lasītājs*. Nr. 4 (IX). Rīga: Avots, 1980, 83. lpp.

<sup>52</sup> Nākamās matemātikas mācību grāmatas bija Fridriha Vilhelma Vāgnera “Rēķināšanas pamācīšana, cik zemnieku ļaudīm vajaga” (1821), Kārļa Kristiāna Ulmaņa “Rēķināšanas mācība līdz 201 rēķeniņu tāpelītēm” (1831), Gustava Brašes “Īsa rēķināšanas mācība” (1835).

<sup>53</sup> Harders, Kristofs. *Rēķināšanas grāmatiņa, ne priekš visiem tumšiem ļaudīm, bet tiem vien par labu sarakstīta, kas gudrību un gaišu prātu cienī*. Rīga: Millers, 1806, VIII–IX lpp.

<sup>54</sup> Wellig, Arnold. Ankündigung für die Freunde der lettischen Sprache und Literatur. *Rigasche Stadtblätter*. 1820. Nr. 13, [bez lpp.].

<sup>55</sup> Āronu Matīss, *Latviešu literāriskā (latviešu draugu) biedriba*, 108. lpp.

<sup>56</sup> Harder, Christoph. Literarische Reliquie. Gesellschafts-Spiele für die Letten, übersetzt und erläutert von Propst Harder. *Magazin*. 1829. Nr. 1/2, S. 101–102.

<sup>57</sup> Piemēram: Holsts, Zāmuēls. *Dārza kalendārs ar pielikumu no īsām derīgām mācībām, kā piršu kokus, kesberes un vīna kokus pareizi būs apgraizīt un labi audzināt*. Rīga: Millers, 1796.

<sup>58</sup> Urbāns, Frīdrihs Kazimirs; Stobe, Matiass. *Latviska pavāru grāmata, muižas pavāriem par mācību visādus kungu ēdienus gārdi vārit un sataisīt*. Jelgava: Stefenhāgens, 1796.

<sup>59</sup> Vilks, Andris. Kungu rīktes. *Diena*, 29.05.2009. Skatīts internetā: <https://www.diena.lv/raksts/izklaide/cits/kungu-riktes-670221> (skatīts 23.05.2018.)

<sup>60</sup> Deubner, Johann Jakob; Treuy, Constantius Alexius Burchard. Anzeige. *Rigische Anzeigen*. 1816. Nr. 22, [bez lpp.].

<sup>61</sup> Turpat. Par 18. gadsimta pavārgrāmatām un uztura vēsturi Latvijā plašāk skat.: Dumpe, Linda. Uztura vēsture Latvijā: Rietumeiropas kulinārijas ietekmes ceļi. No: Stinkule, Sanita (sast.). *Latviešu tradicionālā virtuve: Rakstu krājums*. Rīga: LNVM, 2007, 61.–63. lpp.

<sup>62</sup> *Koki ja kokka ramat* (“Virtuves un pavārgrāmata”). Sal.: Hetzer, Armin. *Estnische Literatur: eine historische Übersicht*. Wiesbaden: Harrassowitz, 2006, S. 22.

<sup>63</sup> Harder, Christoph. *Ankündigung*. [Papendorf: Harder,] 1794. LNB Reto grāmatu un rokrakstu lasītava, RXA408, 568.

<sup>64</sup> *Seniespiedumi latviešu valodā*. 1525-1855, 204. lpp.; Apinis, “Šķietami vientulīgā darbības lokā”, 95. lpp. Grāmata maksāja 25 mārkas.

<sup>65</sup> Notaker, Henry. *A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries*. Oakland: University of California Press, 2017, p. 71.

<sup>66</sup> Turpat, p. 67–70.

<sup>67</sup> Proveja, Pirmās pavārgrāmatas latviešu valodā – kopīgais un atšķirīgais. No: Paškevica, Beata (sast.). *Tulkojums ar garšu: Ēdiena valodnieciskie un starpkultūru aspekti*. Valmiera: Vidzemes Augstskola, 2012, 34. lpp.

<sup>68</sup> Sal., piemēram: Neubauer, Jean. *Allerneuestes Kochbuch, welches lehret, wie man auf die allergenaueste, delicateste und gesparsamste Art arbeiten, die Speisen machen, und heutiges Tags serviren soll*. München: Fritz, 1783; Löffler, Friederike Luise. *Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten*. Stuttgart: Steinkopf, 1791.

<sup>69</sup> Czarnewski, Friedrich August. Literarische Anzeige. *Mitauische Politische Zeitung*. 1796. Nr. 81.

<sup>70</sup> Proveja, Egita. Pirmās pavārgrāmatas latviešu valodā, 38. lpp.

<sup>71</sup> Švābe, *Kāda mācītāja dzīve*, 63. lpp.

<sup>72</sup> Āronu Matīss. *Latviešu literāriskā (latviešu draugu) biedriba*, 101. lpp.

<sup>73</sup> Brokhūzens Kristiāns Vilhelms. Ar kādiem vārdiem Ikšķīles mācītājs – viens no tiem biedrības vecākiem – tās cienīgus kungus un biedrus saņēme. *Magazin*. 1828. Nr. 1/1, 1. lpp.



“Tā pirmā pavāru grāmata” 1795. gada izdevums.

**Tahs Pawaru Gramatas  
1. Modalla.**

**Daschadas Suppes.**

**1. Suppe a la Reine, oder Suppe  
mit einer weissen Mandel  
Souls.**

(Suppe ar baltas Mandelu \* Kulises.)

Nemmi baltas Maisites, wei daudz wei mas,  
peh3 Suppes Daudzumus: nemiso it plahni to  
bruhnu Garosi, fagreesi tahs Maisites Gab-  
balos un metti Pehda: peemeri arri kahdas Peh-  
tecilju, Mohru, un Burkamu Saknes, kas kru-  
slikti ier pahriskeltas: tad usleij it labbu un speh-  
zigu Wasdas Suppi, un wahri to, kamehr to Mai-  
se

\* Kulise ier kahda zaurkahsta un zaus  
speesja Spehka Suppe. Kad bethicham kahdas  
Reppeta Arleetas, wei Echhinda Gaku, wei ju-  
tu ko, fualti fakappa un Meeseri fagruhti ar  
wisseem Kauleem, tad paschu pehdigu Spehka  
tur iswahri un zaurkahsti, ta tas Deetums wean  
paiesk palkala: tad tahda islahja un zauspeesja  
Suppe ier ta Kulise.

*K. Hardera mājas rokas spiestuvē iespiestās "Tā pirmā pavāru grāmata" lappuse.*

## Ievads

Mūsdienās arvien lielāka vērība tiek pievērsta senajām pavārgrāmatām un to glabātajam kultūrvēsturiskajam mantojumam. Lai šīs zināšanas par tautu un tās kultūrvēsturi darītu pieejamas ne tikai šaurām zinātnieku aprindām, bet arī daudz plašākam lasītāju lokam, šos senos rakstu pieminekļus atveido mūsdienu literārajā valodā.

Kristofa Hardera "Tā pirmā pavāru grāmata, no vāces grāmatām pārtulkota" uzskatāma par ievērojamu Latvijas kultūrvēsturiskā mantojuma piemēru. Lasot šīs pavārgrāmatas tekstu, nekādā ziņā nedrīkst aizmirst, ka runa ir par svešzemju receptšu tulkojumu 18. gadsimta nogalē. Tulkotājs Harders ir ieguldījis visnotaļ lielu darbu dažādu citās kultūrās iedibinātu un jau tradicionālu ēdienu un produktu nosaukumu latviskošanā.

Pārveidojot šīs grāmatas tekstu no fraktūras mūsdienu rakstībā, svarīgi bija saglabāt tulkotāja K. Hardera lietoto oriģinālo izteiksmes veidu. Tādēļ kulinārijas receptēs ir saglabāti senie ēdienu, pārtikas produktu, darbību veidu u. tml. apzīmējumi, vietās, kur tie tekstā lasāmi pirmo reizi, tos skaidrojot zemsvītras piezīmēs. Vairākkārt lietotie, mūsdienās svešie un retāk zināmie vārdi un vārdu savienojumi apkopoti arī pavārgrāmatas pielikumā iekļautā "vārdnīcā", kurā sniegti to skaidrojumi. Atbilstmes mūsdienu latviešu valodā rastas, caurskatot dažādus vietējos avotus (latviešu un vācu valodā), gan arī vēsturiskās vācu valodas skaidrojošās vārdnīcas (īpaši – Brāļu Grimmu vācu valodas vārdnīcu).

Lai pavārgrāmatas tekstu padarītu raitāk lasāmu un saprotamu plašākam lasītāju lokam, tas pielāgots mūsdienu latviešu valodas ortogrāfijas un interpunkcijas normām. Proti, saprotamības nolūkā tekstā izmantots mūsdienās ierastais pieturzīmju lietojums. Atšķirībā no oriģinālā teksta lietvārdi netiek rakstīti lieliem sākumburtiem, kā tas tradicionāli vācu valodā un sastopams arī pavārgrāmatas receptēs. Tāpat labākas saprotamības un lasāmības nolūkā daudzviet tekstā vārdu rakstība pielāgota mūsdienu formām (piemēram, 'gaļļa' vietā visā tekstā lietots 'gaļa'). Tomēr, lai lasītājam atklātu Hardera latviešu valodas "smeķi", atšķirīgi lietotie, tomēr saprotamie vārdi un vārdu savienojumi saglabāti to oriģinālajā rakstībā (arī oriģinālajos locījumos). Tādēļ lasītājs var baudīt gan 'sīpoles' un 'citrones', gan 'siļķa' vai 'anšovīšu' skanējumu.

*Dr. philol. Egita Proveja*

# Tās pavāru grāmatas

## I. nodaļa

### Dažādas zupas

#### I. Zupe ar baltas mandeļu kulijēs<sup>1\*</sup>

Ņemi baltas maizītes, vai daudz, vai maz, pēc zupas daudzuma. Nomizo it plāni to brūno garozi, sagriezi tās maizītes gabalos un meti podā. Piemeti arī kādas pētersilju, moru<sup>2</sup> un burkānu saknes, kas krustiski ir pāršķeltas. Tad uzlej it labu un spēcīgu gaļas zupi<sup>3</sup> un vāri to, kamēr tā maize savirusi un tā zupe drusciņ tumīga paliek. Tad sagrūdi tās mandeles it smalki kā vienu mīklu. Ņemi arī drusciņ vai teļa, vai cāļu cepeta klāt un kādu pāri cieti novārītu pautu<sup>4</sup> dzeltenumu, to sakapā un saberzē, kamēr arī paliek kā viena mīkla. To visu iemeti tai zupā un samaisi labi. Kad jau mandeles klāt, tad lai šī zupe vairs neverd, jo kad nu vēl dabū virt, tad tā saiet kopā un paliek nejauka; bet lai tāpat vien stāv pret uguni, ka allaž karsta paliek. Spiedi to nu caur astru drēbi jeb sietu, cik vien tur iet caur, tā ka tā zupe tauka, balta un tumīga top. Iemeti sāli, cik vajaga, un, kad gribi, arī drusciņ mušatenblūm<sup>5</sup>. Tā lai nu bez viršanas karsti vien stāv, kamēr uz galdu padod. Kad ir uzdodama<sup>6</sup>, tad \*samiekšē vēl maizi un dodi to zupi virsū. Šinī zupē vēl vari ielikt, ko pats gribi, vai cāli, vai teļa gaļu, vai tauka kaula jeb markses kaulu<sup>7</sup>, vai vienu teļa kaulu, ar vilzeli<sup>8</sup> apsistu<sup>9</sup>.

To varzi jeb vilzeli, jeb pildekli,

ko ap kādu kaulu var sist, to taisi šādā vīzē<sup>10</sup>: ņemi it tīru teļa gaļu no gūžām, kur visas ādas un cīpslas tīri ir izgrieztas, un sagriezi to kantiski<sup>11</sup>. Cik tev nu ir gaļas, tā ņemi pus tik daudz nieru tauku; un, kad drusciņ vērša markses<sup>12</sup> jeb kaula tauku ir klāt, tad tas jo labāki. Šos taukus arī sagriezi kantiski un sakapā visu kopā it smalki. Uz 2 mārciņiem<sup>13</sup> gaļas ņemi tā kā 4 vai 6 prantšubrotēs<sup>14</sup> jeb maizītes, tām izņemi to mikstumu, lai tas mirkst pienā vai krējumā, tad izspiedi atkal to pienu ārā un saberzē to maizi ar rokām. Nu ņemi vēl kā 12 pautus un gabalu sviesta un iztaisi vienu šķīstu rīreiji<sup>15</sup>, vai arī kādus jēlus pautus vien vari ņemt klāt. To visu sakapā kopā. Kad gandrīz jau ir smalki, tad piemeti sāli, smalki sakapātas citronu mizas, sagrūstu kardemonu un mušatenblūm, sakapātas šalates<sup>16</sup> vai sīpoles, pētersilju lapas vai citas zāles, kas dažkārt labāki patiek. To visu

1 dārzenu un/vai gaļas biezenis  
2 dažādu čemurziņu dzimtai piederīgu sakņaugu, piemēram, pastinaku u. c.  
3 buljonu  
4 olas  
5 muskatziedu  
6 pasniedzams  
7 kauls ar smadzenēm  
8 kapātas gaļas masa pildījumam  
9 aptīts  
10 veidā  
11 četrstūrainos gabaliņos  
12 kaula smadzeņu  
13 mērvienība, viena mārciņa = 409,51241 g  
14 sprancmaize, sprancmaize jeb baltu miltu maizīte  
15 šakulta ola  
16 šalotes

kapā vēl, kamēr no tās rīreijas vairāk neko neredzi kā vienu dzeltanu mīklu vien. Ja šī varze vai vilzeli pēc tava prāta vēl būtu biežāks, tad to allaž šķīstāku vari darīt, krējumu vai pienu pieliedams. Šo vilzeli apsiti ap vienu teļa kaulu vai iztaisi no tā vienu kluču jeb kukuli, kā patiek, nolidzini to virspusi labi glumi un izrobi atkal ar nažu<sup>17</sup> šā tā, cepi to iekš tarteņu pannas<sup>18</sup>, lieci bļodā un stellē<sup>19</sup> uz galdu.

\* Kulije<sup>20</sup> ir tāda caurkāsta un caurspiesta spēka zupe. Kad brīžam kādas cepeta atliekas vai šķiņķa gaļu, vai citu ko smalku sakapā un miezeri sagrūdi ar visiem kauliem, tad pašu pēdīgu spēku tur izvāri un caurkāsi, ka tas biežums vien paliek pakaļā<sup>21</sup>; tad tāda izkāsta un caurspiesta zupe ir tā kulije.

\* Tā maizes miekššana tā notiek: iemeti zupas bļodā vai restētas maizes šķēles, vai aprīvētas maizes garozes, vai arī veselu vienu aprīvētu maizīti, uzlej labu spēcīgu un klāru<sup>22</sup> zupi it verdošu virsū, apklāj ar citu bļodu un celi uz oglēm, ka tā labi velkas iekš to maizi iekšā. Bet kad jau veselu vienu maizīti tā gribi izmieķēt, tad vajaga dibenī caurumiņu izgriezt un drusciņ mikstuma izņemt, ka tā zupe caur visu maizi labi var ievilkties.

## 2. Vēžu zupe



Iztaisi papriekš

### Krebsbutter jeb vēžu sviestu

šādā vīzē: ņemi vēžu čaumalas un tās mazās kājiņas, bet tās popes jeb spalvas, kas vēžiem pie vēdera, tās vien neņemi līdz. Tās pašas sarkanās čaumalas nomazgā it smuki un sagrūdi tās miezeri it smalki. Ņemi arī gabalu sviesta, pēc čaumalu daudzuma, lai tas iekš kastroles labi sakarsās. Tad piemeti tās sagrūstās čaumalas, un lai tur taukšķējās<sup>23</sup> kādu brīdi. Arī kādu veselu sīpoli un sagrieztas pētersilju lapas

17 ar nazi  
18 tortes pannas  
19 liec  
20 dārzenu un/vai gaļas biezenis  
21 beigās  
22 dziļru  
23 cepas

vari piemest, apmaisi un krati to pa brīžam. Tad uzlej drusciņ gaļas zupas vai verdošu ūdeni vien, savāri to vēl kopā, lej caur sietu, izspiedi tās čaumalas ar karoti, lieci tad nost, ka sasilst<sup>24</sup>. Tad to sarkanu sviestu no virsu vari noņemt, atkal sakausēt un priekš citiem riktēm<sup>25</sup> glabāt. No šā vēžu sviesta nu atkal vari iztaisīt

#### vēžu kuliji,

kad to izkausē un piemaisi tik daudz miltu klāt, cik proti vajadzēt uz tik daudz tumīgas zupas, kā domā taisīt; vai šos miltus arī tūlīt jau vari piemaisīt, kad tās čaumalas vēl taukšķējas iekš sviesta, kā pirmīt pie tā vēžu sviesta tika minēts. Ja dažkārt mazāk sviesta būtu ņēmis, tad piemeti vēl, cik vajaga. Cepi nu labi tās čaumalas kopā ar tiem miltiem un apmaisi pareizi<sup>26</sup>, tad aizklāj cieti<sup>27</sup> un celi uz oglēm, lai vēl labi sūt caur. Kaut arī kas dibenī nosēžas, tas nekaiš vis, kad tikai brūns vien nepaliek. Tad uzlej it labu spēcīgu gaļas zupi, vāri vēl labi kopā un kāsi caur sietu. Šī tev tā vēžu kulije. Kad šī kulije ir caurkāsta, tad to arī vairs nebūs vārit, bet tāpat vien pie uguns turēt, ka allaž karsta stāv. Tad tā viscaur būs skaisti sarkana, bet no viršanas tā saiet, un viss sarkanums dodās uz augšu. Citas vēžu galviņas vari izpildīt<sup>28</sup> ar vilzeli, tās savārit gatavas un tad arī šinī zupē ielikt; arīdzan citus šādus tādus gardumus. Ko nu no tādām lietām šinī zupē gribi likt, vai seleriju un pētersilju saknes, vai tādus mazus gaļas klucīšus, ko vrikadeles<sup>29</sup> sauc, tad to visu papriekš iztarsi un savādi<sup>30</sup> novāri, un pēc<sup>31</sup> ieliec to līdz ar tām vēžu galvām šinī zupē, kad tā jau gluži gatava.

#### To vilzeli priekš tām vēžu galviņām

vari taisīt šādā vīzē – izņemi to gaļu no tām lielām vēžu kājām, ņemi arī drusciņ zivju gaļas klāt, tik pat kādas tās zivis ir, vai vārītas, vai nevārītas, tikai tās asakas izlasi labi tīri; un kad zivis arī nebūtu, tad vari ņemt drusciņ tīras teļa vai cāļu gaļas, atkal vienalga, vai vārītas, vai nevārītas, vai ceptas, vai kā. To kapā visu kopā labi smalki. Tad ņemi vēl klāt drusciņ nomaisīta jeb berzta sviesta, pienā mirkušu baltu maizi, smalki sakapātas pētersilju lapas, citronu mizas, sāli, drusciņ gevirces<sup>32</sup>, kādu pāri pautu dzeltenumu vai drusciņ šķīstas rīreijas. To sakapā kopā, cik smalki vien var būt, ar to piepildi tās vēžu galviņas, novāri tās drusciņ un tad ieliec tās šinī kulijē. To zupi atkal, kur tās pildītas vēžu galvas, selerijas, pētersiljes, jauni zirņi, gaļas klucīši un citas tādas lietas tika novārītas, to arī piekāsi caur sietu pie tās biežākās vēžu kulijēs; bet tik vien, ka arī nepaliek visai plāna, bet tā ka allaž tumīga vēl ir. Kas tad vēl atliek no tās zupas, to kāsi iekš bļodu, un tur maizi vari miekšēt iekšā, jo tas dod labu gardumu.

Šinī zupē vari ielikt vai pildītu līdaku, vai citu zivi, vai pildītas dūviņas<sup>33</sup>, vai ko pats gribi. Pie uzdošanas<sup>34</sup> arī tās vēžu līpas top ieliktas.

24 atdzies  
25 ēdieniem  
26 kārtīgi  
27 uzliec vāku  
28 piepildīt  
29 frikadeles  
30 atsevišķi  
31 pēc tam, tad  
32 garšvielas  
33 baložus  
34 pasniegšana

### 3. Viena klāra spēka zupe jeb gaļas sula



Ņemi vērša gaļu no gūžām, to sagriezi šķēlēs puspirksta lielumā, sadauzi jeb sakapā tās drusciņ, ka paliek plakanas. Tad izliec tās šķēles vienu pie otras iekš kastruli, liec arī kādas burkānu un moru šķēles virsū un maz sīpolu, tāpat arī lorbēru lapas<sup>35</sup>, timiānu, pētersilju lapas un citas tādas zāles, kas kuram patik. Klāj vāku virsū, un tā lai uz oglēm sūt un cepjās; kamēr tā sula, kas iesākumā no gaļas bija izcepusies, atkal gaļa velkas iekšā un pati gaļa labi brūna paliek, un ka arīdzan pie paša poda allažīņ no tām gaļas drupām drusciņ kas pielīp. Tā it lēnām vien to būs cept un sutināt, un nemaz nebūs maisīt, nedz apkārt griezt. Tad uzlej labu klāru un spēcīgu gaļas zupi virsū, tik daudz, kā vajaga, ka tā zupe paliek labi gaišbrūna un skaista. Un tā lai vēl pusstundu lēnām verd. Tad kāsi to caur sietu. Šo zupi pie daudz lietām vari brūķēt<sup>36</sup>.

Kad nu vienu klāru zupi gribi iztaisīt, tad iemeti zupes bļodā restētas maizes šķēles vai aprīvētas maizes garozes, lej caur sietiņu zupi virsū, lai tā maize tur miekšējās, aizklāj ar citu bļodu un lieci uz oglēm. Un kad jau būs uzdot, tad lej vēl tik daudz, kā vajaga.

Šinī zupē arīdzan vari ielikt vai kādu cāli, vai teļa kaulu, ar vilzeli apsistu, kā jau pie 1. rikta mācīts. Vai iztarsi tādu

#### varzi jeb vilzeli

no teļa gaļas, nieru taukiem un vērša markses, kā arīdzan tur pie 1. rikta jau ir sacīts. Tikai tās maizes, ko pieņemi, tās šķiri uz pusi, to vienu pusi sarīvē tāpat sausu par rīvētu maizi, to otru pusi izmieksē pienā, izspied atkal un saberzi to maizi. Ņemi nu visu maizi kopā, to rīvētu un to mieksētu, ņemi arī 6 pautus, sāli, rīvētas citronu mizas, kardemonu un mušatenblūm un kapā visu kopā ar to gaļu, jo smalkāki, jo labāki, kamēr it siksks paliek un velkās; jo citādi labprāt neturas kopā, kad top vārīts. Ja šis vilzelis dažkārt vēl biežāks un cietāks būtu, tad vēl kādu pautu vai drusciņ

35 lauru lapas  
36 lietot

salda krējuma vari piemaisīt. No šā vilzeļa iztasi vienu kluču jeb kukuli, izdzeni<sup>37</sup> to pagarinu, rullē labi cieti kopā, ietini iekš plānu drēbi, apsieni ar diedziņiem, novāri iekš gaļas zupes un pie uzdošanas lieci to bļodā.

#### 4. Klāra gaļas zupe

Kad gabalu vērsa gaļas vāri un to zupi no tā gribi brūķēt, tad neleij visai daudz ūdens virsū, ka tā zupe jau nepaliek visai plāna un nespēcīga. Sieni arī zāles kopā vienā kušķī, seleriju, pētersilju lapas un kādas zāles un meti to arī podā, arī pētersilju saknes, drusciņ sāls un, kad gribi, arī kādu pāri engvera<sup>38</sup> gabalu, kas plakani ir sadauzīti. Tā lai verd. Kad nu tā zupe jau spēcīga un laba ir, tad neleij no tās tik daudz caur sietu iekš podu, cik proti vajadzēt, un tā lai stāv pret uguni, ka allaž verdoša paliek. Nu atkal tik daudz verdoša ūdens vari liet uz to gaļu un to pagalam gatavu novārit. Kad to gribi uzdot, tad lieci restētas maizes šķēles bļodā, lej tur klāru gaļas zupi it verdošu virsū un nosūti uz galdu. Var arī, kad patīk, drusciņ mušata<sup>39</sup> rīvēt virsū.

#### 5. Zupe no pīlēm vai no auna gaļas, ar merkišu rāciņiem<sup>40</sup>

Kad tās pīles jau labi ir notīrītas un gliši sataisītas, tad nosmērē tās krūtis drusciņ brūnas. Pēc lieci tās podā, lej verdošu ūdeni virsū, ja tev gaļas zupe ir, ko uzliet, tad tas jo labāki. Iemeti arī sasietu vienu kušķi seleriju un pētersilju lapu un citu zaļumu un drusciņ sāls un tā vāri tās gatavas. Bet neleij vairāk ūdens virsū, kā tik vien, cik īsteni pēc zupes vajaga, ka tā jo labāka un spēcīgāka var būt. Labi arī ir, kad kādu markses kaulu vai citu gaļas gabalu vari piemest un līdzī vārit. Tos rāciņus vari garās šķēlēs jeb sloksnēs vai arī kantiski sagriezt, un, ja tie it mazi būtu, tad tie paliek veseli un negriezti. Tad nobrūnē drusciņ sviesta iekš kastrules vai cepi brūnus miltus, piemeti tos rāciņus tur klāt, un lai tur labu brīdi cepjās un šmorējās, kur tāpat brīžam arī jāsakrata un jāsamaisa. Tad uzlej brūnu gaļas zupi un novāri tos gatavus, tā ka viena īsta un tumīga zupe vien paliek. Tad izmieksē restētas maizes šķēles iekš bļodas ar to plānāku zupi, kur pašas pīles tapa novāritas, lieci nu tās pīles arī iekšā un gāzi tos rāciņus virsū. Kad merkišu rāciņu nevaids<sup>41</sup>, tad arī citus šās zemes rāciņus vari ņemt un tāpat izdarīt. Tiem agrajiem rāciņiem jeb Meiriben<sup>42</sup> allažiņ tāds sūrumis ir klāt, tāpēc tos, kad jau ir sagriezti, papriekš vēl kādureiz būs uzgarsēt, atkal nožāvēt un tad tā izdarīt, kā mācīts. Tādā vīzē šī rāciņu zupe arī taisāma, kad tur labu auna vērendeli<sup>43</sup> vai pleci gribi ielikt.

#### 6. Zupe vai no pīlēm, vai no zoss, vai no dūviņām, vai no auna vērendeles, vai no krūts, ar Savoijen<sup>44</sup> kāpostiem

Tās pīles vai tās citas gaļas papriekš tāpat top novāritas, kā pie 5. rikta jau mācīts. Tad uzgarsē vienu gabalu priša<sup>45</sup> žāvēta vēdera speķa un nokasi, un notīri to pareizi, un lieci to arī klāt. Tad ņemi kādas labas cietas galviņas Savoijen kāpostu, vai daudz, vai maz, pēc zupes daudzumu, pāršķeli tās četros gabalos un lieci uz uguni ar verdošu ūdeni un drusciņ sāls, un tā vāri tos drusciņ vairāk kā pusgatavus. Izņemi tos atkal ārā, lai atšaujās<sup>46</sup>, un izspiedi tīri to ūdeni. Tad nobrūnē drusciņ miltu iekš kastrules, kas tik liela, ka tiem kāpostiem tur rūmes<sup>47</sup> var būt. Ielieci tur tos kāpostus reizīgi pa gabaliem, uzlej kādu spēcīgu gaļas zupi vai arī to pašu pīles zupi vien, aiztasi ar vāku, un tā lai lēnām verd, kamēr gatavi.

Tos kāpostus arī šādā vīzē vari sataisīt. Uzvirini tos pāruleiz. Kad ir atšāvušies un izspiesti, tad aptini tos ar diedziņiem, ka nesašķīst, apberi visapkārt ar miltiem un cepi tos iekš brūna sviesta, ka visapkārt pabrūni paliek. Tad lieci tos iekš kastruli, uzlej labu gaļas zupi un vāri tos pagalam gatavus.

Pie uzdošanas izlieci tos kāpostus reizīgi iekš bļodas, tās pīles vai tās citas gaļas lieci vidū, to speķi sagriezi šķēlēs un izpucē<sup>48</sup> to bļodas malu. Tad vien lej to zupi caur duršlāgu<sup>49</sup> virsū, ka nekāds biežums neiet līdz. Arī kādas restētas maizes šķēles vari ielikt un tad vēl tik daudz zupes uzliet, kā vajaga.

#### 7. Aknu zupe

Ņemi vai vienu gabalu, vai arī veselu novāritu teļa akni, tā, ka vai daudz, vai maz zupes gribi taisīt. To saberzi smalki, tad ņemi to podā un berzi un kuli to vēl ar drusciņ vīna, kamēr paliek kā šķīsta putra. Spiedi to caur drēbi vai caur sietiņu un vāri to vēl cauri ar smalki sakapātām citronu mizām, cukuri, kanēli, karintēm<sup>50</sup> un, kad patīk, ar drusciņ savrana<sup>51</sup>. Piekuli vēl kādu pāri pautu dzeltenumu un nosāli, kā vajaga. Šo zupi tik biezu un arī tik šķīstu vari taisīt, kā patīk. Var arī ielikt kantiski sagrieztu un ceptu baltu maizi.

#### 8. Līdeku zupe

Ņemi mērenu līdeku, bet kad mazi vien ir, tad jau jāņem vairāk. To notīri, sagriezi gabalos un apsāli drusciņ. Tad nožāvē atkal, apvārti to iekš miltiem un nocepi to drusciņ iekš brūna sviesta, ne pagalam cietu un sausu, bet ka vēl mīksts un zavtīgs<sup>52</sup> paliek. Tad sagraudi to iekš miezera it smalki. Izmieksē baltu maizi iekš ūdens vai iekš gaļas zupes un ņemi to arī klāt. Tad sagraudi visu kopā it smalki kā vienu mīklu, lej tik labu gaļas zupi virsū un drusciņ vīna, lieci uz uguni un maisi kopā, kāsi caur sietu, pieliec drusciņ smalki sagrausta mušatenblūm, kardemona un engvera, gabaliņu

44 Savoijas  
45 svaiga  
46 atdziest  
47 vietas  
48 izrotā  
49 caurduri  
50 korintēm  
51 safrāna  
52 sulīgs

37 izveltnē  
38 ingvera  
39 mūskatrieksta  
40 Teltovas rāceņi, skaidrojumu skatīt pielikumā  
41 nav  
42 Teltovas rāceņi  
43 ceturtdaļu

sviesta, vāri vēl visu kopā un uzdodi ar restētām<sup>53</sup> maizes šķēlēm.

## 9. Cāļu zupe ar vrikadelēm

Notīri tos cāļus gliši, saloki tos un celi uz uguni ar verdošu ūdeni un gabaliņu sviesta. Bet nelej vairāk ūdens virsū, kā tik vien, cik vajaga, ka tā zupe laba un spēcīga var būt. Kad jau verd un ir nošķūmēts<sup>54</sup>, tad iemeti labu kušķi zaļumu, arī kādu pāri gabalu plakani sadauzīta engvera un gabalu sviesta, kas ar tik daudz miltu ir izmīcīts, ka tā zupe no tā var būt tumīga. Un kad tie cāļi pusgatavi jau ir savārīti, tad piemeti vēl smalki sagrieztas seleriju un pētersilju saknes un vāri to visu kopā. Pa tam iztāisi vienu varzi vai vilzeli, kā pie 3. rikta mācīts. No tā iztāisi mazus klucīšus jeb vrikadeles. Kad tos apsijā ar smalki rīvētu maizi, tad tos labi vari rullēt kopā, ka pie vārīšanas tik lēti<sup>55</sup> neizšķīst un nesaverd. Šos lieci pa pēdīgi vien iekš zupes, ka mazdrusciņ vien it lēnām vēl tiek novārīti. Tad piemeti vēl drusciņ sāls un mušatenblūm, un, kas grib, tas arī jau pie laika razīnes<sup>56</sup> var ielikt.

## 10. Teļa gaļas zupe ar vrikadelēm vai arī ar rīšiem<sup>57</sup> un perlgrūbenēm<sup>58</sup>

To teļa gaļu sakapā mērenos gabalos, izmērcē to labi, uzkarsē to un notīri smuki. Meti to podā, uzkāsi labu, klāru gaļas zupi vai arī verdošu ūdeni vien; bet neuzlej vairāk, kā tik vien, cik uz zupi vajaga. Tad izvāri vēl īsteni tāpat, kā tas pie 9. rikta ir mācīts pie tās cāļu zupes.

Iekš abām šām zupēm arī klucīšus no maizes vari ielikt.

To varzi jeb mīklu priekš tādiem maizes klucīšiem

vari iztāisīt šādā vīzē: izmieksē baltu maizi pienā un izspiedi atkal. Kausē sviestu kastrulē, piemeti to maizi, un lai labi sūt uz uguni, allažiņ labi maisīdams. Tad nolieci, ka atšāunās. Uz 4 prantčbrotēm vari ņemt 6 pautus, tos sakuli papriekš smalki, tad piemaisi drusciņ sāls, mušatenblūm un karintes. Nu jau varēsi redzēt, vai tā mīkla ir bieza vai šķīsta. Ja vēl ir šķīsta, tad uzsijā drusciņ rīvētas maizes. Ja ir biezāka, tad piemaisi vēl kādu karoti salda krējuma. No šās mīklas ar koka karoti iztāisi klucīšus un novāri.

Arīdzan ar rīšiem un perlgrūbenēm to var vārīt. Kad ar rīšiem to gribi taisīt, tad tos rīšus savādi būs vārīt vai ar plānu gaļas zupi, vai ar tīru ūdeni un gabalu sviesta; un pēdīgā galā no tās rīšu putras tik daudz būs likt iekš to zupi, kā vajaga. Jo kad tie rīši iekš zupes top savārīti un pārmirkst, tad tas nav tik labi.

## 11. Brūna zupe ar dūviņām un viena garda ragu<sup>59</sup> no teļu piena<sup>60</sup>, ķēvjupupiem<sup>61</sup>, pistācijēm, ērtšuķēm<sup>62</sup> un citām tādām lietām

Tās dūviņas notīri pareizi un saloki gliši. Tad nosmērā tās krūtis drusciņ brūnas iekš brūna sviesta, uzkāsi it labu gaļas zupi un novāri tās dūviņas gatavas. Tad iztāisi to

ragu<sup>59</sup>

šādā vīzē: kas tev vien ir no tā minētām lietām, to sagriezi smalki ikkatru pēc savas vīzes, kā pienākās, un pavāri tās mīkstas. Tās briseles jeb teļu pienu ūdenī būs mērcēt, ka balts paliek, un tad vienu pašu reizi vien uzvirināt. Tos ķēvjupupus jeb bisīnes, tās triveles<sup>63</sup> jeb zemes riekstus un tās šampiones mērcē siltā ūdenī un nopucē, un notīri pareizi, tāpat tās ērtšuķes, un sagriezi tās kantiski. Kas tev nu ir no šādiem gardumiem, vai vērsu augšleji<sup>64</sup>, vai cūku snuķi, vai teļu, aunu, jēru un cūku mēles, vai teļu mūļi, vai teļu un cūku ausis, vai gaiļu sekstes, vai kas zina kas, to sataisi tā, kā ikkura lieta to nes un cieš. Tad cepi brūnus miltus ar smalki sakapātām šalatēm vai sīpolēm un lorbēru lapām, tur iemeti šos sagrieztus gardumus, krati to dažureiz labi kopā, uzlej it labu gaļas zupi un vāri to visu vēl drusciņ caur. Pēc nosāli vēl un uzspied drusciņ citronu sulas.

Šo ragu<sup>59</sup> nu lēti vari iztāisīt par zupi. Izmieksē restētas maizes šķēles iekš tās dūviņu zupes, tad lieci tās dūviņas virsū un uzlej to ragu<sup>59</sup>. Pats gan pratīsi<sup>65</sup>, ka tagadiņ to spēcīgu un biezāku ragu<sup>59</sup> zupi papriekš drusciņ plānāku un šķīstāku būs darīt.

Šādu zupi arī var dot uz irbēm, teteriem, meža un mājas pilēm, uz spiķētu<sup>66</sup> gaļu, uz auna vērendeli un uz citām tādām lietām.

## 12. Zupe no cāļiem vai teļa, vai jēra gaļas, vai dūviņu bērniem<sup>67</sup>, ar jauniem zirņiem, asparžiem<sup>68</sup>, jaunām burkānēm, pētersiljēm, portulaku un citām dārza lietām

Tos cāļus vai dūviņu bērnus labi papriekš būs tīrīt, sataisīt un salocīt; bet kad šādu zupi no teļa vai jēra gaļas gribi vārīt, tad tādu gaļu papriekš būs mērcēt ūdenī, tad uzkarsēt un labi notīrīt. Tās jaunas dārza lietas, burkānes, pētersiljes, mīkstas asparžu galviņas, izlaupītus<sup>69</sup> zirņus, portulaku, un kas vēl var būt, to visu meti iekš kastruli līdz ar tiem cāļiem vai dūviņu bērniem, uzkāsi labu, klāru gaļas zupi vai verdošu ūdeni vien; bet nelej vairāk, kā tikai to īstenu zupes tiesu vien. Apvārti vēl gabalu sviesta iekš miltiem un ņemi labu kušķi zaļumu, kā jaunas seleriju un pētersilju lapas, to sasieni stipri kopā, meti visu uzreiz podā un novāri to drusciņ. Kā jau visas tās lietas jaunas un mīkstas vēl ir, tad tās arī nebūs pārvārīt, ka vislabākais gardums neizgaist.

59 ragū  
60 aizkrūtes dziedzera  
61 sēne – lāčpurns  
62 artišokiem  
63 trifeles  
64 aukslējas  
65 zināsi, sapratīsi  
66 speķotu  
67 jauniem baložiem  
68 sparģeļiem  
69 izlobītus

53 grilēts  
54 noputots  
55 viegli  
56 rozīnes  
57 rīšiem  
58 pārļu grūbām

Šinī zupē arī var ielikt mazas vrikadeles, vai no gaļas, vai no maizes taisītas; arī izlaupīti vēži un drusciņ krebsbutter jeb vēžu sviesta še labi der. Pēc vēl piemeti drusciņ sāls un mušatenblūm.

Kad šo zupi gribi vārīt no teļa vai jēra gaļas vai no cāļiem, kas jau lieli ir un izauguši, tad gan pratīsi, ka tādu gaļu papriekš drusciņ būs novārīt, pirms tās jaunās dārza lietas pielieci.

### 13. Zupe no dažādām zālēm ar oksenaugen<sup>70</sup>

Ņemi ķerveles<sup>71</sup>, skābenes, spināšus, portulaku un kas tev vēl var būt no tādām zālēm. To visu notīri pareizi, nomazgā un sakapā to kopā. Tad meti gabalu sviesta iekš kastruli un nobrūnē to gaišbrūnu. Piekuli vai vienu vai divi karotes miltu, tā kā vai lielu vai mazu riktu gribi taisīt, maisi to vēl drusciņ uz uguni. Piemeti tos zaļumus, lai drusciņ sūt kopā, un apmaisi allaž labi. Uzlej it labu zupi vai no cāļiem, vai no teļa vai vērša gaļas, vai kāda tev ir, iemeti arī drusciņ mušatenblūm un nosāli kā vaijaga. Tā lai tās zāles verd, kamēr gatavas. Pa tam iztaisi tos

oksenaugen jeb mīksti novārītus pautus bez čaumalām

šādā vīzē: ņemi platu kastruli vai katlu, ielej ūdeni pusplaukstas augstumā, celi uz uguni un, kad jau sākt virt, tad uzslakā etiķi, pārsiti tos pautus vienu pēc otra un ielaidi tos iekš to verdošu ūdeni allaž attālu vienu no otra. Pielūko, ka nesašķīst. Kad nu tas baltums jau sāk sacietēties, tad ar karoti tie jāatšķir vaļā, jo tie lēti pielīp; bet sargies arī, ka tos nesarausti. Kad nu tas baltums apkārt to dzeltenumu jau palicis stīvs, tad izņemi tos ārā un ielieci aukstā ūdenī. Nu izrestē maizes šķēles un, ja patīk, tās arī iekš klāras zupes papriekš vari izmieķšēt, tad lieci oksenaugen virsū uz tām maizes šķēlēm, piekuli vēl pie tās zupes kādu pāri pautu dzeltenumu, gāzi to virsū un uzrīvē drusciņ mušata.

Šo zupi arī var vārīt ar cāļiem, ar teļa un jēra gaļas vai arī bez gaļas, ar labu gaļas zupi vien. No skābenēm neņemi pārlietu klāt, ka tā zupe nepaliek visai skāba un riebiga.

### 14. Skābeņu zupe

Uz to ņemi tīras skābenes vien, tās nobrauki, nomazgā un pārkapā kādu reizi. Tad iztaisi šo zupi tāpat kā to priekšāju. Šo arī var vārīt ar vērša gaļas zupi un pēc ar cukuri to gardu darīt, kādu pāri pautu dzeltenumu piekult, tad restētas maizes šķēles bļodā likt, to zupi, kad jau nosālīta, uzliet un mušatu virsū rīvēt. Oksenaugen še gan der klāt.

### 15. Ķerveļu zupe

Ņemi labu tiesu ķerveļu, to notīri labi, nomazgā un sakapā smalki, un iztaisi to zupi, kā jau pie 13. vai 14. rikta mācīts, vai ar cāļiem, vai arī teļa vai jēra gaļas, vai ar gaļas zupi vien. Pēc piekuli arī pautu dzeltenumus un uzdodi uz restētām maizes šķēlēm. Arī oksenaugen vari šeitān ielikt.

### 16. Potaše<sup>72</sup> ar nospīķētu jaunu zaķi, cāļiem,

#### teļa gaļas un vēl citām lietām

Ņemi smalki nospīķētu zaķi, pārcerti to 3 vai 4 gabalos, tā kā zaķis – vai lielāks vai mazāks. Ņemi arī vienu cāli vai kapūni jeb rāmītu gaili<sup>73</sup>, vai kādas nospīķētas irbes, kādus mērenus gabalus teļa gaļas, kurus papriekš uzkarsējis, notīrījis un, ja patīk, arī nospīķējis. Tad meti gabalu sviesta iekš kastruli, lai gaišbrūns paliek, un pielieci nu klāt visas tās minētās lietas, ko par potaši gribi savārīt. Lai tur drusciņ notaukšķējas un nošmorējas. Tad uzkāsi labu klāru gaļas zupi, un tā lai verd. Piemeti arī dārza lietas, kas papriekš labi tīrītas un smalki sagrieztas, ar vārdu<sup>74</sup>, selerijas, pētersilju saknes, arī Savoijen kāpostus. Šos kāpostus sagriezi 4 gabalos, uzkarsē vienu reizi, izgriezti tos kātus, aptini ikkatru gabalu ar diedziņiem, apbārsti ar miltiem un apcepi visapkārt pabrūnus, un tā lieci tos arī klāt. Tā vāri visas šās lietas kopā. Pielūko, ka dažkārt cita gaļa netop visai savārīta, bet kura ir jaunāka un mīkstāka, to pie laika jau būs izņemta ārā. Ja tā zupe no tiem miltiem, kas ap kāpostiem bija, vēl nebūtu tumīga gan, tad pietaisi drusciņ gaišbrūnu miltu klāt. Pieņemi arī ķēvjupupus jeb bissines un pistācijas, nosāli, kā klājas, uzdodi glīši ar restētām maizes šķēlēm un gabaliem ceptas desas. Neaizmirsti tos diedziņus no kāpostiem atkal noņemt.

### 17. Potaše no spīķēta meža lopa, baložiem un meža pīlēm

Sagriezi vienu vērendeli no meža lopa skaistos un paplatos gabalos vai arī ņemi no tām priekšplecēm, kas jau daudz uz cepšanu netop cienītas, nospīķē tos gabalus tik smalki, it kā būtu cepjami. Tad notīri arī baložus vai meža pīles, nospīķē tos un tad novāri šo potaši tāpat kā to priekšāju. Pie šās potašes vaijaga laba gaļas zupe, bez tās tā nebūs tik garda.

### 18. Zupe no zosīm, pīlēm, cāļiem, dūviņām ar zaļiem zirņiem

Kaut kuru no šiem putniem uz šo zupi gribi ņemt, to notīri un sataisi papriekš, kā pienākas, tad celi to uz uguni ar verdošu ūdeni un drusciņ sāls, nošķūmē labi, iemeti labu kušķi zaļu zāļu un tā novāri to. Tad ņemi drusciņ latūkas<sup>75</sup> un pētersilju lapas, tās notīri, nomazgā, sakapā drusciņ caur, meti lielā miezerī līdz ar kādiem zaļiem zirņiem, ar kādu pāri cieti novārītu pautu un pienā mirkušu maizi. To visu sagraudī kopā labi smalki. Tad sakarsē gabaliņu sviesta iekš kastrules, pieberi kādu pāri karošu miltu, pamaisi to drusciņ uz uguns, tad piemeti tās sagraustas zāles, un lai viss sūt kopā. Uzlej labu, klāru zupi, vāri to caur, kāsi atkal caur sietu. Tad tev būs viena skaista zaļa kulije. Citus jaunus zaļus zirņus vāri savādi un lieci tos iekš to caurkāstu kuliji. Lai nu stāv pret uguni, ka verdošs allaž paliek. Tad izmieķšē vēl restētas maizes šķēles iekš klāras zupes. To zosi vai pīli, vai kuru citu putnu vārījis, to lieci arī klāt un gāzi to zaļu zirņu zupi virsū.

## 19. Zupe no kapūniem ar pildītām sīpolēm

Vāri vienu labu un spēcīgu zupi no 1 vai 2 kapūniem ar kādiem gabaliem teļa gaļas un ar šādām tādām dārza zālēm. Tad notīri sīpoles. Tās lielās baltās sīpoles šeit gan ir tās labākās, tās uzvirini<sup>76</sup> pārureiz, tad izspiedi tā gandrīz kā to pussīpoli ārā, ka ikkatrā sīpolē tukšs vidus un caurums paliek, to izpildi atkal ar vilzeli. Tad taisi gaišbrūnus miltus, lieci tās sīpoles tur iekšā un vāri tās it lēnām ar drusciņ zupas, kamēr gatavas. Pie uzdošanas izlieci tās sīpoles apkārt uz bļodas malu. Kas sīpoles labprāt ēd, tas to sīpolu zupi var pieliet klāt pie tās kapūnu zupas. Pie šā rikta tās sīpoles arī var palikt nepildītas.

## 20. Zupe no tetera ar brūniem kāpostiem un vēdera speķiem

Ņemi vienu teteri, kāds tev ir, vai cepts, vai necepts, aptini to ar diedziņiem, ka pie vārīšanas nesašķīst. Ņemi arī speķu gabalu no vēdera, bet ka tie vien nav veci un smirdoši, to uzkarsē, notīri un nokasi smuki. Ņemi nu vēl brūnus kāpostus<sup>77</sup>, nošķīni tās lielās, rupjās lapas, ka tās it krūsas<sup>78</sup> galviņas un tie it mīksti kātu galiņi vien paliek. No tām salauzi tik daudz, kā tev vajaga uz šo riktu. To nomazgā labi, iemeti verdošā ūdenī un vāri drusciņ, ka tā zāļu smaka iziet, tad lieci iekš duršlāgu un izspiedi visu ūdeni. Nu lieci tos kāpostus, tos speķus un to teteri iekš podu, uzkāsi it labu gaļas zupi, iemeti arī labu kušķi zāļu un vāri visu kopā. To zupi vari tumīgu darīt ar brūniem miltiem. Un ja tev atlikuši kādi kauli no ceptiem putniem, tad sagrūdi tos smalki, lieci tos pie tiem brūniem miltiem un cepi caur, uzlej labu gaļas zupi, savāri to kopā un kāsi to cauri. Tad tev būs viena skaista tumīga kulije. Izmieķšē nu vēl maizi iekš tās tetera zupas, uzdodi visu glīši, izlieci tos kāpostus iekš bļodas gubiņu pie gubiņas. Tos speķus lieci apkārt uz malu, to teteri lieci vidū, dari to pabiezu kuliji drusciņ šķīstāku ar tetera zupi un lej to virsū tāpat verdošu. Labi arī ir, kad kādas kastanijas<sup>79</sup> notīri, kantiski sagriezi, ar drusciņ zupas un ar gabaliņu sviesta novāri un pēc arī pie tās kulijes pieņemi.

Šo pašu zupi arī var taisīt ar irbēm, pilēm, dūviņām, ar zosi un ar ceptu zaķi. Kāpostu vietā arī var ņemt merkišu rāciņus.

## 21. Zupe no irbēm ar kastanijēm

Ņemi irbes, vai ceptas, vai neceptas, aptini ar diedziņiem, ka pie vārīšanas nesašķīst, uzlej labu gaļas zupi, piemeti arī kādas sīpoles, ar nēgelķenēm<sup>80</sup> apsprautas, un drusciņ sāls un vāri tās gatavas. Ņemi labu tiesu notīritu kastaniju, izmeklē citas, kas tās labākas un veselas ir, vāri tās savādi, ka mikstas top, bet tomēr veselas vēl paliek. Ar šām izpucēsi to bļodu. Tās pašas kastanijas sagriezi vēl kantiski. Tāpat arī sagriezi mīksti novāritus vērsa augšlējus, lai sūt drusciņ iekš sakarsēta sviesta ar smalki sakapātām sīpolēm. Tās druskas no tām kastanijēm, kas pie tīrīšanas ir nodrupušas, tās iemeti miezerī līdz ar sakapātām irbju aknīm un citu kaut kādu ceptu gaļu, sagrūdi visu smalki. Taisi drusciņ brūnu miltu, iemeti tur tās sagrūstas lietas, samaisi to uz uguns, uzlej no tās irbju zupas un tā savāri to, kāsi to

vēl cauri. Tad tev būs viena skaista kulije. Kad nu gribi uzdot, tad izmieķšē restētas maizes šķēles iekš tās klāras irbju zupas, tās nosautētās kastanijas un tās sīpoles lieci klāt, tās irbes dodī virsū un tad uzgāzi to kuliji.

Šādu pašu zupi arī var dot ar cāļiem, dūviņām, pilēm, auna vērendeli un ar pildītām baltām maizēm.

## 22. Zupe ar kuliji no teļa gaļas

Taisi to kuliji šādā vīzē. Ņemi kādas šķēles tīras teļa gaļas, un, ja teļa gaļas nebūtu, tad arī vari ņemt no tīras vai vērsa, vai auna gaļas. Ņemi arī kādas šķēles no šķiņķa. Visas šās gaļas un šķiņķa šķēles papriekš drusciņ būs pārklapēt, tad tās reizīgi vienu pēc otru iekš kastruli likt līdz ar kādām lorbēru lapām, sīpolēm un citām zālēm. Tad aizklāj cieti ar vāku, un lai uz mazu uguni sūt un šmorējās, ka drusciņ padzeltans vien paliek; bet īsteni brūns tas nebūs būt. Tad uzberi drusciņ miltu, un lai atkal drusciņ cepjās. Uzlej vēl labu spēcīgu zupi un savāri to kopā, ka tumīgs paliek, un kāsi caur sietu. Tās gaļas un šķiņķa šķēles ar visām tām zālēm arī vēl vari sakapāt smalki un atkal ar to tumīgu zupi labi pārvārit un caurkāst; tad tev būs tāda kulije, ko pie daudz pamērcēm, vrikasejēm<sup>81</sup>, ragujēm un citām zupēm vari brūķēt, kad no tās kādu pāri karošu vien pielej, tas tūlīt dod labu gardumu. Šo kuliji nevajag sālit, jo tā laikam no tā šķiņķa diezgan sāliņa jau būs, labāki to sāli taupi uz pašu pēdīgu gaļu, ja tad dažkārt vajadzētu.

Kad nu šo kuliji gribi iztaisīt par zupi, tad tur vari ielikt vēl, ko pats gribi. Izmieķšē vien restētas maizes iekš klāras zupas un tad uzdodi to kuliji līdz ar to, kas tur iekšā liekams.

## 23. Brūna ragujes zupe ar markses kaulu un citiem gardumiem

Novāri papriekš vienu labu spēka zupi pēc 3. riktu. Iztaisi arī vienu skaistu raguji pēc 11. riktu. Tad izmieķšē maizes iekš labas, klāras zupas, lieci to markses kaulu jeb tauka kaulu pašā vidū un lej to raguji virsū.

## 24. Zupe no vērsa gaļas ar rīsiem vai perlgrūbenēm un ar pētersilju saknēm

Novāri to gaļu labi spēcīgi ar kušķi zāļu un kādiem gabaliem plāskaini<sup>82</sup> sadauzīta engvera. Mazgā tos rīsus tīri un vāri tos savādi ar smalki sagrieztām pētersilju saknēm iekš kāda maza trauka ar to pašu klāru gaļas zupi, tā ka tie rīsi gan paliek mīksti un gatavi, bet ka arī netop pārvāriti. Kad gribi uzdot, tad lieci restētas maizes šķēles bļodā un uz ikkatru šķēli lieci mazu karoti no tiem biezi savāritiem rīsiem. Un uzlej no tās klāras zupas, cik vajaga. Pie tās zupas arī kādu pāri pautu dzeltenumu vari piekult un it smalki sakapātas pētersilju lapas, kā ikkuram patīk, un tad to pašu uz tiem rīsiem un maizēm virsū liet. Nosāli papriekš labi to zupi un pie uzdošanas rīvē mušatu virsū.

<sup>81</sup> frikasē (ragū no gaišas gaļas gaišā mērcē)  
<sup>82</sup> plakani

<sup>76</sup> apvāri  
<sup>77</sup> lāpu kāpostus  
<sup>78</sup> viļņainās, sprogainas  
<sup>79</sup> kastaņus  
<sup>80</sup> krustnagliņām



## 25. Zupe no vērša gaļas ar nūdelēm

Šī zupe tāpat top vārīta, kā tā priekšāja. Tās nūdeles nevaijaga vēl savādi novārīt. Tikai kāsi tūlīt to zupi virsū un tā pavāri vēl drusciņ. Ja pētersilju saknes gribi pieņemt klāt, tad tās gan būs novārīt savādi. Kad negrib, tad arī pautus nevaijaga piekult; bet uzdodi vien tāpat uz restētām maizes šķēlēm.

## 26. Piena zupe

Uzvāri tik daudz piena, cik zupes gribi taisīt. Iemeti drusciņ rīvētas maizes, rupji sagrūstu kanēli, cukuri, sāli un drusciņ citronu mizas. Tā lai tas verd kādu mazu brīdi. Tad kāsi to caur sietu, ka viscaur vienādi tumīgs paliek. Uzkaršē to atkal. Piekuli pautu dzeltenumu, izmieksē restētas maizes šķēles iekš cita savādi vārīta piena un uzlej šo tumīgu piena zupi virsū.

## 27. Piena zupe ar rantī<sup>83</sup> no pautu baltumiem

Pārsiti 8 vai 10 pautus – pēc bļodas lieluma. To baltumu sakuli ar drusciņ cukura par stīvām putām. No šām putām iztāisi vienu rantī visapkārt uz to bļodu. Stādi to bļodu pret uguni, ka labi karsta paliek, pagrozi arī lēnām to bļodu, ka tās putas visur pamazītām sacietējas. Pa tam taisi vienu dzelzi it baltu. Uzrīvē labu tiesu cukura uz to rantī, turi to baltu dzelzi pretī, ka tā nobrūnējas, sakalst un pagalam gatava paliek. Tad uzvāri pienu, sakuli labi to pautu dzeltenumu ar puskaroti miltu, pielej drusciņ piena un nokuli vēl tos pautus ar riksti, kamēr labi putās. Bet papriekš vēl piemeti drusciņ cukura, kanēli vai kanēļu ūdeni un drusciņ sāls. Uzdodams iemeti mazus cvībaciņus<sup>84</sup> vai restētas maizes šķēles, vai cukura maizītes. Kad tev daudz ir pautu baltumu, tad uz kādu vienu vāku savādi no tām putām vari iztāisit tā kā vienu gubiņu vai kaudzīti un ar to tāpat izdarīt kā ar to putu rantī. Šo lieci tad zupes vidū, tad tas labi izskatās.

## 28. Caurkāsta zirņu zupe ar ceptiem speķiem un karintēm

Izlasi tos zirņus labi tīri, nomazgā tos, celi uz uguni ne ar cietu akas vai avota ūdeni, bet ar mīkstu jeb tekošu ūdeni un novāri tos mīkstus. Spiedi tos caur duršlāgu un pavāri vēl drusciņ ar labu gabalu sviesta un drusciņ sāls. Šo zirņu zupi labprāt pataisi drusciņ biezu. Tos speķus sagriezi kantiski un izcepi. Tās karintes nomazgā un iemeti tanīs karstos speķos, lai tur pabriest. Tad dodī to zirņu zupi bļodā un tos izceptus speķus ar visiem taukiem un karintēm lej virsū.

## 29. Caurkāsta zirņu zupe ar ceptu maizi

Izvāri papriekš to zirņu zupi īstēni tāpat kā to priekšāju, tikai labu tiesu šķīstāku. Sagriezi baltu maizi kantiski un cepi to. Dodi to zupi bļodā, to ceptu maizi izlieci pa

mazām gubiņām uz malu apkārt un citu arī izkaisi iekš to zupi. Kas labprāt sīpoles ēd, tas tās var smalki sagriezt, iekš sviesta pacept un pēdīgā galā arī pielikt. Arī selerijas un pētersilju saknes smalki var sagriezt, savādi novārīt un pēc arī pieņemt.

## 30. Zirņu zupe ar speķiem

Tos zirņus vāri kopā ar tiem speķiem, tad spiedi tos caur duršlāgu, bet ka vien nepaliek visai biezi. Ņemi selerijas, burkānes, pētersiljes, sagriezi tās smalkās sloksnēs jeb garenās šķēlēs, uzkaršē tās vienreiz un pielieci pie tiem caurspiestiem zirņiem. Pielieci arī pārkapātas ķerveles un drusciņ skābeņu un vāri tās tur iekšā gatavas. Nosāli, kā vajaga. Izmieksē restētas maizes šķēles iekš gaļas zupes, dodī to zirņu zupi virsū un izpucē ar speķiem.

## 31. Zupe ar turku pupām<sup>85</sup>

Izlasi tos zirņus labi tīri, nomazgā un celi uz uguni ar aukstu ūdeni. Kad jau verd, tad iemeti labu kušķi zāļu jeb lapu un gabalu labu speķu, ko papriekš pareizi notīrījis; tā lai lēnām verd kopā. Kad jau ir pusgatavas, tad vari iemest smalki sagrieztas selerijas un pētersiljes. Ja tā zupe būtu visai šķīsta un netumīga, tad taisi

### baltus miltus

šādā vīzē. Ņemi gabalu sviesta, lai labi sakarsās, bet lai brūns vien nepaliek, piemaisi tik daudz miltu, ka tas paliek kā mīkla, maisi to vēl uz uguni, ka labi cepjās caur, tikai ka brūns vien nepaliek.

No šādiem miltiem piemaisi tik daudz, kamēr tā zupe lādzīga.

Tās spirres jeb rūņus<sup>86</sup> arī var vārīt ar tādu pašu zupi. Vai arī tos rūņu zirņus un turku pupas papriekš var novārīt mīkstus, tad to ūdeni notecināt, ar sviestu un sakapātām pētersilju lapām tos saštovēt un tad uzdot kā vienu mozi<sup>87</sup>.

## 32. Zupe ar puķu kāpostiem un ar pildītu cāli vai teļa krūti

Taisi vienu cāli ar vilzeli, tik pat vai tas ir cepts vai necepts. Ja vienu

### ceptu cāli ar vilzeli

gribi taisīt, tad dari tā. Izgriezi cālam to krūti ar visu krūts kaulu, ka tomēr tie spārni un tie ķūļi jeb gūžas vēl paliek klāt, tāpat kā bija. No šās krūts gaļas, kur arī drusciņ tīras gaļas no teļa cepeta vari pieņemt, iztāisi vienu

### vilzeli

šādā vīzē: sagriezi to gaļu kantiski, sakapā to ar gabalu sviesta, ar kādām sīpolēm

un citām zālēm. Meti to iekš kastruli, lai tur sūt, un maisi allažīn labi. Tad sakapā atkal to smalkāki. Pēc gaļas daudzumu pieņemi arī nomaisītu sviestu, izmirkušu baltu maizi, kādus jēlus pautus un drusciņ šķīstas rīreijas, tāpat drusciņ rīvētas maizes, sāli, smalki sakapātas citronu mizas, rīvētu mušatu un kapā visu kopā it smalki kā vienu mīklu.

Šo vilzeli lieci atkal pie tā cāļa starp spārniem un gūžām tai pašā vietā, kur to krūti bijī izgriezī. Iztaisi to pēc augstumu un lielumu laikam kā cāļa krūti. Apglau do to glumi ar siltu nažu un izraksti šādus tādus rakstus. Cepi to iekš tar teņu pannas<sup>88</sup>, kur drusciņ ūdens un sviesta jau ir iekšā, ka jau no apakšas visai nesakalst, un lai jo vairāk tas karstums no augšpuses vien šaujās virsū. Šādā vīzē visādus ceptus putnus vari taisīt ar vilzeli.

Kad atkal

#### neceptu jeb jēlu cāli ar vilzeli

gribi taisīt, tad izdari tā. Kad cālis pareizi ir notīrīts, tad to karstā ūdenī nebūs nokveldināt<sup>89</sup>, bet griezi vienu taisnu griezienu gar visu muguru, attaisi to ādu vaļā ar visu gaļu, cik vien tur paliek klāt, tos spārnus un ķūļus pašos locekļos ar ziņu griezi vaļā, tā ka tie arī pie tās ādas paliek klāt līdz ar visu krūts gaļu un ka tikai tie tīri pliki kauli top izņemti. Tad taisi vienu vilzeli pēc 1. vai pēc 3. rīktu, to lieci tur virsū, apsiti to ādu apkārt un šuj to muguru kopā. Tos ķūļus, spārnus un krūti saspaidi un izloki, ka tas atkal izskatās kā pats putns. Tad nocepi to iekš

#### brēses jeb šmoru pannas

šādā vīzē. Ņemi vienu paseklu vara katlu vai kastruli, vai arī kādu vienu dzelzes trauku, apklāji to dibeni ar speķu šķēlēm, sakapā arī parupji labu tiesu nieru tauku un izkaisi tos uz tiem speķiem virsū, piemeti arī dažādas zāles, lorbēru lapas, baziliku, veselās sīpoles, drusciņ vesela pipera, timiānu, kādas veselās nēgelķenes un kādus engvera gabalus. Tad lieci savu cepetu tur virsū, aizklāj cieti, celi uz zemu trijkāju un kurini lēnām ar ogleņiem, ka tas it lēnām vien ar tiem taukiem un iekš savas pašas sulas sūt un šmorējas. Apgrīezi to pa brīžam apkārt. Ja dažkārt maz sulas būtu, tad vai gaļas zupi, vai arī tīru ūdeni vien vari pieliet; un tā cepi to pagalam gatavu.

Kad vēl vienu

#### krūti ar vilzeli

gribi taisīt, tad dari tā: no tām priekšplecēm nocērti to muguru un to kaklu, ka pati krūts paplata un skaista paliek. Nocērti arī to stilba kaulu pie pašā tā locekļa, kur tas ar to lāpstu turas kopā. Tad iegriezi vienu griezienu pēc lāpstas garumu un izņem arī šo pašu lāpstas kaulu ar ziņu ārā. Šuj atkal to griezienu kopā. Nu no tā otrā gala, kur tās ribes ir, tur attaisi to gaļu vaļā no tām ribēm ar garu asgala nažu, bet pielūko, ka nekur caurumu neieduri. Izmērcē to krūti ūdenī, nožāvē atkal un pildi to ar vilzeli pēc 1. vai 3. rīkti, un tad aizšuj atkal cieti.

Tos puķu kāpostus notīri, novāri un notecini to ūdeni. Tos lielākus gabalus lieci kādā platā podā ar gabalu sviesta un drusciņ gaļas zupas, tā lai tie stāv silti. Tos mazos gabaliņus, kas no tiem vāriem kāpostiem nodrupuši, tāpat arī drusciņ auksta cepeta, arī kādu pāri sauju mandeļu, kādus cieti novāritus pautus un kādas pienā mirkušas baltas maizītes, to visu ņemi kopā, sakapā un sagraudi to it smalki, iemeti kādā traukā, uzlej labu gaļas zupi, maisi labi kopā un novāri to, spiedi atkal caur

sietu un piemeti drusciņ sāls un mušatenblūm. Izmieksē nu vēl restētas maizes šķēles iekš klāras zupas, uzlej uz to maizi to zupi, kur tie kāposti stāvēja silti, tad lieci to pildītu cāli pašā vidū, tos puķu kāpostus izlieci visapkārt un gāzi to tumīgu zupi jeb kuliji virsū.

### 33. Lērsu<sup>90</sup> zupe

Izlasi tās lēces labi tīri, nomazgā, celi uz uguni ar aukstu, mīkstu ūdeni un novāri tās gatavas un mīkstas. Šķiri tās lēces uz pusi. To vienu pusi spiedi caur sietu ar citu labu gaļas zupi, to otru pusi, kur tās veselās lēces ir, to ņemi tāpat nespiestu klāt un nosāli, kā vaijaga.

Šo zupi vari dot vai ar pildītu karpi, vai ar speķiem, vai ar pilēm, zosīm, auna vērendeli, ar vilzeļa vai bez vilzeļa, kā patīkšana. Kad to dodī ar pilēm vai auna gaļas, tad arī to piļu vai auna zupi pie tām lēcēm vari liet klāt.

### 34. Zupe no brūniem kāpostiem ar kastanijēm

Notīri labi tos brūnus kāpostus un sakapā tos it smalki. Iemeti podā labu gabalu sviesta, lai sakarst. Tad piemaisi pamazītēm kādu pāri labu karošu miltu, tad meti arī tos kāpostus tur klāt, lai tie tur papriekš labi sašmorējās, un maisi arī pareizi. Tad uzkāsi labu gaļas zupi it verdošu, iemeti vēl sāli un kādu pāri veselu sīpolu un tā novāri tos gatavus. Ja gaļas zupas nebūtu, tad ņemi pusi miežu un pusi auzu putraimu, savāri to par zupi un izkāsi to, un ar to pašu novāri tos kāpostus. Tad sagraiezi tīrītas kastanijas kantiski mazos gabalos un, kad kāposti gandrīz jau uzdodami, tad meti tās kastanijas klāt, ka tikai pārureiz vēl dabū uzvirt. Ja tie kāposti vēl nebūtu tumīgi, tad taisi drusciņ baltu miltu un piemaisi klāt.

### 35. Miežu zupe

Ņemi pusi auzu un pusi miežu putraimu, savāri to, kamēr it tumīgs paliek, un kāsi caur sietu. Pārvāri to vēl ar gabalu sviesta, sāli, smalki sagraieztām citronu mizām, cukuri, razīnēm vai karintēm un sagraustu kanēli un kardemonu, un ar drusciņ vīna. Kad gribi uzdot, tad piekuli kādu pāri pautu dzeltenumu. Sagraiezi baltu maizi kantiski, cepi to un kaisi to virsū, ar kādu maizi izpucē arī to bļodas malu.

### 36. Sāgojes<sup>91</sup> zupe

Nomazgā to sāgoji labi iekš dažiem siltiem ūdeņiem. Uzlej verdošu ūdeni virsū pēc sāgojes daudzumu, tā vāri to labu brīdi, allaž labi maisīdams. Tūlīt jau iesākumā iemeti drusciņ vesela kanēļa un vienas citrones mizu. Kad nu it mīksts un pabiezis ir savārits, tad ņemi vēl tik daudz cukura un sarkana vīna klāt, ka no tā it salds un spēcīgs var būt. Tad uzvāri to vēl drusciņ, ka labi tumīgs paliek, un nosāli, kā vaijaga. Tad uzdodi ar restētām maizes šķēlēm, cvībakiem vai cukura maizītēm.

### 37. Šķesberu<sup>92</sup> zupa

No tām zaļām šķesberēm izņemi tos kaulus un sagrūdi tos smalki. Taisi drusciņ brūnu miltu un iemeti tos sagrūstus kaulus, uzlej verdošu ūdeni, vāri to kopā, spied caur, tad lej to izspiestu šķīstumu uz tām veselām šķesberēm, uzlej vēl pusi vīna un pusi ūdens tik daudz, kā vajaga, piemēti arī cukuri, citronu mizas, kanēli un kardemonu, vāri vēl caur un uzdodi ar ceptu maizi. Siltā vasaras laikā to arī aukstu vari uzdot.

### 38. Zupe no sausām jeb žāvētām šķesberēm

Pavāri tās šķesberes papriekš drusciņ ar ūdens. Šķiri tās uz pusi. To vienu pusi sagrūdi, taisi drusciņ brūnu miltu, iemeti tās sagrūstas šķesberes, apmaisi labi, uzlej verdošu ūdeni, vāri kopā, kāsi caur, lej to sulu atkal uz tām veselām šķesberēm, pieņemi vēl drusciņ vīna, cukuri, citronu mizas, sagrūstu kanēli un kardemonu, tā kā pie priekšējā rikta, vāri to visu vēl kopā un uzdodi ar ceptu maizi.

### 39. Zupe no perlgrūbenēm vai rīšiem ar vīna

Novāri tās perlgrūbenes papriekš mīkstas un drusciņ biezas, tad uzlej tik daudz vīna, ka no tā var būt spēcīgs gan. Piemēti arī smalki sakapātas citronu mizas, sagrūstu kanēli un kardemonu, un cukura tik daudz, ka no tā salds var būt gan; arī gabalu sviesta, sāli un labi nomazgātas karintes, šo visu vāri kopā, ka atkal tumīgs paliek, un tad piekuli vēl kādu pāri pautu dzeltenumu. Tās karintes vispēdīgi vien būs iemest, ka tā zupe nepaliek melna.

Ar rīšiem un rupjiem rīšu miltiem tas tāpat jāizdara. Tikai tos miltus papriekš ar ūdeni būs sakult un tad pie verdoša ūdens piemaisīt, citādi tas paliek par klisteri vien. Pie vārīšanas arī labi būs maisīt, jo tas lēti piedeg. Arī karintes vari iemest, pēdīgā galā pautu dzeltenumus piekult.

### 40. Citronu zupe

Vāri baltu maizi iekš ūdens ar gabaliņu sviesta, ka tas pabiezs paliek, spiedi to caur smalku duršlāgu. Tad pieņemi vīnu, cukuri un smalki rīvētas citronu mizas. Vāri to caur un piekuli pautu dzeltenumus.

### 41. Kardemonu zupe

Taisi to tāpat kā to priekšāju citronu zupi. Tikai ka šeit labu tiesu kardemona un drusciņ kanēļa pie tām rīvētām citronu mizām būs pieņemt klāt. Un kad pautus piekuli, tad arī to baltumu vari ņemt līdz, ko tad ar rīsti labi būs kult, kamēr putas. Tad uzdodi uz restētām maizes šķēlēm.

### 42. Citronu zupe jeb citronu krēme ar vīna

Iesiti 12 pautus podā, baltumu un dzeltenumu kopā, un sakuli tos. Norīvē it smalki to mizu no 3 citronēm un to sulu izspiedi tīri, tikai lai nekādi sēklas graudi vien neiet līdz. Saņemi nu visu kopā, pautus un citrones, pielej kādu pusstopu<sup>93</sup> vīna un tik daudz cukura, ka salds var būt, arī drusciņ sagrūstu kardemonu. Kuli to nu allažīņ uz uguni ar stīvu riksti, kamēr diezgan tumīgs un biezs paliek. Tad lej to tūlīt uzdodamā bļodā, jo citādi tas drīz saiet.

### 43. Rīšu milti iekš vormēm<sup>94</sup>

Uz vienu mārciņu rīšu miltu ņemi kādu stopu piena, to celi uz uguni, lai verd. Pa tam sakuli tos rīšu miltus labi ar drusciņ piena un rožu ūdens un tad piemaisi tos pie tā piena, ne visu uzreiz, bet pa drusciņ vien. Piemēti arī tūlīt drusciņ sāls, cukuri un vienas citrones norīvētu mizu, arī vienu veselu gabalu kanēļa tūlīt iesākumā vari iemest pienā un to pašu pēc atkal izņemt. Tā maisi to nu allažīņ labi, kamēr gatavs un biezs paliek, bet lai vien nepiesvilst. Tad pildi to tūlīt iekš vormēm, kuras papriekš slapjas būs taisīt. Tur lai sasalst. Pie uzdošanas izpucē to vēl ar tīrītām karintēm un uzlej vai saldu vīnu, vai saldu krējumu.

# Tās pavāru grāmata

## 2. nodaļa

### Gaļas rikti

#### 44. Gabals prišas vērša gaļas, tāpat vien novārīts, ar dažādām zostām<sup>95</sup>

Novāri to gaļu tāpat gatavu ar labu kušķi zāļu un ar kādām labām saknēm, tā ka arī vienu labu un spēcīgu gaļas zupi vari dabūt. Tad to vari uzdot vai ar sinepjiem, vai ar vāriem mārūtkiem, vai ar burkānēm, kas smalkās sloksnēs sagrieztas un noštovētas, vai ar saštovētiem Savojien kāpostiem, vai ar pildītām kāpostu galviņām (kā tas taps mācīts 4. nodaļā “No dārza lietām”), vai ar vienu skaistu raguļi pēc 11. riktu, vai ar sinepju zostu, vai ar kapājumu zostu, vai ar citu labu zostu jeb uzleijumu, kā patīk.

##### To sinepju zostu

vari taisīt šādā vīzē. Cepi drusciņ brūnu miltu ar it smalki sagrieztām sīpolēm, ar vienu vai divi karotēm sinepju, ar citronu mizām un kādām citronu šķēlēm, pielej drusciņ gaļas zupes un vāri kopā, ka tumīgs paliek. Tad dari to vēl gardu ar vīnetiķa un cukura.

##### Tā kapājumu zosta [Sauce haché]

tā top taisīta. Ņemi ķēvjupupus jeb murķeles<sup>96</sup>, triveles jeb zemes riekstus un šampiones jeb brēdenes un kapā visu kopā. Taisi drusciņ gaišbrūnu miltu, iemeti smalki sakapātas sīpoles un tās citas sakapātas lietas, tāpat arī drusciņ citronu mizu, un vāri ar labu gaļas zupi, ka tumīgs paliek, pēc piespiedi vēl citronu sulu klāt.

#### 45. Bevalamode<sup>97</sup>

Ņemi gabalu tīras gaļas no gūžām, to kuli<sup>98</sup> labi, ka mīksts paliek. Tad sagriezi pagarus un pabiezus speķus, apberi tos ar sāli un pipari un, caurumus gaļā bakstījis, dzeni tos speķus tur iekšā. Tad nobrūnē drusciņ sviesta un iekš tā sviesta apcepi to gaļu uz abām pusēm brūnu. Tad lieci to iekš platu katlu vai podu, uzlej ūdeni virsū, tā ka stāv ar gaļu līdz, piemeti arī tūlīt klāt veselās sīpoles, ar nēgelķenēm

<sup>95</sup> mērcēm  
<sup>96</sup> lāčpurnus  
<sup>97</sup> vīnā sautēta liellopu gaļa, franču val. *Boeuf à la Mode*  
<sup>98</sup> saklapē

apspraustas, lorbēru lapas, drusciņ vesela pipara, vienu gabalu engvera. Lieci vāku virsū un novāri to it lēnām, kamēr gatava. Kad jau ir mīksta, tad pietaisi drusciņ brūnu miltu klāt. Ja vēl tā zupe būtu garāka, tad savāri to vēl uz stipru uguni tik daudz kopā, kamēr tik īsta kā vajaga. Nosāli, ja vajadzētu. Pie uzdošanas kāsi to zostu caur duršlāgu virsū. Kam patīk, tas ar pēdīgā galā to vēl var gardu darīt ar citronēm, vīnetiķa un cukura.

#### 46. Šmoru cepets ar triveļu zostu

Dzeni arī kādus rupjus speķus tur iekšā kā pie priekšajā rikta. Tad sataisi to šmoru pannu pēc 22. riktu, lieci to gaļu tur iekšā, aizklāj cieti un nocepi to ne ātri, bet it lēnām vien.

##### Tā triveļu zosta

Taisi drusciņ brūnu miltu ar smalki sakapātām sīpolēm, pieņemi tur tās triveles, kas siltā ūdenī bija mirkušas, arī drusciņ ķēvjupupu un šampionu vari pieņemt. Tad uzlej vēl it labu zupi, vāri to kopā. Lieci vēl sāli klāt un citronu sulu. Pie uzdošanas lej to savāritu zostu virsū.

#### 47. Mērbrāten<sup>99</sup> pie iesma cepts ar kaperu zostu

To mērbraten it labi un smalki būs nospiķēt, tad to pie iesma cept, ka mīksts un zavtīgs ir; tad taisi vienu

##### brūnu kaperu zostu.

Taisi labi brūnus miltus, piemeti smalki sakapātas sīpoles, lorbēru lapas, sienī arī pētersiljes, timiānu un citas tādas labas zāles kopā vienā kušķī, ņemi arī kādu pāri karošu kaperu un karintes, to visu meti kopā iekš tiem karstiem brūniem miltiem, maisi to labi uz uguns, tad pielej labu zupi vai pusi sarkana vīna un pusi ūdens, arī citrones, cukuri, nēgelķenes un drusciņ sāls vari mest klāt, un tad savāri to visu kopā par tumīgu zostu. Tos kaperus arī parupji vari pārkapāt. Tad lej to zostu bļodā un to cepetu lieci gliši<sup>100</sup> tur iekšā. Pie šā un pie tā priekšajā rikta arī dažas citas zostas vari dot, kā ikkuram patīk.

#### 48. Brūna vērša gaļa

Ņemi vienu skaistu, labu un tīru gabalu vērša gaļas no gūžām, vai kur citur tādu vienu skaitu gabalu vari izgriezt, kuli to labi, velci speķus caur un lieci to iekš šmoru pannas ar dažādām labām zālēm, kā 32. riktā mācīts, tur lai nāk gatavs. Kad nu gandrīz jau ir gatavs, tad uz stiprāku uguni to labi vēl būs sašmorēt. Kad nu tā gaļa jau labi gaišbrūna gatava un mīksta ir, tad izņemi to ārā, tos tīrus taukus no virsu lej nost un uz pannas dibinu un uz visām tām zālēm, un ko dažkārt vēl biji iemetis, tur uzberi drusciņ miltu, un tā lai stāv kādu britiņu uz mazu uguni, ka tomēr nepiedeg vien. Tad uzlej labu gaļas zupi tik

<sup>99</sup> liellopu fileja  
<sup>100</sup> gliši

daudz, kā uz zostu vaijaga, savāri to visu vēl labi kopā, kāsi caur sietu, ielieci atkal to gaļu un vāri to vēl drusciņ caur uz mazu uguni. Pie šās gaļas arī vienu brūnu kaperu zostu vari taisīt pēc 47. riktū. Arī kādas šķēles no šķiņķa iekš sviesta vari cept, tad kantiski sagriezt un virsū kaisīt; vai arī citu kādu zostu vari taisīt klāt.

#### 49. Brūna vērša gaļa, pildīta ar raguļi no dūviņu bērniem

Ņemi vienu labu gabalu tīras vērša gaļas no gūžām, kas arī labi biezs ir, to taisi gatavu iekš šmoru pannas. Pa tam iztāisi pēc 11. riktū vienu skaistu raguļi no dūviņu bērniem, kas mazos gabalos top sagriezt, un no citām gardām lietām, kas tev ir pie rokas. Kad tā vērša gaļa ir gatava, tad ņemi to bļodā, izgriezi labu gabalu ārā, tā ka iekš tās gaļas laba bedre paliek. Šo bedri izpildi ar to raguļi. No tā gabala atkal, ko biji izgriezis, tur nogriezi to brūnu ārpusi puspirksta biezumā un tā klāji to atkal virsū uz to izgrieztu caurumu. Apberi to ar rīvētu maizi, sāli un smalki sakapātām pētersilju lapām, nobrūnē to vai iekš tartru pannas, vai ar baltu dzelzi. To raguļi it verdošu iekš to gaļu būs ielikt ne cik ilgi priekš uzdošanas. Ja arī savādi vēl kādu zostu gribi taisīt klāt, tad to vari taisīt, kā patīk; tikai kaperu zosta šē neder.

#### 50. Englisch vērša gaļa<sup>101</sup>

Ņemi vienu gabalu vērša gaļas no pakaļas, novāri to tāpat vienu gatavu. Tad ņemi murķeles, šampiones, sakapātas pētersilju lapas, kādus anšovīšus<sup>102</sup>, kādas šķiņķa šķēles, kas papriekš ir novārītas vai iekš sviesta mazdrusciņ paceptas, to visu sakapā kopā un iztāisi vienu kapājuma zostu pēc 44. riktū. Kad tā gaļa ir gatava, tad lieci to iekš bļodas, uzsmērē šo pabiezu zostu, uzberi vēl rīvētu maizi, cepi iekš tartru pannas, kamēr skaisti brūna paliek, to atlikušu zostu dari nu šķīstāku, lej tos taukus nost, kas dažkārt no gaļas ir izsūkušies. Ja tā bļoda būtu bijusi maza, kurā iekš tartru pannas tā gaļa tika cepta, tad uzdodi to iekš lielākas bļodas uz galdū. Pielej to citu šķīstāku zostu un vienas citrones sulu.



#### 51. Vērša gaļa ar kaulu taukiem

Vāri to vērša gaļu gatavu vienā gabalā. Tad sakapā it smalki marksī jeb kaulu taukus no vērša, vāri tos caur ar rīvētu maizi, ar gabalu sviesta, ar karintēm, mušatenblūm un drusciņ labas gaļas zupes. Un lej to uz gaļu virsū.

#### 52. Vērša gaļa ar zostu

To vērša gaļu novāri tāpat gatavu. Tad taisi drusciņ gaišbrūnu miltu, iemeti kādas šķēles sīpolu, lorbēru lapas, drusciņ timiāna un maisi to kopā. Tad pielej saldu krējumu, labu gaļas zupi un drusciņ vīnetiķa, to savāri ar gabaliņu sviesta, kāsi caur sietu, ka tas paliek kā viena tumīga pamērce. Kad nu gaļu gribi uzdot, tad uzkarsē to zostu un lej to virsū.

#### 53. Mērbrāten ar agurkēm<sup>103</sup>

Nospiķē to gaļu smalki un cepi to gatavu pie iesma; vai arī velci speķus caur un taisi to gatavu iekš šmoru pannas pēc 46. vai 47. riktū. Tad taisi drusciņ gaišbrūnu miltu ar smalki sakapātām sīpolēm un piemeti labu tiesu smalki sagrieztu agurķu, lai tas labi sūt kopā uz mazu uguni, tad pielej drusciņ gaļas zupes klāt un vāri to caur, ka tumīga zosta paliek. Pēc pielej drusciņ vīnetiķa un uzberi pipari. Ja gaļas zupe nebūtu, tad no tā paša cepeta vari taisīt drusciņ

##### cepeta sulas

šādā vīzē. Kad cepets pāri par pusi ir gatavs, tad nolej to sviestu no cepetu pannas ārā, aplej to cepetu ar verdošu ūdeni un, tik kā notek, tad smeli to un lej atkal virsū, tad tev būs tāda cepeta sula. Pēc ņemi atkal to pašu sviestu, ko biji nolējis, aplej ar to un cepi, kamēr gatavs.

Vai arī iz tās šmoru pannas drusciņ no tās sulas bez taukiem vari ņemt uz šo agurķu zostu. Ziemas laikā arī iesālīti agurķi der uz šo zostu.

#### 54. Brūna vērša gaļa ar kaperu vai sardeļu<sup>104</sup> zostu

Ņemi gabalu vērša gaļas un, kad tev no tā arī tiktu gaļas zupe, tad novāri to papriekš pusgatavu. Un pēc iztāisi to pagalam gatavu iekš šmoru pannas pēc 32. riktū. Nu pietāisi vai vienu brūnu kaperu zostu pēc 47. riktū, vai vienu

##### sardeļu vai anšovīšu zostu

šādā vīzē. Ņemi izmazgātu sviestu, vienu karoti miltu, smalki sakapātas šalates, labu tiesu smalki sakapātu sardeļu vai anšovīšu, citrones un lorbēru lapas, to visu mīci labi kopā un piekuli labu gaļas zupi. Drusciņ šampionu pulvera šē arī it labi der klāt. Tie anšovīši papriekš drusciņ ir izmērcējami. Kad anšovīšu nav, tad arī killo renges vai arī gabalu siļķa vari ņemt, bet visas asakas labi iztīrīt.

## 55. Pildītas vēršu mēles ar dzeltanu citronu zostu

To vēršu mēli novāri papriekš gatavu un, kamēr tā silta vēl ir, tad novelci to ādu nost. Tad pāršķeli to mēli vidū pušu un iztāsi vienu vilzeli pēc 1. riktū, uzsmērē to pirksta vai pusotra pirksta biezumā uz to mēli, apglaužo ar siltu nažu, lieci iekš taršu pannas, lej drusciņ tauka un zupes apakšā, ka mēle nepaliek cieta un nesakalst. Tad lai no apakša ir mazs uguns vien, bet no virsu stiprāks, ka tas vilzēlis nāk gatavs un gaišbrūns paliek. Tad iztāsi to

### dzeltanu citronu zostu

šādā vīzē. Ņemi gabalu izmazgāta sviesta, mazdrusciņ miltu, 4 pautu dzeltenumus, no 2 vai 3 citronēm norīvē to dzeltanu mizu un spied to sulu arī klāt, bet tos sēklu graudus meti nost. Šo visu izmīci labi iekš pannas un nokuli to ar ūdeni un vīnu, ka tumīgs paliek, dari to vēl pasaldanu ar cukuri. Pie uzdošanas gāzi to virsū uz to mēli. Šī ir viena skaista, garda zosta pie daudz riktēm. Arī

### šakulādu<sup>105</sup> zostu

vari taisīt šādā vīzē: Ņemi gabalu izmazgāta sviesta, 3 vai 4 pautu dzeltenumus un vēren-deli mārciņa smalki sagrūstu un izsijātu šakulādu. To visu mīci kopā, piekuli drusciņ vīna klāt un dari to saldu ar cukuri. Šo zostu arī var brūķēt pie dūviņām, cāļiem un pudīņiem.

Pie tās mēles arī vienu brūnu kaperu zostu vari taisīt vai citu kādu zostu, kā patik.

## 56. Vēršu mēle ar brūnu uzleijumu

Tā vēršu mēle papriekš tāpat ar ūdeni un sāls top novārīta, tā āda novilkta un pati mēle vidū pušu pārgriezta. Tad Ņemi drusciņ sviesta iekš pannas, nobrūno to gaišbrūnu, apšmorē arī to mēli uz abām pusēm drusciņ brūnu. Tad uztāsi

### to uzleijumu

šādā vīzē – taisi labus, skaisti brūnus miltus, piemaisi cukuri klāt, Ņemi arī smalki sakapātas sīpoles, lorbēru lapas, sagrūstas nēgelķenes, razīnes, karintes, mandeles, citronu mizas, kas smalkās sloksnītēs ir sagrieztas un papriekš ūdeni izmērcētas un vienreiz uzvirinātas, ka tas sūrumš iziet, šo visu piemeti pie tiem brūniem miltiem, maisi labi kopā, pielej drusciņ vīna un ūdens un novāri to tumīgu, bet maisi allažiņ labi. Tad pieņemi vēl vīnetiķi, cukuri, citrones un kantiski sagrieztu sukādi, vāri vēl drusciņ kopā un lej uz to mēli virsū.

## 57. Vēršu mēle ar sukādi

Novāri un sataisi to mēli tā, kā jau mācīts. Tad taisi drusciņ brūnu miltu ar smalki sakapātām sīpolēm, piemeti labu tiesu sukādes, kas vai kantiski, vai šķēlēs ir sagriezta, Ņemi arī karintes, citrones, nēgelķenes, cukuri, drusciņ vīna un ūdens un drusciņ sāls. Šo visu vāri kopā par tumīgu zostu un lej uz to mēli virsū.



## 58. Vēršu mēle ar ānbutēm<sup>106</sup>

Novāri un sataisi to mēli tāpat, nošmorē to arī uz abām pusēm brūnu, kā pirmīt jau mācīts. Tad vari Ņemt vai zaļas, vai žāvētas ānbutes, tās iekš ūdens it mikstas un biezas savārīt un caur smalku sietu caurspiest, ka tās vienā labi biežā zostā paliek. Tad piemeti vēl cukura, cik vajaga, sagrūstu kanēli, citronu mizas, kādu pāri karošu vīna un drusciņ sviesta un vāri to vēl drusciņ kopā. Kad uzdodi, tad vai to zostu papriekš vari liet iekš bļodu un to mēli virsū dot, vai arī to mēli apakšā likt un to uzleijumu virsū.

## 59. Vēršu mēle ar caurspiestiem āboliem

Ņemi labu tiesu nomizotu ābolu, novāri tos mikstus un biezus, spiedi caur duršlāgu, pārvāri tos vēl drusciņ ar cukuri, sagrūstu kanēli un gabaliņu sviesta. Tad dodī bļodā un lieci to mēli virsū, kas tā ir sataisīta un nošmorēta, kā jau mācīts.

## 60. Vēršu mēle ar stiķeņogām<sup>107</sup>

To mēli sataisi un nošmorē to arī brūnu, kā jau zināms. Tad tās stiķeņu ogas tā vari sataisīt, kā tas uz priekšu vēl taps mācīts ceturtā nodaļā no tiem dārza augļiem; un tās vai pa mēli apakšā, vai pa virsu dot bļodā.

## 61. Spiķēta vēršu mēle ar vienu saldānu zostu

Kad tā mēle ir novārīta un tā āda novilkta, tad lai atdziest. Bet pirms tā vēl it auksta

un cieta paliek, tad griez to vidū pušu un nospiķē skaisti tās abas ārpuses. Nu sieni to pie iesma, tā ka tās taisnās iekšpuses atkal nāk viena pret otru, un nocepi to gaišbrūnu. Tad ņemi pusstopu sarkana vīna un labu tiesu cukura, veselu kanēli, nēgelķenes, lorbēru lapas un citronu mizas, to savāri labi, ka tiek drusciņ tumīgs. Tad leij to bļodā un lieci to mēli virsū.

## 62. Spiķēta mēle ar spināšiem<sup>108</sup>

To mēli sataisi tā, kā pie 61. rikta mācīts. Taisi arī labus spināšus, kā tas vēl kļūs mācīts ceturtnodaļā. Tos dodī bļodā un lieci to mēli virsū, to spiķētu pusi uz augšu.

## 63. Vērša mēle ar āboliem un mandelēm

Novāri to mēli gatavu, novelci to ādu, griezi to mēli vidū pušu un nobrūnē to iekš brūna sviesta. Tad ņemi labu tiesu ābolu un kādas sauļas nomizotu mandeļu. Tos ābolus un mandeles sagriezi šķēlēs jeb sloksnēs. Taisi nu vēl drusciņ brūnu miltu un tos sagrieztus ābolus, mandeles, karintes, cukuri, sagrūstas nēgelķenes, vīnetiķi, vīnu un ūdeni, to visu vāri kopā. Tad dodī to mēli bļodā un gāzi šo uzlejumu virsū.

## 64. Kā no visādas jēlas gaļas vienu labu vrikaseji būs taisīt

Kad vienu vrikaseji gribi taisīt, vai no teļa, vai jēra gaļas, no cāļiem vai dūviņām, vai kaut kādas citas gaļas, tad sakapā vai sagriezi to gaļu mazos, skaistos gabalos, izmērcē to iekš diviem ūdeņiem un uzkveldini to drusciņ vien iekš karsta ūdens, ka jau labāks spēks neiziet. Tad meti labu gabalu sviesta iekš kastruli, tāpat kādu šķēli speķu, sīpoli, ar nēgelķenēm apspraustu, lorbēru lapas un, ja patīk, arī vienu kušķi zāļu. Nopucē<sup>109</sup> un notīri labi to gaļu, izspiedi to ūdeni un lieci to arī tur iekšā, meti sāli klāt un, ja patīk, arī drusciņ rupji sagrūstu mušatenblūm. Tad klāj vāku virsū, un tā lai uz maza uguns iekš savas pašas sulas sūt un šmorējās, kamēr gatavs; kur tomēr brīžam jākrata. Ja tāpat kāda slapjuma vēl vajadzētu klāt, tad vari pieliet drusciņ verdoša ūdens; bet sargies vien, ka netaisi visai garu zupi. Kad jau gribi uzdot, tad izsiti kādus pautu dzeltenumus pēc vrikasejes daudzumu, sakuli tos ar vīnetiķi, piemaisi tos pamazītēm pie tās vrikasejes klāt, allažiņ labi kratīdams, kamēr tie pauti arī nāk gatavi un tā zupe tumīga paliek. Ja tā zupe būtu garāka, tad, pirms pautus vēl piemaisi, papriekš uz stipru uguni to būs savārit, cik mazu un istu to gribi. Kad pautus jau lējis klāt, tad labi jāpielūko, ka tie nesaiet, tāpēc allaž labi būs kratīt un vairs nebūs likt no jauna uzvīrt.

## 65. Kā no visādiem aukstiem cepetiem vienu vrikaseji būs taisīt

Ja tas cepets ir liels, kam stipri kauli ir, tad nogriezi to tiru gaļu lielos gabalos un pēc sagriezi tos atkal smalkās šķēlēs. Ja tev putnu cepets ir, tad sakapā to ar visiem kauliem skaistos gabalos. Meti labu gabalu sviesta iekš kastruli, lai paliek labi gaišbrūns, piemeti arī mazdrusciņ miltu, smalki sakapātas sīpoles, lorbēru lapas un pašu to cepetu, krati to labi uz uguns, pielej mazdrusciņ gaļas zupes vai verdošu

ūdeni vien un vāri to drusciņ caur. Drusciņ šampioņu pulvera, sagrūstas nēgelķenes un mušatenblūm še arī labi der, tāpat arī citrones un sāls. Kad nu viss tas kopā drusciņ ir saviris un brīžam sakratīts, tad piemaisi tos pautu dzeltenumus ar vīnetiķi, tā kā pie priekšējā rikta. Šādā vīzē no visādiem cepetiem vari taisīt vrikaseji.

## 66. Kā no visādiem aukstiem cepetiem vienu raguji būs taisīt

To cepetu, kaut kāds tas būtu bijis, to sakapā vai sagriezi skaistos mērenos gabalos, drusciņ lielākos nekā uz vrikseji. Nu taisi labi brūnus miltus pēc raguļes daudzumu, tur iemeti sakapātas sīpoles, lorbēru lapas un pašu to cepetu, krati to daudz uz uguns, pielej drusciņ cepeta sulas pēc 53. riktu vai gaļas zupi, vai verdošu ūdeni un savāri to isti kopā. Nosāli, kā vajaga, un pēc iespiedi vēl drusciņ citronu sulas. Arī šampioņu pulveris še īstēni ir labs. Un tāda cepeta sula allažiņ ir glabājama uz raguļi.

Kad to jau drusciņ citādā vīzē gribi taisīt, tad piekapā smalki kādus anšovīšus vai killo reņģes, vai gabalu siļķa, ar vienu sīpoli un gabalu sviesta. Arīdzan vēl citādi to vari taisīt ar kaperiem – vai veseliem, vai sakapātiem.

Kad no cepta zaķa, no irbēm vai teteriem vienu raguļi taisi, tad arī brīžam ievāritu jāņa ogu<sup>110</sup> zavti<sup>111</sup> vai šķesberu zavti vari pieņemt, tāpat sarkanu vīnu un nēgelķenes, un tad ar drusciņ cukura to gardu darīt, un tā uz dažādu vīzi vēl, kā ikkuram patīk.

## 67. Kā visādus gardus aukstus cepetus būs taisīt ar kuliji

Sagriezi to cepetu skaistos mazos gabalos. Kas tur nodrūp un ko dažkārt papucēdams nogriezi, tāpat arī visus tos kaulus, to visu sagrūdi smalki iekš miezera. Ja tas vēl būtu maz un ne cik daudz, tad ņemi vēl citu gaļu klāt, vai vāritu, vai nevāritu, jo vairāk ņemi arī klāt kādas mazas šķēles no šķiņķa un sagrūdi to smalki. Tad taisi labi brūnus miltus, iemeti sakapātas sīpoles, lorbēru lapas un pašu to sagrūstu gaļu, maisi to labi kopā uz uguns, uzlej it labu, brūnu gaļas sulu vai gaļas zupi, vai arī verdošu ūdeni vien; tomēr tā gaļas sula allažiņ ir tā labākā. Arī kādu pāri šķēļu baltas maizes it brūni vari norestēt un pieņemt, bet tad jau tik daudz miltu nevaijag. To vāri labi kopā, spiedi caur sietu, tad tev būs viena skaista kulije jeb tāda tumīga spēka zupe. Ja šī kulije vai visai bieza, vai visai šķīsta gadītos, tad gan pats zināsi, vai drusciņ to pieliet vai stiprāki savārit, ka lādzīga tiek.

Iekš šās kulijes iemeti to sagrieztu cepetu un arī drusciņ sāls, ja vajadzētu. Lieci vāku virsū, celi uz oglēm, kur tur sūt vien, bet ka neverd. Tad tas būs gards un skaists. Kad uz pēdīgu galu vēl kādu puskaroti sojas pieliesi, tad tas būs jo gardāks.

## 68. Kā būs vārīt \*Dobes vīzē

\*Viens pavārs ir bijis Dobes vārdā, tas mācēja to ēdieni tik skaisti baltu un apetitīgi novārit. Tāpēc nu vēl saka, kad viens ēdiens labi balts un skaists ir novārits, ka tas esot vārīts Dobes vīzē.

Ko tu Dobes vīzē gribi vārīt, vai teļa, vai auna vērendeli, vai krūti, vai kas var būt, to papriekš labi būs kult, it baltu to izmērcēt un izmazgāt, iekš verdoša ūdens to nokveldināt, un, kad no karsta ūdens to izņemi, tad ar speķiem vai sviesta to būs apsmērēt un ar tīru drēbi stipri noslaucīt, ka tas būs balts un skaists. Un tad vēl rupjus speķus vari vilkt caur. Tāpat arī tos putnus, vai zosi, vai tīteri, vai kapūni, vai pīli, vai kas vien ir, to papriekš tīri un glīši būs ietaisīt un salocīt, ka balts un skaists izskatās. Tad arī, kad patīk, speķus vari caurvilkt. Tos putnus ar dziedziņiem būs aptīt, ka tie glīši tā paliek, kā bija salocīti. Ko nu šādā vīzē gribi vārīt, to iemeti tādā podā, kur tas ēdiens pie vārīšanas netop melns, bet tīrs un balts paliek. Uzlej tik daudz verdoša ūdens, ka tas stāv līdz ar to gaļu, piemēti labu tiesu sāls, pielej pusbuteli<sup>112</sup> vīnietiķa un buteli vīna. Kad uzverd, tad nošūmē. Pēc iemēti veselu pipari, engveri, veselas sīpoles, lorbēru lapas, citrones un dārza zāles, kas kušķi sasiētas. Tā ņemi to visu kopā un novāri to gatavu. Ja dažkārt bail, ka tas ēdiens vai no tā katla, vai no tām gevircēm un zālēm varētu palikt melns un nejauks, tad apsmērē vienu plānu salpeti<sup>113</sup> ar sviestu, tur ietini to iekšā, pirms to vēl lieci uz uguni, tad gan paliks balts un skaists, un tas pie šā ēdiena ir tas lielāks gods un glītums. Šādu Dobes rīktu vari uzdot uz salpeti, un tā, kā to rīktu dodī – vai aukstu, vai siltu –, tāpat arī dodī to zostu klāt, vai aukstu, vai siltu. Tāda

#### Dobes zosta

tā top taisīta: ņemi tīrītus anšovīšus, sardeles, kaperus, sīpoles un pētersiljes, to sakapā smalki un samīci ar sviestu, pautiem un miltiem, tad piekuli gaļas zupi, vīnu un vīnietiķi, ka tas paliek par tumīgu zostu, pēc vēl nāk klāt citronu sula un cieti novārīti pautu dzeltenumi, kas kantiski sagriezti. Šo zostu tad piedodi klāt iekš savāda kausa. Kad šādu Dobes rīktu uzdodi uz bļodu bez salpetes, tad to labi ar pētersiljēm būs izpucēt.

### 69. Pildīta teļa krūts ar kaperu zostu un iebeicētu<sup>114</sup> karbonādi<sup>115</sup>

Kad to krūti pēc 32. rīktu jau esi sataisījis un ar vilzeli pildījis, tad nokveldini to karstā ūdenī, nospiķē to skaisti smalki un nocepi to vai pie iesma, vai iekš šmoru pannas, abējādā vīzē tas ir labi.

#### To karbonādi

iztaisi šādā vīzē: kad to muguras kaulu nocirtis, tad nogriezi tās ribes vienu pēc otru, bet ja tā gaļa visai plāna būtu, kā dažkārt pie jēra, tad ņemi tās ribes pamišu vien, kur vienu it kailu izgriezī un to gaļu atstāji pie otras. Kur jau biezāka gaļa, tur tas tā nevaijaga. Šos nogrieztus gabalus sakuli plakanus, pārklapē vēl ar naža muguru un nokašā smuki tos asus ribu galus. Šās ribes nu lieci iekš beici<sup>116</sup>, kas ir taisīta no vīnietiķa, smalki sakapātām sīpolēm, lorbēru lapām, sagraustām nēgelķenēm, sāls un pipara. Tur lai mirkst kādas stundas. Pa tam iztaisi

#### vienu mīklu jeb klāri:

ņemi labus miltus iekš dziļu bļodu, sakuli tos ar alu par stīvu mīklu. Uz pusmārciņu miltu ņemi 3 vai 4 pautus, tos piemaisi vienu pēc otru, pielej arī drusciņ rožu ūdens

112 pusi pudeles  
113 salveti  
114 marinētu  
115 gaļa ar kaulu  
116 marinādes

un drusciņ rauga. Tā nolieci to siltā vietā, ka drusciņ uzrūgst. Nu nožāvē labi tās ribes un nocepi tās iekš noklārēta<sup>117</sup> sviesta. Kad sviests jau ir karsts, tad iemērcē tās ribes iekš to mīklu vienu pēc otru, cik uzreiz iekš pannas saiet. Tā nocepi tās, kamēr visas pagalam.

Arī bez tādas mīklas to iebeicētu karbonādi tā vari nocept. Sakuli labi kādus pautus, ka drusciņ biezi paliek, izsijā arī rīvētu maizi caur duršlāgu un piemaisi drusciņ miltu, apvārti tās ribes iekš tiem pautiem, apberi ar to rīvētu maizi un nocepi iekš karsta sviesta. Pie tās rīvētas maizes arī var ņemt klāt sāli, sakapātas pētersilju lapas un pipari un to karbonādi lēnām uz restēm nocept. Ar to tad dažus rīktus vari izpucēt.

Pietaisi nu vēl vai vienu brūnu kaperu zostu pēc 47. rīktu, vai

#### vienu baltu kaperu zostu

šādā vīzē: ņemi labu gabalu izmazgāta sviesta, 3 pautu dzeltenumus, puskaroti miltu, drusciņ sagraustu mušatenblūm, mazdrusciņ citronu mizas un lorbēru lapas. To visu samīci kopā iekš kastrules, tad piemēti kādu pāri karošu kaperu un nomaisi to ar labu, klāru, spēcīgu gaļas zupi vai ar vīnu un ūdeni, ka paliek par tumīgu zostu, un dari to vēl gardu ar cukuri. To krūti uzdodams, leij to zostu pa apakšu, bet ne pa virsu, un to karbonādi izlieci apkārt. Arī citas zostas vari taisīt klāt, kā ikkuram patīk. Sagādā arī kādu pāri sauju pētersilju lapu, notīri tās labi, nomazgā un nožāvē atkal un, tik kā tā karbonāde gatava, tad iemēti tās pētersiljes pašā karstā sviestā un ar pavārnīci allaž maisi, kamēr krūsas un sprogainas paliek, tad izņemi ārā, nopūti tos taukus, lieci uz pelēku papīri un pēc izkaisi tās starp to krūti un karbonādi.

### 70. Raguje no teļa piena jeb briselēm un citām gardām lietām

Ņemi teļa briseles, ērtšukes, jēru kājas, šampiones, murķeles, kādu pāri dūviņu bērnu, kas gabalos sagriezti, to visu sataisi tik glīši un nopucē labi, tad taisi no tā vienu skaistu raguji pēc 11. rīktu. Un, kad jau drusciņ ir vārīts caur, tad izsiti kādus pautu dzeltenumus, sakuli tos ar saldu krējumu un piemaisi to pie tās raguļes. Lai nu stāv, ka atdziest. Tad iztaisi uz bļodu vienu ranti no wasserteig<sup>118</sup>, tik lielu un augstu, kā vaijaga. Kā šī mīkla un rante ir taisāma, tas nāks lasāms 5. nodaļā “No pastētēm”<sup>119</sup>. Tur ielej to raguji iekšā. Ņemi nu pusi rīvētas maizes un pusi rīvēta Parmesan siera vai cita laba siera, jauci to kopā un beri to virsū labi biezi, un nocepi to iekš tartru pannas, tā ka tas pa virsu dabū vienu brūnu garozi. Bet nekurini vairāk uguns apakšā, kā tik vien, ka tas allažiņ it karsti stāv bez viršanas. Kad patīk, tad ar mazām austeru pastētēm to bļodu vari izpucēt.

### 71. Viena ulije<sup>120</sup>

Uz to ņemi papriekš visādas dārza lietas, ar vārdu, burkānes, rāciņus, puķu kāpostus, Savojien kāpostus. Notīri ikkatru lietu smuki, kā pienākas, un novāri ikkatru savādi gatavu. Tās saknes un rāciņus sagriezi skaisti sloksnēs, tos kāpostus uzkaršē un tad aptini ikkatru gabalu ar dziedziņiem, tos puķu kāpostus nebūs pārvārīt

117 dzidrināta  
118 ūdens mīkla  
119 mīklā cepta gaļa  
120 vācu val. *eine Ullie*, nosaukums, kas nav sastopams citās pavārgrāmtās, tādēļ tā nozīme grūti skaidrojama



visai mīkstus. Vēl arī ņemi kādu pāri cūku snuķu un ausis, tos novāri un atdzisini atkal, tad notīri un nopucē, un sagriezi smalki. Nu taisi drusciņ brūnu miltu iekš lielas kastrules, kur visas šās lietas kopā var salikt iekšā. Pieliec visas tās novāritās dārza lietas klāt pie tiem miltiem, bet notecini papriekš labi visu ūdeni un izspaidi tīri tos kāpostus, piemēti arī tās sagrieztās cūku ausis un purnus klāt, uzlej it labu gaļas zupi un vāri labi kopā, brīžam viegli kratīdams, ka nepiedeg un ka arī visai nesaverd. Tad taisi vēl kādas šķēles

#### vrikando<sup>121</sup> jeb apspīkētus gaļas gabaliņus

šādā vīzē: izgriezi no teļa gūžām to tīru gaļu palielos gabalos. No vienām gūžām gan 3 vai 4 dižanus gabalus vari izgriezt. Tos saklapē paklanus un, kur dažkārt vēl kāda nelīdzība ir, to nolīdzini. Apspīkē to vienu pusi, lieci to iekš kastruli to spīkētu pusi uz apakšu, bet iemeti papriekš vēl drusciņ sviesta, lorbēru lapas un kādas sīpoles, ar negelķenēm apspraustas. Kad nu viss ir kopā, tad lieci vāku virsū, un lai uz oglēm lēnām sūt un šmorējās. Kad nu tā spīkētā puse jau dzeltana palikusi, tad griezi to apkārt un cepi to vēl drusciņ. Pielej gaļas zupi klāt un gabaliņu sviesta, iekš miltiem apvārtītu, un tā lai verd vēl drusciņ caur, tad tas vrikando jeb apspīkēts gaļas gabals gan jau būs gatavs. Tad ņemi labu prišu desu un kādus gabalus karbonādes, vai no auna, vai no teļa, un, kad tie arīdzan gatavi izcepti, tas ēdiens arī nosālīts, kā vajaga, tad to vari uzdot. Ar to sagrieztu desu un ar to karbonādi izpucē to rīktu, arī tos vrikando gabalus izlikši gliši apkārt.

Kad tās dārza lietas ar labu kuliji vari novārīt, tad tas laikam labāki nekā ar tiem brūniem miltiem.

## 72. Vrikando no teļa gaļas

Kā to vrikando būs taisīt, tas jau ir mācīts pie 71. rīkta. Bet kad to kā savādu rīktu gribi dot ar savādu zostu, arī vienu skaistu glazūri gribi dabūt virsū, tad dari tā – kad tie vrikando gabali, vai lieli, vai mazi, labi skaisti ir nospīkēti, tad lieci tos iekš kastruli, lej verdošu ūdeni virsū, arī veselu sīpoli, lorbēru lapas un drusciņ veselas gevirces vari iemest un tā tos gatavus novārīt, bet ne visai mīkstus. Tad izņemi tos ārā, kāsi to zupi caur sietu, noņemi tos taukus ar ziņu nost, nolej drusciņ no šās zupes savādi, to citu lieci atkal iekš kastrules uz uguni un savāri to it īsti, tā ka tikai maz karošu paliek pāri. Tad lieci tos vrikandus atkal iekšā, to spīkētu pusi uz apakšu, klāj vāku virsū un celi uz karstiem pelniem, ka tur it cieši vēl sašmorējās un tie vrikando

padzeltani paliek. No tās atņemtās zupes allažiņ pa karoti būs pieliet, tad uz to gaļu tāda stipra glazūre rasies<sup>122</sup>, kas kā viens biezs brūns zīrups un it spēcīgs jauks un gards ir.

## 73. Apspīkēti vrikando gabali ar zaļiem zirņiem

Taisi tos vrikando gabalus – vai lielus, vai mazus, vai daudz, vai maz – pēc priekšējās mācības. Novāri arī tos jaunus zirņus, kā tas vēl kļūs mācīts ceturtnā nodaļā “No dārza lietām”. Pie uzdošanas lieci tos zirņus bļodā un tos vrikandus izlieci vai pa virsu, vai arī apkārt.

## 74. Vrikando ar puķu kāpostiem

Še tikai mazus vrikando gabalus būs ņemt un tos sataisīt pēc 72. rīktu. Tos puķu kāpostus vai ar gaļas zupi, vai ar krējumu vari vārīt gatavus un pie uzdošanas tos vrikandus apkārt uzlikt.

## 75. Vrikando ar spināšiem

Iztaisi vienu lielu vrikando gabalu, kā jau zināms. Novāri labus spināšus, kā tas vēl uz priekšu kļūs mācīts. Lieci to vrikando bļodas vidū un tos spināšus visapkārt; vai, kad mazus vrikando gabalus vien iztaisījis, tad dodī tos spināšus papriekš bļodā un izpucē ar tiem maziem vrikando gabaliem.

## 76. Spīkēti vrikando gabali ar pautiem un āboliem

Pataisi tos vrikando gabalus, kā 72. rīktā mācīts. Un kad jau ir gatavi un viena laba stipra glazūre virsū, tad apgriezi tos tur iekšā, ka šī biežā sula visapkārt labi pielīp. Izņemi tos ārā uz bļodu. Lej kādas karotes zupes iekš to kastruli un apmaisi to uz uguns, ka tā sula, kas vēl pie kastrules pielīp, atlaižās un ar to zupi jaucās. Tad ņemi kādus sakultus pautus un kādus smalki sagrieztus ābolus, kurus papriekš ar sviestu un drusciņ cukura mīkstus būs noštovēt, tomēr ka nesašķīst, bet ka veseli vēl paliek. To ņemi tad visu kopā iekš to kastruli pie tās istas zupes un apmaisi to kā vienu rīreiji. Tad uzdodi to smuki ar tiem vrikando.

## 77. Vrikando ar skābenēm

Sagriezi mazus vrikando gabalus, nospīkē tos skaisti, bāzi tos uz maziem iesmiņiem, sieni tos atkal pie liela iesma un nocepi tos gatavus. Vāri labas skābenes, dodī tās bļodā un izlieci tos vrikando vai apkārt, vai virsū.

## 78. Vrikando ar āboliem

Taisi tos ābolus tā kā uz vērša mēli pēc 59. rīktu. Iztaisi arī tos vrikando, kā jau zināms, nocepi tos pie iesma un uzdodi uz tiem āboliem. Tos ābolus arī tikai vien vari noštovēt.

## 79. Smalki klapēta teļa gaļa ar vīnu un citroniem

Ņemi tīru gaļu no gūžām, izgriezi tīri visas ādas un cīpsles. Tad sagriezi to it plānās šķēlēs, klapē to ar naža muguru it biezi siteni pie siteni, lieci to ar gabalu sviesta iekš kastruli, klāj vāku virsū, un lai uz mazu uguni iekš savas pašas sulas papriekš drusciņ nosūt. Tad lej klāt drusciņ vīna, drusciņ sagrūstu cvībaku vai smalki sarīvētas maizes, rīvētas citronu mizas un citronu sulu, drusciņ mušatenblūm vai

rīvētu mušatu un vaijadzīgu sāli, lai ar šo visu vēl drusciņ verd caur. Tad piekuli vēl kādu pāri pautu dzeltenumu.

Šis ir viens skaists rikts, kas labi smeķē<sup>123</sup> un ko drīzumā var iztaisīt.

## 80. Pildīta karbonāde no teļa, auna vai jēra

Izgriezī, paklapē un iztaisi to karbonādi pēc 69. riktu. Taisī arī vienu gardu vilzeli pēc 1. riktu. Apsiti to karbonādi ar to vilzeli pirksta biezumā, pacepi to un saspied to glīši apaļu kopā, apglaudo ar siltu nažu, ka glumš paliek, un izrobi to tad atkal puķainu, kā patīk. Apsmērē nu vienu tartru pannu ar aukstu sviestu, lieci to karbonādi virsū un nocepi to gatavu; no apakša lai ir mazs uguns vien, bet no virsu stiprāks. To zostu vari taisīt klāt, kādu gribi, vai vienu dzeltanu citronu zostu pēc 55. riktu, vai brūnu kaperu zostu pēc 47. riktu, vai arī tā vari taisīt – kad tā karbonāde gandrīz nāk gatava, tad pielej vai drusciņ gaļas zupas vai verdošu ūdeni. Un kad nu jau drusciņ ir viris, tad izņemi to karbonādi ārā un iemeti tai zupē kādu sīpoli, ar anšovīšiem sakapātu, iemeti arī gabalu sviesta, iekš miltiem apvārtītu, un pielej vēl tik daudz slapjuma, ka tas var būt viena tumīga zosta. Savāri to labi kopā, kāsi caur sietu un lej to tāpat karstu apakš to karbonādi. Arī drusciņ citronu un šampioņu pulvera vari ņemt pie šās zostas.

## 81. Teļa gaļa ar citronēm

Uz to vari ņemt no priekšplecēm un to mērenos gabalos sakapāt, tad skaistu un baltu izmērcēt, uzkarsēt, tīri nopucēt un uz uguni likt ar verdošu ūdeni un drusciņ vīna, ar gabaliņu sviesta un drusciņ sāls. Bet nepielej vairāk slapjuma, kā tik vien, cik īsteni uz zostu vaijaga. Kad jau nošķūmējis, tad iemeti vēl kādu pāri veselu sīpolu un lorbēru lapas. Un tā lai aizklāts lēnām verd, kamēr gatavs. Drusciņ luvta<sup>124</sup> tāpat pie vārišanas vaijaga, ka ūdens nepaliek melns. Kad ir gatavs, tad cepi drusciņ baltu miltu un no 2 vai 3 citronēm norīvē to mizu, un izspiedi to sulu, ņemi arī drusciņ cukura un mušatenblūm. Šo visu vāri kopā un, ja vaijadzētu, tad piekuli vēl kādu pāri pautu dzeltenumu.

## 82. Teļa gaļa ar speķiem un timiānu

Tā teļa gaļa tāpat top sataisīta un uz uguni likta kā pie priekšāja rikta; tikai vīnu nelej klāt, bet iemeti kādu pāri veselu sīpolu, lorbēru lapas un drusciņ rupji sagraustu nēgelķenu un mušatenblūm. Kad nu gandrīz tā gaļa ir gatava, tad sagrauzī kādus speķus smalki kantiski, meti tos pannā un nocepi drusciņ. Tad izņemi atkal tos sīkus speķus ārā un pašos karstos taukos iemeti drusciņ miltu un labu tiesu smalki sakapāta timiāna, tomēr arī neņemi pārlietu daudz, ka tas nepaliek visai sūrs. Tur cepi to drusciņ caur. Tad iemeti atkal tos speķus un pašu to gaļu un sāli, cik vaijaga, un vāri vēl visu kopā.

Vai arī šādā vīzē vari darīt. Kad to gaļu jau liciis uz uguni ar tām sīpolēm, lorbēru lapām un gevircēm, tad sakapā smalki tos speķus ar drusciņ miltu un ar to timiānu

un, kad gaļa gandrīz gatava, tad piemeti šo kapājumu arī klāt un vāri to visu vēl drusciņ kopā. Kas grib, tas arī razīnes var ņemt klāt.

## 83. Teļa gaļa ar trivelēm

Ņemi tīru gaļu no gūžām, tur izgriezī biezas šķēles, saklapē tās drusciņ, apberi pabiezi ar miltiem un nobrūnē tās uz abām pusēm iekš brūna sviesta. Pielej labu gaļas zupi vai verdošu ūdeni, piemeti arī sāli, veselas sīpoles, ar nēgelķenēm apsraustas, kādus graudus vesela pipara un vienu kušķi zāļu un tā novāri to gatavu. Izņemi to gaļu ārā citā traukā. Un ja tā zosta vēl garāka, tad savāri to ar stipru uguni, kamēr lādzīga. Tad kāsi to caur sietu, lej to uz to gaļu virsū līdz ar tām jau iemērcētām trivelēm un vāri to vēl drusciņ kopā. Kad patīk, arī drusciņ citronu vari pieņemt.



## 84. Brūna teļa gaļa lielās šķēlēs

Ņemi no gūžām pabiezas šķēles, klapē tās, velci speķus caur un tad izdari īsteni tāpat kā pie priekšajā rikta, tikai ka šē triveles vien nenāk klāt.

## 85. Teļa gaļa ar vīna

Ņemi mērenus gabalus no priekšplecēm, izmērcē tos labi baltus un skaistus, uzkarsē tos un novāri gatavus ar drusciņ ūdens, sāls un gabaliņu sviesta, ka it īsta zupe vien tiek. Tad cepi drusciņ baltu miltu ar smalki sakapātu timiānu un lorbēru lapām. Piemeti to novāritu gaļu klāt, lej vīna klāt tik, cik vaijaga, un savāri vēl drusciņ kopā. Ja vaijadzētu, tad ar drusciņ cukura to vēl vari darīt gardu.



### 86. Teļu mēles ar brūnu zostu

Novāri tās mēles gatavas ar ūdens un sāls, novelci to ādu, pārgriezi tās vidū pušu, nošmorē tās drusciņ brūnas iekš brūna sviesta. Taisi vienu zostu klāt pēc 56. riktu un lej to mēlēm vai apakšā vai virsū.

### 87. Teļa galva ar siļķu pienu<sup>125</sup>

Ņemi gabalu tīras gaļas no gūžām, sagriezi to plānās šķēlēs, klapē to drusciņ uz abām pusēm, lieci to kastrulē, piemeti labu gabalu sviesta, sīpoli, ar nēgelķenēm apsraustu, un mušatenblūm, lai aizklāts uz maza uguns iekš savas pašas sulas sūt. Tad ņemi no 6 vai 8 siļķēm to pienu, lai tas kādu stundu mirkst iekš ūdens, tad uzvirini to vienureiz ar citu tīru ūdeni. Pieņemi to nu klāt pie tās gaļas un vāri vēl drusciņ kopā. Ja siļķu piens nebūtu, tad ņemi drusciņ tīrīta siļķa, kur visas asakas ir izlasītas, sakapā to smalki ar drusciņ miltu un gabalu sviesta un vāri to ar to gaļu kopā.

### 88. Sviestā cepta teļa galva

Griezi plānas šķēles tīras gaļas no gūžām, klapē tās uz abām pusēm, apberi it plāni ar miltiem un cepi tās gatavas iekš brūna sviesta. Kad uzdodi, tad spiedi vēl citronu sulu iekš to brūnu sviestu un tā lej to virsū.

### 89. Teļa galva ar speķu zostu

Noplaucē to galvu, izgriezi to mēli, izmērcē labi, novāri to gatavu ar ūdens un sāls

līdz ar tiem zarniem un kājām. Tad taisi vienu brūnu uzleijumu pēc 56. riktu un iemeti vēl kantiski sagrieztus speķus. Kad to galvu uzdodi, tad izlauzi tos žokļus un visus citus neglīšus kaulus, papucē arī smuki to gaļu pie vaiga, attaisi to pieri vaļā, izņemi tos abus pieres kaulus jeb kausus, lieci uz ikkatru drusciņ no tām smadzenēm un stādi tad tos sānos klāt pa abām pusēm. Notecini tīri visu ūdeni, sagriez tos zarnus un izlieci tos apkārt. Lej to zostu virsū un pārberi kantiski sagrieztu un ceptu baltu maizi. To zostu arī savādi vari piedot. Tās kājas izbeicē drusciņ iekš sāls, smalki sagrūstām gevircēm, sakapātām pētersiljēm un vīnetiķa. Taisi vienu mīklu pēc 69. riktu, tur apvārti tās kājas, nocepi tās iekš noklārēta sviesta un ar tām izpucē to teļa galvu.

#### To sviestu vari noklārēt

šādā vīzē – ņemi sviesta, cik vajaga, celi to uz uguni, ka pamazītām kūst, tad lai arī kādu brītiņu lēnām verd, bet mazs uguns allažiņ vien būs būt, ka sviests nepaliek brūns, jo tad vislabāks spēks viņam jau iziet. Nevajaga vis to sviestu nošķūmēt, jo viņš pats jau tīrīsies caur vārīšanu, kur pa virsu tā kā plēvere<sup>126</sup> metīsies un sāls un biežums grims dibinā. Kad nu jau redzi, ka tas sviests ir klārs un skaists, tad celi to nost, ka nosēžas. Ņemi to netīru plēveri no virsu lēnām nost, kāsi to tīru klāru sviestu caur sietiņu, un lai tas biežums paliek pakaļā<sup>127</sup>. Kad sviests labi nav noklārēts, tad arī cepjums labi neizdosies. Šo sviestu tad iekāsi kādā traukā, kas ir sauss un kur cits nekāds slapjums iekšā; tur lai atkal sakarst, bet ne pārāki, ne mazāki. Jo kad sviests nav tik karsts kā vajaga, tad labi nevarēsi izcept un tad arī sviests drīz ies putas. Kad atkal ir karstāks, tad drīz paliks brūns un nespēcīgs un arī lēti būs putas; bet kad tik karsts ir kā vajaga, tad būs laba cepšana. To istenu karstumu gan jau vari redzēt pie sviesta viršanas un to arī vari manīt, kad mazu gabaliņu mīklas tur iemeti – kad tas grimst dibinā un tur paliek, tad vēl nav karsts gan; bet kad sviests to tūlīt atkal dzen uz augšu, tad ir labs. Tāpēc tik kā putas nāk, tad jau būs vai šī, vai tā vaina. Tad arī sargies, ka uzreiz neiemeti visai daudz cepjuma iekš to sviestu, vairāk nekā tas uz reizi jaudā pārvarēt.

Kad pie tām kājām negribi tērēt noklārētu sviestu, tad nožāvē tās labi, apberi ar miltiem un nocepi tās iekš brūna sviesta.

### 90. Teļa galva ar english<sup>128</sup> zostu

Noplaucē to galvu, izgriezi to mēli, pāršķeli to vidū pušu, tās kājas arī pāršķeli un izņemi to lielu kaulu ārā. Izmērcē to visu labi un novāri to gatavu ar ūdens un sāls. Izņemi vienu pusgalvu, attaisi drusciņ vaļā to galu pie vaiga un nopucē to smuki, un apsmērē ar kausētu sviestu. Tad jauci kopā sakapātas pētersiljes, rīvētu maizi, sāli un pipari un ar to apberi pabiezi to pusgalvu. Šķiri arī tās kājas uz pusi un izdari ar to tāpat. Lieci to visu iekš tartru pannas, taisi labu uguni pa virsu un nocepi to gaišbrūnu. Tad taisi vienu

#### english zostu

šādā vīzē – ņemi gabalu izmazgāta sviesta, vienu mazu karoti miltu, citronu mizas un lorbēru lapas, to samīci kopā, pieņemi vēl kādu pāri anšovīšu, kādus kaperus un nokarsētas pētersilju lapas, to visu sakapā smalki un iztaisi par tumīgu zostu, iemeti

arī vēl kādus cieti savāritus pautu dzeltenumus, kas kantiski sagriezti. Izņemi nu arī to otru pusgalvu, kas līdz šim silta stāvēja podā, izlauzi tos žokļus un nopucē. Tad lieci abas pusgalvas kopā iekš bļodas. Tās ceptas kājas lieci sānis pie tās vārītas pusgalvas un tās vārītas kājas atkal sānis pie tās ceptas pusgalvas. To zostu lej virsū uz vārijumu, bet ne uz cepumu, tad tas skaisti izskatās. Tie zarni še netop izlikti.

## 91. Sarullēta vai saspaidīta teļa galva, ko var dot ar galerti

Noplaucē to galvu, izgriezti to mēli, pāršķēli to vidū pušu un novāri to skaisti baltu. Kad ir gatava, tad izlauzi visus kaulus, bet tā, ka tā gaļa tomēr vēl turās kopā. Tad ņemi sāli, sagrūstas nēgelķenes, mušatenblūm, sakapātas pētersiljes, kādus cieti vārītus un sakapātus pautus, sagrieztas mandeles un pistācijas, un citronu mizas, kas arī sloksnēs sagrieztas. To visu jauči kopā un, kamēr tā gaļa vēl karsta ir, tad apberi ar to abas tās iekšpuses, spaidi to drusciņ caur un lieci tad atkal kopā tā, ka tas viens šaurs gals nāk pret to otru resgalu, ievīsti to iekš drēbi, apsieni stipri ar saitiņu un lieci apakš preses vai sloga. Tad vari vārīt vienu stipru un stīvu galerti šādā vīzē: ņemi labi smalki rīvētu iršorn<sup>129</sup> pēc galertes daudzumu. No viena mārciņa iršorn labu bļodu vari vārīt un vēl vairāk. To iršorn meti iekš podu, uzlej 3 vai 4 stopus avota ūdens, vāri to lēnām un nošķūmē labi. Arī teļa vai cāļu kājas vai citus sadauzītus teļa kaulus vari iemest. Tā lai tas verd 4 vai 5 stundas. Ja gribi zināt, vai diezgan jau ir viris, tad smeli vienu karoti uz telerķi<sup>130</sup>, lai kādā vēsā vietā sasalst, un tā pielūko, vai stīvs ir gan. Kad nu gan ir viris, tad celi to zemē, lai drusciņ nosēžas, tad nolej to klāru<sup>131</sup> no virsu nost, to biežumu spiedi caur drēbi, ka viss spēks labi nāk ārā. Tad nu vēl uz vienu mārciņu iršorn vari ņemt vienu vai pusotru buteli vīna un no 3 vai 4 citronēm to mizu un to sulu, bet bez tiem graudiem, tāpat nēgelķenes, kanēli, kardemonu, mušatenblūm un cukura tik daudz kā pēc saldumu. Visas šās gevirces ņemi veselās klāt un tā vāri vēl lēnām, un pasmeķē arī, vai salds ir gan un vai vēl kas trūkst vai ne. Tad ņemi no 8 vai 10 pautiem to baltumu, sakuli to par stīvām putām un ielej to iekš to verdošu galerti, maisi ar pavārnīci, kamēr no tām putām neko vairs neredzi. Celi tad zemē, pielej kādu pāri karošu auksta ūdens, lai stāv kādu brītiņu, kamēr tas klārums un neklārums sāk šķīrties. Tad kāsi visu caur salpeti. Kas pirmā galā nāk, tas gan neklārs vēl būs, bet tik ilgi jākāš, kamēr klārs nāk caur, un ko uz reizi tai salpetē nevari ieliet, to lej lēnām allažiņ pakaļā, kamēr viss pagalam. Kad nu tā galerte gatava, tad to ar dažādu kulēri<sup>132</sup> vari notaisīt – vai sarkanu ar sarkanu plori, vai dzeltanu ar savrāni, vai zilu ar rudzupuķēm.

Šādu galerti tad vari glabāt vai sasaldēt vai iekš glāzēm, vai iekš tētasēm<sup>133</sup>, vai iekš bļodas, kur tad ar karoti skaistus gabalus izgriezti.

Kad nu to rulādi jeb sarullētu un saspaidītu teļa galvu gribi uzdot, tad to vai tāpat veselu vari ielikt bļodā un tos galertes gabalus ar karoti visapkārt izlikt, vai arī salieci bļodas vidū vienu labu gubu no tās galertes, sagriezti to rulādi šķēlēs un izlieci tās smuki apkārt, un izpucē vēl to malu ar gabaliņiem galertes. Kad arī citu notaisījis sarkanu vai dzeltanu un to vēl izlieci pa starpu, tad tas būs jo skaistāks. To rulādi arī vari sagriezt plānās šķēlēs un kapātas pētersiljes, vīnetiķi un pipari virsū dot, un, kad patīk, arī elji<sup>134</sup> liet pa apakšā.

129 briežragu  
130 šķīvi  
131 dzidro buljonu  
132 krāsvielu  
133 tējas tasītēm  
134 eļļu

## 92. Teļa zarni<sup>135</sup> ar krējuma zostu

Tos zarnus sagriezi gabalos un novāri tos gatavus ar ūdens un sāls. Notecini tīri to ūdeni, klāj atkal cieti<sup>136</sup>, un lai stāv silti. Taisi nu to

### krējuma zostu

šādā vīzē: ņemi izmazgātu sviestu ne visai daudz, ņemi arī drusciņ miltu, kādu pāri pautu dzeltenumu, drusciņ sakapātu pētersilju, kas vienreiz uzkaršētas, un mušatenblūm un sāli. Mīci to kopā un piemaisi krējumu klāt. Tā tā krējuma zosta ir taisāma. Bet kad to pie teļa zarniem gribi dot, tad pieņemi vēl klāt drusciņ it smalki sakapātu šalašu. Tā dodi tos zarnus bļodā un lej to zostu virsū.

## 93. Teļa gaļa iekš pastēšu poda vai iekš alvas bļodas

Ņemi teļa krūti vai citu labu gabalu, sakapā to kantiski skaistos gabalos, izmērcē labi, uzkaršē un nopucē smuki. Meti trauka dibinā drusciņ sviesta, kādas šķēles speķu, sīpoles, lorbēru lapas, sagrūstas nēgelķenes un mušatenblūm. Tad izlieci to gaļu reizīgi tur virsū, uzmeti sāli, klāj vāku virsū, celi uz zemu trijkāju uz oglēm, un tā lai sūt labu brīdi iekš savas pašas sulas. Pa tam taisi drusciņ kulijes no kādām šķiņķu šķēlēm un kas dažkārt no tās teļa gaļas ir nodrupis. Kad nu tā gaļa vairāk kā pusgatava ir, tad lej to kuliji klāt. Bet ja uz tās gaļas jau būtu visai daudz sulas, tad nolej citu papriekš vai ņemi labāki to sulu pie tās kulijes klāt, tad tā būs jo spēcīgāka. Tad vāri to pagalam gatavu, iespiedi drusciņ citronu sulas, lieci to trauku vai kausu bļodā un tā dodi uz galdu.

## 94. Spiķētas šķēles no teļa gaļas kā viena raguļe

Ņemi kādas pabiezas šķēles no teļa gūžām un velci rupjus speķus caur, celi uz uguni ar gabalu sviesta, ar zālēm un gevircēm, klāj vāku virsū, un tā lai uz mazu uguni sūt, kamēr drusciņ brūns paliek. Tad izņemi to gaļu ārā un tai pašā podā pielej tik daudz sulas vai gaļas zupas, kā tev vajaga, pietaisi arī drusciņ brūnu miltu, vāri to kopā, kāsi caur sietu, lieci nu to gaļu atkal iekšā un vāri vēl drusciņ caur; tad jau gatavs, un to tāpat jau vari uzdot, drusciņ citronu sulas vēl piespiezdams. Kad tev ir citas gardas lietas, vai teļu briseles, vai murķeles, vai triveles, vai šampiones, vai kastanijes, vai cits kas, tad no šādām lietām, kā patīk, arī šo to var pieņemt. To spiķētu gaļu arīdzan iekš mazas šmoru pannas vari taisīt gatavu pēc 32. rīktu un vienu raguļi pietaisīt pēc 11. rīktu.

## 95. Dupijete<sup>137</sup> no teļa gaļas

Ņemi labu gabalu tīras gaļas no gūžām, tur izgriezti it plānas un platas šķēles, klapē tās uz abām pusēm it biezi ar naža muguru. Tad taisi vienu labu vilzeli pēc 1. rīktu, ar to apsmērē tās šķēles, rullē tās kopā, ikkatru tādu rullīti atkal ievīsti iekš kādu speķu šķēli un aptini vēl ar diedziņiem. Tad bāzi tās uz garu, tievu dzelzes iesmu, to tad sieni pie liela iesma un tā cepi tās gatavas; vai arī iekš mazas šmoru pannas tās vari taisīt gatavas pēc 32. rīktu. Tad taisi vienu labu

135 zarnas  
136 uzliec vāku  
137 rulete

raguji pēc 11. riktu, vai vienu kapājumu zostu pēc 44. riktu, vai vienu anšovišu zostu pēc 54. riktu, un dodī to virsū.



### 96. Spiķētas teļa aknis ar saldanu zostu

To teļa akni nospiķē smalki un biezi, bāzi uz iesmiņu, sieni pie liela iesma un nocepi to gatavu. Taisi vienu zostu kā uz vērša mēli pēc 61. riktu un lej to virsū.

### 97. Klapēta teļa gaļa ar sardelēm

Ņemi vienu gabalu tīras teļa gaļas no gūžām, sagriezī to plānās šķēlēs, pārklapē drusciņ uz abām pusēm, apberi plāni ar miltiem. Ņemi labu gabalu sviesta, lai tas paliek gaišbrūns, iemetī to teļa gaļu tur iekšā, aizklāj ar vāku, un tā lai uz maza uguns sūt, kamēr gandrīz gatava. Tad sakapā sardeles labi smalki ar labu tiesu sīpolu un piemeti to arī klāt. Ja vajadzētu, tad arī vēl drusciņ slapjuma vari uzliet, tā ka tā zosta tumīga tiek; un tad vāri visu kopā vēl drusciņ caur.

### 98. Balta klapēta teļa gaļa

Sagriezī tīru teļa gaļu plānās šķēlēs, pārklapē tās uz abām pusēm it biezi ar naža muguru. Tad lai ar gabalu sviesta iekš aizklāta trauka uz mazu uguni iekš savas pašas sulas sūt, kamēr gatavas. Pēc iespiedi vēl citronu sulu un kratī to drusciņ, ka tā zosta tumīga nāk.

### 99. Teļa raguje

Ņemi vienu mērenu pakāļvarendeli no teļa, izmērcē to labi un uzkarsē, tad nospiķē to ar rupjiem speķiem, kas papriekš ar sāli un pipari ir apbērti. Cepi to pie iesma

pusgatavu. Tad lieci to iekš pagaru kastruli, uzkāsi drusciņ labas gaļas zupas un novāri to pagalam gatavu. Kad jau nāk uz gatavību, tad ņemi teļa briseles, murķeles, šampiones, ērtšuķes, kādus nospiķētus vrikando gabalus, brūnus miltus ar sīpolēm, drusciņ sagrūstu nēgelķeņu un mušatenblūm, vienu sasietu kušķi timiāna un lorbēru lapu, tāpat arī citronu šķēles un mizas, to visu meti tur klāt un savāri to kopā par istu zostu.

Ar jēra vērendeli to arī vari taisīt tāpat.

### 100. Raguje no teļa piena jeb briselēm ar šampionēm

Izmērcē tās briseles un nokveldini tās iekš karsta ūdens, un, ja patīk, tās arī drusciņ vari pārspiķēt. Tad taisi drusciņ brūnu miltu, tur iemetī tās briseles, lai nocepjās uz abām pusēm pabrūnas, meti arī vēl klāt smalki sakapātas sīpoles, lorbēru lapas un šampiones, vai prišas un zaļas, vai arī žāvētas, bet papriekš tās būs izmērcēt. Uzlej drusciņ zupas un vāri vēl kopā, nosāli un piespiedi citronu sulu.

### 101. Raguje no briselēm ar vēžiem, murķelēm, trivelēm, šampionēm un tādām lietām

Ņemi teļa briseles, tīrītus vēžus, murķeles, triveles, ērtšuķes un kas vēl var būt no tādām lietām, to visu papriekš ikkatru pēc savas dabas novāri un pareizi sagriezī, kā katra lieta to nes. Tad ar labu gaļas zupi iztāisi vienu skaistu raguji pēc 11. riktu.

### 102. Spiķētas briseles ar šķiņķu kulijes

Labi dižani briseļu gabali še vajaga, tos izmērcē, nokveldini verdošā ūdenī, nopucē un pārspiķē it smalki. Tad ņemi kādas šķēles teļa gaļas, kādas šķēles no šķiņķa un zāles, un gevirces, to lieci iekš kastruli, tās briseles lieci virsū, un uz tām briselēm vēl speķu šķēles, aizklāj ar vāku, un lai uz maza uguns šmorējās, kamēr gatavs. Tad izņemī tās briseles ārā. Uz tām citām lietām, kas vēl kastrulē, tur uzberi drusciņ miltu un sašmorē to uz stiprāku uguni. Pieliec drusciņ gaļas zupas, vāri vēl kopā, kāsi caur sietu, lieci nu tās briseles atkal iekšā un pārvāri vēl drusciņ uz maza uguns.

### 103. Raguje no briselēm un šķiņķiem

Griezī plānas šķēles no šķiņķa un novāri tās. Tās briseles izmērcē labi, nokveldini, nopucē un ņemi tās iekš kastruli līdz ar to vārītu šķiņķa gaļu, pieņemī arī murķeles, šampiones, vērša augšlejus, kas papriekš it miksti ir novārīti, atkal atdzisināti, tīri nopucēti un smalki sagriezti, ņemi arī vēžus un kas tev vēl var būt no tādām lietām, tāpat arī sakapātas sīpoles, lorbēru lapas un sāli. Ja kāda laba kulije tev ir pie rokas, kā pie 22. rikta ir mācīts, tad pielej no tās arī klāt, cik vajaga, un vāri kopā. Ja tādas kulijes nav, tad taisi gaišbrūnus miltus, uzlej gaļas zupi, ņemi arī citrones klāt un vāri to kopā.

## 104. Raguje no briselēm

Tās briseles nokveldini, kā zināms, tad bāzi tās uz maziem iesmiem, sieni pie liela iesma un apcepi tās drusciņ. Vai arī tā – apgriezī tās ar visiem iesmiem iekš sviesta, apberi ar rīvētu maisi un pacepi tās uz restēm. Tad lieci tās iekš kastruli, piemeti murķeles, pistācijas, mandeļu sloksnītes, sakapātas sīpoles un pētersiljes un, kad patīk, drusciņ timiāna un bazilikum, tāpat 3 vai 4 cieti vārītus un sakapātus pautus un drusciņ gaļas zupas un vāri to caur. Tad sakuli 3 vai 4 pautu dzeltenumus ar krējumu labi kopā un maisi to šē klāt, ka tumīgs tiek.

## 105. Mīklā ceptas briseles

Kad tās briseles pareizi ir nokveldinātas, tad izbeicē tās drusciņ ar sāli, vīnetiķi un pipari. Tad sataisi vienu mīklu pēc 69. rīktu, nožāvē tīri tās briseles, apvārti tās iekš tās mīklas un izcepi tās iekš karsta noklārēta sviesta pēc 89. rīktu.

Vai arī iekš sakultiem pautiem tās vari apvārtīt, ar rīvētu maizi apbērt un tā izcept.

## 106. Spiķētas briseles ar englisch zostu vai ar skābeņu zostu

Izmērcē tās briseles, nokveldini, apspiķē smalki, bāzi uz maziem iesmiem, sieni pie liela iesma un cepi tās gatavas. Taisi to englisch zostu pēc 90. rīktu un lej to virsū. Vai iztāisi vienu skaistu raguji pēc 11. rīktu, vai arī vari taisīt

### skābeņu zostu

šādā vīzē – ņemi kādas sauļas skābeņu, nomazgā tās labi, pārkapā pārureizi, tad lai aizklātā podā iekš savas pašas sulas nosūt, kamēr gatavas. Tad samīci drusciņ miltu ar pautu dzeltenumiem, piegāzi tās skābenes ar visu savu sulu. Ja nebūtu slapjuma gana, tad uzlej drusciņ zupas vai ūdens, piemeti arī drusciņ sāls, cukuri un mušatenblūm; arī kādas karintes vari piemest un tā to iztāisīt par tumīgu zostu.

## 107. Teļa nieres uz baltas maizes šķēlēm

Kad tev ir viena auksta cepta teļa niere, tad ņemi to ar visiem taukiem, griezi to kantiski un sakapā to pasmalki, tad lieci to iekš dziļu bļodu, pieņemī rīvētu maizi, arī 4 vai 5 pautus, kādas karotes krējuma, rīvētu mušatu un drusciņ sāls. Kam patīk, tas arī karintes ņem klāt un drusciņ cukura. Šo visu maisi kopā un uzsmērē uz tām maizes šķēlēm labi biezu un apaļu, apglau do ar nažu un izraksti atkal. Nocepi to iekš tarķeņu pannas, kur no virsu vien ir uguns, bet no apakša karsti pelni vien; un tāpat siltu dodī to uz galdu.

## 108. Auna vērendeļe ar rīreijes

To auna vērendeļi papriekš labi plāskainu un mīkstu būs sakult, arī, kad patīk, rupjus

tad ņemi cepeta sulu, iesiti 10 vai 12 pautus, sakuli tos un ar drusciņ sviesta iztāisi to par istenu rīreiji. To lieci bļodā un to cepetu virsū. Tad ņemi vēl drusciņ cepeta sulas ar gabalu sviesta uz uguni, smeli to allažiņ ar karoti, tā kā audzēdams, ka tas tumīgs paliek, un lej to arī vēl virsū.

Tā cepeta sula pie lielas būšanas gan nekad nebūs trūkt; tomēr ja nebūtu pie rokas, tad to vari iztāisīt pēc 53. rīktu.

## 109. Auna vērendeļe ar agurķiem

Sakuli un iztāisi to vērendeļi tā kā to priekšāju un nocepi to gatavu vai pie iesma, vai iekš šmoru pannas, un sataisi tos agurķus pēc 53. rīktu. Bet labāki vēl tos agurķus vari sataisīt šādā vīzē – pirms to vērendeļi vēl lieci pie uguns, tad nogriezi no apakša mazu gabaliņu tīras gaļas, to sakapā un sagrūdi ar mazu gabalu šķiņķa gaļas un ar vienu cieti novārītu pautu. Tad taisi drusciņ brūnu miltu ar sakapātām sīpolēm, pieņemī to sagrūstu gaļu klāt un cepi labi kopā. Uzlej gaļas zupi vai cepeta sulu, savāri to un kāsi caur sietu. Tos agurķus sagriezi vai šķēlēs, vai kantiski, apkaisi mazdrusciņ ar sāli, un tā lai tie stāv kādu stundu, tad izspaidi un nožāvē tos, un pacepi drusciņ iekš brūna sviesta, un iemeti iekš to caurkāstu zostu, vāri vēl drusciņ caur. Un, ja patīk, dari to gardu ar citronu sulu vai vīnetiķi un tā lej to virsū.

## 110. Auna vēredeļe vai krūts Dobes vīzē

Izmērcē labi to gaļu, uzkarsē to, velci rupjus spēkus caur un izdari pēc 68. rīktu.

## 111. Raguje no auna gaļas ar kaperiem

Sacērti to auna gaļu skaistos, mērenos gabalos, izmērcē un uzkarsē tos, un celi uz uguni ar verdošu ūdeni, tā ka ūdens stāv līdzī. Nošķūmē labi un tad iemeti veselu pipari, veselas sīpoles, lorbēru lapas un mazdrusciņ sāls, ar to vāri to gatavu. Tad taisi drusciņ brūnu miltu ar sakapātām sīpolēm, iemeti kādu pāri karošu kaperu un arī to pašu novārītu gaļu, uzkāsi drusciņ zupas, bet ka tā vien ne ir visai sāliģa, tad vāri vēl kopā, ka īsta zupe vien tiek. Un ja vajadzētu, tad ar drusciņ cukura to vēl vari darīt gardu. Kas grib, tas arī karintes, nēgelķenes un citrones var ņemt klāt.

## 112. Auna vērendeļe vai krūts ar puķu kāpostiem

To vērendeļi vai krūti vari taisīt gatavu vai iekš šmoru pannas, vai arī, kad jauna un skaista ir, to pie iesma vari nocept. Tad izvāri labus puķu kāpostus vai ar gaļas zupi, vai ar krējuma zostu. Lieci to gaļu bļodā un tos kāpostus apkārt.

### 113. Auna gaļa ar baltiem kāpostiem<sup>138</sup> vai ar Savoijen kāpostiem

To gaļu vai mērenos gabalos vari sakapāt, vai arī ņemt tāpat veselu. Izmērcē to labi baltu un skaistu un celi to uz uguni ar verdošu ūdeni iekš tāda viena liela trauka, kur ēdiens labi balts novārijās. Kad jau nošķūmējis, tad iemeti vienu kušķi zāļu, arī sāli, veselu pipari un engveri. Tad ielaidi arī tos kāpostus gabalu pēc gabala, aizklāj cieti un novāri to gatavu. Tad noņemi no virsu tos kāpostus ar pavārnīci, lieci uz duršlāgu un izspaidi to ūdeni. Kurus piparu graudus uzeji, tos izlasi un noštovē vēl drusciņ tos kāpostus uz mazu uguni ar labu gabalu sviesta, sagrūstām nēgelķenēm un mušatenblūm. Tad dodī to gaļu bļodā un izlieci tos kāpostus apkārt.

Arī citā vīzē to vari darīt. To gaļu sataisi un izmērcē, kā jau minēts. Kad tev ir viena krūts, tad to stilbu vari nocirst un to lāpstu vari izgriezt un to caurumu atkal sašūt, it kā to būtu gribējis taisīt ar vilzeli; vai arī tiešām to vari taisīt ar vilzeli. Tos kāpostus sagriezi 4 gabalos un uzvirini tos vienureiz ar sāls un ūdens. Tad nolieci, ka atšaujās, un izspiedi tīri to ūdeni. Nu ņemi labu tiesu sviesta, kādas šķēles speķu, ar nēgelķenēm apspraustas, un arī kādas apspraustas sīpoles. To lieci kastrulē, to gaļu un tos kāpostus lieci virsū, kaisi drusciņ sagrūstu mušatenblūm pa starpu, aizklāj ciet un novāri to uz mazu uguni it lēnām gatavu. Agri to jau būs likt uz uguni, jo šē daudz laika vajaga, tāpēc ka allažiņ it lēnām vien jāvāra. Bet tad tas arī būs it skaists un gards; jo vairāk, kad tev ir kāda kulije no šķiņķa, kā tas ir mācīts pie 109. rikta. Kad tā gaļa pāri par pusi jau ir gatava, tad lej šādu kuliji klāt, un tā lai tad lēnām sūt, kamēr īstēni gatava.

### 114. Uz restēm cepta auna krūts ar citronu mizām

To auna krūti novāri gatavu ar sāls un ūdens. Tad nožāvē to, apvārti to iekš kausēta sviesta, apberi to ar rīvētu maizi, sakapātām pētersiljēm, pipari un sāli un cepi to uz restēm. To zostu vari pietaisīt, kādu gribi. Tās citronu mizas sagriezi smalkās sloksnēs, izmērcē tās drusciņ un vāri, ka tām tas sūrums iziet, un tā taisi tās virsū.

### 115. Auna gaļa ar ķimenēm

Sacērti to auna gaļu mērenos gabalos, izmērcē to tīri un balti, lieci uz uguni ar verdošu ūdeni un drusciņ sāls. Kad ir nošķūmēts, tad vari iemest lorbēru lapas, sīpoles, pētersiljes un kādas zāles. Kad gaļa jau gatava, tad cepi drusciņ baltu miltu, iemeti to gaļu tur iekšā un pieņemi, kā nodomā, drusciņ ķimeņu. Uzkāsi no tās gaļas zupes, cik vajaga, bet noņemi tos taukus no virsu labi nost. Tā vāri vēl visu caur. Arī vēl citā vīzē. Sacērti to auna gaļu gabalos, izmērcē labi un vāri to gatavu. Tad nopucē smuki un lieci iekš kastruli ar gabalu sviesta, ar rīvētu kukuļu maizi, ar

sakapātām sīpolēm, sagrūstām ķimenēm, ar drusciņ vīnetiķa, sāls, sagrūstām nēgelķenēm un mušatenblūm. Uzlej drusciņ no tās auna gaļas zupes un savāri to visu vēl labi kopā, ka viena īsta zupe vien tiek.

### 116. Spiķēta karbonāde no auna ar endīvijēm<sup>139</sup>

Izgriezi un sataisi to karbonādi pēc 69. riktu. Tikai nesakuli tās ribes visai plakanas, bet lai labāki ir drusciņ biezas. Tad nospiķē tās kā vienu vrikando un izdari, kā pie 71. rikta mācīts. Tās endīvijes notīri labi, sagriezi tās pasmalki, uzvāri iekš ūdens, notecini atkal, tad saštovē tās ar gabalu sviesta, rīvētu maizi, sāli, mušatenblūm un drusciņ gaļas zupes. Tad dodī tās bļodā un izlieci to karbonādi virsū. Vai arī tā – apberi to nospiķētu karbonādi abās pusēs ar miltiem un nocepi to gaišbrūnu iekš brūna sviesta. Tad ņemi to iekš kastruli, uzlej gaļas zupi vai verdošu ūdeni, piemeti arī gevirces, zāles un sīpoles un tā novāri to. Tās endīvijes sataisi, kā jau minēts, un ņemi tās pēcgālā arī klāt. Tā savāri to īsti kopā. Kad arī drusciņ rīvēta siera ņemi klāt, tad tas dod augstu gardumu.

### 117. Šmorēta auna vērendeļe ar vēša gaļu

No auna vērendeles nocērti to nieru cepetu un to stilbes kaulu, to citu sakuli it mīkstu. Tad ņemi sviestu iekš kastruli, lai gaišbrūns paliek. Ielieci tur to auna vērendeli un kādas šķēles vēša gaļas, aizklāj, un lai lēnām nošmorējās, kamēr gatavs, tomēr brižam to arī būs apkārt griezt. Kad nu gatavs, tad izņemi to vēša gaļu ārā, sakapā to tik smalki, kā vien vari, tad sagrūdi to vēl iekš miezera, ka tas paliek kā viena mīkla. Izņemi nu arī to vērendeli ārā; un ja visai daudz tauku būtu iekš kastrules, tad nolej drusciņ no tiem virsējiem klāriem taukiem. Tad lieci to sagrūstu vēša gaļu tur iekšā pie tiem citiem taukiem, meti arī klāt drusciņ miltu, sīpoles un lorbēru lapas, cepi to labi kopā un kāsi to caur. Nu ņemi arī to vērendeli iekš to caurkāstu zostu, nosāli, kā vajaga, un vāri vēl drusciņ vien caur.

### 118. Auna mugura ar agurķiem

Papucē skaisti to garu muguras gabalu un nocepi to vai pie iesma, vai iekš šmoru pannas; un tos agurķus taisi vai pēc 53. vai 109. riktu. Tad dodī tos bļodā un lieci to muguras gabalu virsū.

### 119. Auna vērendeļe ar endīvijēm

To vērendeli nokuli labi, velci speķus caur un nocepi to vai pie iesma, vai iekš šmoru pannas; un tās endīvijes sataisi pēc 116. riktu. Tad lieci to vērendeli bļodā un gāzi to endīvijū zostu virsū.

### 120. Auna gaļa uz turku vīzi

Sacērti to gaļu gabalos, izmērcē un vāri to it gatavu ar drusciņ sāls. Tad iztaisi vienu labu

šķiņķu kuliji

šādā vīzē – ņemi kādas šķēles no žāvēta šķiņķa (ja būtu visai sālīgs<sup>140</sup>, tad papriekš jāizmērc), šās šķiņķu šķēles sakapā smalki ar drusciņ jēlas gaļas. Izmieksē vienu baltu maizīti iekš ūdens un izspiedi atkal tīri. Ņemi arī vienu vai divi cieti vāritus pautus, to visu sagrūdi iekš miezera, pieņemi arī sīpoles un lorbēru lapas un cepi to labi kopā uz uguns, un maisi pareizi. Tad vāri to atkal caur ar nesālītu gaļas zupī un kāsi caur sietu.

Nu ņemi no šās kulijes, vai arī no citas labas kulijes vari ņemt pēc 22. riktu, tur iemeti to novārītu auna gaļu un pārvāri to vēl drusciņ, tad nolieci, ka atdziest. Pa tam iztaisi vienu augstu rantī no wasserteig.

#### To wasserteig

vari taisīt šādā vīzē – ņemi labu tiesu miltu uz galdu, taisi pašā vidū vienu caurumu, iejauji<sup>141</sup> to ar verdošu ūdeni, tomēr ka nepaliek šķīstāks, bet ka ar to arī labi vari strādāt caur<sup>142</sup>.

No šās mīklas izdzeni tā kā vienu desu tik garu, ka pa bļodas malu var iet apkārt. Sakuli nu pautu baltumu un ar to apsmērē bļodas malu. Lieci to mīklu pašā malā virsū un, kur tie gali nāk kopā, tur salipini tos ar pautu baltumu. Saspaidi vēl to mīklu ar pirkstiem glumi un gliši, tā ka tā rante ceļās augstumā un ka arī pie bļodas pieķerās. Pēc vai ar pirkstiem, vai ar savādu knīpudzelzi<sup>143</sup> to vēl vari izlocīt un izpucēt, kā gribi. Šo mīklas rantī apsmērē ar sakultu pautu dzeltenumu, un tad lai vai pie uguns, vai iekš tartru pannas, vai iekš cepļa sažūst.

Te nu ielieci to auna gaļu ar visu to kuliji. Bet nu arī vajaga, ka it labi biezi novārīta rīšu putra jau ir gatava. Ar šo putru aplāj visu to auna gaļu pusotra pirksta biezumā, apglaudo ar siltu nažu vai karoti un cepi iekš tartru pannas tā kā vienu mazu pastēti.

### 121. Auna vērendeļe vai krūts ar merkišu rāciņiem

To vērendeli vai krūti izmērcē labi un uzkarsē. Tad nobrūnē drusciņ sviesta iekš kastrules un tur nocepi arī to gaļu drusciņ brūnu. Tad uzlej verdošu ūdeni, piemeti drusciņ sāls, veselas sīpoles, lorbēru lapas un citas zāles un tā novāri to gatavu par istu zostu. Tos merkišu rāciņus novāri, kā jau pie 5. rikta mācīts. Pie uzdošanas gāzi tos rāciņus virsū uz to gaļu. Kam patīk, tas arī to krūti vai vērendeli var taisīt ar vilzeli pēc 32. rikta.

### 122. Auna vērendeļe ar vilzeli un ar vienu skaistu raguji

Nogriezi no tās vērendeles visu gaļu līdz kaulam nost. No tās gaļas atkal izgriezi visas ādas un cīpsles un iztaisi to par skaistu vilzeli pēc 1. riktu. Tad lieci platas speķu šķēles tartru pannas dibinā, aplāj tās ar vilzeli, tad lieci to pašu pliku kaulu tur virsū un apsiti to atkal ar to citu vilzeli, un tā izlieci un iztaisi to vilzeli atkal tādā vormē it kā auna vērendeļe, tad apglaudo vēl ar siltu nažu un nocepi. Iztaisi nu vienu skaistu raguji no dažādām gardām lietām, kas tavā rokā ir, pēc 11. riktu. Labi arī ir,

kad vēžus vari ņemt klāt. Šo raguji dodī uz to vērendeli virsū. Ja tāda raguļe nebūtu, tad citu zostu vari taisīt, kuru visvairāk iemīl.

### 123. Auna mēles ar kapājumu zostu

Tās aunu mēles novāri mīkstas, novelci to ādu un nolieci, ka atdziest. Tad taisi vienu kapājumu zostu pēc 44. riktu. Sagriezi tās mēles šķēlēs un iemeti arī iekšā, savāri drusciņ kopā un pie uzdošanas apberi pabiezi ar rīvētu maizi, tad turi baltu dzelzi virsū un nobrūnē to.

### 124. Uz restēm ceptas aunu mēles

Tās aunu mēles novāri it gatavas, novelci to ādu un noliec, ka atdziest. Pāršķeli tās vidū caur pēc garuma, tomēr tā, ka tie abi gali vēl drusciņ turās kopā. Apvārti tās iekš kausēta sviesta un apberi tās ar rīvētu maizi, kur sakapātas pētersiljes, sāls un drusciņ pipara ir piejaukts, un nocepi tās uz restēm uz abām pusēm brūnas. Tad taisi brūnu sviestu, pielej drusciņ gaļas zupes, citronu sulu un drusciņ sagrūsta balta pipara, to vāri, allažiņ smeldams, ka tumīgs paliek. Tad lieci to ar mazu kausu bļodas vidū un tās mēles izlieci apkārt.

### 125. Auna vērendeļe uz englisch vīzi<sup>144</sup>

Ņemi vienu vērendeli no laba branga auna, nocērti to nieru cepetu labi gliši un arī drusciņ lielu, tā ka arī no pašām gūžām vēl gabals nāk klāt. To nocepi gatavu pie iesma. To citu tīru gaļu, kas vēl pie kaula paliek klāt, to sagriezi par plakanām šķēlēm. Nobrūnē drusciņ sviesta iekš kastrules, lieci tās šķēles tur iekšā, un lai labi nosūt. Kaisu drusciņ miltu virsū, arī gevirces un šalates, uzlej arī drusciņ gaļas zupes, nosāli un vāri drusciņ kopā. Tad dodī to bļodā un to cepetu virsū.

### 126. Auna gaļa ar rantī no biezi vārītiem rīšiem

To auna gaļu sacērti gabalos un novāri to labi baltu un skaistu. Tad vari taisīt vienu šķiņķu kuliji pēc 120. riktu vai vienu zostu pēc 52. riktu. Ar to pašu pārvāri vēl vienureiz to auna gaļu, un tad lai atdziest. Tad taisi to rantī šādā vīzē – novāri tos rīšus it biežus un stīvus, bet ne visai mīkstus, tomēr tā, ka gatavi tiek. Kad tos celi zemē, tad iemeti gabalu sviesta, apmaisi un nolieci, ka atšaujās. Tad piekuli 3 vai 4 pautu dzeltenumus, drusciņ sāls un cukura, un rīvētu mušatu, un tā lai pagalam paliek auksti un stīvi. No šiem rīšiem tad iztaisi vienu rantī uz bļodas malu. Tur ielieci to auna gaļu ar visu zostu un ar tiem pašiem rīšiem arī pa virsu to visu atkal vari aiztaisīt; vai arī ar rīvētu maizi to pabiezi apbērt, plānas šķēles sviesta pa virsu izlikt un tā nocept.

140 sālīts  
141 iejauc  
142 mīcīt  
143 saspiedošu rīku

144 angļu gaumē



## 127. Jēra gaļa ar baltu kaperu zostu

To jēra gaļu sacērti mērenos gabalos, izmērcē balti, uzkarsē drusciņ, tad lieci to iekš kastruli līdz ar gabalu sviesta, veselām nēgelķenēm, mušatenblūm, sīpolēm un lorberu lapām. Aizklāj ar vāku, un tā lai uz maza uguns iekš savas sulas nosūt, kamēr gatava. Ja tā sula būtu knapāka, tad gan mazdrusciņ slapjuma vari pieliet. To baltu kaperu zostu taisi pēc 69. riktu. To sulu no tās jēra gaļas kāsi caur sietu un maisi to pie tās kaperu zostas klāt. Tad dodī to jēra gaļu bļodā un leij to zostu virsū.

## 128. Jēra gaļa ar spināšiem un asparžēm

To jēra gaļu sacērti un izmērcē, un uzkarsē, un celi uz uguns ar mazdrusciņ verdoša ūdens, ar mazu gabalu sviesta un sāls; bet neleij vairāk ūdens klāt, kā tik vien, cik isteni vajaga. Nošķūmē labi, un tā lai verd. Tos spināšus uzvirini vienureiz, tad nolej to ūdeni un izspied to vēl labi tīri, un pārkapā drusciņ. Un kad drusciņ pāri par pusi jau ir gatavi, tad ņemi tos pie tās gaļas klāt. Tiem asparžiem nolauzi to mīkstu galviņu nost, sagriezi pasmalki, uzkarsē un ņemi tos arī klāt pie tās gaļas līdz ar tiem spināšiem. Piemeti arī gabalu sviesta, kas apvārtīts iekš miltiem un mušatenblūm; un tā vāri to vēl drusciņ kopā. Pēc sakuli vēl kādu pāri pautu dzeltenumu un piemaisi to klāt.

## 129. Spiķēta jēra gaļa ar spināšiem

Sacērti to jēra gaļu skaistos gabalos, nomērcē un nokarsē to, tad lai atšaujās, spiķē to skaisti, tad bāzi uz iesmiņiem, sieni pie liela iesma un nocepi. Vāri labus spināšus, dodī tos bļodā, izlieci glīši to jēra gaļu pa virsu un, kad gribi, tad ar ribītēm vai karbonādi to vēl vari izpucēt.

## 130. Jēra gaļa ar skābenēm un pautiem

To jēra gaļu tā būs sataisīt un nospiķēt, un izcept, kā pie priekšajā rikta. Izvāri arī labas skābenes, dodī tās bļodā un uzkaisi smalki sakapātus pautus. Vai arī tā vari izdarīt kā ar tiem spināšiem pēc 128. riktu, tikai ka še nekādi asparāži vien nenāk klāt, bet cukuris un karintes, kā klājās; un pēc vēl pautu dzeltenumi top piemaisīti.

## 131. Pildītas jēru krūtis ar krējuma zostu, ar murķelēm un pistācijēm

Kad jau pēc 32. riktu to jēra krūti pareizi sataisījis un ar vilzeli piebāzis, tad vāri to gatavu iekš īstas zupes ar drusciņ sāls, veselām sīpolēm un lorberu lapām. Taisi nu vienu krējuma zostu pēc 92. riktu un iemeti tīrītas un izmērcētas murķeles un pistācijas. Kad to krūti uzdodi, tad leij to zostu virsū. Vai arī citu kādu zostu vari pietaisīt, kuru gribi.

## 132. Kā jēru galvas būs sataisīt

Tās jēlas galvas pāršķeli vidū pušu, tā ka tās lūpas vien vēl drusciņ turās kopā. Tad izmērcē tās labi, aptini ar saitiņu un novāri tās līdz ar tiem zarniem iekš ūdens ar drusciņ sāls. Kad gatavs, tad noskalo un atdzisini iekš auksta, tīra ūdens. Tad griezi to gluži vaļā, nopucē tīri to zodu, mēli un muti, izlauzi tos neglīšus kaulus. Sajauci kopā rīvētu maizi, pipari, sāli un sakapātas pētersiljes, apvārti tās galvas iekš kausēta sviesta, apberi ar šādu jaucumu un nocepi uz restēm uz abām pusēm brūnas. Tos zarnus vari sagriezt mazos gabalos un par vrikaseji iztaisīt pēc 65. riktu; vai arī lai vien sūt ar drusciņ brūna sviesta, pipari un sālu. Vai arī tos zarnus vari sakapāt un ar sviestu, citronēm, cukuri, vīnetiķi un vīnu saštovēt, tad bļodā dot un tās galvas izlikt apkārt.

## 133. Uz restēm cepta jēra gaļa ar šalašu zostu

Sacērti to jēra gaļu palielos gabalos, izmērcē labi, uzkarsē drusciņ, un tad lai ar gabalu sviesta, sāli, pipari, nēgelķenēm, sakapātām pētersiljēm, sīpolēm un vīnetiķi uz maza uguns aizklāts nosūt, kamēr pāri par pusi gatavs. Tad apberi un nocepi to tā, kā tās jēra galvas pēc priekšāju riktu. Taisi vienu zostu klāt, kura patīk. Vislabāki še gan der viena

balta šalašu zosta,

kas šādā vīzē taisāma – ņemi gabalu izmazgāta sviesta, vienu karoti miltu, labu tiesu smalki sakapātu šalašu, to mīci kopā, uzslakā drusciņ gaļas zupes vai arī ūdeni vien un sakuli to par tumīgu zostu. Pēc dari to vēl gardu ar etiķi. Kad pieņēmi klāt drusciņ šampioņu pulvera, tad tas jo labāki. Šo zostu nebūs liet uz to restētu gaļu virsū, bet pa apakšu.

## 134. Kā no visādiem aukstiem cepetiem būs taisīt restu cepetu

Kad no auksta cepeta, vai no zosīm, vai pilēm, vai kalkūnēm<sup>145</sup>, vai kapūniem, vai kaut kā, restētu gaļu gribi taisīt, tad sagriezi to skaistos gabalos, pārrobi<sup>146</sup> to krustiski, apberi un nocepi to, kā jau mācīts. Tad pietaisi vai vienu šalašu zosti, vai vienu sinepju zostu, vai arī to uzdodi ar caurspiestiem vai ar saštovētiem āboliem.

## 135. Nobeicētas jēru kājas

Notīri tās jēru kājas, uzšķeli tās un izņemi to lielu kaulu, un novāri tās gatavas ar drusciņ ūdens, sāli, etiķi, speķiem un gevircēm. Tad nolieci tās un saņemi atkal kopā vīnetiķi, sāli, nēgelķenes, mušatenblūm, baltu pipari un lorberu lapas, to leij virsū pa tām kājām un dodī aukstas uz galdu. Šās nobeicētas kājas arī tā vari nocept, kā to nobeicētu karbonādi pēc 69. riktu.

## 136. Vrikaseje no jēru, teļu un aunu kājām

Novāri tās kājas gatavas ar ūdeni, sāli, pipari, engveri un citām zālēm. Tad nolieci to atdziest. Pēc nopucē tās tīri glīši, pāršķeli tās pēc to garumu un sagriezi vēl pa locekļiem. Tad iztaisi tās par vrikaseji pēc 65. riktu.

## 137. Jēru ribītes ar vilzeli kā viena raguļe

Nogriezi glīši tās jēru ribītes un sataisi tās pēc 69. riktu. Iztaisi drusciņ vilzeļa pēc 1. riktu, uzsmērē to maza pirksta biezumā uz tām ribēm un apvīsti ikkatru ar gabalu no tās jēra plēveres<sup>147</sup>. Ja tik daudz plēveres nebūtu, tad apsmērē papīri ar sviestu un aptini ar to pašu, un cepi tās uz restēm. No citām gardām lietām iztaisi vienu skaistu raguļi pēc 11. riktu. Attāisi to plēveri vai papīri vaļā, lieci to karbonādi bļodā un dodi to raguļi virsū. Ja tādu raguļi nevari taisīt, tad taisi citu kādu zostu: vai vienu skābeņu zostu pēc 106., vai vienu englisch zostu pēc 90. rikta.

## 138. Jēra gaļa ar vīnu, karintēm un citronēm

Sataisi to jēra gaļu tā, kā jau dažureiz sacīts. Tad savāri to it īsti ar balti ceptiem miltiem, gevirci, sāli, lorbēru lapām, ar kādu pāri veselu sīpolu un ar drusciņ verdoša ūdens. Pēc pieņemi vēl drusciņ vīna, rīvētas citronu mizas un sulu, cukuri un karintes. Savāri to vēl drusciņ kopā, piekuli kādu pāri pautu dzeltenumu un izpucē, kad patīk, ar karbonādi.

## 139. Jēra gaļa ar trivelēm

To jēra gaļu sacērti gabalos, izmērcē un uzkarsē. Pēc gaļas daudzumu taisi arī labi gaišbrūnus miltus, pieņemi sīpoles, lorbēru lapas un pašu to jēra gaļu un šmorē to drusciņ caur. Uzlej verdošu ūdeni, piemeti sāli un vienu kušķi gardu zaļu un tā novāri to. Kad gandrīz jau gatavs, tad piemeti izmērcētas triveles un murķeles, un kādas šķēles asias<sup>148</sup>, tā savāri to īsti, ka vairāk sulas netiek, kā tik vien, cik īstēni vajaga.

To jēra gaļu arī smalki vari nospīkēt, pie iesma cept un tad vēl tā izdarīt, kā nupat mācīts.

Arī iekš šmoru pannas to gaļu vari darīt gatavu, un, kad to atkal izņēmis, tad sašmorē to sulu īsti kopā, ka tie klāri tauki virsū paliek stāvot. Tos pašus taukus nolej no virsu un tad apberi to pannu vispāri ar drusciņ miltu, lej gaļas zupi vai verdošu ūdeni virsū, vāri to kopā, ka tas paliek viena tumīga kulije, kāsi to vēl caur, ielieci atkal to gaļu un tās citas lietas, kas tur pieder klāt, un vāri vēl pāruleiz caur.

## 140. Jēra gaļa ar agurķiem vai endīvijēm

Sacērt to jēra gaļu palielos gabalos, izmērcē labi, uzkarsē, nospīkē ar pētersiljēm un

cepi to gatavu vai pie iesma, vai iekš šmoru pannas. Tos agurķus sataisi pēc 53. un tās endīvijes pēc 116. riktu, un tad dodi bļodā, kā pienākās.

## 141. Jēra gaļa ar striķeņu jeb ērkšņu ogām

To jēra gaļu sataisi papriekš glīši, nospīkē smalki un nocepi vai pie iesma, vai iekš šmoru pannas. Novāri tās striķeņu jeb ērkšņu ogas, kā vēl uz priekšu taps mācīts 4. nodaļā, un dodi glīši uz galdu.

## 142. Uz restēm ceptas cūku kājas

Iegriezi tās cūku kājas pēc garumu līdz pašu apakšāju locekli un tā, lai vēl turās kopā. Tad aptini tās it biezi vispāri ar saitiņu un vāri tās lēnām un labi ilgi, ka it mīkstas paliek; gan, kad atdzisis, atkal būs cietas. Nolieci tās vienu nakti, ka caur caurim atdziest. Kad tās nu gribi brūkēt, tad attāisi to saitiņu vaļā, pārgriezi tās kājas vidū pušu, vārti tās iekš kausēta sviesta, apberi tās tā kā kādu karbonādi, lieci uz restēm, kurini stipri ogles un nocepi drīzumā. Taisi vienu sinepju zostu pēc 44. riktu, to dodi bļodā un izlieci tās kājas glīši apkārt. Kas labprāt ēd cūku ausis un snuķus, tas tos papriekš var novārit, smalki sagriezt un tad pie tās zostas pieņemt.

## 143. Cūku kājas ar speķiem un timiāna

Novāri tās cūku kājas it mīkstas, lai atdziest, tad atkal paliks cietas. Tad nopucē tās labi tīras, pārgriezi vidū pušu un tad izdari vēl, kā jau pie 82. rikta mācīts.

## 144. Cūku kājas ar rāciņiem

Tās cūku kājas tāpat būs sataisīt un novārit, kā jau pie 142. rikta sacīts. Tos rāciņus arī novāri, kā vēl taps mācīts 4. nodaļā. Kad jau gandrīz gribi uzdot, tad lieci tās sagrieztās kājas pie tiem rāciņiem klāt un vāri vēl drusciņ kopā.

## 145. Rulāde<sup>149</sup> no sivēniem

Nocērti sivēnam galvu un kājas, uzšķeli to krūti un izgriezi visus kaulus, ka tā gaļa, cik vien var būt, pie ādas paliek klāt. Kad jau visi kauli ir izņemti, tad notīri vēl to gaļu, kas dažkārt pie kauliem vēl palikusi klāt. Ja arī citās vietās tā gaļa pie ādas biežāka būtu atlicināta, tad to līdzini. Šās salasītās gaļas druskas sakapā smalki kopā ar sāli un citām zālēm. Tad izplēti to sivēni, smērē šo kapājumu virsū un uzberi smalki

sakapātas pētersiljes, 4 vai 5 cieti novāritus un sakapātus pautus, sagrieztas mandeles un citronu mizas, tīrītas pistācijas, sagrūstas nēgelķenes un mušatenblūm, un drusciņ sāls. Tad rullē to kopā, sienī abus galus cieti, ietini iekš kādu vecu, tīru

drēbi vai salveti, apsieni to stipri ar saitiņu krustiski un visapkārt, tad vāri to gatavu iekš ūdens ar sāli, sīpolēm, lorbēru lapām, veselu pipari un citām zālēm. Tās kājas un kaulus, kas jau citur neder, arī vari pieņemt klāt; un tā vāri to labu laiku. Kad nu šķiet, ka gana gatavs var būt, tad izņemi to ārā un tik karstu, kā tas ir, tā lieci to tūlīt apakš preses, lai tur stāv vienu nakti. Tad attaisi to saiti un drēbi vaļā un izņemi to rullādi ārā. To nu vai tūlīt vari brūķēt, vai arī glabāt iekš sālaga<sup>150</sup>. Kad to uzdodi, tad sagriez to šķēlēs, piedodi vīnetiķi ar sakapātām pētersiljēm un sagrūstu pipari.

Kad pie kāda augsta goda<sup>151</sup> šo riktu gribi dot, tad notaisi to galvu melnu šādā vīzē – sadedzini kādas saujas auzāju, tos pelnus saberzē smalki un dzeni tos caur duršlāgu, sakuli tos ar pautu baltumiem. Tad noslauki to galvu sausu, apsmērē ar to melnumu un, kad piežuvis, tad apsmērē atkal, kamēr īsteni melna ir. Tad novāri to ar ūdens un sāls, un lai atkal atdziest. Kad nu uzdodi, tad lieci to galvu vidū uz vienu paaugstu bļodu, un, kas grib, tas to arī vēl ar zaļām zālēm un ar zelta skārdiem var izpucēt, kā lustes<sup>152</sup> vien ir. To rullādi sagriezi šķēlēs un izlieci apkārt to galvu, to bļodas malu apberi biezi ar zaļām pētersiljēm.

## 146. Zilce<sup>153</sup> no sivēniem

Sacērti to sivēni palielos gabalos, izmērcē drusciņ, novāri baltu, lai atkal atdziest, tad lieci to vienu dienu un vienu nakti iekš sālaga. Kad to uzdodi, tad izpucē to stipri ar pētersiljēm un piedodi klāt vīnetiķi ar sakapātām pētersiljēm un pipari.

## 147. Rulāde no cūku galvām

Ņemi mērenu cūkas galvu, kas nav visai tauka, pāršķēli to vidū pušu, nogriezi tās ausis, izmērcē to iekš divi ūdeņiem un novāri to gatavu, bet ne visai mīkstu. Kad tikai tos kaulus no gaļas labprāt vari dabūt nost, tad tas ir labi. Tad izņemi to galvu, un tik silta, kā tā ir, tā izlauzi visus kaulus ārā, ka tomēr tā galva vēl turas kopā. Tad vaijag, ka jau esi apgādājis un sajaucis sāli, sagrūstas nēgelķenes, pipari, mušatenblūm, sagrieztas citronu mizas, sakapātas pētersiljes, drusciņ timiāna, kādus cieti vāritus pautus, pavāritas un sagrieztas mandeles un tīrītas pistācijas, ar to apberi biezi to galvas iekšpusi, kamēr tā silta vēl ir. Nu salieci to galvu atkal kopā tā, ka tas viens šaurs gals nāk pret to otru platu galu, aptini labi ar saitiņu, ievīsti iekš drēbi un lieci apakš preses jeb sloga, tur lai atdziest, pēc noglabā to iekš sālaga. Kad to gribi uzdot, tad sagriezi to šķēlēs un dodī vīnetiķi, pipari un sakapātas pētersiljes vai virsū, vai arī piedodi to klāt.

## 148. Zilce no cūku galvām, ko tūlīt var brūķēt

Ņemi vienu pusgalvu no mērenas cūkas, izmērcē to un novāri to šādā vīzē – celi to uz uguni ar tik daudz verdoša ūdens, ka tas ūdens pār to galvu tik vien iet pāri. Piemeti arī kādus teļa kaulus vai teļa kājas un drusciņ rīvēta iršorn, ko iekš kādas plānas drēbes iesieni. Un kad labi nošķūmējis, tad pielej vienu buteli vīna un

150 sālsūdeni  
151 svētkiem  
152 kā vēlas  
153 galerts, arī sālījumā turēta gaļa

pusbuteli vīnetiķa, arī veselas nēgelķenes, pipari un mušatenblūm, tāpat sasietu vienu kušķi zāļu, lorbēru lapas, sīpoles, citrones un drusciņ sāls. Tā vāri to galvu gatavu, bet ne visai mīkstu. Tad izņemi to galvu ārā, izņemi arī visus kaulus un kājas, nosmeli tos taukus tīri nost un dari to zupi gardu ar drusciņ cukura, ka tā nu smeķē it kā viena skaista un asa galerte. Noklārē to ar kādiem pautu baltumiem, kas putās sakulti, un kāsi caur salveti, kā jau pie 91. rikta mācīts. Tad nopucē to ādu no galvas un sagriezi to kantiski. Ja tā galva gauži tauka būtu, tad citus taukus var atlicināt negrieztus. Tad ņemi vienu dziļu bļodu vai vienu alvas bļodu, kas skaisti izliekta, izlieci tur papriekš uz dibeni pamīšu izrobotas citronu mizas un biešu un burkānu šķēles. Lieci to sagrieztu cūkas galvu arī tai bļodā, uzkarsē it labi to noklārētu galerti un lej to virsū tā, ka ar to gaļu stāv līdz. Tad nolieci, ka sasalst. Kad to gribi dabūt ārā no bļodas, tad turi to vien drusciņ pret uguni vai apsiti vienu siltu, slapju drēbi, tad tas drīz atlec vaļā, un tā to vari iegāzt uzdodamā bļodā. Izpucē vēl ar galerti.

## 149. Cepts zaķis ar raguji

Sataisi to zaķi smuki, nospiķē to smalki un nocepi pie iesma. Taisi drusciņ brūnu miltu ar smalki sakapātām sīpolēm vai šalatēm. Pieņemi arī pie tiem brūniem miltiem vai zaļus, vai iesālītus agurķus, kas šķēlēs sagriezti, tāpat izmērcētas un notīrītas murķeles un triveles. Un ja tev citas gaļas nebūtu, tad taisi no tā paša zaķa pēc 53. riktu tādu cepeta sulu, to kāsi caur sietu arī klāt un vāri vēl kopā, tad nosāli un dari vēl gardu ar drusciņ vīnetiķa. Uzdodams lej to zostu pa apakšu.

## 150. Cepts zaķis ar skābiem kāpostiem, austerēm un murķelēm

Sataisi, nospiķē un nocepi to zaķi kā pēc priekšāju riktu. Vāri arī labus skābus kāpostus, pēcgalā<sup>154</sup> pieņemi vēl klāt austerus, murķeles un drusciņ salda krējuma, ar to vāri vēl drusciņ kopā. Tos kāpostus vari likt bļodā un to zaķi virsū; vai to zaķi arī kādu reizi vari pārkapāt gabalos, ar tiem kāpostiem vēl drusciņ caurvārīt un tā uz galdu dot.

## 151. Zaķis ar olīvēm, murķelēm un trivelēm

Kad zaķi smuki pagraizījis, tad sacērti to lielos gabalos, nospiķē to un taisi to gatavu iekš šmoru pannas. Tad taisi drusciņ brūnu miltu ar labu tiesu sīpolu, ar kādām plānām šķēlēm šķiņķu un ar kādu garozi saimes maizes, to sautē labi kopā uz uguni, pielej labu gaļas sulu, vāri vēl caur un kāsi caur sietu. Tad pieņemi izmērcētas triveles un murķeles, nomizotas olīves, sakapātas pētersiljes, pipari, sāli un mušatu, pielieci arī to pašu gaļu klāt un štovē to vēl kopā. Pēc piemaisi vēl kādu mazu gabalu priša sviesta.

Vienu labu auna vērendeli vai vienu labu tīru gabalu vērsa gaļas arī tādā pašā vīzē vari taisīt; bet to tad papriekš labi būs kult un vienu nakti būs likt iekš tādu beici no sakapātām zālēm, pipara, gevircēm, sagrūstām paegļu ogām, sīpolēm un drusciņ vīnetiķa, ka tur labi tiek izkopts un izbeicēts.

154 beigās

## 152. Košķeni<sup>155</sup> jeb kukuliši no zaķa gaļas

Nogriezi visu to tīru gaļu no zaķa un no tās gaļas atkal izgriezi visas ādas un cīpsles. To tīru gaļu sakapā smalki ar drusciņ žāvēta šķiņķa, drusciņ rīvētas maizes, paņemi arī 4 pautus, sāli, sagrūstas nēgelķenes un mušatenblūm, smalki sagrieztas citronu mizas un gabalu noberzēta sviesta. To visu sakapā it smalki kopā par vienu gardu vilzeli. Tad sagriezi prišus žāvētus tīrus speķus smalki kantiski pēc vilzeļa daudzuma un pieņemi to arī klāt. No tā nu iztaisi mazus, apaļus, plāskainus kukulišus plaukstes lielumā. Taisi tos gatavus iekš šmoru pannas vai iekš tarteņu pannas. Kad uzdodi, tad taisi virsū vienu kapājumu zosti pēc 44. riktu. Kad no tiem kukulišiem jeb košķēniem citi atliek, tad tos vari noglabāt vai arī, kad patīk, tos vari sagriezt šķēlēs un to malu ar to izpucēt.

### Noberzts jeb nomaisīts sviests

top taisīts šādā vīzē – izmazgā visu sāli no sviesta ārā, tad ņemi to iekš pannu vai kastruli, celi to uz mazu uguni vai uz karstiem pelniem un maisi, un berzi to allažiņ, kamēr paliek kā putra. To sviestu nebūs kausēt, ka tas nenāk šķīstāks, bet visai biezs un stīvs tas arī nebūs būt. Pie maza siltuma tas vislabāki izdodās, bet allažiņ to būs maisīt, kamēr it sīkst paliek un jau sāk tā kā uzpūsties.

Ja tas sviests visai sāļš būtu un netīrs, tad to vari kausēt, ka tā sāls un netīrums nogrimst dibinā, tad noklārē to un kādā vēsā vietā berzi to allažiņ uz vienu pašu pusi, kamēr sīkst tiek.

## 153. Cepta zoss ar skābiem kāpostiem

Novāri it labus skābus kāpostus gluži gatavus tā, kā īsteni būs būt. Iztaisi nu arī to zosi īsteni gatavu uz cepšanu, piebāzi to ar tiem kāpostiem un nocepi pie iesma. Pret to laiku, kad gribi uzdot, tad uzsildi atkal tos citus kāpostus un izlieci tos apkārt to zosi.

## 154. Zoss ar puķu kāpostiem

Kad to zosi smuki sataisījis un salocījis, tad aptini to ar saitiņu, ka pie vārīšanas nesašķīst, bet ka tā paliek, kā bija salocīta, un tā vāri to gatavu ar ūdens, sāls, sīpolēm un zālēm. Novāri arī labus puķu kāpostus un pie uzdošanas izlieci tos apkārt to zosi.

## 155. Zoss ar merkišu rāciņiem

Sataisi un novāri to zosi tā kā pēc priekšāju riktu. Novāri arī tos rāciņus vai brūnus, vai baltus, kā patīk, un pie uzdošanas dodī tos rāciņus uz to zosi virsū. Vai arī to zosi pie iesma vari nocept un pēc ar tiem rāciņiem vēl drusciņ caurvārīt.

## 156. Zoss ar baltiem vai ar Savoijen kāpostiem

To tāpat vari vārīt kā to auna gaļu pēc 115. riktu.

## 157. Raguje no zoss ar Borsdorver āboliem<sup>156</sup>

Cērti to zosi gabalos, izmērcē to drusciņ un novāri to ar it īstu zupi, ar veselām sīpolēm, lorbēru lapām, zālēm un gevircēm. Tad taisi drusciņ brūnu miltu, tur iemeti to vārītu zoss gaļu, tāpat arī kantiski sagrieztus Borsdorveru ābolus, karintes, drusciņ cukura un, ja patīk, arī smalki sagrieztas mandeles. To pašu īstu zupi kāsi caur sietu virsū, kad tos taukus papriekš noņēmis, un tad vāri to vēl kopā, ka it maz sulas vien paliek, un nosāli arī drusciņ, ja vajadzētu.

## 158. Zoss gaļa, melna vārīta

To zoss gaļu sacērti gabalos, izmērcē drusciņ un uzkarsē, tad celi to uz uguni ar drusciņ brūnu miltu, uzlej pusi ūdens un pusi vīna, piemeti arī sāli un gevirces, proti, nēgelķenes un mušatenblūm, un tā vāri to gatavu, pēc piekuli zoss asini un dari to tumīgu.

## 159. Zoss ar āboliem

Sataisi to zosi it baltu un skaistu uz cepšanu, tad nocepi to pie iesma ar divikāršu papīri aptītu, ka jau labi balta paliek. Taisi ābolu mosi jeb putru kā pie vērša mēles pēc 59. riktu. Ņemi vēl labu tiesu nomizotu ābolu, pārgriezi tos vidū pušu, izņemi to sirdi ārā. Apsmērē vienu papīri ar sviestu, lieci to iekš tarteņu pannas, izlieci tos ābolus uz to papīri virsū un uz tiem āboliem lieci vēl drusciņ sviesta, uzrīvē arī cukuri virsū un tā nocepi tos ar uguni no apakšas un no virsu. Kad nu viss ir gatavs, tad lieci to ābolu mozi bļodā un to balti noceptu zosi tur virsū un izpucē ar tiem pusāboliem.

## 160. Zoss ar caurspiestiem zirņiem

Kad to zosi labi skaisti notīrijis, tad lai tā vienu vai divi naktis stāv ar drusciņ sāls apkaisīta, bet kad tas tā nevar notikt, tad to drusciņ stipri ar sāli un zālēm vari novārīt. Tad vāri arī zirņus pēc 28. riktu, bet taisi tos drusciņ biežāki. Pie uzdošanas dodī tos zirņus virsū uz to zosi un lej vēl ceptus speķus un karintes virsū.

## 161. Zoss ar galerti

Sataisi to zosi labi tīru un baltu, aptini ar saitiņu un tad izdari tā, kā pie presszilces jeb galvas zilces ir mācīts pie 148. rikta. Vai arī tā – novāri to zosi Dobes vīzē pēc 68. riktu, tad taisi arī vienu stipru galerti pēc 91. riktu. Lieci to zosi iekš dziļu bļodu uz

muti, leij tai karstu galerti virsū, un tā lai sasalst. Kad to gribi uzdot, tad turi to mazdrusciņ pret uguni, ka atlec vaļā, un tad griezi to bļodu apkārt. Vai arī to zosi un to galerti ikkatru savādi vari sasaldēt un tad to zosi ar galerti aplikt.

### 162. Zosu gaļa ar skābu galerti, ko ilgi var glabāt

Sacērti tās zosis skaistos gabalos, izmērcē un uzkveldini drusciņ, bet ne pārlietu, ka jau labāks spēks neiziet. Tad izspiedi labi, nopucē vēl un celi uz uguni ar labu vīnetiķi, tā ka tas etiķis stāv līdz ar to gaļu. Kad sāk virt, tad nošķūmē labi. Iemeti arī jau tūlīt drusciņ rīvētu iršorn, ko kādā plānā drēbē iesējis, tāpat arī drusciņ negelķēnu un veselu pipari, un tā novāri to gatavu, bet ne visai mīkstu. Pret to laiku, kad jau gatavs nāk, tad sasildi tādas lielas, platas cukuru glāzes<sup>157</sup>, iekš kurām to būs noglabāt, šādā vīzē – celi lielu, platu katlu ar ūdens uz uguni, iemeti papriekš drusciņ siena dibinā, tad lieci tās glāzes arī iekšā, ka tur pamazītām iesilst un sakarst. Tad to zosu gaļu pa gabaliem tur vari ielikt, to zupī it verdošu caur drēbi virsū kāst, kamēr it pilnas, nu vēl nolikt, ka atdziest, tad tos taukus no virsu noņemt un ar kausētiem vaskiem aiztaisīt, un tā noglabāt kādā labā vietā, kas nav ne silta, ne arī slapja un smirdoša. Tā tas var stāvēt no Mārtiņiem līdz Jāņiem un ir īsteni jauks ēdiens siltā vasaras laikā.

### 163. Zoss vai pīle, vai kalkūnis Dobes vīzē

Kā pavisam ikkatru lietu būs novārīt Dobes vīzē, tas jau ir mācīts pie 68. riktu.

### 164. Pīle ar baltiem vai Savoijen kāpostiem

Tas ir taisāms pēc 113. riktu.

### 165. Pīles ar brūnu uzleijumu

Tās pīles vari novārīt Dobes vīzē pēc 68. riktu vai tās gatavas darīt iekš šmoru pannas pēc 32. riktu; un to uzleijumu taisi pēc 56. riktu.

### 166. Pīles ar merkišu rāciņiem

Tās pīles tāpat kā pēc priekšāju riktu vari darīt gatavas, kā patīk. Novāri arī tos rāciņus pēc 5. riktu un dodī tos vai pa pilēm apakšā, vai pa virsu. Ar meža pilēm tas arī ir tāpat.

### 167. Pīles ar sardeļu zostu

Tās pīles vai pie iesma vari cept, vai iekš šmoru pannas. To sardeļu vai anšovīšu zostu taisi pēc 54. riktu un leij to virsū.

### 168. Pīles ar puķu kāpostiem

To vari taisīt kā to zosi pēc 154. riktu.

### 169. Pīles ar kaperiem un karintēm

Kad tās pīles smuki ir tīrītas un salocītas, tad meti gabalu sviesta iekš kastruli vai iekš platu pannu, ka gaišbrūns paliek. Ņemi nu arī tās pīles tur iekšā un nošmorē tās krūtis, ka brūnas paliek. Tad uzlej drusciņ gaļas zupes, iemeti arī sīpoles, ar nēgelķenēm apspraustas, sāli, lorbēru lapas un mazu kušķi gardu zāļu. Lieci vāku virsū un vāri tās gatavas ar istu zupī. Pēc pietaisi drusciņ brūnu miltu, ņemi kādu pāri karošu kaperu, tiri nomazgātas karintes, citrones un dari to gardu ar vīnetiķi un cukuri. Ja pie uzdošanas vairāk tauku rādītos, tad tos būs noņemt.

### 170. Vai meža, vai mājas pīles ar šķesberu zostu

Tās pīles vari cept vai pie iesma, vai iekš šmoru pannas. To ķiršu zostu taisi šādā vīzē – taisi drusciņ brūnu miltu ar drusciņ cukura, ka skaisti brūni paliek. Tad ņemi kādu pāri sauju sagraustu žāvētu ķiršu, tāpat arī kanēli un citrones, to samaisi labi uz uguni, tad uzlej drusciņ vīnetiķa un ūdens un vāri to lēnām, ka tas it melns un tumīgs paliek. Tad kāsi to caur sietu, dari to saldu, kā vajaga, un pavāri vēl drusciņ kopā.

### 171. Meža vai mājas pīles, kalkūni, kapūni, ķikuti, slohas, irbes ar oranžu<sup>158</sup> zostu

Kuru no šiem putniem šādā vīzē gribi dabūt, to sataisi papriekš smuki, nocepi pie iesma. Tad taisi drusciņ labas kulijes no šķiņķa pēc 12. riktu. Kad nu šī kulije jau ir caurkāsta un tas cepets arī ir gatavs, tad ņemi to kopā, tāpat arī kādas citronu šķēles, un piespiedi labu tiesu oranžu sulas, un tad vāri vien mazdrusciņ vēl kopā.

### 172. Raguje no meža vai mājas pilēm uz bļodas

Tās pīles nocepi pie iesma it mīkstas un skaistas, lieci tās padziļā bļodā un tur sagriezi tās smalki, ka visa sula tur pat bļodā paliek, pielej arī vēl citu cepetu sulu klāt vai, kad tev tāda nebūtu, tad iztāisi paspriekš tādu sulu no tās pašas pīles pēc 53. riktu. Pieņemi arī gabalu sviesta, rīvētu maizi, citrones, murķeles, ērtšuķes un, kā

patīk, arī drusciņ ģevircēs, aizklāj to bļodu, lieci uz oglēm, tur lai pagalam nāk gatavs.

### 173. Meža vai mājas pīles ar it gardu brūnu zostu

Tās pīles vai pie iesma, vai iekš šmoru pannas vari taisīt gatavas. Tad ņemi kādas sardeles, triveles un murķeles, tās sakapā smalki ar vienu sīpoli, bet papriekš iztāisi vienu spēcīgu gardu kuliji pēc 22. rīktu un, kad tā ir caurkāsta, tad pieņemi to kapājumu klāt un arī kādas šķēles asijas<sup>159</sup>, to vāri drusciņ kopā, pēc piemaisi vēl gabalu sviesta un citronu sulu un dodī to pa pilēm apakšā.

### 174. Kalkūņu jeb tīteru tēviņš, vai teļa vai auna vērende, vai zos, vai pīle ar šķiņķiem un kastanijēm

Kuru no šām minētām lietām šādā vīzē gribi dabūt, to sataisi papriekš baltu un skaistu un novāri to Dobes vīzē pēc 68. rīktu. Ja tev gaļas sulas vai zupas nebūtu uz to zostu, tad celi to uz uguni ar drusciņ verdoša ūdens, ar kādām zālēm, sīpolēm, lorbēru lapām un ģevircēm un tā vāri to gatavu, ka viena īsta, spēcīga zupe tiek. Pa tam notīri tās kastanijas un sagriezi drusciņ šķiņķa it plānās šķēlēs, mērcē tās drusciņ iekš piena. Tāisi drusciņ brūnu miltu, iemeti sakapātas sīpoles un tās šķiņķu šķēles, apmāisi to labi, uzlej no tās spēcīgas zupas un vāri to ar it īstu sulu, kamēr tās šķēles gatavas, tad pieņemi arī tās kastanijas klāt un vāri vēl drusciņ kopā. Uzdodams leij šo uzlejumu virsū.

### 175. Kalkūni vai kapūņi, vai cāļi, pildīti ar vilzeli no Parmesan siera un ar austeru zostu

Kuru putnu šē gribi ņemt, to nocepi papriekš pie iesma, un lai atkal atdziest. Tad izgriezi to krūti ārā, novelci to ādu, nogriezi visu gaļu no krūts kaula nost, sagriezi to kantiski, sakapā smalki un meti to miezerī, pieņemi vēl kādu pāri kukulišu baltas maizes, kas pienā izmieķšēti, kādu pāri sauju rīvēta Parmesan siera vai, ja tāds īsteni nebūtu, tad ņemi no cita kāda laba siera, ņemi arī drusciņ speķu, to sagriezi un izcepi, un leij to arī klāt ar visiem taukiem, arī drusciņ noberzta sviesta, vēl kādus pautus, rīvētu mušatu un drusciņ sāls, to visu sagraudi kopā par vienu smalku mīklu. Kad tik liels miezeris nebūtu, tad jau ar kapāšanu to visu tik smalku būs dabūt. Tad lieci šo mīklu putnam krūts vietā un iztāisi no šā vilzeļa tā kā citu krūti, noglaudo ar siltu nažu un ierobi to atkal šā tā, tad nocepi to iekš tarķeņu pannas. Pietāisi klāt kādu zostu gribi; vislabāki vienu

austeru zostu

šādā vīzē – izņemi tos austerus no vākiem ārā, meti tos kādā traukā un uzvirini tos vienu pašu reizi ar drusciņ silta ūdens. Tad samīci kopā vienu karoti miltu ar labu gabalu izmazgāta sviesta, pieņemi nu tos austerus te klāt, tāpat arī vienu karoti šampionu pulvera un citrones. To austeru ūdeni kāsi virsū caur smalku sietu, tāpat

arī drusciņ vīna līdz ar drusciņ sagraustu mušatenblūm. To visu samāisi kopā par zostu.

### 176. Pildīti kalkūni, kapūņi, cāļi un pīles ar vēžiem

Kuru no šiem minētiem putniem šādā vīzē gribi taisīt, to sataisi papriekš pēc 32. rīktu, kur ir mācīts, kā vienu neceptu jeb jēlu putnu būs taisīt ar vilzeli. Tad ņemi tīru teļa gaļu un pus tik daudz speķu, sakapā to it smalki kopā. Pēc gaļas daudzumu pieņemi arī pienā mirkušu baltu maizi un drusciņ rīvēta Parmesan siera vai cita laba siera, vēl 4 cieti vārītus pautus, tos sakapā – to baltumu savādi un to dzeltenumu savādi –, vēl arī kādu pāri jēlu pautu, rīvētu mušatu, smalki kapātas pētersiljes, citronu mizas un drusciņ sāls. To visu sakapā smalki kopā, tad lieci to iekš to putnu un šuji to muguru atkal kopā; izspāidi to gliši, ka tas atkal izskatās it kā putns. Tad nokveldini iekš karsta ūdens un, kad atdzisis, tad nospiķē to krūti un nobrūnē to drusciņ iekš gaišbrūna sviesta, uzlej drusciņ ūdens un novāri to it lēnām aizklātā podā. Arī iekš šmoru pannas to vari darīt gatavu. Tāisi nu vēl vēžu kuliji pēc 3. rīktu un, kad šī arī gatava un caurkāsta, tad pieņemi arī klāt tās vēžu līpas, arī kādas murķeles, šampiones un kas tev vēl var būt no šādām lietām, to vāri vēl drusciņ kopā un uzdodams leij to virsū uz to putnu.

### 177. Kalkūni, kapūņi vai cāļi ar raguji

Tos putnus vai pie iesma skaisti balti vari nocept, un tāpēc labi ar speķiem un papīriem tos aptīt; vai arī iekš šmoru pannas tos darīt gatavus. Tad ņemi drusciņ vārīta šķiņķa, tāpat arī žāvētu vai prišu vērsa mēli vai mūli, to sagriezi smalki kantiski un iztāisi vienu raguji pēc 11. rīktu. Tāisi arī vienu varsi jeb vilzeli pēc 3. rīktu. No šā vilzeļa iztāisi rullēdams tādus apaļus, resnus un ģarainus klucīšus, tos novāri savādi. Kad gribi uzdot, tad sagriezi tos vilzeļa klucīšus šķēlēs, lieci tās apkārt iekš bļodas, to kalkūni vai cāļi lieci pašā vidū un to raguji dodī apkārt uz tām šķēlēm virsū.

### 178. Jauni cāļi ar selerijēm

Kad tie cāļi jau labi balti un skaisti ir sataisīti un salocīti, tad lieci tos iekš kastruli ar gabalu sviesta, un tā lai tie uz mazu uguni iekš savas pašas sulas drusciņ nosūt. Tad pieņemi klāt labu tiesu seleriju, tās uzķarsē un pārgriezi vai krustiski, vai šķēlēs, uzlej drusciņ verdoša ūdens, tik daudz vien, kā īsteni uz zostu vajaga, aizklāj ar vāku un pavāri to drusciņ. Kad jau gandrīz nāk gatavs, tad tāisi drusciņ brūnu miltu ar mušatenblūm un nosāli arī drusciņ, ja vēl vajadzētu, un savāri to kopā par īstu zostu.

Arī citā vīzē:

Sataisi gliši tos cāļus vai kapūņus un nocepi pie iesma. ņemi labu tiesu seleriju sakņu, sagriezi tās gabalos vai biežās šķēlēs un novāri tās savādi ar drusciņ ūdens un ar gabalu sviesta. Saņemi nu vēl kopā kādas mazas šķēles šķiņķa, tos spārnus, šķilvas<sup>160</sup>, aknis un kas no tiem cāļiem ir nodrupis, arī kādas no tām labākām seleriju lapām, 2 cieti vārītus pautus, kādas restētas maizes šķēles, to visu sakapā smalki un sagraudi kopā. Tad tāisi drusciņ brūnu miltu un pieņemi visu to kapājumu klāt, māisi to

labi caur uz uguni, uzlej to seleriju ūdeni, arī drusciņ cepeta sulas vari taisīt un pieņemt. Tad vāri to visu labi kopā un kāsi caur sietu, tad tev būs viena skaista kulīje. Kad nu tie cāļi vai kapūņi ir gatavi, tad lieci tos iekš to caurkāsto zupi līdz ar tām novārītām seleriju saknēm, un lai uz maza uguns ar vāku aizklāts vēl drusciņ sasūt.

### 179. Jauni cāļi ar zirņiem un latūka kātiem

Kad tie cāļi jau ir diženi un pusauguši, tad pārgriezi tos vidū pušu, bet kad tie maziši vien ir, tad lai paliek veseli, sataisi tos vien un saloki gliši. Tad lieci tos iekš kastruli ar gabalu sviesta, un lai ar vāku aizklāts uz maza uguns drusciņ nosūt. Ja visai maz sulas būtu, tad pielej drusciņ verdoša ūdens, nosāli arī un tā vāri tos gatavus. Tāpat nosautē arī jaunus izlaupītus zirņus un to mīkstumu no latūku kātiem, kas kantiski tiek sagriezti, to sautē ar gabalu sviesta un ar kušķi pētersilju, ka īsta zupe vien tiek. Kad viss ir gatavs, tad meti iekš kastruli vienu gabalu izmazgāta sviesta, kas ar miltiem izmīcīts un ar kādiem pautu dzeltenumiem. Uzkāsi caur sietu no tās cāļu zupes un no tās zirņu zupes un samaisi to par vienu zostu. Tad pieņemi arī pašus zirņus un latūkus klāt un pielej vēl tik daudz zupes, kā vajaga. Tā lai stāv kādu brītiņu uz karstiem pelniem, ka viss labi ņemās caur; un pie uzdošanas leij to uz tiem cāļiem virsū.

### 180. Cāļi ar stiķeņu ogām

Sataisi tos cāļus gliši uz cepšanu un nocepi tos pie iesma skaistus baltus. Tās stiķeņu ogas novāri, kā vēl uz priekšu kļūs mācīts 4. nodaļā. Tad lieci tos cāļus bļodā un dodī tās ogas visapkārt un pa starpām.

### 181. Šmorēti cāļi ar stiķeņu ogām

Kad tie cāļi skaisti ir tīrīti un salocīti, tad ņemi tīrītas pētersiljes un drusciņ sviesta, to mīci kopā un piebāzi ikkatram cālim drusciņ no tā. Tad meti gabalu sviesta iekš kastruli, lai īsteni sakarsās un gaišbrūns paliek. Lieci tos cāļus arī klāt, aizklāj cieti, un lai nošmorējās. Kad viena puse gatava, tad griezi uz otru, kamēr viscaur gatavs. Novāri arī tās stiķeņu ogas, dodī tās bļodā un izlieci tos cāļus virsū.

### 182. Cāļi ar gardu raguļi

Tos cāļus nocepi pie iesma skaisti baltus un tāpēc aptini tos labi ar speķa šķēlēm un papīriem. Iztaisi vienu gardu raguļi pēc 11. rīktu no šādām tādām skaistām lietām, kas tev ieraid. Kad tā gatava, tad paņemi arī tos noceptus cāļus klāt un sautē vēl drusciņ kopā.

Arī citā vīzē:

Nocepi tos cāļus pie iesma skaisti balti. Ja tev cepeta sulas nebūtu, tad no tiem pašiem cāļiem tādu vari taisīt pēc 53. rīktu. Tad meti gabalu izmazgāta sviesta iekš

kastruli un drusciņ miltu, arī šalates, kādus sakapātus anšovišus un lorbēru lapas, to mīci visu kopā. Ņemi arī izmērcētas šķiņķu šķēles, cepi tās iekš sviesta un sagriezi kantiski, tāpat arī sagriezi citronu šķēles, to saņemi visu kopā, kāsi to cepeta sulu caur sietu virsū un piemaisi to. Dodī tos cāļus bļodā, leij to zostu virsū un apberi ar kantiski sagrieztu un sviestā ceptu baltu maizi.

### 183. Kapūnis ar restētām maizes šķēlēm iekš alvas kausa

Vai kapūni, vai lielu paaugušu cāli sataisi baltu un skaistu un novāri to ar drusciņ ūdens un sāls, bet netaisi visai garu zupi. Kad jau gandrīz gatavs, tad cepi drusciņ baltu miltu pēc 31. rīktu un piemaisi to. Tad lieci restētas maizes šķēles iekš alvas bļodas, uzberi sakapātas pētersiljes, timiānu, citronu mizas un citas tādas zāles. Lieci to kapūni virsū un uzlej to zupi, bet neleij to gauži knapi, jo tās maizes šķēles daudz arī ievilks. Tad uzvirini to vēl vienu reizi un stellē uz galdu iekš tā paša trauka.

### 184. Kapūņi vai cāļi ar pētersilju saknēm un razinēm

Kad tie ir jauni cāļi, tad notīri tos skaisti un saloki, lieci tos iekš kastruli ar labu gabalu sviesta, piemēti arī labu tiesu sagrieztu pētersilju sakņu, kas papriekš vienu reizi ir uzkaršētas, un tad lai ar vāku aizklāts iekš savas pašas sulas drusciņ nosūt. Pēc, kad vajaga, drusciņ verdoša ūdens vari uzliet un tā tos pagalam gatavus novārīt. Tad piemaisi nu vēl drusciņ baltu ceptu miltu un labu tiesu razīņu, kas papriekš savādi drusciņ jau bija novārītas, tāpat arī sāli un mušatenblūm, un ar šo visu vāri vēl kopā.

Bet kad tie jau pilnīgi un izauguši cāļi ir, tad tos papriekš pusgatavus būs novārīt un tad vēl tā izdarīt, kā nupat mācīts.

### 185. Kapūņi vai lieli cāļi ar anšovišu zostu

Tos kapūņus vai cāļus labi baltus un skaistus pie iesma būs nocept un tāpēc ar speķiem un papīriem tos labi aptīt. Kad jau gribi uzdot, tad taisi vienu anšovišu zostu pēc 54. rīktu un dodī to vai pa apakšu, vai pa virsu.

### 186. Kapūņi vai lieli cāļi, vai pīles ar olīvēm

Kuru no šiem putniem gribi ņemt, to nocepi pie iesma. To akni sakapā smalki ar vienu sīpoli un ar kādām nomizotām olīvēm. Taisi drusciņ brūnu miltu un pieņemi to kapājumu klāt līdz ar gabalu speķu, ar nēgelķenēm apspraustu, un kādu baltas maizes garozi, uzlej drusciņ gaļas zupes un vāri to kopā, ka viena tumīga zosta paliek, tad kāsi to caur. No tām citām olīvēm izņemi to kaulu, ka tomēr veselās vēl turas kopā, izmērcē tās vienu stundu iekš ūdens, tad lieci tās ar visu to cepetu iekš to caurkāsto kulīji un sasautē vēl drusciņ kopā. Tās šķilvas savādi vari novārīt, kantiski sagriezt un arī klāt ņemt.

## 187. Šmorēti kapūni vai lieli cāļi ar anšovišu zostu

Sataisi un saloki skaisti tos cāļus. Tad iemeti gabalu sviesta iekš kastruli, lai drusciņ brūns tiek. Tad ielieci arī tos cāļus iekšā, aizklāj, un tā lai lēnām nošmorējās, kamēr gatavi. Sakapā kādus anšovišus ar vienu sīpoli, ja anšoviši nebūtu, tad ņemi gabalu laba siļķa. Kad nu cāļi ir gatavi, tad izņemi tos no kastrules ārā un iemeti atkal tos anšovišus iekš to sviestu ar drusciņ miltu, samaisi to labi, uzlej drusciņ ūdens un etiķa, savāri to vēl un kāsi caur. Tad lieci atkal tos cāļus arī klāt un vāri vēl vienureiz caur.

## 188. Cāļi ar jauniem zirņiem

Tas ir taisāms pēc 179. riktu, tikai ka šeitā nekādus latūkus neņemi klāt.

## 189. Cāļi ar vēžu raguļi

Kad tie cāļi skaisti ir tīrīti un salocīti, tad celi tos uz uguni ar drusciņ verdoša ūdens, ar mazu gabalu sviesta un ar kušķi zaļū. Tos vēžus novāri gatavus ar ūdens un sāls, notīri tās līpas un izlauzi tās galvas. Tās cāļu aknis sakapā smalki ar drusciņ speķu, rīvētu un ieveldzētu maltu maizi, ar kādiem pautiem, sāli, smalki sakapātām pētersiljēm un citronu mizām un mazdrusciņ gevirces, to visu sakapā par vienu smalku vilzeli, ar to izpildi tās vēžu galvas, un lai tās pēdīgā galā vēl drusciņ verd līdz kopā ar tiem cāļiem. To gaļu no tām vēžu kājām piekapā arī pie tā vilzeļa. Tās citas tīras čaumalas sagrūdi smalki, taisi drusciņ brūnu miltu, iemeti tās sagrūstas čaumalas, vienu veselu sīpoli un drusciņ veselu pētersilju, samaisi to labi, uzlej no tās cāļu zupes, vāri to kopā, kāsi caur sietu. Tad ņemi tos cāļus, tās vēžu galvas un astes visu kopā iekš šo kuliji un pavāri vēl mazdrusciņ; vai arī lai uz karstiem pelniem aizklāts drusciņ vēl nosūt.

## 190. Cāļi vai dūviņu bērni ar asparžiem

No tiem asparžiem nolauzi tos mikstus galus un sagriezi tos, un izdari ar tiem kā ar tiem latūku galiem pēc 179. riktu. Arī ar burkānēm tas ir tāpat, sagriezi tās vien vai kantiski, vai garās šķēlēs.

## 191. Cāļi iekš alvas kausiem ar razīnēm

Sataisi tos cāļus skaisti, celi tos uz uguni ar smalki sagrieztām seleriju un pētersilju saknēm, ar gabalu sviesta un drusciņ sāls un novāri tos gatavus. Tās razīnes novāri savādi. Kad tie cāļi gatavi, tad izņemi tos ārā un lieci tos reizīgi iekš alvas podu. Pie tās zupes pietaisi drusciņ baltu ceptu miltu pēc 31. riktu, vāri to kopā, kāsi caur sietu. Šo izkāstu zupi un tās novāritas razīnes pieņemi klāt pie tiem cāļiem, arī drusciņ mušatenblūm un cukuri, vāri to vēl drusciņ kopā tai pašā pastēšu podā, lieci to podu blodā, vāku virsū un tā dodu uz galdu.

## 192. Kapūni ar šķiņķu šķēlēm

Kad kapūnis tiek tīrīts, tad labi jāpielūko, ka uz krūtīm netiek ieplēsts. Kad nu skaisti ir sataisīts, tad uz abām pusēm attaisi ar pirkstiem to ādu vaļā no tās krūts gaļas, tur iebīdi ikkatrā pusē vienu labu šķiņķa šķēli, kas papriekš kādu pāri stundu pienā bija mirkušas, pie kakla atkal aiztaisi to ādu cieti, uzspraudi to gliši pie iesma un nocepi. Ņemi vēl kādas šķiņķu šķēles, kas pienā bija mirkušas, un pacepi tās drusciņ iekš gaišbrūna sviesta, tad izņemi atkal ārā. To kapūna akni un šķilvu sakapā smalki ar drusciņ sīpolu un ar citām šķiņķu nodrupām. Uz to karstu šķiņķu sviestu uzberi drusciņ miltu, maisi tos uz uguni, kamēr brūni. Tad pieņemi to kapājumu arī klāt, maisi kopā, uzlej labu gaļas zupi vai, kad tev tāda nebūtu, tad taisi drusciņ cepeta sulas un ņemi to klāt, vāri kopā un kāsi caur sietu. Kad nu viss ir gatavs, tad lieci to noceptu kapūni un tās nosautētas šķiņķu šķēles arī iekš to caurkāstu kuliji, un lai uz maza uguns vēl drusciņ nosūt. Arī kastanijes vari ņemt klāt, kad patīk.

## 193. Cāļi ar sardeļu zostu

Pie tīrīšanas labi jālūko, ka tā āda netiek ieplēsta. Kad nu cāļi ir tīrīti, tad attaisi to ādu uz krūtīm vaļā. Ņemi tās cāļu aknis, murķeles, šampiones, drusciņ speķu, drusciņ izmieķšētas baltas maizes, kādu pāri pautu, sāli un gevirci, to visu sakapā smalki kopā un piebāzi to uz krūtīm apakš to ādu. Tad uzbāzi gliši uz iesmu un nocepi baltu un skaistu. Vai arī taisi to gatavu iekš šmoru pannas. Taisi to sardeļu zostu pēc 54. riktu un dodu to virsū. Arī sakapātus pautu dzeltenumus vari uzkaisīt.

## 194. Cāļi vai kapūni ar englisch zostu

Nocepi tos cāļus vai kapūņus smuki balti pie iesma. Taisi to englisch zostu pēc 90. riktu, dodu to virsū un uzkaisi rupji sakapātus pautu dzeltenumus.

## 195. Cāļi ar zirņiem un vēžiem

Pie tiem jauniem izlaupītiem zirņiem ņemi vēl klāt sasietu vienu kušķi pētersilju un vienu gabalu sviesta, un tā lai iekš savas pašas sulas uz maza uguns ar vāku aizklāti lēnām nosūt, kamēr gatavi. Novāri arī vēžus, cik domā vajagot, izlauzi tiem tās astes un no tām čaumalām iztaisi pēc 2. riktu vienu īsti spēcīgu vēžu kuliji. Kad tā nu gatava un caurkāsta, tad paņemi tur klāt tos nosautētus zirņus un tās vēžu līpas, bet neņemi vairāk kulijes, ka tik vien, cik īsteni vajaga pēc zirņu daudzumu. To tad uzvāri mazdrusciņ vien un nokāsi, kā vajaga. Tos kapūņus vai cāļus ar platām speķu šķēlēm un ar papīriem būs aptīt, labi balti un skaisti pie iesma nocept un pie uzdošanas uz zirņiem virsū likt.

## 196. Cāļi vai dūviņu bērni iekš alvas pastēšu blodas

Tos cāļus vai dūviņu bērnus sataisi papriekš skaisti un saloki. Tad lieci poda dibinā platas speķu šķēles un plānas sviesta šķēles. Sakapā smalki lorberu lapas, sīpoles,



pētersiljes un uzkaisi to tur virsū, arī sagrūstas nēgelķenes un mušatenblūm. Tad lieci tos cāļus tur virsū, uzkaisi atkal sakapātas zāles, gevirci un sāli un apklāj vēl ar speķu šķēlēm. Tad lieci vāku virsū, un lai uz mazām oglēm sūt, kamēr pusgatavi. Tad kādu pāri karošu vīna vari uzliet, pēc vēl drusciņ baltu miltu cept un ar tiem caurkratīt, vēl vienureiz uzvirināt, to podu labi noslaucīt, bļodā ielikt un uz galdu dot.

### 197. Mazi cāļi ar trivelēm

Kad tie cāļi ir sataisīti, tad cepi drusciņ baltu miltu, lieci tos cāļus tur iekšā un vienu kušķi gardu zāļu, lorbēru lapas un sāli, arī izmērcētas triveles un drusciņ verdoša ūdens un tā vāri tos gatavus ar īstu zostu.

### 198. Kapūņi vai lieli tauki cāļi ar vienu zostu no daudz dažādām lietām

Kad tie kapūņi vai cāļi papriekš balti un skaisti ir sataisīti, tad lieci tos iekš kastruli ar gabalu sviesta, ar kušķi labu zāļu un drusciņ verdošu ūdens, klāj cieti un novāri tos gatavus ar īstu zupi. Tad ņemi visādas dārza lietas, ko tai laikā var dabūt, ar vārdu, rāciņus, pētersilju saknes, selerijas, puķu kāpostus, ērtšūķes, asparžus, jaunus zirņus un pupas. Visas šās lietas notīri papriekš ikkatru pēc savas dabas un kārtas, sagriezi skaisti un novāri arī ikkatru savādi. Pieņemi vēl tīrītas un izmērcētas murķeles un pistācijas, arī žāvētas šampiones. Tad taisi iekš kastrules brūnus miltus, cik proti vajagot priekš visām tām lietām, tur saņemi iekšā visas šās notīrītās un novārītās lietas, uzlej no tās īstas, spēcīgas cāļu zupes tik daudz vien, kā tā zostas tiesa, arī drusciņ sāls un mušatenblūm, vāri drusciņ kopā un pie uzdošanas dodi tos uz tiem cāļiem virsū.

### 199. Cāļu raguļe ar murķelēm un pistācijēm

Sataisi tos cāļus, nobrūnē drusciņ to krūti iekš gaišbrūna sviesta, uzlej verdošu ūdeni tik daudz vien, cik īsteni vajaga, ņemi arī vienu sīpoli, ar nēgelķenēm apsraustu, lorbēru lapas un vienu kušķi gardu zāļu. Tā novāri tos gatavus apakš vāka ar īstu zostu. Kad ir gatavi, tad pieņemi labu tiesu tīrītu murķeļu un pistāciju ar drusciņ brūnu miltu un tā novāri tos pagalam gatavus ar it īstu zostu. Nosāli drusciņ, ja vēl vajadzētu.

Dūviņas, pīles, teļa un jēra gaļu tādā pašā vīzē arī vari taisīt.

### 200. Dūviņu bērni ar razīnēm

Tos dūviņu bērnus četros gabalos vari pārgriezt, ar drusciņ brūnu miltu uz uguni celt, tad sāli, gevirces, cukuri, citrones, razīnes, drusciņ ūdens un vīna, to visu uz reizi vari pieņemt un tā novārīt.

### 201. Dūvijete no dūviņu bērniem

Pārgriezi tos dūviņu bērnus vidū pušu, nosautē tos pusgatavus iekš savas pašas sulas ar gabalu sviesta. Tad ņemi tās dūviņu aknis un šķilvas, arī vienu gabalu žāvēta šķiņķa, kur arī drusciņ tīru speķu ir klāt, vēl ņemi sīpoles vai šalates, rīvētu maizi, kādus pautus, drusciņ nomaisīta sviesta un drusciņ gevirces, to visu kopā par vienu smalku vilzeli un uzsmērē to uz tām dūviņām pirksta biezumā. Noslēdz arī papīrus ar sviestu un tur ietini ikkatru gabalu savādi, nocepi tos lēnām uz restēm, tad ņemi to papīri nost un dodī uz galdu. Zostu vari taisīt, kuru gribi.

### 202. Brūns kompots<sup>161</sup> no dūviņām

Tās dūviņas vai vidū pušu vari pārgriezt, vai arī tās atstāt veselas un ar speķiem tās caurvilkēt. Tad taisi drusciņ gaišbrūnu miltu ar smalki sakapātām sīpolēm vai šalatēm, tur lieci tās dūviņas iekšā, un lai tur papriekš labi sūt kopā, tad uzlej pusi ūdens un pusi sarkana vīna, pieņemi arī citrones, nēgelķenes, lorbēru lapas un sāli un savāri to īsti kopā.

### 203. Balts kompots no dūviņām

Šo tāpat būs taisīt kā to priekšāju, tikai šeit neņemi brūnus miltus, bet cepi drusciņ baltu miltu, arī nepielej sarkanu vīnu, bet baltu vīnu. Pēcgalā<sup>162</sup> sakuli vēl kādus pautu dzeltenumus ar kādu karoti salda krējuma un piemaisi to klāt, ka tumīgs tiek.

### 204. Pildītas dūviņas ar šķiņķu raguļi

Attāisi pie dūviņām to ādu uz krūtīm vieglām vaļā ar pirkstiem un pielūko, ka nekur caurumu neieduri. Tad izgriezi ar ziņu to krūti apakš tās ādas ārā tā, ka pati tā āda vesela paliek pie dūviņām klāt. To izgrieztu krūts gaļu sakapā un iztaisi par vienu vilzeli pēc 176. rīktu. To piebāzi iekš tām dūviņām. Lieci tās nu iekš vienu platu kastruli ar gabalu sviesta un ar kādām plānām šķiņķu šķēlēm, aizklāj cieti, un tā lai lēnām sūt iekš savas pašas sulas. Pēc uzlej vēl kādu slapjumu, vai tas arī verdošs ūdens vien būtu bijis. Tad pietāisi drusciņ brūnu miltu ar kādām smalki sakapātām šalatēm un vāri drusciņ kopā, ka tikai viena īsta, tumīga zosta paliek.

### 205. Dūviņu bērni iekš savām pašām asinīm

Dūviņas slaktēdams, noglabā to asini. Kad tās dūviņas smuki notīrijis, tad pārgriezi tās vidū pušu, lieci tās iekš kastruli ar gabalu sviesta, ar kādām sīpolēm, kas ar nēgelķenēm apsraustas, ar tādu apsraustu speķa gabalu, ar lorbēru lapām, ar kušķi gardu zāļu un ar drusciņ sāls. Tā lai apakš vāka uz maza uguns iekš savas sulas nosūt, kamēr gatavas. Pēc sakuli dūviņu asini ar drusciņ vīna un vīnetiķa un maisi to klāt, ka tumīgs tiek.

## 206. Dūviņas ar vēžiem

Kad dūviņas jau ir sataisītas, tad novāri tās iekš ūdens ar drusciņ sāls, ar kādām veselām sīpolēm, lorbēru lapām, un kādas citas labas zāles dažkārt vēl gribi paņemt. Pa tam iztīri tās vēžu līpas. Sagrūdi tās čaumalas, taisi drusciņ gaišbrūnu miltu, iemeti tur tās sagrūstās čaumalas iekšā, cepi tās labi caur, uzlej no tās dūviņu zupes, vāri to kopā, pieņemi vēl drusciņ krējuma un kāsi caur sietu. Citas vēžu galvas vari atstāt nesagrūstas. Tās dūviņu aknis un šķilvas sakapā smalki ar drusciņ speķu, rīvētu maizi, sāli, ar kādiem pautiem, smalki sakapātām citronu mizām, pētersiljēm, timiānu un mazdrusciņ sīpolu vai šalašu. Ar to piebāzi tās vēžu galvas un pēdīgā galā uzvāri tās vēl drusciņ kopā ar tām dūviņām. Visupēdīgi saņemi visu kopā – tās dūviņas, tās vēžu galvas un astes iekš to caurkāstu kuliji, un vāri vēl mazdrusciņ vien caur.

## 207. Irbes ar selerijēm

Sataisi tās irbes kā pienākās, nospiķē tās, aptini ar diedziņiem, ka nesašķīst. Tad lieci iekš kastrules kādas šķēles speķu un arī kādas šķēles tīras teļu vai auna, vai vēša gaļas un tās irbes tur virsū. Celi uz uguni, ka lēnām sūt un šmorējās. Kad visa sula jau ir sašmorēta un no apakša pabrūns jau palicis, tad uzlej drusciņ slapjuma kaut kāda. Tās irbju aknis un šķilvas sakapā un pieņemi arī klāt pie tām irbēm, līdz ar kādām restētām maizes šķēlēm un drusciņ brūnu miltu, vāri to kopā. Neuzlej vairāk slapjuma, kā cik vien īsteni uz sulu vaijaga. Kad irbes gatavas, tad izņemi tās ārā un kāsi to sulu caur sietu. Tās selerijes sagriezi pabiezās šķēlēs, novāri tās savādi gatavas, lieci tās ar tām irbēm kopā iekš to caurkāstu kuliji un uzvāri vēl mazdrusciņ.

## 208. Slokas vai ķikuli ar kulijes

Notīri tos ķikutus, slokas vai pavisam tās šnepes, izņemi arī tās iekšas, nospiķē smalki tos putnus un aptini ar diedziņiem, ka nesašķīst. Tad lieci iekš kastrules kādas speķu šķēles un kādas šķēles teļa gaļas, tad tos ķikutus tur virsū, sīpoles un gevirces klāt. Tā lai sūt ar vāku aizklāts uz mazu uguni iekš savas pašas sulas. Pēc uzlej drusciņ gaļas zupes vai arī verdošu ūdeni vien un vāri to kopā. Tad izņemi tos ķikutus ārā, piemaisi pie tās sulas drusciņ brūnu miltu, sakapā tās iekšas, ko no ķikutiem izņēmis, un pieņemi tās arī klāt, vāri to visu kopā un kāsi caur. Tad tos ķikutus atkal vari ielikt šinī kulijē, kur tie silti stāv, kamēr jāuzdod.

## 209. Prancū raguļe, apakš ceptām šnepēm dodama

Apspiķē smalki tos ķikutus, bāzi uz maziem iesmiņiem un sieni pie liela iesma, un tā nocepi tos. Tad taisi drusciņ šķiņķu kulijes pēc 120. riktū. Šinī kulijē iemeti drusciņ asijas, vai šķēlēs, vai kantiski sagrieztu, nomizotas olīves, šampiones, kantiski sagrieztas ērtšuķes. Vāri to drusciņ kopā un piemaisi gabalu izmazgāta sviesta, dari to tumīgu, uzspiedi citronu sulu un dodī to apakš tiem ķikutiem.

Arī citā vīzē:

taisi drusciņ brūnu miltu ar labu tiesu sīpolu un ar saimes maizes garozi, ar kādām plānām šķiņķu šķēlēm to visu sautē labi kopā, tad uzlej labu zupi, vāri to vēl kādu pusstundu un kāsi caur. Pieņemi sakapātas pētersiljes, nomizotas olīves un mušatu un vāri to atkal drusciņ. Piemaisi vēl drusciņ sagrieztas asijas un gabalu priša sviesta. Dodi to zostu bļodā un tos ķikutus virsū.

## 210. Raguļe, apakš irbēm dodama

Nospiķē smalki tās irbes un nocepi pie iesma. Taisi drusciņ šķiņķu kulijes, ņemi klāt drusciņ asijas, teļu briseles, triveles, 25 austerus, rīvētu mušatu. To visu vāri kopā ar to kuliji. Piemaisi vēl mazu gabalu priša vai izmazgāta sviesta, drusciņ asijas zostas un citronu sulas un dodī to apakš tām irbēm.

## 211. Raguļe no irbēm

Pēc 120. riktū iztaisi no wasserteig vienu ranti uz bļodas malu. Sagriezi tās ceptas irbes gabalos, ņemi rīvētu baltu maizi un rīvētu Parmesan sieru vai citu labu sieru, jauci to kopā un ar to apberi to dibeni. Tur lieci tās irbes virsū un arī kādus mazus gabalus sviesta, kādas oranžu jeb pomeranču<sup>163</sup> šķēles un smalki sakapātas šalates. Un no virsu pārberi atkal tāpat kā pirmīt to dibeni. Uzlej labu zupi virsū, klāj cieti un vāri to caur uz ogle. Uzberi cvībakus virsū un nobrūnē to ar baltu dzelzi.

## 212. Cīruļi ar āboliem un karintēm

Vai tev ir jēli cīruļi vai cepti, bet vaijaga, ka tie ir iztīrīti. Tad lieci tos iekš kastruli ar kantiski sagrieztiem āboliem, ar kantiski sagrieztu sikādi<sup>164</sup>, ar karintēm, cukuri, ar brūniem miltiem un pusi ūdens un pusi vīna. To visu ņemi kopā un vāri caur.

## 213. Pūpetone no jēra kājām, iekš rantes no vilzeļa taisītas

Novāri tās jēru kājas papriekš ar ūdens un sāls, tad lieci tās iekš aukstu ūdeni, lai tur atdziest. Tad nopucē tās smuki un sagriezi gabalos. Cepi drusciņ baltu miltu ar drusciņ smalki sakapātu šalašu un ar kušķi no timiāna, lorbēru lapām un pētersiljēm, pieņemi arī tās jēru kājas klāt un nosautē tās drusciņ uz uguns. Tad uzlej saldu krējumu, piemeti arī mušatenblūm un nosāli, kā vaijaga, un tā lai verd drusciņ, bet gara zupe vaijaga, jo pēc tas vilzelis arī savu tiesu vēl ievilks. Nolieci nu to virumu, ka atdziest. Taisi vienu vilzeli pēc 1. riktū un pieņemi pie tā vēl klāt drusciņ sagrūsta koriandera, drusciņ cukura un smalki sakapātu timiānu. No tā taisi vienu ranti uz to bļodu, tik augstu, kā vaijaga un kā tev vai daudz, vai maz ir no tām jēru kājām, un ka arī tā bļoda no tā var nākt pilna. Iemeti tur tās kājas, līdzini to pa virsu, apberi labi biezi ar rīvētu maizi un uzlieci it plānas šķēles sviesta, un tā nocepi to it skaistu un dzeltanu iekš taršu panna.

<sup>163</sup>  
<sup>164</sup> rūgto apelsīnu sukādēm

Kad negribi uzbērt rīvētu maizi, tad to pašu vilzeli arī pa virsu it plāni vari izlikt un tā nocept.

Vilzeļa vietā arī vari ņemt biezi vāritus rīšus pēc 126. rīktu, no tiem tādu ranti iztaisīt un tad vai rīvētu maizi uzbērt, vai arī tos rīšus it plāni pa virsu uzlikt.

## 214. Pūpetone no vēžiem

Ņemi izlaupītas vēžu līpas, teļu briseles, tīrītas un izmērcētas murķeles, šampiones, ērtšūķes un kas tev vēl var būt no tādām lietām. Cepi drusciņ baltu miltu ar smalki sakapātām šālatēm vai sīpolēm un pieņemi tās minētās lietas te klāt, lai uz uguns drusciņ sūt, uzlej saldu krējumu, un tā lai lēnām drusciņ verd caur. Tad no tām vēžu nodrupām taisi drusciņ kulijes pēc 2. rīktu, taisi gan maz, bet spēcīgas kulijes, ņemi to arī klāt, uzvirini vienureiz un tad nolieci to atdzist. Taisi vienu vilzeli vai no zivīm, vai no teļu gaļas un no tā iztaisī to ranti uz to bļodu, un nocepi to, kā jau zināms. Citas vēžu galvas vari pildīt ar vilzeli un arī pie šā rīkta pieņemt. To ranti arī no rīšiem var iztaisīt un vēžu galvas apkārt izstādīt.

## 215. Pūpetone no briselēm un citām gardām lietām,

### iekš rantes no vilzeļa taisītas

Notīri un sataisi papriekš labi tās teļu briseles un tās citas gardas lietas, kas ir pie rokas. Taisi vienu labu kuliji pēc 22. rīktu. Ar šo kuliji vāri tās lietas caur un tad nolieci, ka atdziest. Taisi vienu vilzeli pēc 1. rīktu un no šā vilzeļa iztaisī to ranti uz bļodu, lieci to raguļi tur iekšā, apglaudo visapkārt smuki glumi, pa virsu uzberi rīvētu maizi, uzlieci vēl plānas sviesta šķēles un nocepi iekš tarteņu pannas, kamēr tas vilzēlis gatavs un sārts paliek.

## 216. Pūpetone no paipalām, šnepēm, irbēm, dūviņām, cāļiem,

### strazdiem un citiem sīkiem putniem

Kurus no šiem putniem par pūpetoni jeb rantes raguļi gribi iztaisīt, tos vajaga papriekš labi skaisti notīrīt un sataisīt, tad ar kādām šķēlēm speķu un ar kādām šķēlēm teļa vai auna, vai vēša gaļas iekš kastruli likt līdz ar lorbēru lapām un sīpolēm, ar zālēm un drusciņ gevirces, tad vāku virsū, ka uz oglēm iekš savas pašas sulas sūt, kamēr gatavi. Tad izņemi tos putnus ārā un pie tās sulas, kas kastrulē palika, tur pietaisi brūnus miltus, uzlej tad gaļas zupi vai verdošu ūdeni vien, ar to vāri to kopā un kāsi caur. Tad lieci tos putnus atkal tur iekšā, pielieci arī murķeles, šampiones, triveles un kas tev vēl var būtu no šādām lietām, kas pēc 11. rīktu pieder pie vienas labas raguļes. Zināms, ka visas šās lietas papriekš pareizi būs sataisīt, skaisti sagriezt un novārit. To visu vāri tad vēl kopā ar to kuliji un nolieci atkal, ka atdziest. To ranti, kā jau zināms, vari taisīt vai no vilzeļa vai no rīšiem, vai kā gribi.

## 217. Desa no auna vērendeles

Nogriezi to tīru gaļu no auna gūžām un tur izgriezi atkal visas ādas un cīpsteles<sup>165</sup>. Ņemi arī tos nieru taukus, un, ja tie nepietiktu, tad jāpieņem no prišiem vēša taukiem, kamēr diezgan. Sagriezi to visu kantiski un sakapā kopā it smalki. Ņemi arī kādas sauļas rīvētas maizes, 3 vai 4 pautus, drusciņ salda krējuma un sāli un pārkapā atkal, ka it smalki paliek; drusciņ ķimeņu arī vari piekaisīt. Taisi nu vienu desu, bet nepietaisi to visai pilnu un cietu, ka tā pēc no tiem pautiem un rīvētām maizēm nepārplīst. Novāri to lēnām vien ar ūdens un sāls. Nevaijaga vis tik gauži ilgi to vārit, tāpēc ka visas tās lietas jau smalki ir sakapātas.

## 218. Desa no teļa zarniem

Tos teļa zarnus sagriezi gabalos un novāri ar ūdens un sāls, noskalo iekša auksta ūdens, notecini tīri un atdzisini. Sakapā tos pasmalki, un kā tie zarni vai tauki vai liesi bijuši, tā jāpieņem drusciņ cūku tauku, kas smalki kantiski top sagriezti. Un, ja cūku tauki nebūtu, tad ņemi nomaisītu sviestu. Arī pēc zarnu daudzumu ņemi klāt kādas sauļas rupji rīvētas maizes, drusciņ smalki sakapāta timiāna, smalki sagrieztas sīpoles, kas sviestā ceptas, 8 vai 9 pautu dzeltenumus, saldu krējumu un sāli. To visu maisi labi kopā un liec iekš labu tauku cūkas zarnu. Tad celi drusciņ piena uz uguni un, kad uzsākt virt, tad liec tās desas tur iekšā līdz ar lorbēru lapām, veselām sīpolēm, timiānu, meijerānu<sup>166</sup>, pētersiljēm, korianderi un drusciņ sāls, tā vāri it lēnām, tik kā to drusciņ vien redzi kustot. Tad izņemi desas ārā un nolieci tās atdzesēt. Kad nu šās desas gribi brūķēt, tad meti sviestu iekš pannas, lai gaišbrūns tiek, tās desas, cik uz reizi vajaga, pieliec tur klāt un nocepi tās lēnām uz visām pusēm gaišbrūnas. Kad desas uzdodi, tad lej vēl drusciņ zupes un citronu sulas iekš to brūnu sviestu, krati kopā un lej to uz desām virsū.

Arī citā vīzē:

Kad tie teļa zarni tā jau novāriti un atdzisināti, kā jau sacīts, tad sagriezi tos smalki kantiski, tāpat arī drusciņ cūku tauku, ja vajadzētu; bet dažkārt paši teļa zarni tik tauki jau ir, ka citu tauku vairs nevaijaga. Saņemi to iekš trauku, pieņemi pienā izmērcētu baltu maizi, arī 8 vai 9 pautu dzeltenumus, kas labi ir sakulti, vēl sāli, smalki sakapātas citronu mizas, zāles un gevirci. Ja biezāks un stīvāks vēl būtu, tad pielej kādu karoti piena, maisi to labi kopā uz oglēm, ka remdens paliek, tad liec to iekš cūku zarniem vai ar tādu desu sprici, vai kurā citā vīzē to māki. Vāri to gandrīz pusstundu it lēnām iekš puspiena un pusūdens ar zālēm un drusciņ sāls. Tad izņemi ārā, ka atdziest. Kad šās desas gribi brūķēt, tad taisi tādu lādīti jeb pūriņu no papīriem, tur ieleji gaišbrūnu sviestu, lieci tās desas arī tur iekšā un nocepi tās lēnām uz restēm. Arī vienu brūnu vai dzeltanu sinepju zostu vari pietaisīt pēc 44. un 222. rīktu.

## 219. Desa no teļa gaļas

Ņemi tīru teļa gaļu, sakapā to kopā ar tiem nieru taukiem, it kā būtu gribējis kādu vilzeli taisīt, bet drusciņ vairāk tauku vien vajaga klāt. Ņemi arī pienā mirkušas baltas maizītes vai arī sarīvētu maizi vien, tāpat sāli, drusciņ salda krējuma un

mušatenblūm, to visu maisi labi kopā un kapā caur. Šo vilzeli izdzeni, rullēdams kā vienu desu, aptini ar teļa plēveri vai ar papīri, kas ar sviestu apsmērēts, un dodī gaišbrūnu sviestu ar citronu sulu virsū.

## 220. Aknu desa

Ņemi no 1 vai 2 cūkām to akni, to sakapā tāpat jēlu un sagrūdi it smalki, ka tas paliek kā viena putra. Spiedi to ar drusciņ pienu caur duršlāgu. Tad ņemi tos taukus no krūts gabala vai arī no vēdera, vāri tos papriekš drusciņ vairāk kā pusgatavus, lai atdziest, un tad sagriezi tos kantiski. Vāri arī drusciņ rīšu iekš ūdens, un lai tie tad arī atdziest. Tad ņemi sagrieztas sīpoles, sāli, pipari, nēgelķenes, kardemonu, vāri to iekš drusciņ tauku un spiedi to caur drēbi. Saņemi nu visu kopā un maisi labi caur, un dod iekš zarniem. Vāri tās desas it lēnām gandrīz veselu vienu stundu. Tad tās tāpat aukstas var ēst vai arī dūmos drusciņ var iezāvēt.

## 221. Cūku gaļas desa

Ņemi tīru cūku gaļu un tik daudz tauku, kā proti vajagot. Neņemi no vēdera taukiem, bet īstenus tīrus taukus. Iztīri visas ādas un cīpsteles, sagriezi smalki un sakapā parupji. Pieņemi sāli, drusciņ pipara, nēgelķenes, sagrūstu korianderi un smalki sakapātas citronu mizas, maisi visu kopā un samīci, un dod desās. Kad tās gribi cept, tad lieci tās iekš pannas ar mazu gabalu sviesta un labu karoti alus, celi uz oglēm, aizklāj cieti un nocepi, brīžam uz otru pusi apkārt griezdam.

## 222. Franču desa

Ņemi it labu tīru cūku gaļu no šķiņķa, iztīri visas ādas un cīpsteles, sagriezi un sakapā to it smalki. Tos taukus sagriezi arī smalki kantiski. Uz 3 mārciņiem sakapātas gaļas ņemi 2 mārciņus tauku, kādas pienā izmiešētas baltas maizītes, 5 vai 6 pautu dzeltenumus, drusciņ krējuma, mušatenblūm, kanēli, nēgelķenes, pipari, mušatu, sāli, drusciņ smalki sakapāta vai saberzta meijerāna. To visu maisi labi kopā un dodī desās. Novāri tās gandrīz veselu stundu it lēnām ar ūdens un sāls. Kad šās desas dažkārt sarkanās gribi dabūt, tad pieņemi drusciņ cūku asins. Tā šās desas vari izbrūķēt, pie kuriem riktiem gribi. Arī iekš pannas ar brūnu sviestu tās vari nobrūķēt un tad šādu

### dzeltanu sinepju zostu

pietaisīt – meti gabalu izmazgāta sviesta iekš kastruli līdz ar kādiem pautu dzeltenumiem, arī 1 vai 2 karotes sinepju, citronu mizas, drusciņ vīnetiķa un cukura, to visu mīci labi kopā ar karoti, tad piemaisi drusciņ klāras gaļas zupes vai vīnu un ūdeni, ka tas paliek par zostu.

## 223. Cīšenes

Ņemi labu, tīru cūku gaļu un pus tik daudz tauku, kā tev ir liesas gaļas. Izmeklē labi visas ādas un cīpsteles, sagriezi kopā un sakapā it smalki kā vienu miklu. Tad piemeti sāli, smalki sakapātas citronu mizas, drusciņ sagrūstu nēgelķeņu, mušatenblūm un kardemonu un drusciņ vīna, pārkapā atkal caur un ar desu šprici šauj to iekš aitu zarniem. Tad sagrozi tās pa locekļiem pēc cīškeņu garumu un izbrūķē, kā gribi.

## 224. Franču cīšenes

Tās tāpat ir taisāmas kā tās priekšājas, tikai ka še vēl pieņemi drusciņ baltas maizes, kas pienā mirkusi, un drusciņ sagrūsta koriandera. Tā taisi tās kā tās citas. Šās cīšenes vari dot pie visādiem dārza augļiem, pie štovētiem āboliem un ar vienu dzeltanu sinepju zostu.

## 225. Smadzeņu desa

Ņemi tīru cūku gaļu un pusi tik daudz cūku tauku, sakapā kopā it smalki. Pēc gaļas daudzumu ņemi arī baltas maizītes, kas vai ūdenī, vai gaļas zupē izmiešētas, tāpat arī sagrūstas nēgelķenes, pipari, korianderi, sāli, smalki sagrieztas sīpoles, kas cūku taukos ceptas, un vienas cūkas smadzenes, kas kādu reizi ir pārkapātas, un kādus pautu dzeltenumus. To visu maisi labi kopā un taisi tās desas, cepi tās uz restēm un uzdodi ar kādu zostu vai ar kādu mosi jeb gemīzi<sup>167</sup>.

## 226. Desa no ceptiem kapuņiem, cāļiem, kalkūņiem vai teļa cepeta

Pie visiem šādiem ceptiem šķīri to brūnu gaļu nost un ņemi tikai to baltu gaļu no putnu krūtīm vai no teļa cepeta, to sagriezi kantiski un sakapā it smalki, pieņemi arī drusciņ kantiski sagrieztu cūku tauku. Uzvāri drusciņ pienu ar kādām veselām sīpolēm, ar lorbēru lapām, timiānu, meijerānu un kādu sauju korianderu. No citām baltām maizītēm nogriezi it plāni to brūnu garozi, uzlej no šā pienu, lai miešējās, tas izspiedi tīri un ņemi klāt pie tās gaļas. Arī 8 pautus ar gabalu sviesta iztaisi par šķīstu rīreiji, spiedi caur duršlāgu un pieņemi arī klāt. Vēl piemeti smalki sakapātas citronu mizas, rīvētu mušatu, sāli un, ja vajadzētu, arī kādas karotes salda krējuma, ar to tad to vilzeli, ja tas biezāks būtu, vari darīt drusciņ šķīstāku, bet visai šķīsts arī nevajaga. To visu samaisi labi uz mazām oglēm, ka remdens paliek, un šauj to iekš cūku zarniem, tomēr nepiešauj visai daudz, nedz arī visai maz. Tā taisi tās desas korteles<sup>168</sup> garumā un sieni abus galus cieti. Pie tā pienu ar tām zālēm lej drusciņ ūdens klāt un uzvirini to atkal, ielieci tās desas un drusciņ sāls un vāri lēnām gan kādu vērendeli stundas, tad izņemi ārā un nolieci, ka atdziest. Kad tās gribi brūķēt, tad taisi tādas lādītes no papīriem, ielej brūnu sviestu un pacepi tās, bet netaisi tik lielu uguni, ka nepārplīst. Arī iekš pannas ar brūnu sviestu tās lēnām vari cept, un pie uzdošanas lej to brūnu sviestu virsū.

## 227. Asins desa

Ņemi no cūkas tos vēdera speķus, kamēr tie priši un zaļi vēl ir, vāri tos gatavus, un lai atdziest atkal, nogriezi to ādu un tos speķus sagriezi kantiski un iemeti kādā traukā. Izmiekšē baltu maizi iekš piena un spiedi caur duršlāgu. Nosautē iekš sviesta smalki sagrieztas sīpoles un drusciņ koriandera, piemeti sāli un gevirci, kura patīk. Piemaisi labas, prišas cūku asinis un dod iekš zarniem, kas nav tik plati. To zupi, kur tā gaļa tika vārīta, celi atkal uz uguni, iemeti drusciņ sāls un tās desas, un lai kādu reizi lēnām uzverd. Tad nolieci, ka atdziest. Pie izbrūķēšanas tās uz papīriem vai uz restēm vari uzsildīt vai nocept.

## 228. Mandeļu desa

Uz pusmārciņu smalki sagrūstu mandeļu ņemi tā kā 2 kukulišus baltas maizes, kas ir izmērcēti tādā pienā ar dažādām zālēm vārītā kā pēc 226. riktū. Ņemi to iekš vienu trauku līdz ar tām mandelēm un kantiski sagriežtiem cūku taukiem, bet, kad tādi tauki nebūtu, tad ņemi nomaisītu sviestu pēc 152. riktū. Arī 6 pautu dzeltenumus vai 6 veselus pautus, tos iztaisi ar gabalu sviesta par šķīstu rīreiji un spiedi caur duršlāgu. Vēl pieņemi smalki sakapātas citronu mizas, rīvētu mušatu, sāli, drusciņ cukura, bet ne daudz, un, ja vajadzētu, arī kādu karoti salda krējuma. To visu maisi labi caur uz oglēm, ka remdens paliek, un tad izdari vēl isteni, kā jau pie 226. rikta mācīts.

## 229. Kapājums ar oksenaugen vai uz restētām maizes šķēlēm

Kad tev ir auksts cepets, kur laba, tira gaļa klāt, tad šķīri to brūnu gaļu nost, bet to baltu sagriezi un sakapā tik smalki kā vienu mīklu. Tad meti gabalu sviesta ar drusciņ miltu iekš kastruli un mīci to kopā, meti to kapātu gaļu klāt un drusciņ sāls, un rīvētu mušatu, tad nomaisi to ar drusciņ zupes vai ar vīnu un ūdeni, ka tas paliek viena putra. Taisi tos oksenaugen pēc 13. riktū, cik tev vajaga, lieci tos bļodā un dodi to kapājumu virsū ar citronu sulu. Vai arī dodi to virsū uz restētām maizes šķēlēm.

## Tās pavāru grāmatas

### 3. nodala

#### Zivju rikti

## 230. Līdeki ar skābiem kāpostiem, austerēm, vēžiem un murķelēm

Papriekš novāri labus skābus kāpostus gatavus, tā kā būs būt. Tad ņemi tīritus austerus, izlaupītas vēžu līpas, izmērcētas un notīritas murķeles, to visu sautē kopā ar drusciņ sviesta un lieci to pie tiem kāpostiem līdz ar drusciņ salda krējuma. Maisi visu caur un saštovē vēl drusciņ. Tad sataisi tos līdekus, sagriezi tos gabalos un novāri ar ūdens un sāls. Ja kas šo riktū priekš sevis vien grib taisīt, tad jau labi gan, kad tikai tās asakas izlasa, tad tās zivis bļodā liek un tos kāpostus virsū gāž. Bet kad to uz kādu godu gribi taisīt, tad iztaisi mazu ranti uz bļodas malu, lai tā drusciņ piekalst, tad lieci vienu kārtu kāpostu, uz tiem kāpostiem izlieci gliši tos līdekus virsū, kam asakas un ādas ir noņemtas, tad atkal vienu kārtu kāpostu, kamēr tā bļoda gandrīz nāk pilna. Tad taisi vēl vienu dzeltanu zivju zostu un leij to virsū, apberi to labi biezi ar smalki rīvētu maizi, uzlieci plānas sviesta šķēles un nocepi iekš taršu pannas, ka tas no virsu skaisti gaišbrūns tiek. Tā līdeka galva lai paliek vesela, un pie uzdošanas lieci to bļodas vidū un dodi to akni un drusciņ pētersilju viņam mutē.

## 231. Spiķēti līdeki

Še jau labi dižani līdeki vajaga, tiem nogriezi to galvu un to asti, to vidus gabalu nokašā jeb nobrauno<sup>169</sup> un pāršķēli, izņemi to muguras kaulu, tos sānu gabalus noslauki tīri, apberi ar sāli, un tā lai stāv kādu britiņu. Tad nožāvē atkal un nospiķē smalki. Taisi drusciņ gaišbrūna sviesta iekš pannas, apberi tos līdekus abās pusēs ar miltiem un nocepi tos uz abām pusēm gaišbrūnus iekš tiem karstiem sviestiem, tomēr nepārcepi tos, bet tā ka tie mīksti allaž vēl paliek un zavtīgi. Tad ņemi to muguras kaulu un, ja tev arī citas kādas sikas zivtiņas iraid, tāpat arī mazu gabalu šķiņķu un smalki sagrieztas sīpoles un pētersiljes, to visu sakapā un sagraudi kopā, un meti to iekš tiem karstiem sviestiem, kur tie līdeki tika cepti, lai tur labi šmorējās un cepjās, apmāsi pareizi, uzleij drusciņ gaļas zupes vai verdošu ūdeni vien, pietaisi arī drusciņ gaišbrūnu miltu. Tad kāsi to caur sietu, tā tev būs viena skaista kuli-je. Šo kuliji un tos ceptus līdekus ņemi kopā un vāri vēl drusciņ caur. To galvu un asti novāri zilu<sup>170</sup> un izstādi iekš bļodas.

## 232. Ļīdeki, ar vīnu vārīti

Iztīri to līdeku, pāršķeli to un sagriezi gabalos, tad meti iekš kastruli ar drusciņ sāls, ar pētersiljēm, sīpolēm, timiānu, citronu šķēlēm, uzlej pusi sarkana vīna un pusi ūdens, tik daudz, ka pār to līdeku iet pāri. Tad celi to uz uguni un novāri. Tad taisi vienu skaistu

### zivju raguji

šādā vīzē – ņemi visādus zivju gardumus, austerus, mušeles<sup>171</sup>, karpu pienu, līdeku akni un kas tev vēl var būt no šādām lietām, tās nokveldini papriekš drusciņ un tad sagriezi tās smalki, un izvāri par raguji. Pēc pavairošanas<sup>172</sup> arī vari pieņemt murķeles, triveles, šampiones un vrikadeles, no zivju vilzeļa taisītas. Tādu

### zivju vilzeli

vari taisīt šādā vīzē – tās zivis, ko še gribi ņemt, vai karpes, vai zušus, vai līdekus, vai kādas citas būtu bijušas, tās papriekš būs nokašāt, iztīrīt un smuki noslaucīt. Tad izgriezi ar ziņu to gaļu no muguras, kur asakas nav, un, to ādu tīri noņēmis, sagriezi to gabalos. Tās citas asakas noskalo labi un uzkveldini bez sāls, tad nolupini vēl to gaļu tīri nost no tām asakām, ņemi to klāt pie tās jēlas gaļas un sakapā kopā. Cik tev nu ir zivju gaļas, tad ņemi pusi tik daudz rīvētas maizes, arī drusciņ pienā izmieķšētas maizes, nomaisi arī tik daudz sviesta, kā pēc zivju daudzumu vajaga būt, tāpat arī pieņemi kādus pautus, sāli, rīvētu mušatu, smalki sakapātas pētersiljes un rīvētas citronu mizas un kapā atkal tik smalki kā vienu mīklu, tad tas vilzeli būs gatavs. Kad no šā vilzeļa vrikadeles jeb klucīšus gribi iztaisīt, tad tie pauti, ko pieņēmi, būs būt jēli. Bet kad to gribi izbrūķēt pēc piepildīšanas, ko tad iekš tartru pannas gribi nocept, tad arī tos pautus vari iztaisīt par rīreiji.

## 233. Ļīdeki, zili novārīti ar dažādām zostām

Kad tev it dzīvi līdeki ir, tad iztīri tos, pāršķeli un sagriezi gabalos. Tos mazākus saloki kopā kā kreņģeli<sup>173</sup> un dodī to asti viņiem mutē. Kad tie it priši un skaisti ir, tad nevajaga tos mazgāt, tomēr pie sataisīšanas jālūko, ka allažiņ tīri un glīši top turēti. Bet kad tie netīri un gļotaini ir, tad jau vajaga mazgāšanas. Novāri tos, kā klājas, ar ūdens un sāls. Kad labi zili un skaisti ir, tad izlieci tos glīši iekš bļodas un dodī to zostu pa apakša. Bet kad tie ir nokašāti jeb nobraunoti, tad lej to zostu pa virsu. Pie šādiem līdekiem dažādu zostu vari dot:

1. vienu pētersilju zostu jeb tumīgu sviestu ar smalki sakapātām pētersiljēm;
2. vienu dzeltanu zivju zostu;
3. vienu anšovīšu jeb sardeļu zostu pēc 54. rīktu;
4. ceptus speķus ar karintēm – sagriezi tos speķus smalki kantiski un nocepi tos, iekš tiem pašiem karstiem speķiem iemeti tīri nomazgātas karintes, ka uzbriest, tāpat arī drusciņ vīnetiķa un cukura, un lej to uz zivīm virsū;
5. merkišu rāciņus vai mūsu zemes rāciņus;
6. pētersilju saknes – sagriezi tās pētersilju saknes un novāri tās savādi gatavas ar ūdens un drusciņ sviesta, un ar to pētersilju ūdeni nomaisi vienu dzeltanu zostu, tad ielieci tās saknes uz zivīm un lej to zostu virsū;
7. vienu austeru zostu;

8. vrikadeles jeb mazus klucīšus, no zivju vilzeļa taisītus pēc 232. rīktu – tos uzvāri papriekš un tad iemeti tos iekš vienu nomaisītu zostu, un dodī tos virsū.

### To tumīgu sviestu

vari taisīt šādā vīzē. ņemi labi izmazgātu sviestu, šķiri to uz pusi, to vienu pusi iemeti podā, pielej drusciņ ūdens un mazdrusciņ miltu, nomaisi to uz maza uguns, allažiņ ar karoti to uz augšu vilkdams, it kā audzēdams. Tad iemeti arī to otru pusi sviesta, ne uzreizi, bet pa drusku vien. Kad nu pēdīgs sviests arī jau ir iemests un izkusis, tad gan jau būs tumīgs. Nu celi to tūlīt zemē, ka nesaiet.

### Tā dzeltana zivju zosta

atkal ir taisāma šādā vīzē. ņemi gabalu izmazgāta sviesta iekš kastruli, piesiti 6 pautu dzeltenumus, ņemi arī vēl drusciņ miltu, kādu pāri lorbēru lapu, drusciņ sagrūstas mušatenblūm un citronu mizas, mīci to kopā ar karoti un piemaisi drusciņ ūdens, ka tas paliek par tumīgu zostu, tad dari to vēl gardu ar vīnetiķi vai ar citronu sulu.

Kad šo zostu gribi dot iekš kādu pastēti vai uz vērša gaļu, uz pildītu teļa krūti un citiem gaļas rīktiem, tad nomaisi to ne ar ūdeni, bet ar spēcīgu gaļas zupi, pieņemi arī vēl šampiones, šampionu pulveri, murķeles, pistācijes un ko vēl gribi.

## 234. Ļīdeki ar silķu pienu un austeriem

ņemi vienu lielu līdeku, to nokašā, uzgriezi to pie žaunām vaļā un iztīri to tā, ka vēders paliek vesels. Tad pārgriezi to līdeku šķēlēs pirksta biezumā, nomazgā un nosāli. Tad noslauki atkal un lieci iekš vienu platu kastruli, piemēti sviestu, rīvētu maizi, mušatenblūm, austerus un to pienu no 6 vai 8 silķiem, bet šo silķu pienu papriekš drusciņ būs izmērcēt un tad gabalos sagriezt vai kādureiz pārkapāt. Ja tik daudz silķu piena nebūtu, tad vari ņemt no paša smalki sakapāta silķa. Šo visu ņemi klāt pie tā līdeka, pielej arī labu tiesu rīnšu vīna<sup>174</sup> vai veca pranču vīna un drusciņ ūdens, lieci vāku virsū un novāri to ar īstu sulu. Arī citrones, sīpoles un lorbēru lapas vari pieņemt.

## 235. Mazi pildīti līdeki ar vienu raguji

Nobrauno tos līdekus, uzšķeli tos pa muguru, ka vēders paliek vesels, izņemti to muguras kaulu, noslauki atkal tīri. Taisi vienu zivju vilzeli pēc 232. rīktu, to piebāzi vēderā, taisi to muguru atkal cieti, apvāri iekš sviesta, uzberi rīvētu maizi, apsmērē vienu tartru pannu ar sviestu, lieci tos līdekus tur iekšā un nocepi tos ar uguni no apakša un no virsu. Tad sakapā un sagrūdi tās nodrupas no zivīm ar mazu gabalu šķiņķa, taisi drusciņ gaišbrūnu miltu, iemeti to zivju kapājumu un arī kādas dārza zāles un sīpoles, to sašmorē labi caur, uzlej drusciņ zupes vai ūdens, vāri vēl kopā, kāsi caur, pieņemi klāt, kas tev ir no gardām lietām, murķeles, triveles, šampiones un citas tādas, vāri atkal drusciņ, nokāsi un dodī to virsū uz zivīm ar citronu sulu.

## 236. Ļideki, uz restēm cepti, ar dažādām zostām

Še palieli Ļideki vajaga. Nokašā tos, uzšķēli pa muguru, ka vēders paliek vesels, un iztīri tos, tad noslauki tīri un ierobi<sup>175</sup> smalki to biezu muguras gaļu, apberi ar sāli, un tā lai stāv kādu brīdi. Tad noslauki, apvārti iekš kausēta sviesta un nocepi tos uz restēm, allažīn labi ar sviestu tos apsmērēdams. Šādus Ļidekus vari uzdot

1. ar vienu brūnu vai ar vienu baltu kaperu zostu pēc 47. un 69. rīktu;
2. ar vienu austeru zostu pēc 175. rīktu;
3. ar vienu sardeļu zostu pēc 54. rīktu;
4. ar kaperiem un brūnu sviestu – nobrūnē to sviestu, iemeti kādas karotes kaperu un dodi to virsū uz zivīm;
5. ar caurspiestiem āboliem pēc 59. rīktu – tos ābolus lieci papriekš bļodā un tos Ļidekus virsū;
6. ar labiem skābiem kāpostiem.

## 237. Uz restēm cepti Ļideki ar remolādu zostu<sup>176</sup>

Nokašā tos Ļidekus un, kad tie lieli ir, tad tos arī pāršķēli, ierobi tos smalki un sagriezi gabalos. Tie mazīši paliek veseli un top ierobīti vien. Apberi tos ar sāli, un tā lai tie stāv kādu brīdi. Tad noslauki atkal, apvārti iekš sviesta, apberi ar rīvētu maizi, sāli, pipari un sakapātām pētersiljēm un nocepi uz restēm. Tad taisi

### vienu remolādu zostu

šādā vīzē: ņemi tīrītas sardeles, sīpoles, pētersiljes un kaperus, sakapā visu smalki, pieņemi vēl rīvētu mušatu, drusciņ sagrausta pipara, elji, vīnetiķi, kādu karoti sinepju un sāli, jauci to visu kopā iekš kausiņa un piedodi klāt.

## 238. Cepti Ļideki

Nokašā tos Ļidekus, pāršķēli un sagriezi mērenos gabalos, ierobi smalki un apberi ar sāli. Tad noslauki, apvārti iekš miltiem un nocepi iekš gaišbrūna sviesta. Dod bļodā un to karstu sviestu ar citronu sulu lej virsū.

## 239. Ļideki, cepti iekš noklārēta sviesta ar ceptām pētersiljēm

Ņemi labi lielus Ļidekus, tos nokašā, pāršķēli, izņemi to muguras kaulu, sagriezi palielos gabalos, ierobi smalki un apberi ar sāli. Ņemi 3 vai 4 pautus, sakuli tos ar rīksti, kamēr it biezi paliek. Noslauki tās zivis, mērcē tās iekš tiem pautiem, apberi ar rīvētu maizi un nocepi tās iekš vienas platas kastrules ar noklārētu sviestu. Kad zivis gatavas, tad ņemi kādu pāri sauju tīrītu pētersilju, kam viss slapjums labi tīri notecināts un nokratīts, to meti iekš to karstu sviestu un maisi allažīn ar to pavārnīci, kamēr redzi, ka tās pētersiljes pacietas un sprogainas paliek. Tad ņemi tūlīt ārā un lieci uz pelēku papīri. Tai bļodā, kurā tās zivis gribi uzdot, tur lieci papriekš apakšā vienu telerķi vai vienu mazu bļodu uz muti, tur izlieci tās ceptās zivis virsū, izpucē skaisti ar tām pētersiljēm un izlieci pa starpu pārgrieztas citrones.

## 240. Liela karpe, ar vīna vārīta

Iztīri un izmazgā to karpi. Ņemi pētersiljes, timiānu un sīpoles, pārkapā parupji, piemaisi labu gabalu sviesta, nēgelķenes un mušatu, ar to piebāzi karpes vēderu un šuj atkal cieti. Nozilini to karpi ar uzkarsētu etiķi un novāri to kā to Ļideku pēc 232. rīktu, tad dodi to tāpat veselu bļodā un izpucē ar pētersiljēm. Zostu vari dot klāt, kādu gribi.

## 241. Karpes, zili novārītas

Pāršķēli tās karpes, sagriezi gabalos, nozilini ar etiķi, novāri ar ūdens un sāls un piedodi māruttukus ar vīnetiķi un cukuri.

## 242. Karpe, melni novārīta

Nobrauno to karpi un nomazgā, uzgriezi to vēderu un izņemi tās iekšas un to žulti, tad ielej kādu reizi etiķi un izskalo tīri to asini. To karpi tīrīdams un skalodams, celi to allažīn uz augšu, ka visu asini labi vari saņemt. Tad pāršķēli pagalam to karpi, sagriezi gabalos, un lai kādu pāri stundu stāv tīri apsālīta. Taisi labi brūnus miltus ar smalki sakapātām sīpolēm. Noslauki to karpi un lieci to tur iekšā līdz ar lorbēru lapām, citronēm un sagraustām nēgelķenēm. Uzlej drusciņ sarkana vīna un tās karpju asinis. Un ja vēl nepietiktu, tad pielej drusciņ ūdens klāt. Aizklāj cieti un novāri to drīz un drīz, brīžam to kastruli kratīdams, ka nepiedeg. Pēc dari to gardu ar drusciņ cukura. Pie uzdošanas jālūko, ka nesašķīst. Šādu melnu karpi arī var taisīt iekš padziļas bļodas uz zemu trījkāju, kur cita bļoda ir uzklāta virsū, bet tad tos brūnus miltus savādi būs taisīt iekš pannas un tā tos pieņemt.

## 243. Karpes iekš galertes

Nobrauno tās karpes, iztīri un noslauki atkal smuki. Tad iemērci plānu drēbi iekš vīnetiķa, tur ietini tās karpes iekšā un novāri ar ūdens un sāls. Tad nolieci, ka atdziest. Vāri vienu galerti pēc 91. rīktu un, kad šī arī ir salusi, tad lieci tās karpes bļodā, aplici tās ar galertes gabaliem un izpucē ar citronēm.

Arī šādā vīzē – vāri vienu vērendeli mārciņa balta rīvēta iršorn kādu pāri stundu. Notīri un sataisi arī tās karpes, kā jau zināms, nosāli tās, un tā lai stāv kādu pāri stundu. Tad noslauki tīri, lieci katlā ar lorbēru lapām, nēgelķenēm, kanēli un citronēm. Pielej vīnetiķi, vīnu un to klārumu no iršorn, kamēr iet pār zivīm pāri, tā novāri tās gatavas. Tad lieci bļodā, kāsi to zupi virsū, un lai sasalst.

## 244. Karpes ar sīpolēm

Nobrauno, pāršķēli, iztīri to karpi, sagriezi gabalos, un lai kādu pāri stundu stāv nosālīta. Tad noslauki, lieci iekš platu katlu, uzberi labu tiesu smalki sakapātu sīpolu, piemeti labu gabalu izmazgāta sviesta, sagraustus cvībakus, mušatenblūm, vīnu un ūdeni un, ja vajadzētu, arī drusciņ sāls, aizklāj cieti un novāri.

## 245. Karpes, ar alu vārītas

Sataisi tās karpes īsteni tāpat, kā jau pie priekšāja rikta sacīts. Kad tās nu katlā jau ielicis, tad piemeti labu tiesu smalki sakapātu sīpolu, drusciņ veselu nēgelķeņu un mušatenblūm, uzlej arī alus tik daudz, ka tas pār zivīm iet pāri. Vāri uz stipru uguni, kamēr tas alus būs saviris par istu, tumīgu zostu, un tā dodī to bļodā.



## 246. Pildītas karpes vai līdeķi ar vienu zostu

Kad vienu zivi gribi taisīt ar vilzeli, tad dari tā. Nokašā un nomazgā to zivi, uzgriezī to muguru no galvas līdz astī, attaisī to ādu vaļā un novelcī to ar ziņu visapkārt to zivi. Sargies, ka nekur neieplēsi. Izgriezī to vidus gabalu tā, ka pati galva un aste paliek klāt pie tās ādas. Pēc nogriezī to tīru gaļu no tām asakām nost, cik vien vari dabūt gaļas bez asakām; bet laikam arī no citām zivīm vēl jāņem gaļas klāt, jo bez tā gan nepietiksi. Tad taisī vienu zivju vilzeli pēc 232. riktu, ar to piebāzī to karpes vai līdeka ādu. Izsmērē vienu tarneņu pannu ar sviestu un to piebāztu zivi apsmērē arī, uzberī rīvētu maizi un nocepi ar uguni no apakša un no virsu. Tādu zivi vai iekš zupes vari ielikt, vai arī vari uzdot kā savādu riktu un zostu pietaisīt kādu gribi, vai vienu baltu vai brūnu kaperu zostu pēc 69. un 47. riktu, vai vienu sardeļu zostu pēc 54. riktu, vai vienu austeru zostu pēc 175. riktu, vai arī taisī vienu zivju raguji pēc 232. riktu.

## 247. Vārītas karūses

Nokašā tās karūses un iztīri. Sargies, ka to žulti neieplēsi. Kad lielas ir, tad tās kādu reizi vidū pušu vari pārgriezt, bet kad mazas vien, tad paliek veselās. Ierobi kādu reizi un novāri ar ūdens un sāls. Tad tās vari uzdot vai ar tumīgu sviestu un pētersiljēm pēc 233. riktu, kur arī drusciņ mušatenblūm nāk klāt; vai arī ar krējuma zostu pēc 92. riktu, vai ar citu kādu zivju zostu.

## 248. Ceptas karūses

Tās karūses top tāpat nokašātas, iztīritas, noslaucītas, abās pusēs ierobītas un kādu brīdi apsālītas, tad atkal nožāvētas, iekš miltiem apvārtītas un iekš gaišbrūna sviesta noceptas. Pie uzdošanas leij brūnu sviestu virsū.

## 249. Vārīti aseri

Nokašā tos aserus, iztīri, ierobi, nomazgā un novāri ar sāls un ūdens, un dodī zostu klāt, kādu gribi.

## 250. Štovēti aseri ar austeriem vai ar mušelēm

Nokašā tos aserus, iztīri, ierobi kādu reizi abās pusēs, apberi ar sāli, nožāvē atkal, tad liecī iekš kastruli ar labu gabalu izmazgāta sviesta, smalki sarīvētu maizi, mušatenblūm, ar prišiem sakapātiem austeriem, ar vīnu un drusciņ ūdens, tad aizklāj ar vāku cieti un tā novāri tos aserus. Citus veselus austerus arī savādi vari novārīt un pēc arī vēl klāt ņemt, tad drusciņ vēl kopā vārīt un nosālīt, kā vajaga. Pie uzdošanas pielūko, ka aserus nesalauzī.

## 251. Pildīti aseri

Nokašā tos aserus, nogriezī tos asus spurus pa muguru un vēderu. Uzšķeli tos pa muguru, tur iztīri tos un izņemi arī to muguras kaulu. Taisī zivju vilzeli pēc 232. riktu, to piebāzī un aizšuji cieti. Liec iekš kastruli ar labu gabalu izmazgāta sviesta, smalki sarīvētu maizi, mušatenblūm, ar citronēm, vīnu un drusciņ ūdens, klāj cieti un novāri. No tā atlikušā vilzeļa vari iztaisīt mazas vrikadeles, tās vienu reizi uzvirināt un tad arī pieņemt. Arī austerus un mušeles, vai prišus novāritus, vai iesālītus, tāpat vēžu līpas, rupji sakapātas murķeles un šampiones, arī kādus anšovīšus vai gabalu siļķa, kas ar gabaliņu sviesta un vienu sīpoli smalki ir sakapāts, vai kas tev vien var būt no tādām lietām, to vari ņemt klāt un ar to drusciņ vēl pavārīt.

## 252. Pildīti aseri, uz restēm cepti, ar vienu kuliji

Sataisi un piebāzī tos aserus kā pēc priekšāju riktu. Apvārtī tos iekš sviesta un apberi ar rīvētu maizi. Apsmērē papīri ar sviestu un ietini ikkatru aseri savādi iekš tādu papīri, un nocepi uz restēm. No tām zivju nodrupām un maza gabaliņa šķiņķa iztaisī vienu labu kuliji pēc 231. riktu. Kad tā ir caurkāsta, tad pieņemi vēl drusciņ sakapātu murķeļu, triveļu un šampionu, vāri vēl drusciņ kopā un dodī bļodā. No tiem asariem attaisī to papīri vaļā un izliecī tos apkārt.



## 253. Sviestā cepti aseri

Tie aseri tāpat top nokašāti, iztīrīti, nomazgāti, smalki ierobīti, iesālīti, atkal noslaucīti, iekš miltiem apvārtīti, iekš brūna sviesta nocepti, un citronu sula top uzspiesta virsū.

## 254. Zili novārīti lasēni<sup>177</sup>

Kad skaisti dzīvi lasēni ir, tad iztīri tos pie vēdera, nozilini ar etiķi un meti tos tāpat dzīvus iekš verdošu ūdeni, kur sāls jau ir iekšā. Arī kādu pāri veselu sīpolu, lorbēru lapas, pētersiljes un veselu pipari papriekš jau iekš to verdošu ūdeni vari iemest un tā tos lasēnus novārīt, ka it zili un skaisti paliek. Tad nolieci tos, ka iekš tās pašas zupes auksti paliek. Pie uzdošanas izpucē tos ar pētersiljēm un dodi vīnetiķi klāt.

## 255. Lasēni iekš galertes

Novāri tos lasēnus it zilus un skaistus kā pēc priekšāju rīktu. Vāri arī vienu labu galerti. Un kad lasēnus uzdodi, tad izpucē ar galertes gabaliem.

Vai arī tā – vāri rīvētu iršorn kādu pāri stundu ar ūdens un noklārē to. Kad nu lasēni ir tīrīti, tad lieci tos katlā, piemeti drusciņ sāls, veselas nēgelķenes un mušatenblūm, lorbēru lapas un citrones, vīnetiķi, vīnu un to noklārētu iršorn ūdeni, tā ka iet pār zivīm pāri, un tā novāri tos. Kad gatavi, tad izlieci uz bļodu, kāsi to zupu virsū, un lai sasalst. Kas no tās zupes atliek, to savādi vari noliet un ar to pēc vēl izpucēt.

## 256. Uz restēm cepti iebeicēti lasēni

Kad lasēni vairs nav dzīvi, tad arī pie vārīšanas zili nepaliek. Tos nu būs iztīrīt, drusciņ iesālīt, atkal noslaucīt, iekš sviesta apvārtīt un uz restēm nocept. Kad iekš bļodas ir atdzisuši, tad tos ar galerti vari aplikāt un izpucēt. Vai arī tā darīt: kad lasēni uz restēm ir nocepti, tad ņemi tos bļodā, uzkaisi rupji sagrūstas nēgelķenes un mušatenblūm, arī lorbēru lapas un citrones, tad slakā vīnu un vīnetiķi virsū, un tā lai stāv un nobeicējās. Pie uzdošanas to pašu zostu jeb beici dodi virsū.

## 257. Vārīti priši jeb zaļi laši

Vienu zaļu lasi pa muguru būs uzšķelt visgarām un no tās vienas puses to muguras kaulu izgriezt, tās iekšas izņemt un tad pagalam vēl pušu šķelt. Ikkatru pusi jeb sāni tikai vienu reizi vēl pārgriezi vidū pušu, nomazgā labi un mērcē to kādu pāri stundu iekš aukstu ūdeni. Celi to uz uguni ar aukstu ūdeni, sāli, vīnu un vīnetiķi. Un kad jau nošķūmēts, tad vēl kādu pāri veselu sīpolu, veselu pipari, lorbēru lapas un vienu kušķi zaļu vari piemest un tā to novārīt. Tad lai atdziest iekš tās pašas zupes, un uzdodi to, ar pētersiljēm izpucētu. Kas paliek pāri, to atkal vari glabāt iekš tās pašas zupes. Ja to lasi siltu būs dot uz galdu, tad izlieci to uz salveti un dodi vīnetiķi klāt.

## 258. Uz restēm cepti laši

Sagriezi to lasi šķēlēs pirksta biezumā, nomazgā, apsāli, noslauki, apvārti iekš kausēta sviesta, apberi ar rīvētu maizi, pipari un sāli un nocepi uz restēm. Pie šā laša visādas zostas vari dot, kā patik, jo vairāk to remolādu zostu pēc 237. rīktu.

## 259. Vārīti priši zanderi<sup>178</sup>

Nokašā tos zanderus un ar pašām žaunām izrauji arī visas iekšas un zarnus ārā, sagriezi šķēlēs, nomazgā labi, novāri ar ūdens un sāls un uzdodi ar sviestu un pētersiljēm vai ar sinepjiem un sviestu vai arī taisi vienu

vīna zostu

šādā vīzē – ņemi izmazgātu sviestu, pautu dzeltenumus, mazdrusciņ miltu un sagrūstu mušatenblūm, to visu mīci kopā, piemaisi pusi vīna un dari to gardu ar drusciņ cukura.

## 260. Zanderi ar sinepju zostu

Kad labi lieli zanderi ir, tad tos būs nokašāt, pēc visu garumu uzšķelt, lielos gabalos sagriezt, nomazgāt, ar sāli un aukstu ūdeni uz uguni celt un tā novārīt. Tad taisi vienu sinepju zostu pēc 44. un 222. rīktu vai piedodi sinepi un sviestu.

## 261. Prišs storis<sup>179</sup> ar vīna zostu

Kad storis ir liels, tad sagriezi to šķēlēs pirksta biezumā, bet kad ir mazs, tad jau vari griezt biezākus gabalus. Tad izmērcē to iekš divi ūdeņiem un vāri to lēnām ar ūdens un sāls. Storam ir cieta gaļa, tāpēc to jau ilgāki būs vārīt ne kā visas citas zivis. Tad pietaisi to vīna zostu pēc 259. rīktu vai arī dodi citu labu zostu.

## 262. Prišs storis, ko aukstu var ēst

Sagriezi to stori labi lielos gabalos un izmērcē to labi. Kad to gribi celt uz uguni, tad aptini tos gabalus ar diedziņiem un sāci to vārīt ar aukstu ūdeni. Nosāli, bet ne par lieku, un vāri to lēnām. Nošķūmē labi un tad iemeti kādu pāri veselu sīpolu, lorbēru lapas, veselu pipari, salvijes un pētersiljes, un tā lai labu brīdi lēnām verd, kamēr gatavs. Tomēr nevāri to visai mīkstu, jo viņš iekš sāлага būs glabājams. Tad nolieci to, un lai atdziest iekš tās pašas zupes. Tos taukus labi nosmeli, ka viņam nenāk riebiņa smaka. Kad to nu gribi dot uz galdu, tad lieci veselu tādu lielu gabalu bļodā un piedodi vīnetiķi ar elji, pipari un sakapātām pētersiljēm. Kas paliek pāri, to atkal glabā iekš tās pašas zupes. Bet kad to labi ilgi gribi glabāt, tad jātaisa sālags no ūdens, drusciņ etiķa un sāls, tur jau labu laiku stāvēs labs; jo tā zupe, kurā tika vārīts, tā pēcgalā tāpat arī paliek slikta.

## 263. Storis ar brūnu sviestu vai ar elji

Sagriezī to stori mērenos gabalos, mazgā labi, nožāvē atkal, apsāli to kādu brīdi, tad noslauki atkal, apvārti to iekš kausēta sviesta, cepi uz restēm, reizu reizēm to ar sviestu apsmērēdams. Kad nu gribi uzdot, tad uzlej brūnu sviestu vai uzkarsētu elji un pielieci pušu grieztas citrones.

## 264. Jauns storis ar remolādu zostu

Nokašā to tīri un nogriezī tos asus spurus. Ja paliels ir, tad sagriezī to pabiezās šķēlēs, ja mazs vien, tad pārgriezī tikai vienu reizi vidū pušu. Tad lieci to iekš kastruli ar sāli, pipari, sakapātām sīpolēm, pētersiljēm un bazilikum, pielej arī drusciņ eljes, sautē to drusciņ kopā, un tad lai atkal atdziest. Tad apvārti to iekš tās eljes ar tām zālēm, uzberi rīvētu maizi un nocepi uz restēm. Taisī vienu remolādu zostu pēc 237. rīktu, to lej iekš špilkummi<sup>180</sup> un pie uzdošanas lieci to bļodas vidū.

## 265. Storis, pie iesma cepts

Ņemi vienu gabalu laba stora, tik lielu vai mazu, kā vajaga, to nomazgā tīri, nožāvē, apvārti iekš kausēta sviesta, sagrūsta pipera un sāls. Apstiprini to ar maziem koka iesmiņiem un ar diedziņiem pie liela iesma, cik labi vien var būt, un tā cepi to. Iekš to cepeta pannu lej drusciņ sarkana vīna un citronu mizas. Ņemi sasietu kušķi salviju, to lieci iekš vīnu un ar to apsmērē reizu reizēm to stori, kamēr gandrīz gatavs. Tad izlej to vīnu no pannas un apleij ar tīriem sviestiem vien, kamēr pagalam gatavs. Pie uzdošanas jālūko, ka nesašķīst. Taisī vienu kapājumu zostu pēc 44. rīktu un dodī to virsū.

## 266. Priši darši<sup>181</sup>, ar austerēm štovēti

Tiem daršiem izrauj tās žaunas ārā līdz ar visām iekšām, tad sagriezī tos šķēlēs un dari tāpat kā ar tiem aseriem pēc 250. rīktu. Bet taisī to iekš vienas padziļas bļodas, jo tie darši jeb mencas lēti sabirst un sadrūp. Tur arī vienu ranti vari taisīt apkārt to bļodu un tos daršus tur ielikt ar visu, kas tur vajaga klāt, proti, sviestu, rīvētu maizi, mušatenblūm, austerus, mušeles, pusi vīna un pusi ūdens tik daudz, ka gandrīz pār zivīm iet pāri. Tad celi to iekš taršu pannas uz smiltīm vai uz sāls un kurini no apakša un no virsu.

## 267. Priši darši novārīti

Tīri tos daršus, sagriezī gabalos, nomazgā labi, mērcē tos kādu stundu iekš auksta ūdens un novāri ar ūdens un sāls. Pietaisī vienu vīna zostu pēc 259. rīktu vai citu kādu skābanu zivju zostu, vai tumīgu sviestu ar pētersiljēm, vai sinepjus ar sviestu, tos tad dodī iekš špilkummi bļodas vidū, izlieci tās zivis apkārt un apberi ar sakapātām pētersiljēm.

## 268. Prišas skalles<sup>182</sup> un butes vārītas

Tās skalles un butes būs iztīrīt, abās pusēs tos spurus nogriezī un to melnu ādu novilkī. Ja šī āda labprāt nedodās novelkama, kamēr zivs vēl jēla ir, tad to tāpat pēc būs novilkī, kad zivs ir novārīta. Kad skalles ir lielas, tad sagriezī tās gabalos, novāri ar ūdens un sāls, lej virsū vienu skābanu zostu pēc 106. rīktu. Vai vienu dzeltanu zivju zostu pēc 233. rīktu, un izpucē ar rīvētiem mārūtķiem, vai taisī vienu

sīpolu zostu

šādā vīzē: ņemi labu tiesu sīpolu, sakapā it smalki, samīci ar labu gabalu sviesta un drusciņ miltu, piemaisī etiķi un ūdeni un dodī to virsū.

Arī zaļus zirņus vari dot virsū, bet tie tad jau drusciņ šķīstāki jātaisa.

## 269. Sviestā ceptas prišas skalles un butes

Tām skallēm un butēm abās pusēs novelci to ādu, apkaisī drusciņ ar sāli, tad noslauki atkal, apvārti iekš miltiem un nocepi iekš karsta gaišbrūna sviesta. Kā jau šās zivis gauži mīkstas ir, tāpēc tās it karsti būs nocept, citādi tās lēti pielīp pie pannas. Kad ir gatavas, tad uzdodī tās ar brūnu sviestu un uzspiedi citronu sulu virsū, izpucē arī ar pētersiljēm.

## 270. Kā prišus zutēnus<sup>183</sup> būs cept un noglabāt

Tik kā dzīvus zutēnus dabū, tad uzberi tiem sāli, ka tie tur notekās un notīrijās. Kad nu zutēni jau ir nost, tad lai tā vēl stāv drusciņ, pēc noslauki un nocepi uz restēm. Kad ir atdzisuši, tad sablīvē tos iekš vienu platu mālu trauku vai lielu glāzi, kaisī dažkārt pa starpu veselu pipari, veselas nēgelķenes, mušatenblūm un lorbēru lapas. Un kad zutēni ir beigtī, tad uzlej tik daudz vīnetiķa, ka tas stāv pāri. Uzlieci vienu vāku, kas pa trauka muti iet iekšā, un uz to vāku atkal mazu slogu, kas to drusciņ saspiež. Tā lai stāv vienu dienu un vienu nakti. Tad atņemi to slogu, aiztaisī to trauku cieti un noglabā.

## 271. Lieli zuši vārīti

Uzgriezī zušam vēderu un iztīri. Tad pie pašas galvas iekšpusē uzlieci to nažu un uzsiti drusciņ ar roku, tā ka tas nazis gan iet caur gaļu, bet ne vēl caur to ādu. Tad atloki to ādu atpakaļ un novelci to. Bet kad tā āda būs palikt klāt, kā gan pie vārītiem zušiem dažkārt tā top cienīts, tad noberzi to pareizi ar smiltīm vai ar sāli, pirms to vēl uzgriezī un iztīri. Sagriezī to nu gabalos un novāri to kā to lasi pēc 257. rīktu, un tā to vai aukstu, vai siltu vari uzdot ar vīnetiķi vai arīdzan ar citu kādu zostu, kā patīk.

## 272. Zušu rulāde

Še lielu zušu būs ņemt, kam āda netop novilkta, bet noberzēta vien. To uzšķeli pa muguru, ka vēders turās kopā. Izgriezī to muguras kaulu, nomazgā labi un nožāvē. Kamēr nu zušam vienāds platums ir, tas paliek uz to rulādi, bet kur jau aste sāk iet šaurumā, tur nogriezi to asti. Ja tas gabals vēl būtu garāks, tā ka tas ritens no tā nāktu aplam liels, tad to arī gan kādu reizi vēl vari pārgriezt vidū pušu. No tās astes nogriezi to gaļu tīri nost, cik vien vari dabūt bez asakām. To citu, ko tik lēti no asakām nevari dabūt nost, to uzvirini drusciņ un tad nolupini pagalam. Iztaisi no tā vienu vilzeli pēc 232. riktū, to uzsmērē uz zuša iekšpusi. Uzkausi drusciņ smalki sakapātu pētersilju un cieti novārītu un smalki sakapātu pautu. Tad tini jeb rullē to kopā, apsieņi visapkārt un arī krustiski ar stipriem diegiem, novāri to iekš ūdens un sāls ar kādu pāri veselu sīpolu, lorbēru lapām, drusciņ vīna un vīnetiķa, un, kad ir gatavs, tad lai atdziest iekš tās pašas zupes. Šādu rulādi vai tāpat veselu vari uzdot bļodā, vai arī šķēlēs sagriezt un vīnetiķi piedot.

## 273. Zušu vrikasē

Še mazākus zušus vari ņemt, tikpat vai tiem āda novilkta vai noberzta. Taisi drusciņ gaišbrūna sviesta ar smalki sakapātām sīpolēm un drusciņ gevirces. Iemeti tos zušus un sautē kopā. Ja vaijadzētu, tad pielej arī drusciņ slapjuma. Tā vāri to caur un piemaisi vēl pautu dzeltenumu, vīnetiķi, sāli un sakapātas pētersiljes, un dari to tumīgu.

## 274. Priši plauži vārīti

Kad tie plauži ir lieli, tad pāršķeli tos, sagriezi gabalos tāpat kā tās karpes un, kad tie ir dzīvi, tad tos arī tāpat nozilini, novāri un uzdodi ar mārutkiem un vīnetiķa. Kad tie ir mazi, tad nokašā tos, sagriezi gabalos, novāri tāpat un uzdodi, ar kādu zosti gribi.

## 275. Uz restēm cepti priši plauži

Nokašā tos plaužus, iztīri, ierobi, apsāli, noslauki atkal, apvārti iekš kausēta sviesta, nocepi uz restēm, brīžam ar sviestu apsmērēdams, un uzdodi ar brūnu sviestu un kaperiem, vai ar kaperu zostu pēc 47. un 69. riktū, vai ar anšovīšu zostu pēc 54. riktū, vai kā patīk.

## 276. Kā grunduļus un smērdeles<sup>184</sup> būs vārīt

Kad tos grunduļus un smērdeles dzīvus vari dabūt, tad tas ir vislabāki. Ņemi tos traukā un uzlej drusciņ vīna, ka tās zivis tur nozilojās un notekās, kamēr paliek nost. Tad celi katlu uz uguni ar ūdens un sāls un, kad verd, tad iemeti tās zivis ar visu to vīnu, un tā novāri tās. Tad taisi vienu vīna zostu pēc 259. riktū, to doti iekš špilcummi bļodas vidū un izlieci tās mazās, zilās zivtiņas gliši apkārt, un izpucē ar pētersiljēm.

## 277. Žāvētas sīges vai lideki ar rāciņiem

Tādas žāvētas zivis papriekš būs sagriezt gabalos, vienu nakti iekš remdena ūdens izmērcēt un lēnām tās novārīt. Tos rāciņus vari taisīt, kā vēl uz priekšu taps mācīts, un tad tos pa zivīm virsū dot.

## 278. Pildīti vēži ar vēžu vilzeli

Novāri tos vēžus papriekš tāpat, izlaupi tās līpas, iztīri arī to galvas iekšpusi, to žulti izņemdams, izlaupi arī tās lielās kājas. Šķiri tās līpas uz pusi, to vienu pusi un to izlaupītu krabju gaļu sakapā kopā parupji. No tām mazām kājām un no tām citām čaumalām iztaisi labu tiesu vēžu sviesta jeb krebsbutter pēc 2. riktū un, kad tas sasalst, tad berzi to, kamēr sīksts paliek. Tad pieņemi kādus pautu dzeltenumus, izmieķšētu baltu maizi, sāli, rīvētu mušatu, rīvētas vai smalki sakapātas citronu mizas, maisi to labi kopā, pēc piemeti arī to sakapātu vēžu gaļu un maisi atkal caur, ar to piebāzi tās vēžu galvas un nocepi iekš tarpeņu pannas. Taisi vienu krējuma zostu pēc 92. riktū, tur iemeti tās citas izlaupītas vēžu līpas un arī kādas izmērktas un tīri nomazgātas murķeles, ērtšūķes, un kas tev vēl var būt no tādām lietām, to sautē vēl drusciņ kopā uz mazu uguni, tad dodī to bļodā un izpucē ar tām pildītām vēžu galvām.

## 279. Pildīti austeri

Ņemi zivis, kas bez sāls ir vārītas, nolupini to gaļu tīri nost no tām asakām, sakapā to smalki kopā ar kādiem novārītiem austeriem. Tad taisi nomaisītu sviestu, pieņemi arī izmieķšētu baltu maizi, tāpat kādus pautu dzeltenumus, sāli un rīvētu mušatu. To visu maisi kopā ar tām sakapātām zivīm. Tad ņemi labi nomazgātus dziļus austeru vākus. Lieci papriekš apakšā vienu kārtu no šā vilzeļa, tad uzlieci 3 vai 4 austerus, kas papriekš iekš savas sulas drusciņ ir uzkaršēti, un tad lieci atkal no šā vilzeļa virsū, ka tie vāki ar kaudzi nāk pilni. Apgludo ar siltu nažu, ieraksti atkal šādus tādus rakstus un puķes un nocepi iekš tarpeņu pannas ar uguni no apakša un no virsu. To vai tāpat vari uzdot, vai arī ar kādu austeru zostu.

## 280. Stokviši<sup>185</sup> vārīti

Izlūko it labu stokvišu, kas pareizi skaisti ir izmērcēts, to nobrauno, nogriezi tās žaunas un spuras, izņemi arī to muguras kaulu, nomazgā smuki, uztini to kā riteni, apsieņi ar stipriem diegiem krustiski, celi uz uguni ar aukstu ūdeni, ka lēnām vien iekarsās. Nevāri to dikti, bet tā, ka drusciņ vien to ūdeni redz kustot. Tā lai stāv gan pusstundu pie uguns. Tad lieci to iekš duršlāgu, uzkausi drusciņ sāls un aizklāj cieti, lai tur viss slapjums labi notek. Tad ņemi to iekš bļodas, griezi tos diegus vaļā un atplēti drusciņ to zivi, izmeklē tās asakas, cik vien vari uziet. Tad taisi vai tumīgu sviestu pēc 233. riktū, vai krējuma zostu pēc 92. riktū, to vai uz zivīm vari liet virsū, vai arī savādi piedot, bet tad apkaisi to sausu stokvišu ar sāli un sagrūstu engveri.

## 281. Stokvišu pudiņš

Ņemi labi izmērcētu stokvišu, to nobrauno, nogriezi tās žaunas un spurus, sagriezi gabalos, nomazgā un novāri tāpat. Nolieci, ka ūdens labi notekās, nolupini tīri to gaļu no tām asakām. Pēc pudiņa lieluma taisi labu tiesu nomaisīta sviesta pēc 152. rīktu, ka tas paliek īsteni kā biezs krējums, ņemi arī pienā mirkušu baltu maizi, cik gan domā, ka vajaga varbūt, arī kādus pautu dzeltenumus, sāli, smalki skapātas pētersiljes un, ja patīk, arī drusciņ šalašu, rīvētu mušatu vai sagrūstas nēgelķenes un mušatenblūm. Maisi to visu labi kopā. Pēc pieņemi arī to pašu stokvišu un piemaisi to klāt ar kādām karotēm salda krējuma pie tām citām lietām. Tos pautus papriekš labi ar riksti būs sakult un tad piemaisīt. Tad apsmērē vienu skārdes pudiņa vormi labi ar sviestu un apberi pabiezi ar rīvētu maizi vai ar sagrūstiem cvībakiem, tur iemeti tā sataisītu maisījumu, lieci to iekš tarneņu pannas un nocepi ar uguni no apakša un no virsu. Kad tev pie tās vormes ir vāks, kas īsteni uzpasē<sup>186</sup>, tad taisi to vormi stipri cieti ar to vāku, celi to iekš katlu, kur verdošs ūdens, un tā novāri to. Pietaisi vai vienu krējuma zostu, vai tumīgu sviestu. Kad to pudiņu gribi uzdot, tad attaisi papriekš to ranti vaļā visapkārt ar nažu, tad lēti nāks ārā. Kad tev vormes nav, tad sasieni to pudiņu iekš kādu drēbi vai salveti un tā novāri to. To drēbi papriekš iekš verdoša ūdens slapju būs darīt.

## 282. Pudiņš no līdekiem vai no citām zivīm

Notīri tos līdekus vai citas zivis, kam pacieta gaļa iraid, sagriezi gabalos un novāri bez sāls, un izmeklē tās asakas. Taisi nomaisītu sviestu, ņemi arī pienā izmieksētu baltu maizi, cik pēc pudiņa lieluma vajaga, sakuli arī kādus pautus, piemeti sāli, rīvētu mušatu un maisi visu kopā. Pēc pieņemi arī to zivju gaļu ar drusciņ salda krējuma, arī razīnes, mandeļu šķēles, tīrītas pistācijas vari pieņemt un tad vēl tā izdarīt, kā pie stokvišu pudiņa mācīts. Zostu vari virsū dot, kādu gribi.



## Tās pavāru grāmatas

### 4. nodaļa

#### No dārza augļiem

## 283. Pildīti balti kāposti

Ņemi labas, skaistas kāpostu galviņas, tās nopucē smuki un pāršķeli vidū pušu, tās abas puses izgriezi vai daudz, vai maz, tā ka vidus paliek tukšs. Sarīvē labu tiesu maizes, ņemi arī pautus, saldu krējumu, izkausētu sviestu, mušatenblūm, mazas karintes un sāli, maisi to visu labi kopā un ar to piepildi izgredtās kāpostu galviņas. Tad sasieni tās galviņu puses atkal kopā ar diegiem, ietini ikkatru galvu savādi iekš kādu drēbi, novāri tās iekš liela katla un piemeti sauju sāls. Kad tās atkal izņemi, tad lieci tās iekš duršlāgu, ka ūdens labi notek, bet ka tomēr tie kāposti allažīņ silti stāv. Kad uzdodi, tad izspiedi vēl lēnām to ūdeni, cik vien vari, sagriezi tos kāpostus četros gabalos, lieci tos bļodā un dodī virsū vai tumīgu sviestu, vai krējuma zostu. Un izpucē ar cīšķenēm vai desām, vai karbonādi.

Pie tā vilzeļa, ar ko tās galvas piepildi, arī vari ņemt no tiem pašiem kāpostiem, ko no vidus izgriezis, tos sagriezi smalki un novāri, tad izspiedi tīri to ūdeni un sakapā. Izcepi kantiski sagrieztus speķus un maisi tos klāt pie tās rīvētas maizes līdz ar tiem sakapātiem kāpostiem. No kādiem pautiem arī drusciņ rīreijas vari taisīt un to arī ņemt klāt vai arī vilzeli taisīt pēc 1. vai 3. rīktu un ar to tās kāpostu galvas piepildīt. Kad tev ir labi, skaisti lieli un cieti Savojien kāposti, tad tie gandrīz vēl labāki.

## 284. Kāposti ar vilzeli

Tās kāpostu galvas vai vari atstāt veselas, vai arī vienu pašu reizi vien pārgriezt pušu. Tad novāri tās mīkstas iekš ūdens ar drusciņ sāls. Tad izņemi ārā, lai atdziest, un izspiedi to ūdeni ar ziņu. Izlupini tos kāpostus pa gabaliem plaukstas lielumā un gandrīz pirksta biežumā, ko no tiem izvāritiem mīksti kāpostiem lēti vari darīt. Apsmērē vienu tarneņu pannu ar sviestu, izlieci tos kāpostus pa gabaliem tur iekšā. No tiem atlikušiem izvāritiem kāpostiem ņemi labu tiesu, izspiedi tīri to ūdeni un sakapā smalki. Ņemi arī pēc kāpostu daudzumu labu tiesu rīvētas maizes, kādus jēlus pautus vai drusciņ šķīstas rīreijas, nomaisītu sviestu tik daudz, ka no tā gards vilzeli var būt, tāpat arī sāli un mušatenblūm vai rīvētu mušatu. To sakapā kopā par vienu skaistu vilzeli. Ja arī karintes gribi ņemt klāt, tad tās pēdīgā galā vari piekaisīt. Šādu vilzeli izlieci iekš tarneņu pannas uz tiem iztaisītiem kāpostu gabaliem pirksta vai pusotra pirksta biežumā, apglaudo ar siltu nažu un izraksti atkal, kā patīk. Nocepi to ar uguni no apakša un no virsu; apakšā maza uguns vien vajaga, bet no virsu lielāks, ka labi gaišbrūns paliek. Pie uzdošanas izņemi tos gabalus ar ziņu ārā, ka

nesašķīst. Leij virsū vai tumīgu sviestu, vai krējuma zostu un izpucē kā gribēdams.

## 285. Balti kāposti vai Savoijen kāposti, ar krējumu štovēti

Tos kāpostus tāpat veselus vari atstāt un iekš ūdens ar drusciņ sāls mīkstus novārīt. Tad izņemi tos ārā, lai atdziest, izspiedi to ūdeni, sagriezi četros gabalos, izņemi tos lielus kaulus ārā un lieci tos kāpostus pa gabaliem iekš vienu platu kastruli, piemeti labu gabalu izmazgāta sviesta, drusciņ salda krējuma, sāli, mušatenblūm, sagrūstus cvībakus vai apvārti vien to sviestu iekš miltiem, un tā noštovē to lēnām uz maza uguns apakš vāka, brīžam to kratīdams, ka nepiedeg. Pie uzdošanas to vari izpucēt jeb apkārt izlikt, ko gribi. Tos kāpostus arī ar tīru, izmazgātu sviestu vien vari noštovēt un tad tos piedot pie vērša gaļas, pie zosīm, pilēm un citām tādām lietām.

Arī citā vīzē:

Pārgriezi tos kāpostu četros gabalos, novāri tos mīkstus ar ūdens un sāls, izspiedi tīri to ūdeni, izņemi tos resnus kaulus ārā un sakapā tos kāpostus it smalki. Tad ņemi gabalu sviesta iekš kastruli, lai tas labi sakarsās, piemeti kādu karoti miltu un maisi kopā. Tad pieņemi tos sakapātus kāpostus, saldu krējumu, mušatenblūm, drusciņ vesela pipara un sāli, un tā noštovē to. Tad to vari piedot pie cita kāda rikta vai to arī vari uzdot kā vienu savādu riktu un to izpucēt ar desām vai ar karbonādi.

Vēl to vari darīt citādi – ņemi tos štovētus kāpostus bļodā, uzberi pabiezi rīvētu maizi, aplieci ar plānām šķēlēm sviesta, celi uz zemu trijkāju, kur karsti pelni apakšā, nobrūnē tos skaisti ar baltu dzelzi un izpucē ar desām vai ar karbonādi. Arīdzan ar visu bļodu to vari likt iekš tartru pannas un tā to nocept un nobrūnēt.

## 286. Skābi kāposti

Tiem kāpostiem papriekš tos lielus kaulus būs izgriezt, tad it smalki tos sašķērēt. Kad tos drīz gribi dabūt gatavus, tad novāri tos papriekš mīkstus ar ūdens un sāls, bet ar verdošu ūdeni tos būs celt uz uguni. Kad ir gatavi, tad notecini to ūdeni un izspiedi tīri, un štovē tos caur ar labu gabalu izmazgāta sviesta, drusciņ miltu, vīnetiķi un ķīmenēm un, ja vajaga, arī drusciņ sāls. Bet labāki vēl, kad tūlīt pie tiem šķērētiem kāpostiem pietaisi drusciņ sāls un ķīmeņu, tad lieci tos podā ar labu gabalu izmazgāta sviesta, aizklāji ciet, un tā lai iekš savas pašas sulas uz maza uguns nosūt, brīžam tomēr tos maisīdams. Pēc, kad jau gatavi, tad piemeti vēl tik daudz sviesta, kā īsteni vajaga, arī drusciņ miltu, ka tiek tumīgi, un drusciņ vīnetiķa un tā saštovē tos it īsti.

Kad še ņemi raudzētus kāpostus, tad jau pie laika tos būs likt uz uguni ar verdošu ūdeni, jo tie jau ilgāki ir vārijami. Kad nu ir labi mīksti, tad nolej tīri to ūdeni un saštovē, kā jau zināms.

## 287. Pildīti kāli

Nomizo tos kāļus, pārgriezi vidū pušu un izgredi abas puses. Ar to pildīšanu tas ir

tāpat kā ar tiem pildītiem kāpostiem. Tad lieci tās puses atkal kopā, apsieni krustiski ar diegiem un novāri ar ūdens un sāls. Vai labāki novāri tos labi mīkstus līdz ar vienu gabalu vērša gaļas. Tad sagriezi tos četros gabalos, izlieci gliši iekš bļodas un dod zostu virsū kā uz tiem pildītiem kāpostiem, arī apkārt vari izlikt jeb izpucēt, kā pats gribi.

Tos kāļus arī papriekš it mīkstus vari novārīt, gabalos sagriezt, ar sviestu, rīvētu maizi, mušatenblūm un gaļas zupi tos noštovēt un pie cita ēdiena piedot. Arī par mosi jeb gemīzi tos vari savārīt, kā tos kāpostus pēc 285. riktu.

## 288. Vārīti puķu kāposti

Pie tiem puķu kāpostiem visas tās cietas mizas un lapas skaisti būs pucēt nost un tad tos drusciņ likt iekš ūdeni. Tad celi tos uz uguni ar verdošu ūdeni un sāls un novāri, bet pielūko, ka netop savārīti. Izņemi tos no poda ārā un lieci iekš duršlāgu, bet labi ar ziņu, ka nesabirst. Meti labu gabalu izmazgāta sviesta iekš vienu platu kastruli, mīci to kopā ar drusciņ miltu un mušatenblūm un piemaisi vai labu klāru spēcīgu gaļas zupi, vai saldu krējumu, kā ikkuram labāki patīk, ka paliek tumīga zosta. Lieci nu tos kāpostus lēnām arī klāt, aizklāj cieti un sautē tos uz karstiem pelniem, pasmekē, vai sālīts ir gan. Pielūko, ka kāposti ne visai samosējās<sup>187</sup>, bet ka skaistus, smukus veselus gabalus gliši vari izlikt uz bļodu. Izpucē, kā gribēdams.

## 289. Pūpetone no puķu kāpostiem

Notīri tos kāpostus un novāri tos mīkstus ar ūdens un sāls tā, kā pēc priekšāju riktu mācīts. Tad taisi vienu ranti uz bļodas malu pēc 129. riktu, tik augstu vai tik zemu, kā vajaga. Tādu ranti turi pret uguni, ka labi piekalst. Tad lieci tos kāpostus gliši bļodā. Taisi vienu zostu vai no salda krējuma, vai no gaļas zupes, kā pie priekšajā rikta mācīts. Bet taisi tik daudz zostas, ka visus kāpostus labi vari apliet. Tad lai atdziest, apberi ar rīvētu maizi, uzlieci plānas sviesta šķēles, nocepi iekš tartru pannas, ka no virsu labi brūns tiek. Pie uzdošanas šo bļodu atkal vari likt iekš citu bļodu un izpucēt, kā patīk.

## 290. Puķu kāposti ar jauniem zirņiem, vēžiem un ērtšukēm

Pie tiem puķu kāpostiem tās galviņas jeb ziedus, cik vien var būt, būs sargāt, ka paliek veseli. Tad iztīri ar asgalu nažu visas mazas lapas un citas mizas kātu starpā, nomazgā labi un novāri tās lēnām ar ūdens un drusciņ sāls, un maza gabala sviesta, kamēr mīksti. Tos izlauzītus jaunus zirņus nosautē gatavus iekš savas pašas sulas ar gabalu sviesta un vienu kušķi pētersilju. No tām ērtšukēm notīri visas cietas mizas un lapas, nogriezi arī to kātu nost līdz pašu sirdi, meti tās kādu brīdi iekš ūdens, tad novāri tās gatavas, bet ne visai mīkstas, izņēmis atkal lieci iekš aukstu ūdeni, tad notīri un nomazgā vēl kas tur netīrs var būt klāt, sagriezi kantiski un ņemi klāt pie tiem zirņiem. Izlauzi vēžiem tās līpas, no tām vēžu nodrupām taisi drusciņ kulijes un ņemi to arī vēl klāt pie tiem zirņiem līdz ar tām vēžu līpām. Ja tumīgs vēl nebūtu gan, tad kādus pautu dzeltenumus ar kādu karoti krējuma vari sakult un to piemaisīt. Tos kāpostus lieci pa gabaliem iekš bļodu un dod šo uzlējumu virsū. Tās vēžu galvas vari izpildīt un, ja tev cita vilzeļa nebūtu, tad ņemi no tām pašām kāpostu nodrupām,

salasi drusciņ vēžu gaļas iz tām lielām kājām, ņemi arī rīvētu maizi, drusciņ nomaisīta sviesta, kādus pautus, sāli, rīvētu mušatu, to sakapā visu kopā par vienu vilzeli un ar to izpildi tās vēžu galvas, pavāri tās drusciņ un ar tām izpucē to bļodu. Kad vēžu nav, tad arī bez vēžiem ar zirņiem un ērtšukēm vien šo rīktu vari taisīt. Citas ērtšukes arī vari izpildīt, iekš tartru pannas tās nocept, vidū pušu griezt un ar tām izpucēt.

## 291. Brūni kāposti ar kastanijēm

Nobrauki tās lapas no tiem kātiem, pielūko vien, ka nekādas vītušas dzeltanas lapas netiek klāt. Nogriezi arī tos mīkstus kātu galiņus un iegriezi tos krustiski, nomazgā visu labi un celi uz uguni ar verdošu ūdeni un sauju sāls, aizklāj cieti un novāri it mīkstu. Pēc gāzi to iekš duršlāgu un izspiedi visu ūdeni. Tad ņemi to atkal kastrulē, piemeti labu gabalu izmazgāta sviesta un tīritas kastanijes, aizklāj cieti un sautē to lēnām uz oglēm, brīžam to kratīdams, kamēr tās kastanijes arī paliek it mīkstas un tie kāposti ar to sviestu labi tiek caurštovēti. Kad patīk razīnes pieņemt klāt, tad tās papriekš savādi drusciņ būs novārit un pēc pie kāpostiem pielikt. Tā šādus kāpostus vari novārit, vai tie jau salnu bija dabūjuši vai ne.

Bet kad tie jau labi bija saluši, tad tos tā, kā pirmīt mācīts, labi vari notīrīt un nomazgāt, to ūdeni atkal tīri notecināt un tad ar labu gabalu sviesta kastrulē likt, aizklāt un uz oglēm nosautēt iekš savas pašas sulas, tā kā tos skābus kāpostus pēc 285. rīktu. Un kad jau mīksti un gatavi, tad tos vēl vari nodarīt ar tām kastanijēm. Pie šiem kāpostiem vari piedot vai desas, vai cīšķenes, vai karbonādi, vai sālītu zosi un pīli, vai ceptu zosi un pīli, vai kas tev ir.

## 292. Vārīti spināši

Tos spināšus tīri būs izlasīt, nomazgāt, iekš verdoša ūdens pārureiz uzvirināt, caur duršlāgu atkal to ūdeni tīri notecināt, tad drusciņ pārkapāt un nu kastrulē likt ar labu gabalu izmazgāta sviesta, drusciņ miltu, saldu krējumu vai labu klāru gaļas zupi, kas ikkuram labāki patīk, piemeti arī vēl rīvētu mušatu vai sagraustu mušatenblūm, drusciņ sāls. To visu maisi labi kopā un sasautē. Tad sagriezi baltu maizi garās šķēlēs jeb sleijās, izcepi tās iekš sviesta un pie uzdošanas iespraudi tās iekš tiem spināšiem. Pie izpucēšanas der vai karbonāde, vai desas, vai cīšķenes, vai mazi virkando gabali pēc 71. rīktu.

## 293. Vārītas skābenes

Nolasi tās skābenes, nobrauki nost no kauliem, nomazgā tīri, izspiedi atkal to ūdeni, pārkapā tās drusciņ, tad lieci tās podā ar labu gabalu sviesta, aizklāj cieti, un tā lai uz oglēm nosūt iekš savas pašas sulas. Ja tad visai daudz sulas būtu virsū, tad nolej drusciņ un noglabā. Tad piemeti gabalu izmazgāta sviesta, iekš miltiem apvārtītu, tāpat cukuri, drusciņ sāls un mušatenblūm, un, ja patīk, arī karintes. Maisi to visu kopā un noštovē. Ja nu atkal biezāks būtu, tad no tās sulas, ko pirmīt nolēji, drusciņ atkal vari pieliet. Tad piemaisi vēl kādu pāri pautu dzeltenumu un drusciņ salda krējumu. Pa virsu vari izlikt cieti novāritus un pussagrieztus pautus un izpucēt, kā patīk.

## 294. Vārīti asparži

Nokašā drusciņ tos asparžus resgalā, meti tos ūdenī un nomazgā labi. Salasi tos atkal reizīgi kopā pa saužām, nogriezi līdzeni tos resgalus un novāri tos ar verdošu ūdeni un drusciņ sāls. Pielūko, ka tie virsgali jeb galviņas nepaliek visai mīkstas, jo tad vislabāks gardums aiziet. Kad ir gatavi, tad izlieci tās buntītes bļodā visapkārt, tos resgalus allažiņ uz ārapusi, attaisi tos diegus vaļā un izdzeni tos asparžus gliši riņķī. Uzlej virsū vai tumīgu sviestu un uzrīvē arī mušatu virsū, vai taisi vīna zostu no rīvētas maizes, vīna, drusciņ ūdens, sviesta, cukura un mušatenblūm, to vāri kopā un pēc piemaisi vēl pautu dzeltenumu. Šo zostu arī vari dot uz ērtšukēm.

## 295. Vārītas ērtšukes

Nogriezi tās ērtšukes pie paša kāta īsi nost, nopucē gliši tās īsti cietās lapas un nogriezi tos asus galus visapkārt. Meti tās kādu brīdi iekš ūdeni un novāri tās ar verdošu ūdeni un drusciņ sāls. Kad ir gatavas (to vari manīt, kad tās lapas jau lēti nāk vaļā), tad lieci tās bļodā, ka ūdens it tīri notek, bet apklāj labi, ka neatdzīst. To popi jeb villu, kas ir dibinā, to izņemi ar ziņu ārā. Izstādi tās ērtšukes gliši iekš bļodas un lej vīna zostu virsū, kā uz tiem asparžiem. Arī jaunus zaļus zirņus vari dot virsū, bet tad tiem jau drusciņ garāka zupe jāvēra, kad tos gribi liet uz ērtšukēm.

## 296. Štovēti jauni zaļi zirņi

Nomazgā tos izlaupītus jaunus zirņus, tad ņemi tos podā ar labu gabalu izmazgāta sviesta un sasietu kušķi pētersilju, aizklāj cieti, un tā lai uz maza uguns iekš savas pašas sulas nosūt, brīžam tos sakratīdams. Ja tā zosta būtu it īsta, tā ka tīrs sviests vien stāv virsū, tad kādu karoti ūdens vari uzliet. Pēc noštovē tos ar gabaliņu sviesta, kas iekš miltiem apvārtīts, ka tie zirņi drusciņ tumīgi paliek. Nosāli vēl pēc vajadzības.

## 297. Jaunas lielas pupas

Pēc izlaupīšanas tūlīt jau nogrūdi to melnumu, kas kā sekste ir pašā galā, jo no tā tās pupas paliek sūras. Tad nomazgā un celi uz uguni ar verdošu ūdeni un drusciņ sāls, tā novāri tās gatavas. To ūdeni, kurā tika vārītas, to nolej tīri nost. Pieņemi nu labu gabalu izmazgāta sviesta, smalki sakapātas pētersiljes, sāli un mazdrusciņ pipara un tā saštovē tās. Vari izpucēt, kā patīk.

## 298. Zaļas turku pupas

Kad tās jaunas turku pupas labi gardas gribi dabūt, tad to ādu jeb cīpsteli nebūs novilkst tikai vien, jo tad tomēr daudz vēl paliek klāt; bet labāki to plānu būs nogriezt. Tad sagriezi tās smalki, lieci uz uguni ar verdošu ūdeni un drusciņ sāls, tā novāri tās it mīkstas. Nolej atkal tīri to ūdeni un noštovē tās tā kā tos zirņus ar gabalu izmazgāta sviesta, mazdrusciņ miltu un smalki sakapātām pētersiljēm. Ja tas sviests klārs vēl stāvētu virsū, tad pielej kādu karoti auksta ūdens.

## 299. Vārītas baltas izlaupītas, sausas turku pupas

Izlasi tīri tās pupas, nomazgā labi, uzlej plaši aukstu ūdeni un novāri mīkstas. Noleij atkal tīri to ūdeni un noštovē tās ar labu gabalu izmazgāta sviesta, smalki sakapātām pētersiljēm, drusciņ pipara un drusciņ vērša gaļas zupes vai drusciņ salda krējuma.

Tās lēces un spirres jeb rūņas arī tāpat top taisītas, tikai ka še neņemi krējumu, bet gaļas zupi vai drusciņ ūdens vien, bet tad atkal jo vairāk sviesta vaijaga.

## 300. Vārīti zemesāboli<sup>188</sup>

Tos zemesābolus nomazgā un nomizo labi, un novāri tos ar ūdens un drusciņ sāls, bet labi jāpielūko, jo tie drīz paliek mīksti. Tad nolej atkal to ūdeni un ņemi tos zemesābolus iekš platu kastruli vai iekš padziļu bļodu, un noštovē tos ar gabalu sviestu, drusciņ salda krējuma, sagrūstiem cvibakiem, drusciņ sāls un mušatenblūm.

## 301. Brūni novārīti merkišu rāciņi

Notīri un nomazgā tos merkišu rāciņus, notecini atkal to ūdeni caur duršlāgu, un lai nožūst. Taisi iekš platas kastrules drusciņ brūna sviesta vai cepi drusciņ brūnu miltu, meti tos rāciņus tur iekšā un notaušķē, un nosautē tos kādu brīdi, brižam tos kratīdams un maisīdams. Tad pielej drusciņ labas, brūnas zupes un tā novāri tos gatavus, ka viena īsta un tumīga zosta vien paliek. Tā šos rāciņus vari dot uz zosīm, pilēm, vēršu mēlēm, uz auna gaļu un uz citām lietām.

Kad šādus rāciņus gribi dot uz zivīm, tad tos vēl gardākus vari darīt, kad kādus anšovīšus, vienu sīpoli un gabalu sviesta smalki kapā kopā un to pēc piemaisi.

Kad tos rāciņus gribi nodarīt baltus, tad nosautē tos gan papriekš drusciņ iekš sviesta, kā pirmīt mācīts, bet pēc nepieliec brūnu zupi klāt, bet vienu klāru gaļas zupi vai arī verdošu ūdeni vien. Un kad jau mīksti un gatavi, tad apvārti gabaliņu sviesta iekš miltiem un tā saštovē tos it īsti.

Mūsu zemes rāciņus un arī burkānes vari taisīt tādā pašā vīzē vai baltus, vai brūnus. Sagriezi tos garās šķēlēs pēc līdzības tiem merkišu rāciņiem un uzvirini tos papriekš kādu reizi, ka tas sūrumš iziet. Tad piemeti vēl pie zemes rāciņiem un burkāniem it smalki sakapātas pētersiljes, bet pie merkišu rāciņiem tās nepieņemi.

## 302. Viena mosa jeb gemīze no rāciņiem vai burkāniem

Tos rāciņus un burkānes papriekš tāpat veselus būs novārīt, tad lai atdziest. Sarīvē tos smalki uz rīvēm, ņemi tos nu iekš kastruli ar gabalu sviestu, kas iekš miltiem apvārtīts, ar saldu krējumu, sāli, mušatenblūm un drusciņ pipara un maīsi to uz uguni. No virsu to arī vari nobrūnēt kā tos kāpostus pēc 285. rīktu. Gan šis ir viens lēts rīkts, bet īsteni labi tas ir dodams pie karbonādes, pie desām un pie vērša gaļas.

## 303. Vārītas stiķeņu ogas

No tām stiķeņu ogām tos kātiņus un ziedus būs noņemt, tad iekš verdoša ūdens tās drusciņ apmaisīt, tik vien, ka nosālās, bet sargies, ka tās nevirini, jo tad drīz pārsprāgst un sašķīst. Tad lieci tās iekš duršlāgu un notecini to ūdeni. Ņemi tās atkal iekš platu podu jeb kastruli, pieņemi labu tiesu cukura, kādu pāri karošu vīna, gabaliņu sviesta un, ja patīk, arī sagrūstu kanēli un it smalki sakapātas citronu mizas. Celi uz oglēm un sasautē drusciņ. Pēc sakuli kādu pāri pautu dzeltenumu ar mazdrusciņ ūdens vai arī ar to pašu sulu, kas uz oglēm dažkārt ronās, piemaisi to klāt, ka tumīgs paliek; bet labi ar ziņu to būs darīt, ka tās ogas aplam nesaberzi un nesaspiedi. Šis rīkts labi ir dodams pie visiem cepetiem un pie daudz citām lietām.

Arī drusciņ brūnu miltu vari cept, drusciņ vīna un ūdens pieliet, arī cukura, cik vaijaga, un kanēli, un citronu mizas, un to kopā vārīt, tad tās paplaucētās ogas piemest un uz maza uguns drusciņ pavārīt.

Arī dzeltanu zostu vari pietaisīt, kad ņemi izmazgātu sviestu, drusciņ miltu un kādu pāri pautu dzeltenumu, to mīci kopā, ņemi arī kanēli, citronu mizas un labu tiesu cukura, piemaisi arī pusi vīna un pusi ūdens, iemeti tās plaucētas ogas, aizklāj ciet, un lai drusciņ štovējās uz oglēm.

## 304. Ievārītas stiķeņu ogas uz glabāšanu

Ņemi tās stiķeņogas, kas vien ir pusgatavas, tās notīri tāpat, kā jau pie priekšāja rīkta minēts, nomazgā labi un notecini atkal to ūdeni, ka žūst. Tad celi jaunu pranču vīnu uz uguni un, kad tas jau verd, tad ieberi tās ogas, cik tur iet, un tad celi tūlīt zemē, ka tās ogas mazu brīdi vien stāv iekš tā karstā vīna tik vien, ka nobālās un cietas paliek. Notecini atkal to vīnu, ka tās ogas atdziest un nožūst. Tad ņemi platas cukura glāzes, kas ne visai lielas, tur beri tās ogas iekšā un uzlej ikkatrā glāzē no tā atdzisušā vīna, bet nelej līdz malām pilnas. Tad izgriezi apaļus papirus pēc glāžu lielumu, tos velci caur kausētiem vaskiem un klāj uz ogām virsū. Nu izmeklē vai izgriezi pats tādus korķus, kas glāzēm īsteni ir laikā, tos iespiedis aizpiķē ar siltiem piķiem un glabā pagrabā vai citā vēsā vietā, apberi vispāri ar smiltīm un ik trešā vai ik ceturtā nedēļā apgriezi tās glāzes apkārt; tādā vīzē tās ilgi stāvēs. Kad tās gribi brūķēt, tad izvāri tāpat kā tās zaļās ogas, tikai ka še vairāk cukura vaijaga.

## 305. Turku pupas uz glabāšanu

Ņemi tās jaunas mīkstas turku pupas, kur graudi vēl nav iekšā, sašķērē tās smalki un garaini, celi tās uz uguni ar verdošu ūdeni un novāri tās tikai pusgatavas vien. Tad izgāzi uz galdautu, ka ūdens notek un pupas atdziest.

Vai arī šādā vīzē bez vārīšanas – sagriezi tās smalki, piemeti sāli klāt, beri tās kādā trauciņā, uzklāj tīru lakatu, lieci kādu dibeni virsū, kas traukā labi der, un noslogo tās, ka sasēžas. Kad tās gribi izbrūķēt, tad papriekš ar prišu ūdeni kādu reizi jāizmazgā un tad jāvāra kā zaļas pupas.

Vai arī tās pašas veselas pupas nomazgā vien un celi tās uz uguni ar verdošu ūdeni, un uzvirini tās pāruzeizi, tad nolieci, ka atdziest. Tad uzvāri vīnetiķi ar rupji sagrūstu

pipari, un lai tas arī atkal atdziest. Tad krauj tās pupas iekš mucīņu, kam viens dibins ir izņemts, lieci arī pipari un lorberu lapas pa starpu. Aizstaisi tad atkal to dibini un lej to etiķi caur spundi virsū, un aizspundē cieti. Noglabā to vēsā vietā un pēc kādu laiku apgriezī to mucīņu apkārt. Kad tās gribi brūķēt, tad izmērcē tās, sagriezī smalki un novāri, kā nākās.

### 306. Raudzēti mazi agurķi

Ņemi mazus, skaistus, zaļus agurķus, tiem nogriezī tos kātus un ziedus un nomazgā tīri, tad lai 6 vai 8 stundas guļ iekš avota ūdens, bet pa tam uzlej tiem arī kādu reizi atkal prišu ūdeni. No ūdens tos izņemis, salieci uz drēbi, ka tīri nožūst. Tad uzvāri kādu alus etiķi vai vīnetiķi ar drusciņ sāls, un lai atkal atdziest. Tad iekrauj trauka dibinā vienu kārtu diļļu un šķesberu lapu un otru kārtu agurķu; un tā allažiņ pamīšu kārtu uz kārtu, kamēr visu izkrāvis. Tad lej to etiķi virsū, ka tas pār tiem agurķiem iet pāri. Lieci mazu dibeni virsū, kas traukā labprāt iet iekšā, un mazu slogu uz to dibeni, ka drusciņ vien top paspiesti. Kam patīk, tas arī drusciņ pipara, nēgelķenes un mušatenblūm var piemest, bet veselās tikai vien un nesagrūstas.

### 307. Lieli agurķi, iekš sālaga raudzēti, ko visu ziemu var brūķēt pie ēdieniem

Ņemi pusgatavus agurķus, kamēr zaļi vēl ir un pirms dzeltani metās. Nomazgā tos labi, un lai vienu nakti guļ iekš avota ūdens. Iekraujī nu traukā pamīšu vienu kārtu vīnogu lapas, pvirzišu<sup>189</sup> lapas, dilles un timiānu, un vienu kārtu atkal agurķus. Tad vāri vienu labu sālaga, to vai verdošu, vai atdzisušu vari virsū liet, ka pār gurķiem pāri iet. Kad nu viss ir atdzisis, tad lieci vāku virsū, kas traukam der, un mazu slogu, kas tos gurķus nogremdē vien. Aizstaisi to trauku un noglabā. Kad tos gribi brūķēt, tad izņemi tik vien, kā ikreiz vajaga, sagriezī tos ar visu mizu, izmērcē iekš divi prišiem ūdeņiem un izbrūķē tos pie ragujēm, vrikasejēm, zostām un kur patīk.

#### To sālaga

vari taisīt šādā vīzē – ņemi avota ūdeni, piemeti sāli, cik patīk, tā kā to gribi vai stipru, vai nestipru, kuli to labu brīdi ar rīksti, kamēr klārs paliek un nekādu sāli vairs neredz. Kad to taisi priekš gaļas, tad arī drusciņ etiķa vari pieņemt. Šādu sālaga vari uzvirināt un atkal atdzisināt, un tad izbrūķēt.

### 308. Jauni zaļi zirņi glabājami

Šķini tos zirņus, kamēr tie vēl jauni un pusbrieduši ir, tad veri tos pākstus virknēs, un lai pie saules labi sakalst, tad izlaupi un noglabā.

### 309. Jauni zaļi zirņi, iekš sālaga glabājami

Izlaupi tos jaunus zirņus, meti tos iekš verdošu ūdeni un uzvirini tos kādu reizi, tad izgāzi tos, ka žūst un atdziest. Pildi tos iekš butelēm. Taisi sālaga, bet bez etiķa, to lej virsū, ka tās buteles nāk pilnas, aizkarķē<sup>190</sup> ciet un noglabā. Pie izbrūķēšanas tos papriekš iekš kādiem prišiem ūdeņiem būs izmērcēt un tad novārīt.

### 310. Ērtšuķes uz glabāšanu

Izgriezī un iztīri tās ērtšuķes, kā pie 290. rīktu mācīts. Novāri tās, bet ne visai mīkstas, tikai drusciņ pāri pār pusi, tad iekš aukstā ūdens papucē tās vēl, kur dažkārt vēl kas netīrs palicis, nomazgā tīri, un lai atkal nožūst. Tad ielieci tās iekš platām cukura glāzēm, uzlej sālaga kā uz tiem jauniem zirņiem, aizstaisi ar kausētiem vaskiem un noglabā. Pie izbrūķēšanas izmērcē tās papriekš drusciņ, novāri pagalam gatavas, sagriezī kantiski un izbrūķē, kā patīk.

### 311. Asparži, iekš sālaga glabājami

Lauzi tiem asparžiem tās galviņas nost, cik tāli tās mīkstas vēl ir, sagriezī tās zirņu lielumā, nomazgā, iemeti iekš verdošu ūdeni un uzvirini vienureiz. Tad nolieci, ka žūst un atdziest. Pildi tos iekš butelēm kā tos jaunus zirņus, uzlej sālaga, aizkarķē cieti un noglabā vēsā vietā iekš smiltīm. Tad būs gardums ziemas laikā. Pie izbrūķēšanas izmērcē tos drusciņ un tad izstaisi, kā patīk.

### 312. Zaļās pētersilju lapas uz glabāšanu

Kamēr rudens laikā tās pētersilju lapas vēl zaļas un prišas ir, tad nošķini labu tiesu, cik pats proti, ka par visu ziemu gan vajadzēs, tās izlasi un noplucini skaisti, nomazgā tīri un sakapā smalki. Tad ņemi labu tiesu sviesta, lai tas sakarsās, iemeti tur tās sakapātas lapas un cepi drusciņ kopā, tad lieci pie malas, kur kādas dienas stāv mierā. Pēc izņemi to atkal ar karoti ārā, tad pašā dibinā uziesi, ka kāda sula tur sasūkusies. To tīri būs noliet, jo kad tā tur paliek apakšā, tad tas drīz bojājās. Nu uzsildi to atkal tik vien, ka izsūt, un noglabā. Pie izbrūķēšanas ņemi tās pētersiljes ar visu sviestu un lieci pie ēdieniem.



# Tās pavāru grāmatas

## 5. nodaļa

### Pastētes<sup>191</sup>

#### 313. Viens vilzēlis no speķiem un akmēm, kas der pie visām putnu pastētēm

Kad vienu pastēti no putniem gribi taisīt, vai tie būtu mājas vai meža putni, tad tīri to akni un to šķilvu, nogriezi no šķilvas to biezu ādu, nomazgā tīri un sakapā to tāpat jēlu. Vai arī tā – meti to podā ar drusciņ ūdens, kantiski sagrieztiem speķiem, ar kādu pāri veselu sīpolu, uzvirini to drusciņ, lai caur duršlāgu ūdens atkal notek, un sakapā to smalki ar tām sīpolēm, sāli, sagrieztām citronu mizām un rīvētu baltu maizi, pieņemi arī kādu pāri pautu un drusciņ piena vai salda krējuma. Šo vilzēli izsmērē pa apakša iekš to pastēti, tas dos labu gardumu.

#### 314. Vilzēlis no šķiņķiem, kas labs ir visām pastētēm, jo vairāk pie pastētēm no meža gaitām

Pēc noprašānas ņemi gabalu žāvēta šķiņķa, kur drusciņ speķu ir klāt, to sagriezi kantiski un izmērcē to vienu stundu iekš ūdens, tad lieci to uz uguni ar prišu ūdeni un ar kādu pāri veselu sīpolu, uzvirini to vienu reizi un sakapā to smalki ar tām sīpolēm, ar drusciņ timiāna, bazilikum un pētersiljēm, pieņemi vēl citronu mizas, rīvētu un izmērcētu maizi, kādu pāri pautu un, ja vajadzētu, arī drusciņ nomaisīta sviesta. Ja no tā šķiņķa vēl nebūtu sāļš gan, tad zināsi vēl sāli piemest. To visu sakapā smalki kopā kā vienu mīklu.

#### 315. Kā visas tās lietas, ko uz pastēti grib ņemt, papriekš būs ietaisīt

1. Visus mājas putnus pie laika būs nokaut, ka tie caur caurim labi atdziest, citādi tie mīksti nenāk, bet allažiņ būs cieti un siksti. Tad tīri tos, saloki gliši, uzkveldini un, ja patīk, dzeni arī rupjus speķus caur.

2. Irbes, teterus, meža pīles, baložus un citus tādus meža putnus, kad tie papriekš labi ir tīrīti, tad tos arī gliši būs salocīt, drusciņ uzkveldēt un rupjus speķus caurvilkēt.

3. Tiem zaķiem visu to zilu ādu un tās cīpsteles it plāni būs novilkēt un nogriezt, tad mērenos gabalos sakapāt, speķus caurvilkēt un uz restēm nokarsēt.

4. Citus lielus meža lopus vai lielos gabalos, vai biežās šķēlēs vari sagriezt. Arī kad tā viena gūža vai vērendelis ir, kas nav visai liels, tad to vari ņemt tāpat

veselu, to ādu smuki nogriezt, ar speķiem caurvilkēt un uz restēm nokarsēt.

5. Vienu tīteru tēviņu, jo vairāk, kad tas jau vecs un liels ir, to papriekš labi būs kult un to krūti nospiest, ka aplam augsti nestāv iekš pastētes, tad arī velci speķus caur un uzkveldini vai iekš karsta ūdens, vai uz restēm.

6. Šnepes, strazdi, cīruļi, tie gan pēc cepšanas netop iztīrīti un izņemti<sup>192</sup>, bet kad tos uz pastēti vai raguļi gribi iztaisīt, tad tās iekšas būs izņemt, to žulti nogriezt, to šķilvu jeb māgi tīrīt un ar visiem zarniem sakapāt. Ar to apsmērē to pastētes dibeni un arī pa virsu, tas dod labu gardumu.

7. Teļu gaļa, jēru gaļa un cita tāda gaļa top mērenos gabalos sacirsta, iekš kādiem divējiem ūdeņiem izmērcēta un karstā ūdenī nokveldināta. Šādā vīzē visas lietas, ko uz pastēti gribi ņemt, papriekš būs ietaisīt.

#### 316. Kā visas lietas, ko uz pastēti grib ņemt, papriekš būs iebeicēt un iesautēt

Kad tās pastētes lietas pareizi jau ir ietaisītas, tad ņemi vīnetiķi, sāli, sagrūstas nēgelķenes un mušatenblūm, sīpoles, pētersiljes, drusciņ timiāna un bazilikum, to sakapā visu smalki, ņemi arī lorbēru lapas un citronu mizas, to visu meti iekš to etiķi un maisi caur caurim. Tad ņemi savas pastētes lietas vienu pēc otru un mērcē, un apvārti to iekš tās sulas, lieci tad dziļā bļodā un, ja no tās sulas vēl kas atliek, tad lej to virsū, aizklāj cieti, un tā lai stāv kādu brīdi, ka šī sūra sula to gaļu drusciņ caurkož. Šī ir tā iemarenierēšana jeb iebeicēšana.

Savas pastētes lietas arī vari ņemt iekš kastruli ar gabalu sviestas, sāli, sīpolēm, pētersiljēm, timiānu, bazilikum, nēgelķenēm, mušatenblūm (šās lietas, kas grūžamas, tās sagrūdi, kas kapājamas, tās sakapā), arī lorbēru lapas un citronu mizas, tad aizklāj cieti, un lai uz maza uguns labi sūt, brīžam to apgriezdam, ka tas vispāri vienādi drusciņ vien nošmorējās. Šī ir tā iepasierēšana jeb iesautēšana.

#### 317. Kā vienu pastēti būs uztaisīt no wasserteig

Kad tev ir lielas un cietas lietas, no kā vienu pastēti būs taisīt, vai no meža lopa, vai liels tīteru tēviņš, tad taisi tādu wasserteig pēc 120. rīktu un izstrādāto labi stīvu un cietu. Bet kad tev atkal mīkstākas lietas ir, vai pīles, vai cāliši, vai dūviņu bērni, tad arī drusciņ labāku mīklu vari taisīt no labākiem miltiem šādā vīzē. Pēc noprašānas iemeti gabalu sviesta iekš ūdeni un uzvāri, un, kad jau verd, tad smeli allažiņ ūdeni un sviestu kopā un iejauj tos miltus. Netaisi to mīklu visai šķīstu, bet labi stīvu un strādā pareizi caur. Cik mīklas vajaga, to pats nojēdzi pēc pastētes lieluma, ko gribi taisīt. Nu ņemi vienu gabalu mīklas un iztaisī to par pastētes dibeni, izdzeni to garainu un apaļu kā dzelzi, tad nospiedi un norullē to ar to rullīti jeb vangali<sup>193</sup> tik biezu vai tik plānu, kā pats proti. Pie lielām pastētēm un kur stiprāka cepšana vajaga, tur laikam biežāks un stiprāks būs būt nekā pie mazākām un kas lētāki nāk gatavas. Kad tā pastēte iekš krāsni ir cepjama, tad ņemi vienu dzelzes plāti, bet kad iekš tarpeņu vai pastēšu pannas ir cepjama, tad lieci papriekš pa apakša vienu papīra lapu un uz to plāti vai uz to papīri lieci to izrullētu pastētes dibeni. ņemi atkal citu gabalu mīklas, izdzeni un nospiedi to ar to rullīti tāpat kā pirmīt, nogriezi abas puses līdzieni, apsmērē to ieliktu dibeni ar pautiem un to izrullētu mīklas sleiju iztaisī

visapkārt par vienu ranti jeb malu pēc pastētes lielumu, to vari izlocīt vai apaļu, vai kantainu, vai garainu, vai kā lodziņu, vai kā patik. Tad izlieci nu papriekš uz dibeni kādas šķēles speķu un, kad tā pastēte ir no putniem, tad tādu speķu un aknu vilzeli pa apakšu vari izsmērēt pēc 313. riktu. Tad iekrauj tās lietas, no kā īstēni to pastēti būs taisīti, kad tās pēc 315. un 316. riktu jau pareizi ir ietaisītas. Kad no tā speķu vilzeļa vēl kas atliek, tad to visur pa starpu vari ielikt. Pie jauniem cāļiem, dūviņu bērniem, jēra gaļas un citām tādām jaunām un mīkstām lietām tur arī kādas cīšķenes vari likt klāt. Aplieci to nu visapkārt puspirksta biežumā ar vienu labu vilzeli no teļa gaļas pēc 1. riktu vai ar šķiņķu vilzeli pēc 314. riktu un piespiedi, un noglaudo ar siltu nažu. To sulu, kas pie iebeicēšanas un iesautēšanas palika pāri, to nebūs līdzīti liet iekš to pastēti, bet noglabā to uz zostu. Ņemi atkal gabalu mīklas, izdzeni un norullē to par vāku uz to pastēti. To pastētes malu jeb ranti apsmērē visapkārt labi ar pautiem un piespiedi to vāku visur glīši. Kur dažkārt no tā vāka vēl kāds stūris stāv pāri, to nolīdzini smuki pēc pastētes vormi. No tās atlikušas mīklas iztaisi vienu skaistu izbuntētu<sup>194</sup> un izdobētu ranti jeb sienu apkārt to pastēti, bet taisi to drusciņ augstāku, ka arī pilnīgu zostu var dot iekš to pastēti. Nu izgriezī vēl vienu mazu vāku ar šādiem tādiem rakstiem un lieci to virsū. Arī citur pie pastētes visādas puķes un buntverki<sup>195</sup> vari pietaisīt, kā pats to nodomā. Apsmērē nu ar pautiem un nocepi vai iekš krāsns, vai iekš tarņu pannas. Cik ilgi būs cept, to nopratīsi no tā, kā tās lietas iekš pastētes ir – vai jaunas un mīkstas, vai vecas un cietas.

### 318. Kā visādas pastētes būs uztaisīti no mirbteig<sup>196</sup> vai no buterteig<sup>197</sup>

Visas šās pastētes top taisītas iekš tarņu vai pastēšu pannas, un arī visas tās lietas tāpat top ietaisītas, kā jau pie 315. un 316. riktu mācīts. Kā nu tās lietas ir, no kā to pastēti būs taisīti, tā arī taisi to mīklu. Kad ir jaunas, mīkstas, gardas lietas, tad taisi vienu skaistu mirbteig vai arī vienu bletterteig<sup>198</sup>. Pie citām lielākām lietām, kā pie zaķiem, brieža gaļas, meža un mājas pilēm un tādiem, tur taisi tādu vienu laicīgu mirbteig vien no miltiem, kas gan nav tie vislabāki un kas arī nav tie sliktāki. Šo mīklu taisīdams, ņemi uz ikkatru mārciņu miltu vienu pusmārciņu izmazgāta sviesta. Šo sviestu meti pa gabaliņiem iekš tiem miltiem un maisi to labi kopā uz galda, tad taisi pašā vidū vienu bedri, iesiti 3 vai 4 pautus, uzslakā arī aukstu ūdeni, samaisi to labi un strādā to pareizi caur. To ūdeni ne uzreiz būs liet virsū, bet pa drusku vien, ka tā mīkla nepaliek visai šķīsta, bet jo vairāk labi stīva un sīksta. Strādā to dikti caur, tad gan būs laba pastēšu mīkla. Kad šo mīklu it gardu gribi dabūt, tad ņemi vislabākus miltus un vairāk sviesta un strādā pareizi, tad arī, manis pēc, tartenes no tās vari iztaisīt. Kas nu daudz necienī tās pastētes no wasserteig, bet kas arī to mīklu kā gardumu grib ēst līdz, tas var iztaisīt šādu mirbteig jeb buterteig. Griezī to vienu papīri pēc pannas lielumu un lieci to pa apakšā, no tā mirbteig iztaisi vienu dibeni ne visai biezu, ne arī visai plānu un lieci to iekš pannas uz tiem papīriem. To gaļu, kas iekš to pastēti būs nākt, to iekrauj reizīgi līdz ar vilzeli un speķu šķēlēm, kā tas pirmīt jau ir mācīts. Taisi arī vienu vāku jeb virsdibeni, arīdzan ne visai plānu, ne arī visai biezu. Apsmērē to malu labi ar pautiem, tad piespiedi to vāku visapkārt glīši, nogriezī visapkārt to mīklu pēc malas augstumu pie pastēšu pannas, izrennē<sup>199</sup> vēl ar naža muguru, allažiņ pirkstu turēdams pretī, arī vienu mazu izgraizītu vāciņu taisi virsū. Pie šās mīklas tas nemaksā<sup>200</sup> daudz puķes un rakstus iztaisīt, jo cepjot viss atkal izzūd. Nocepi tad to pastēti ar labu ziņu ar uguni no apakša un no virsū.

<sup>194</sup> izlocītu  
<sup>195</sup> rotājumus  
<sup>196</sup> smilšu mīklas  
<sup>197</sup> sviesta mīklas  
<sup>198</sup> kārtaino mīklu  
<sup>199</sup> izveido iedobumus viļņa rakstā  
<sup>200</sup> nav lietderīgi

### 319. No zostām un citiem gardumiem, kas labi der pie pastētēm

Še vari taisīt vienu dzeltanu zostu pēc 233. riktu vai vienu brūnu vai baltu kaperu zostu pēc 47. un 69. riktu, vai vienu baltu šālašu zostu pēc 133. riktu, vai anšovīšu un austeru zostu pēc 54. un 175. riktu, vai krējuma zostu pie pastētēm no jauniem cāļiem un jēra gaļas pēc 92. riktu, bet tur tad arī šampiones un murķeles vēl vajaga klāt; vai vienu kapājumu zostu pēc 44. riktu un dažas citas zostas vēl, kā ikkuram patīk. Kaut kuru nu no šām zostām ikreiz gribi taisīt, tad allažiņ būs ņemt klāt to sulu, kas pie iebeicēšanas un iesautēšanas palika pāri; tāpat arī šampiones, šampioņu pulveri, murķeles, pistācijas, teļu pienu jeb briseles, vērsa augšlējus, gaiļa sekstes, izlaupītas vēžu līpas, ērtsūķes, asparžus un citas tādas mazas gardas lietas. Nevajaga visas šās minētās lietas kopā ikreiz ikkatrā pastētē ielikt, bet kas tev no tām ir pie rokas un ko tai gadlaikā vari ievākt, to sataisi papriekš pareizi ikkatru pēc savas kārtas un ņemi citas jau tūlīt iekš to pastēti, citas atkal iekš to zostu. Tomēr žāvētas šampiones un šampioņu pulveris allaž labi der.

Šādā vīzē nu pastētes vari taisīt no vērsa, brieža, auna gaļas, no zaķiem, zosīm, tīteriem, kapūniem, no lieliem un maziem cāļiem, no pilēm, dūviņām, teteriem, irbēm, šnepēm un kas vien var būt. Visas tādas lietas ietaisi papriekš pareizi un iebeicē, un iesautē tās, taisi to mīklu vai ar ūdeni, vai ar sviestu, un uztaisi to pastēti, kā tas ir mācīts no 315. līdz 318. riktu, nocepi ar labu ziņu un pietaisi vienu zostu, kā patīk. Pie pastētēm no lielas, rupjākas gaļas savādi der viena brūna zosta no smalki sakapātiem kaperiem, olīvēm, anšovīšiem, kas arī drusciņ stipra ir no šalatēm, un kas grib, tas arī var ņemt ķiplokus klāt.

### 320. Pastēte no putniem bez kauliem

Kad tādu pastēti gribi taisīt no putna bez visiem kauliem, tad iztaisi to jēlu putnu papriekš ar vilzeli pēc 32. riktu un, kad to muguru atkal sašuvīsi un to putnu glīši izspaidīji, tad dzeni vienu koka iesmiņu caur un nokveldīni to stipri iekš verdoša ūdens, lai atkal atdzīst, nospiķē ar rupjiem speķiem, izvelci atkal to pavadīni no muguras, nobeicē to un iztaisi par pastēti. Še labprāt nevar ņemt vienu buterteig, kā tikai vien pie dūviņu bērniem un jauniem cāļiņiem. Pietaisi labu zostu, kādu gribi.

### 321. Pastēte no zaķa bez kauliem

Kad tas zaķis ir nodīrāts un smuki nopucēts, tad izgriezī ar ziņu to muguras kaulu un arī tos lielus gūžu kaulus tā, ka tā gaļa vēl turās kopā. Nospiķē to smalki kā uz cepšanu, nobrūnē to drusciņ uz abām pusēm iekš brūna sviesta, lai kādas stundas nobeicējas, tad iztaisi to uz pastēti iekš skaista bletterteig ar vienu labu vilzeli. Nocepi ar prātu, taisi vienu zostu klāt, kā pie vērsa mēles pēc 61. riktu, un pie uzdošanas dodī to iekš to pastēti.

### 322. Pastēte no žāvēta šķiņķa

Ņemi vienu labu mērenu šķiņķi, lieci to iekš remdenu ūdeni, ka mīksts paliek, bet

papriekš nogriezi drusciņ tos tirus speķus sānos. Tad pielūko un tausti, kur tie lieli kauli ir, tur iegriezi vienu gredzeni pēc kaula garuma un izņemi to pašu kaulu, bet aplam arī to šķiņķi nebūs sagraizīt. Nopucē labi tīri to ādu un visu melnumu, kas apkārt ir. Lieci to atkal vienu pusdienu iekš ūdeni, ka labi izmirkst. Tad noslauki labi un izbeicē to vienu nakti. Tad iztaisi to par pastēti ar vienu skaistu vilzeli pēc 1. vai 3. raktu. Pietaisi vienu zostu no brūnas gaļas supes: ņemi labu gabalu izmazgāta sviesta, vienu karoti miltu vai cik proti vajagot, sagrieztas šalates, citronu mizas, lorbēru lapas, pētersiljes, bazilikum un mazdrusciņ timiāna, to mīci kopā un pielej spēcīgu brūnu gaļas zupi pēc 3. raktu, to samaisi par tumīgu zostu un spiedi vēl citronu sulu klāt. Kad arī šampiones, murķeles un citus tādus gardumus vari ņemt klāt, tad tas jo labāki. Pie uzdošanas dodī šo zostu iekš to pastēti.

### 323. Garda pastēte no teļa cepeta

Kad ir auksts teļa cepets, tad sagriezi to kantiski, ņemi to iekš dziļu bļodu, pieņemi drusciņ vīna, sāli, citronu šķēles un smalki sakapātas citronu mizas, karintes, rīvētu maizi un mazu gabaliņu sviesta, to visu maisi kopā un iztaisi vienu pastēti iekš skaista buterteig un nocepi. Uz zostu ņemi drusciņ vīna, citrones, cukuri, nēgelķenes un mušatenblūm, to uzvāri kopā un pie uzdošanas dodī to iekš to pastēti, to drusciņ sakratīdams.

### 324. Garda pastēte no dažādām mazām lietām

Šādas mazas gardas lietas ir: briseles jeb teļu piens, vēršu augšlēji, teļu un aitu mēles, cūku snuķi un mēles, murķeles, triveles, šampiones, ērtšūķes, vēžu līpas, austeri, mušeles un vēl citas tādas lietas. Ko nu vari dabūt no šādiem gardumiem, to sataisi papriekš ikkatru pēc savas kārtas, novāri to, lai tad atdziest, nopucē to tīri, sagriezi smalki, iesautē to kā vienu raguļi, un lai atkal atdziest, tad iztaisi no tā vienu pastēti iekš laba buterteig. Pie uzdošanas drusciņ gaļas zupes vari sakult ar gabalu sviesta un ar citronu sulu to dot iekš to pastēti.

### 325. Englišu pastēte

Ņemi 14 pautus, no 12 pautiem tikai to dzeltenumu vien, bet tos citus 2 pautus ar visu baltumu, un sakuli tos smalki. Ņemi arī tā kā vienu korteli<sup>201</sup> noklārēta sviesta un tikpat daudz arī ūdens klāt pie tiem pautiem, kuli to vēl drusciņ kopā. Piejauj labus, skaistus miltus tik daudz, ka tā mīkla labi stīva var būt, ka to vari izdzīt un izrullēt tā kā citu pastēšu vai tarneņu mīklu, tomēr arī ka netiek visai stīva. Izdali to mīklu uz divi gabaliem, to vienu gabalu izlieci iekš pannas par pastētes dibeni, un otrs atkal būs uz vāku. Bet papriekš citas labas, gardas lietas jau pareizi būs būt sataisītas, ar vārdu<sup>202</sup>: izlupināti līdeki, vēži, austeri, asparži, jauni cāļi un citas tādas lietas. Tās nu ielieci iekš to pastēti, taisi vāku virsū un nocepi. Zostu vari taisīt klāt, kādu gribi.

### 326. Garda pastēte no jauniem zaķiem

Notīri papriekš to zaķi, kā pienākās, salauzi vai sagriezi pa vietām tos kaulus, bet ka tā gaļa paliek vesela. Ja tomēr vēl būtu lielāks, ka to labprāt iekš pastētes nevari salocīt, tad arī kādu reizi to vari pārcirst. Nospīķē to skaisti, uztaisi sajauktu sāli, pipari, rīvētu maizi un sagraustu kanēli. Vilzeļa vietā ņemi labu tiesu speķu, sagriezi tos kantiski, pārkapā un sagraudi vēl iekš miezera, ka paliek kā mīkla. Iztaisi to uz vienu pastēti iekš skaista bletterteig un tos sagraustus speķus ielieci pa apakša un pa virsu. Taisi šādu zostu klāt – sagriezi pusvārītas plūmes, kam kauli ir izņemti, sagriezi arī mandeles garās šķēlēs, ņemi vēl citrones, sagraustu kanēli un cukuri, uzlej drusciņ vīna un mazdrusciņ ūdens, vāri to tik vien kopā. Uzdođi to pastēti uz bļodu, griezi to vaļā, ielej to zostu, klāj atkal cieti un noglazierē<sup>203</sup> to šādā vīzē: apberi it biezi ar smalku cukuri, lieci to ar visu bļodu iekš tarneņu pannas, kurini uguni vien pa virsu. Nu pielūko labi, tik kā cukuris vien ir kuis un sāk tecēt, tad ir laiks to noņemt. Tad apberi to tūlīt ar raibu štreicukuri<sup>204</sup> vai arī ar granāšu graudiem<sup>205</sup>.

### 327. Pastēte no klapētas teļa vai auna gaļas

Ņemi teļa vai auna vērendeli, nopucē visas ādas un cīpsteles, tad sagriezi to tīru gaļu plānās šķēlēs, klapē to paplatu un pārkapā vēl ar naža muguru. No tās citas gaļas iztaisi vienu vilzeli pēc 1. vai 3. raktu. To klapētu gaļu apmaisi ar mazdrusciņ sāls, ar citronu sulas vai vīnetiķa un drusciņ sagraustas gevirces. Lieci tad drusciņ vilzeļa pa apakša uz to mīklu tik lielu, kā tā pastēte būs būt, tad klapētu gaļu virsū, tad atkal vilzeli, un tā kārtu uz kārtu, kamēr viss pagalam. Tad uzlieci vēl kādas speķu šķēles, aiztaisi gliši ciet un nocepi. Zostu vari taisīt klāt, kādu gribi, bet taisi to drusciņ stipru no citroniem un šalatēm, jo vairāk, kad tā pastēte no auna gaļas ir taisīta.

### 328. Pastēte no smalki sakapātas teļa gaļas

Taisi papriekš vienu skaistu vilzeli no teļa gaļas pēc 3. raktu, tikai neņemi nieru taukus uz šo vilzeli, bet labāki vēršu marksī. Kad tas vilzēlis gatavs, tad izsiti to par vienu trīskantainu plāskainu kluču un iztaisi to par vienu trīskantainu pastēti vai iekš wasserteig, vai iekš mirbteig. Sagraudi arī speķus kā pie tās zaķu pastētes, izsmērē tos pa apakšu, tad lieci to vilzeli virsū un uz to vilzeli atkal citas labas zāles, sīpoles, mazus markses gabalus, citronu mizas un sagraustus speķus. Aiztaisi smuki cieti un nocepi. Uz zostu ņemi drusciņ brūnu miltu ar sīpolēm un labām zālēm, uzlej pusi vīna un pusi ūdens, pieņemi vēl citronu mizas, mandeļu šķēles, karintes, pistācijas, kanēli un cukuri. Vāri to kopā un dodī to iekš to pastēti. Arī apaļu to vari iztaisīt un iekš bletterteig, tad vēl noglazierēt un ar raibu štreicukuri apkaisīt, kā tas jau ir mācīts pie 326. rikta no zaķu pastētes.

### 329. Maza pastēte uz tellerķi

Kad to priekšāju pastēti tik lielu negribi taisīt, bet mazu vien, tad ņemi vienu tellerķi vai mazu bļodu, tur uztaisi vienu ranti no wasserteig tik augstu, kā to gribi, iesmērē

pa apakšu drusciņ sagrūstu speķu, to vilzeli ar visām tām citām lietām lieci virsū, aiztaisi ar mazu vāciņu, lieci to iekš tartēņu pannas uz smiltīm vai uz sāli un nocepi. Pie uzdošanas drusciņ vīna un citrona sulas vari dot iekšā.

### 330. Pastēte no kalkūniem

Iztaisi to pēc 320. riktu, tikai, kad tie kauli ir izņemti, tad arī drusciņ no tās tīras krūts gaļas būs izgriezti un to ņemt pie tā vilzeļa. To zostu taisi labi stipru no šalatēm un citronu sulas.

### 331. Garda pastēte no teļu nierēm

Ņemi nieru no auksta teļa cepeta, sakapā tos taukus parupji ar speķiem, piemaisi sīpoles, gardas zāles, sāli, drusciņ pipara, mušatenblūm, kanēli, šampiones, briseles un citas tādas lietas. Tad iztaisi no tā vienu skaistu pastēti. Uz zostu ņemi drusciņ sviesta, to nomaisi ar kādu pāri karošu gaļas zupas, ka tiek tumīgs.

### 332. Kā tās zivis uz pastēti būs sataisīt

Visas zivis, kaut kādas būtu bijušas, ikkatru pēc savas kārtas papriekš būs tīrīt un vai pāršķelt un skaistos gabalos sagriezt, vai nešķeltas tāpat apaļas pārgriezt, tā kā tās zivis – vai lielas ir, vai mazas. Tad labi būs nomazgāt, iesālīt un kādas stundas iekš sāls turēt, tad atkal noslaucīt un pēc 316. riktu iebiecināt, tur tad tās paliek, kamēr uz pastēti ir izliekamas. Arī gabalu sviesta vari ņemt pie tām zivīm un ar visu to beici tās celt uz uguni un daudz apkratīt, ka tur vien nokarsās, tad tūlīt atkal zemē celt un atdzisināt. Drusciņ vilzeļa arī būs taisīt no zivju gaļas pēc 232. riktu. Kad tik daudz zivju nebūtu, ka vilzeli var taisīt, tad ņemi pa apakšu un pa virsu drusciņ rīvētas maizes ar maziem gabaliem sviesta, tomēr vilzēlis allažiņ ir labāks. Tad taisi nu arī šās pastētes vai iekš wasserteig, vai iekš mirbteig jeb buterteig, kā patīk. Tāpat arī to zostu vari taisīt pēc patikšanas. Labi ir, kad arī mazi klucīši no zivju vilzeļa tur nāk iekšā, bet šos papriekš būs uzvārīt un tad zostā ielikt. Arī murķeles, šampiones, šampionu pulveris, austeri, mušeles, vēžu līpas, līdeku aknis, karpju piens un citas tādas lietas labi der uz to zostu.

### 333. Zivju pastēte

Tie līdeki un zandarti top vai pāršķelti, vai tāpat nešķelti vien apaļos gabalos sagriezt, ar sāli apkaisīti un pēc priekšāju riktu uz pastēti iztaisīti ar vilzeli no šādiem tādiem gardumiem, ko var ievākt.

Tām prišām skallēm un butēm abās pusēs to ādu būs novilkot, gabalos sagriezt un tad tāpat izdarīt, kā jau mācīts.

Zuši, ko uz pastēti gribi iztaisīt, būs būt dižani, tiem novelci to ādu, sagriezi gabalos maza pirksta biezumā, apsāli un iztaisi arī tāpat.

Un tā visas citas zivis, karpes, līņus, vai kaut kādas būtu, iztīri un vai veselas atstāji,

vai gabalos sagriezi, sataisi tās papriekš pareizi, nobeicē un iztaisi uz pastēti ar labu vilzeli no zivju gaļas un no citām gardām lietām.

### 334. Pastēte no zivīm bez asakām

Notīri tās zivis, sagriezi gabalos, uzkveldini ar ūdens un sāls, tad nolupini to gaļu palielos gabalos, ņemi to bļodā, piemaisi sagrūstas nēgelķenes, mušatenblūm, smalki sakapātas sīpoles un citas labas zāles, rīvētu maizi, mazus gabalus sviesta un drusciņ sāls. Iztaisi to par pastēti iekš skaista bletterteig ar vienu labu vilzeli. Zostu vari pietaisīt, kādu gribi.

### 335. Garda pastēte no vēžiem

Novāri tos vēžus ar vīnu un izlaupi tās līpas. Tad piemaisi smalki sakapātas gardas zāles, jaunas sīpoles, drusciņ gevirces, murķeles, triveles, šampiones, līdeku aknis, karpju pienu, arī pavairošanas pēc vari pieņemt nolupinātu zivju gaļu bez asakām. Maisi visu labi kopā. Taisi arī drusciņ vilzeļa no tās kāju gaļas, kur arī zivis vari pieņemt, vai jēlas, vai vārītas, vai ceptas, to sakapā smalki līdz ar rīvētu maizi, nomaisītu sviestu, ar pautiem, zālēm un gevirci, to sakapā visu kopā par skaistu vilzeli. No šā vilzeļa arī iztaisi vienu mazu ranti iekš to pastēti, tad iekrauj tās samaisītas pastētes lietas, lieci atkal vilzeli virsū, taisi to pastēti pagalam gatavu iekš laba bletterteig un nocepi.

Uz zosti taisi krebsbutter un nomaisi to par zostu; vai arī taisi spēcīgu vēžu kuliji vai ar krējumu, vai ar gaļas zupi un dod to iekš to pastēti.

### 336. Garda pastēte no zivju gardumiem

Uz šādu pastēti visādas gardas zivju lietas tiek ņemtas: karpju piens, līdeku aknis, karpju mēles un acis, vēžu līpas, austeri, mušeles un ko vēl var dabūt. Arī pavairošanas pēc vari pieņemt murķeles, triveles, šampiones, ērtšuķes un asparžus. Sataisi ikkatru lietu pēc savas kārtas un tad iztaisi visu kopā par vienu skaistu ragu. Kad šī nu atdzisusi, tad taisi no tā vienu pastēti iekš skaista bletterteig. Kam šās minētās lietas ir papildam, tas no ikkatras savādi var taisīt savādu pastēti.

### 337. Pastēte no vēžu vilzeļa

Novāri labu tiesu vēžu ar ūdens un sāls, izlaupi tās līpas un lielās kājas, pēc pavairošanas ņemi arī klāt zivju gaļu un iztaisi to par vienu vilzeli. Šķiri tās vēžu čaumalas. No tās vienas daļas iztaisi krebsbutter un, kad tas sasalis, tad nomaisi to, un ņemi to klāt pie tā vilzeļa. No tās otras daļas iztaisi vienu spēcīgu kuliji un pēc izdari visu tāpat, kā pie priekšāja rikta mācīts. Kad nu tas vilzēlis ar citām gardām lietām ir iesautēts jeb iepasierēts, tad taisi to pastēti iekš bletterteig, nocepi ar ziņu un pie uzdošanas dod to vēžu kuliji iekš to pastēti.

### 338. Pastēte no asparžām

Nolauzi tās mīkstas asparžu galviņas, nomazgā tīri un uzvirini tās vienu vai otru reizi, tad lieci iekš duršlāgu, ka notekās, piemaisi mazus gabalus sviesta, smalki sakapātas zāles un sīpoles, sāli, mazdrusciņ pipara un mušatenblūm. Taisi arī drusciņ vilzeļa, no kā pats gribi. Tad uztaisi vienu ranti no buttermēig tik lielu, kā tā pastēte būs būt, tur ielieci tos asparžus iekšā ar visu, kas tiem piemaisīts, un notaisi to pagalam gatavu. Pie uzdošanas taisi krējuma zostu klāt.

### 339. Garda pastēte no puķu kāpostiem

Tos puķu kāpostus smuki būs nopucēt, labi nomazgāt un ar ūdens un sāls mazdrusciņ vien pavārīt, tad tos izgāzt, ka atdziest un ka ūdens notek. Taisi nu drusciņ vilzeļa, no kā gribi un kas tev ir pie rokas. Pie tiem kāpostiem piemaisi smalki sakapātas zāles, sīpoles, gevirci un mazus gabalus sviesta un iztaisi to par vienu pastēti. Pie puķu kāpostiem arī mazas cīšķenes vari ielikt, un pie uzdošanas taisi krējuma zostu klāt.

## Tās pavāru grāmatas

### 6. nodaļa

#### Cepeti

### 340. Kā zosis būs pildīt un nocept

Ņemi tīrītas kastanijas, mandeļu šķēles, ābolu šķēles, baltu maizi, kas arī garās, tievās šķēlēs sagriezta un sviestā drusciņ ir cepta, arī tīrītas razīnes, to visu maisi kopā un bāzi iekš to zosi. Dzeni smuki uz iesmu un nocepi. Pēc, kad zoss gandrīz jau gatava un tauku vairums ir iztecējis, tad ņemi tos zošu taukus nost un apleij to cepetu ar tīru sviestu vien, kamēr pagalam gatavs. Kad to zosi tik gardi negribi pildīt, tad tās kastanijas un mandeles vari aiztaupīt, un tai vietā ņemi vien pusvārītas plūmes, rīvētu maizi un anišus<sup>206</sup>, drusciņ cukura un sagraustu kanēli.

### 341. Kā būs cept meža un mājas pīles

Sataisi vien tās pīles skaisti, bāzi uz iesmu un nocepi. Tās mājas pīles arī vari pildīt ar rīvētu maizi, sagrieztiem āboliem, karintēm, cukuri, sagraustu kanēli. Šās lietas papriekš iekš sviesta drusciņ būs iesautēt.

### 342. Kā būs cept kapūnus, kalkūnus, lielus un mazus cāļus, dūviņas un citus lādus putnus

Visus šādus putnus pie laika jau būs šaut, sausi tos noplūkt un, kad vienu nakti caur caurim labi atdzisuši, tad skaisti un balti tos sataisīt, glīši uz iesmu bāzt, smuki nospiķēt vai arī ar platām speķu šķēlēm tos aplikt, tad papīri ar sviestu apsmērētu virsū siet un tā labi balti tos nocept.

### 343. Šmorēti cāļi ar stiķeņogām

Tos cāļus, ko gribi nošmorēt, tos, manis pēc, arī iekš karsta ūdens vari noplūkt un notīrīt, bet nepārplaucē tos vien, jo tad tiem tā āda lēti iet pušu un tie nenāk tik tīri. Tad iztīri tos, izlauzi ar ziņu to krūts kaulu un iespraudi glīši tos ķūļus. Ņemi tīrītas pētersiljes, pārgriezi tās kādu reizi un samīci tās ar sviestu, no tā piebāzi katram cālišam kādu drusciņu. Ņemi atkal sviestu iekš kastruli, uzkarsē to labi, ka gaišbrūns

paliek, tur lieci tos cāļus iekšā un nošmorē tos gatavus. Šos cāļus vai tāpat vien vari uzdot, vai arī stiķeņu ogas vari vārīt pēc 303. riktu un tās dot pa apakšu.

### 344. Kā vienu auna muguru tā būs iztaisīt kā vienu cepetu no meža lopa

Kad auns šķērsām pušu ir cirsts, tad tā pakaļpuse vairs netop pāršķelta kā uz cepetiem, bet tie divi vērendeļi paliek kopā, un abās pusēs tie lieli gūžu kauli top nocirsti un tā tukšuma āda nogriezta, īsteni pēc līdzības kā brieža mugura top izcirsta. Tad kuli to labi, nobeicē to vienu nakti ar rupji sagrūstām paegļu ogām, ar rupji sagrieztām sīpolēm, timiānu, bazilikum, meijerānu, pētersiljēm, ķiplokiem, lorbēru lapām, drusciņ sāls un etiķi. Tad pakari to, ka tas slapjums notek. Nospīkē to un nocepi pie iesma. Uz zostu ņemi kādus anšovīšus vai gabalu siļķa, vienu sīpoli, kādas izmirkušas šampiones un drusciņ kaperu, sakapā to visu kopā. Kad nu cepets jau gatavs un top nocelts, tad beri šās lietas pie tā sviesta iekš cepeta pannas un sašmorē to kopā, pielej pēc vēl drusciņ gaļas zupes vai verdošu ūdeni un nomaisi to, ka tumīgs paliek, kāsi tad caur sietu un dodi apakš to cepetu; vai arī piedodi to savādi klāt iekš kāda kausiņa.

### 345. No teļa, jēra un auna cepeta

Šādu cepetu papriekš labi būs sataisīt, ja patīk – arī nospīkēt, un labi nocept. Tad to vari uzdot vai ar to pašu sviestu no cepeta pannas, vai arī šādu zostu vari pietaisīt: ņemi sardeles vai anšovīšus, nolupini tos no tām asakām un sakapā tos smalki ar gabaliņu sviesta. ņemi atkal izmazgātu sviestu, drusciņ miltu un tos sakapātus anšovīšus, mīci to kopā, pieberi drusciņ rīveta mušata un pipera un nomaisi to ar labu gaļas zupi par vienu tumīgu zostu. Pēc piespiedi vēl labu tiesu citronu sulas, arī veselu citroni vari sagriezt kantiski un to piemest.

Pie jēra cepeta arī vienu zaļu zostu vari taisīt. ņemi ķerveles, skābenes un pētersiljes, no ikkatra mazu saujiņu, sakapā to smalki un sagrūdi to vēl iekš miezera ar kādiem cieti novārītiem pautiem un restētām maizes šķēlēm, kas ar vīnetiķi ir pieveldzētas, spiedi to ar klāru gaļas zupi caur sietu, ka tas paliek viena zaļa tumīga zosta. Kad tā ir atdzisusi, tad piedodi to klāt iekš kausiņa.

### 346. Cepta pildīta teļa krūts

Sataisi to teļa krūti pēc 32. riktu, pildi to ar vilzeli, kā patīk. Taisi vai tādu vilzeli kā pēc 340. riktu, vai pēc 341. riktu, bāzi to iekš to krūti un aizšuj atkal cieti. Kad to arī gribi spīkēt, tad to krūti iekš karsta ūdens drusciņ būs nokveldēt, lai tad atdziest, nospīkē smuki un nocepi.

### 347. Kā šnepes, strazdus un cīruļus būs cept

Šie putni pie cepšanas netiek izņemti, bet notīrīti vien. Tad atbīdi tos ķūļus atpakaļ uz augšu, pēc lokī tos atkal uz iekšpusi un pie ķūļa locekļa bāzi tās kājas krustiski

kopā. Novelci to ādu no kakla un no galvas, griezi to kaklu vienreiz apkārt un ieduri to deguni iekš krūti, tā dari to ar strazdiem un cīruļiem. No tām šnepēm arī griezi vienreiz to kaklu apkārt un tad dzeni to garu deguni šķērsām caur tiem ķūļiem caur it kā vienu iesmu. Uzduri nu tos uz maziem iesmiņiem, sieni pie liela iesma un tā nocepi. Pie strazdiem un cīruļiem allažiņ pie katra putniņa maza šķēlīte speķa jāliek starpā, un tad tos arī vai uz iesmiem vai uz restēm vari nocept. Apakš šnepēm, kas pie iesma, lieci restētas maizes šķēles, ka tās iekšas, kas tur izcepjas, uz to maizi krīt virsū, un pie uzdošanas lieci tās maizītes apakš tiem putniem.

### 348. Kā teterus un irbes būs cept

Tās teteru mātītes un irbes skaisti vien būs uzpucēt, glīši ar iesmiņiem tās uzspraut, tās galvas ar spalvām tām paliek klāt. Tad uzkarsē tās drusciņ uz oglēm, nospīkē labi vai arī aptini tās ar speķiem un papīriem un nocepi ar labu ziņu. Teteru tēviņam to galvu tāpat jēlu vari nogriezt un pie uzdošanas to likt bļodas malā, tad tā skaista sarkana sekste tur labi izskatās.

### 349. Kā zaķi būs cept

Kad zaķis ir nodirāts, tad sagriezi tās priekšpleces, to krūti un to kaklu, izgriezi arī to pakaļu, nopucē visur labi tīri, nomazgā, nogriezi arī visu to zilu ādu un cīpsteles, nospīkē labi un nocepi.



#### 350. Mandeļu tarte

Ņemi 12 vai 14 pautus, šķiri tos uz pusi, to vienu pusi iesiti traukā to baltumu un dzeltenumu kopā, no otras puses ņemi tikai dzeltenumu klāt, tad celi to trauku ar tiem pautiem uz ogļu pannas, kur maz ogļu vien ir, un kuli tos ar stīvu rīksti, kamēr metās remdeni. Tad celi tos tūlīt zemē un kuli vēl, kamēr tie pauti it biezi paliek. Tad ņemi pumārčiņu vai trīs vērendeli mārciņu smalki rīveta cukura, arī drusciņ sagrūsta kardemona, norīvē arī vienas citrones mizu, ņemi to visu klāt pie tiem pautiem un kuli vēl, kamēr isteni biezi paliek. Tad ņemi mārciņu smalki sagrūstu mandeļu, samaisi to papriekš ar kādu mazumu no tiem sakultiem pautiem un tad ņemi visu kopā un maisi pareizi, ka nekādi kluči nepaliek. To atšķirtu baltumu no tiem citiem pautiem sakuli arī uz plakanas alvas bļodas ar liku kociņu par stīvām putām un piemaisi to arī vēl klāt. Tad nu tā mīkla būs gatava. Nu ņemi vienu vormi, kas tik liela ir, kā pēc mīklas daudzuma vajaga, apsmērē to ar sviestu, apberi ar smalki rīvētu maizi vai ar sagrūstiem cvībakiem, lieci tad to mīklu tur iekšā un nocepi to ar labu ziņu, lēnām vien ar mazu uguni no apakša un no virsu. Kad jau gatava, tad ar plānu nažu attaisi to malu visapkārt vaļā un tos stūrus spaidelē ar nažu un kustini drusciņ, ka arī dibins atlaižas vaļā. Tad lieci plakanu bļodu virsū un apgriezti to ar visu vormi, dauzi un krati to kādu reizi uz galdu, bet tā, ka to bļodu un to vormi allažiņ stipri turi kopā, un noceli lēnām to vormi. Apgriezti nu atkal to tarti apkārt ar vienu lielu plakanu telerķi un tā celi to iekš bļodu.

#### 351. Kā tās vormas būs sataisīt, kad tur tartes un koškenus grib cept iekšā

Visas tādas formas allažiņ sausas un tīras būs turēt un pielūkot, ka nedabū aprūsēties. Kad tās nu gribi brūķēt, tad apsmērē to ar kausētu sviestu tik ilgi, kamēr tas sviests jau labi biezi pie formas pielīp, un apberi tūlīt ar rīvētu maizi vai ar sagrūstiem cvībakiem, cik pie sviesta vien ķerās klāt. Tad tur vari ielikt un cept, kā patīk, un tas arī lēti nāks no formas ārā.

Grūdi vienu vērendeli mārciņa smalka cukura ar vienu pautu baltumu un drusciņ rožu vai oranžu ūdens, kamēr paliek kā bieza sula jeb sīrupis. Kad nu vienu tarti vai citu ko gribi glazierēt, tad lai tāda tarte, tā kā ir cepta papriekš, drusciņ atšaujās, tad uzsmērē šo cukuru sulu jeb glazūri, un lai tas piežūst vai pie uguns, vai iekš krāsns, tur, kur lielāks siltums ir izgājis, vai iekš tartru pannas. Ar šādu glazūri nu gan to virspusi vari noglazierēt, bet kad jau vienu tarti, kas pati bieza un augsta ir, visapkārt gribi noglazierēt, tad sakuli 2 vai 3 pautu baltumus, ka putē vien, un piemaisi allažiņ sagrūstu un izsijātu smalku cukuri pa mazu saujiņu vien, maisi allažiņ uz vienu pusi, kamēr paliek labi biezi kā viena mīkla, tā, kad to uzsmērē sānis pie tartes malas, ka tas tur pastāv un nenolist. Tad ar to vispāri vari noglazierēt un arī tāpat piežāvēt, kā jau mācīts. Ja no vienas uzsmērēšanas vēl nebūtu biezi gan, tad arī otru reizi vēl vari smērēt; un kamēr tā glazūre vēl mīksta ir, tad to vari aplikt ar sagrieztu sikādi pēc šādiem tādiem rakstiem; ka tas izrāda vai vienu vainagu, vai kroni, vai krustu, vai puķi, vai šo to. Apberi tad ar raibu štreicukuri, un lai piežūst.

To glazūri arī raibu vari taisīt ar dažu skaistu krāsu jeb kulieri. Kad ņemi sarkanu plori, tur uzleiji drusciņ rožu ūdens, tad tas izvelk to sarkanumu, piemaisi to klāt, tad sarkana glazūre. Tādā vīzē no savrāna būs dzeltana, no lakmusa zila un no sagrūstas un izsijātas šakulādes – brūna glazūre.

#### 353. No skāržu<sup>208</sup> malām jeb stīpām, un kā ar tām jāizdarās

Lieci izgriezt no skārdes labi garas sleijas 3 vai 4 pirkstu biezumā. Tie abi gali netop liedēti kopā, bet tie paliek vaļā, ka to tik platu var iztaisīt vai arī tik šauru saraut, kā ikkatreiz vajaga pēc mīklas daudzumu un pēc bļodas lielumu. Kad to nu gribi brūķēt, tad ņemi drusciņ mīklas, apsmērē ar pautiem un lieci to starpā tur, kur tie abi gali nāk viens uz otru, spiedi kopā un aptini ar diedziņiem. Lieci nu to vormi uz papīri un pēc to riņķi, kā tā vorme tur stāv, apsmērēto papīri un formas apakšranti<sup>209</sup> ar pautiem, izdzeni kādu sliktu mīklu tā kā uz kreņģeli un ar to apstiprini to vormi pie papīra, apsmērē nu vēl to iekšpusi ar kausētu sviesta un apberi ar rīvētu maizi. Kad arī pie citām tartēm pašā vidū vajaga viena rierīte jeb pīpīte<sup>210</sup>, tad arī tādu lieci iztaisīt no skārdes pēc rantes augstumu, apakšā drusciņ resnāku un uz augšu drusciņ tievāku, apsmērē to arī ar pautiem, uzberi rīvētu maizi un stādi to formas vidū. Kad nu to esi izcepis, tad attaisi to malu vaļā ar nazi, griezi to košķeni uz muti ar vienu bļodu, ņemi to papīri nost, griezi tad to atkal atpakaļ un noceli to vormi.

#### 354. Melnas maizes tarte

Ņemi 8 pautus un 10 pautu dzeltenumus, kuli tos ar stīvu rīksti, kamēr it biezi paliek, pieberi pumārčiņu smalki rīveta vai sagrūsta cukura un kuli atkal. Pieņemti vēl pustāveli<sup>211</sup> šakulādes, vienu vērendeli mārciņa sagrūstu mandeļu un nēgelķenes, kanēli, kardemonu un mušatu, cik patīk, maisi visu kopā. Pēc piemaisi vēl 4 lotes<sup>212</sup> jeb pusvērendeli mārciņa rīvetas un izsijātas rudzu maizes, lieci iekš vormi un nocepi ar ziņu.

<sup>208</sup> skārda  
<sup>209</sup> apakšējo malu  
<sup>210</sup> caurums caurulītes formā  
<sup>211</sup> pustāfeli  
<sup>212</sup> mērvienība = 12,797262 g

### 355. Citronu mandeļu tarte

Ņemi 18 pautus, no 12 pautiem noglabā to baltumu, tos citus kuli kopā ar trīs vērendeli mārciņa smalki rīveta cukura, allažiņ uz vienu pusi to maisīdams, kamēr augt uz augšu. Tad piemaisi 4 lotes jeb pusvērendeli mārciņa skaistu miltu, 3 vai 4 rīveta citronu mizas un vienu mārciņu smalki sagrūstu mandeļu. Tos 12 pautu baltumus kuli par stīvām putām un piemaisi to it lēnām arī klāt, lieci iekš vormi un nocepi.

### 356. Citronu biskuīte<sup>213</sup>

Siti 12 pautus iekš lielu dziļu bļodu un sakuli tos papriekš smalki, tad norīvē to mizu no 2 vai 3 citroniem, pieņemi to klāt ar drusciņ rožu ūdens un sagrūstu kardemonu, piemaisi vēl vienu mārciņu smalka izsijāta cukura pa saujiņu vienu pēc otru. Kad tas nu viss ir kopā, tad maisi vēl tik ilgi, kamēr tā mīkla sāk rūdziņ uz augšu. Tos 12 baltumus sakuli par stīvām putām un piemaisi to lēnām klāt. Pēc pieberi vēl vienu mārciņu izsijāta stērķeļa<sup>214</sup> pa mazām saujiņām un maisi lēnām kopā. Lieci nu tūlīt to mīklu iekš vormi un nocepi lēnām. Šo mīklu arī iekš citām mazām vormēm vari likt, kas dažādā vīzē skaisti ir izbuntētas kā viena mušele vai ābols, vai šā tā.

### 357. Tarte no balta stērķeļa

Ņemi no 8 labus prišus pautus, sakuli tos dzeltenumus iekš dziļas bļodas un tos baltumus iekš plakanas bļodas. Pie tiem dzeltenumiem piemaisi pamazītām vienu mārciņu rīveta cukura, vienu karoti rožu ūdens un sagrūstu kardemonu. Maisi to allažiņ uz vienu pusi. Kuli tos baltumus par stīvām putām un piemaisi klāt. Pēc pieberi pa mazām saujiņām vienu pusmārciņu smalki izsijāta balta stērķeļa un maisi to lēnām kopā. Lieci to iekš sataisītu vormi, kas tik liela, ka to visu var saņemt, un kam pašā vidū ir viena rieriē, un nocepi iekš taršu pannas. No iesākuma pa apakšu stiprāku uguni būs kurināt nekā pa virsu, ka tā tarte drīz labi sāk sacelties, jo citādi tas stērķelis nosēžās un tad visa tarte nobojājās. Bet kad labi jau ir sacēlusies, tad arī mazāku uguni vari turēt, ka jau nesadeg. Pa virsu lai allažiņ ir vērtīgs uguns, un tā nocepi to lēnām. Neleij to vormi visai pilnu, ka dažkārt cepjot neiet pāri. No vormes to atkal vari izņemt, kā ir mācīts pie 350. rīktu.

### 358. Sand-Tarte<sup>215</sup>

Ņemi vienu mārciņu priša izmazgāta sviesta, nomaisi to ar 2 pautu dzeltenumiem, ka tas paliek kā biezs krējums. Pieņemi vēl 3 veselus pautus, vienu norīvētu citronu mizu, vienu mārciņu smalki rīveta cukura un maisi to allažiņ uz vienu pusi, pēc piemaisi vēl vienu mārciņu izsijāta stērķeļa un nocepi to iekš vormes lēnām vienas stundas laiku.

### 359. Vīneru košhenis<sup>216</sup>

Nomaisi pusmārciņu sviesta. Piemaisi 16 pautu dzeltenumus vienu pēc otra, arī vērendeli mārciņa smalki rīveta cukura, vienu norīvētu citrones mizu, vienu korteli krējuma, vienu karoti rauga un mušatu vai mušatenblūm, maisi visu labi kopā. Tos pautu baltumus sakuli par stīvām putām un piemaisi tos lēnām klāt līdz ar vienu mārciņu labu skaistu miltu, jauci visu kopā, tad gāzi to iekš sataisītu vormi un nolieci remdenā vietā, ka rūgst. Kad ir pašā labā rūgšanā, tad celi tūlīt iekš taršu pannas un nocepi lēnām.

### 360. Babe<sup>217</sup>

Ņemi tā gandrīz kā vienu mārciņu labu, skaistu miltu un iejauj to ar pusstopu laba, salda krējuma. Pieņemi 4 sakultus pautus, labu karoti jauna priša rauga, drusciņ cukura, vienu vērendeli mārciņa noklārēta sviesta un gevirci pēc patikšanas, maisi visu labi kopā un gāzi to tūlīt iekš sataisītu vormi, un nolieci to remdenā vietā, ka uzrūgst, bet neleij to vormi visai pilnu. Kad nu ir pašā labā rūgšanā, tad lieci to tūlīt iekš krāsni vai celi iekš taršu pannas un nocepi lēnām. Kad jau ir gatavs, tad lai vēl stāv kādu britiņu iekš tās vormes, kamēr atkal saplok. Tad izņemi ārā un kaisi cukuri virsū.

### 361. Vēžu košhenis

Novāri 2 kālus<sup>218</sup> vai arī vairāk vēžu ar ūdens un mazdrusciņ sāls, izlaupi tās līpas un kas tās dižanās lielās kājās ir. No tām čaumalām taisi vienu mārciņu krebsbutter. Kad tas atkal ir sasalis, tad ņemi to iekš dziļu bļodu un nomaisi to, ka tas paliek biezs kā krējums. Piesiti 12 pautu dzeltenumus, ne visus uz reizi, bet pa četriem vien, un pa tam pamaisi allažiņ drusciņ, pieņemi arī baltu maizi, kas saldā krējumā vai pienā izmieķēta, vēl it smalki sagrieztas citronu mizas un pēc nodomašanas kādas sauļas smalka cukura, vienu norīvētu mušatu un drusciņ sāls un nomaisi to visu kādu labu stundas laiku allažiņ uz vienu pusi. Tās vēžu līpas kādu reizi vari pārgriezt pušu un tos 12 pautu baltumus sakuli par stīvām putām. Šās vēžu līpas un šos sakultus baltumus pašā pēdīgā galā arī vēl maisi lēnām klāt. Iztaisi iekš taršu pannas vienu dibeni no skaista mirbteig, izloki visapkārt smuki to malu, lieci tās samaisītas lietas tur virsū un nocepi lēnām. Kad ir gatavs, tad kādas skaistas vēžu galvas pa virsu vari iespraust un tā to izpucēt.

### 362. Maizes košhenis ar āboliem

Sataisi papriekš labu tiesu rīveta maizes, sagriezi arī nomizotus ābolus šķēlēs un izgriezi tiem to sirdi, un tā lai arī rīvets cukuris un plānas sviesta šķēles tev jau ir pie rokas. Tad taisi iekš taršu pannas vienu dibeni no buterteig. Tur ielieci pa apakša vienu kārtu ābolu, to otru kārtu atkal rīveta maizi, cukuri un sviesta šķēles, tad atkal vienu kārtu ābolu, un tā kārtu uz kārtu, kamēr diezgan, tā virsējā kārtā būs būt rīveta maize, cukuris un sviesta šķēles, nokrusē<sup>219</sup> skaisti to ranti un nocepi ar uguni no apakša un no virsu.



### 363. Biskvīt-košhenis

Ņemi 12 pautu dzeltenumus un 6 baltumus, tos sakuli papriekš smalki vien. Tad pieberi trīs vērendeli mārciņa smalka cukura un no 3 citronēm norīvē to mizu, maisi to kādu stundu allažiņ uz vienu pusi, pēc piemaisi vēl 20 lotes, tas ir, pusmārciņu un pusvērendeli mārciņa izsijāta stērķeļa, lieci to iekš sataisītu vormi, celi iekš tarteņu pannas un nocepi.

### 364. Ķiršu košhenis

Ņemi trīs vērendeli mārciņa noklārēta un atkal nomaisīta sviesta, pusmārciņu smalki sagrūstu mandeļu, pienā mirkušu baltu maizi, cukura, cik patīk, drusciņ sāls, kanēli, mušatenblūm vai rīvētu mušatu, bet papriekš sakuli labi 16 pautus, tad ņemi visu kopā un maisi caur. Tad ņemi arī šķesberes bez kātiem, cik proti vajadzētu. Lieci iekš sataisītu vormi un cepi iekš tarteņu pannas. Labi arī ir, kad kādu papīri izlieci uz dibeni. Pie izņemšanas jālūko ar plānu nažu to visapkārt pestīt un vaļā taisīt.

### 365. Šveicēru košhenis<sup>220</sup>

Kā šo košheni vai lielu vai mazu gribi taisīt, tā ņemi pēc noprašanas it skaistus labus miltus podā ar drusciņ priša rauga, drusciņ smalka cukura, mušatenblūm un drusciņ sāls. Iejauj to ar remdenu pienu tik cietu, ka to tik vien vari caurgrūst. Sakuli 10 vai 12 pautus un piemaisi tos ar labu gabalu noklārēta sviesta, netaisi to šķistāku, bet tā, ka to īsteni vien vari apmaisīt. Piemaisi labu tiesu uzvārītu razīņu un mandeļu šķēles, tad nolieci, ka rūgst. Pēc lieci iekš sataisītu vormi un nocepi.

### 366. Leipcigeru košhenis<sup>221</sup>

Ņemi trīs vērendeli mārciņa noklārēta un atkal nomaisīta sviesta, iesiti 12 pautu dzeltenumus un 2 baltumus un piemaisi tos vienu pēc otra, pieņemi 6 karotes salda piena, pusmārciņu skaistu miltu, 2 karotes laba, priša rauga un drusciņ sāls, to visu maisi kopā, kamēr sīkst paliek, lieci iekš sakaisītu vormi remdenā vietā un, kad ir pašā labā rūgšanā, tad celi to tūlīt iekš tarteņu pannu un nocepi.

### 367. Rīšu košhenis

Novāri rīšus iekš salda piena, ka tie it biezi paliek, bet nepārvāri tos visai mikstus, bet tā, ka tie graudi vēl paliek veseli. Tad nolieci, ka atdziest. Taisi arī nomaisītu sviestu pēc rīšu daudzumu, pieņemi baltu maizi, kas rožu ūdenī ir izmērcēta, smalki sagrūstus cvībakus, mazdrusciņ savrana, cukuri, kanēli un kādus labi sakultus pautus, maisi visu labi kopā. Tad pieņemi arī tik daudz rīšu klāt, ka pabiezs paliek. Izlieci to ar karoti iekš pannas ar karstu sviestu un izcepi košhenus, vai lielus, vai mazus, kā patīk. Pie uzdošanas kaisi cukuru virsū un nostellē tos tāpat siltus uz galdu.

### 368. Košhenis ar vēršu marksi

Ņemi labu tiesu sagrūstu cvībaku, vai 12, vai 14 gabalus, un vienu pusmārciņu kantiski sagrieztas vēršu markses vai, kad vēršu marksi nevari dabūt, tad ņemi tik pat daudz nieru tauku no teļa, to meti podā, uzrīvē vienu pusmušatu, pieberi drusciņ sagrūsta engvera un sāli, maisi labi kopā. Vēl ņemi vērendeli mārciņa skaistu kviešu miltu, vienu karoti rauga, 10 labi sakultus pautus, pusmārciņu karinšu, nomaisi to visu vēl ar remdenu pienu, bet nedari to šķistāku, jo tā mikla allažiņ drusciņ bieza būs būt. Izsmērē vienu tarteņu pannu ar aukstu sviestu, lieci tās samaisītas lietas tur iekšā un nolieci siltā vietā, kamēr uzrūgst, tad nocepi to ar uguni no apakša un no virsu un dodī tāpat siltu uz galdu. Kad arī nieru tauki nebūtu, tad tai vietā ņemi tik daudz nomaisīta sviesta; būs arī gan labs košhenis.

### 369. Citronu tarte

Sakuli 10 vai 12 pautus iekš kastruli un nomaisi tos par biezu rīreiji, tad spiedi tos caur duršlāgu. Taisi tā gandrīz kā pusmārciņu nomaisīta sviesta, piekuli 6 pautu dzeltenumus vienu pēc otra, no 3 vai 4 citronēm norīvē to mizu un spiedi to sulu arī klāt, pieņemi sagrūstus cvībakus vai pienā mirkušu baltu maizi un tik daudz smalka cukura, ka var būt salds gan. Pieņemi nu arī caurspiestu rīreiji, samaisi visu labi kopā un iekš bletterteig iztaisi to par tarti. Vāka šē vis nevajjaga, bet tai vietā to pa virsu vari aplikt ar miklas sleijām jeb sloksnēm krustiski un logaini<sup>222</sup>. Nokrūsē<sup>223</sup> smuki to malu un nocepi. Vai arī no 6 pautiem to baltumu vari sakult par stīvām putām un to vispēdīgi piemaisīt. Tad ne vāka, ne sleiju nevajjaga pa virsu, bet iztaisi tikai iekš tarteņu pannas vienu dibeni no skaistas miklas, nokrūsē to malu, lieci tās samaisītas lietas tur iekšā un nocepi to lēnām. Kam patīk, tas to arī pa virsu var aplikt ar cukuru maizītēm.

### 370. Makronu tarte



Ņemi vienu mārciņu smalki sagrūstu mandeļu un pusmārciņu vai trīs vērendeli mārciņa smalka cukura, nomaisi to drusciņ iekš kastrules uz uguni, ka vairs vien nepielīp, bet nekaltē to arī pārlietu, ka atkal nepaliek visai sauss. Tad nolieci, ka atdziest. Sakuli 6 pautu baltumus par stīvām putām un piemaisi to klāt līdz ar smalki sagrieztu sikādi un rīvētām citronu mizām. Iztaisi no skaista mirbteig jeb bletterteig vienu dibeni iekš tartru pannas, nokrūšē to malu, lieci šo **makronu mīklu** tur iekšā un izdzeni to maza puspirksta biezumā, bet ne biezāki, jo tad tas paliek mīklains un lipains. Noglaudi smuki pa virsu. Sakuli vienu pautu baltumu ar drusciņ cukura un rožu ūdens, ar to apsmērē vēl pa virsu un nocepi lēnām. Kad patīk, to arī var noglazierēt un ar raibu štreicukuri apkaisīt.

### 371. Ābolu tarte

Nomizo tos ābolus, pāršķeli tos, izgriezti to sirdi un sagriezi tos vēl it plānās šķēlēs. Tad lai sūt drusciņ uz uguns ar drusciņ sviesta, cukuri, sagrūstu kanēli, smalki sakapātām citronu mizām un, ja patīk, arī smalki sagrieztu sikādi. Ja tie āboli nav visai sūri un šķīsti, tad arī drusciņ vīna vari pieliet, tikai ka to nedari šķīstāku un mīkstāku. Tad atdzisini un iztaisi tarti iekš skaista bletterteig.

### 372. Ķiršu tarte

Izņemi tos kaulus ārā no tām šķersberēm, meti tās iekš kastruli ar labu tiesu cukura, un lai drusciņ verd, ka tā sula vien iziet ārā. Tad izsmeli tās ķirses un vāri to sulu ar drusciņ sagrūstu cvībaku, sagrūstu kanēli un smalki sakapātām citronu mizām, kamēr tā sula īsta un bieža ievārīta. Tad ņemi atkal arī tās šķesberes klāt un vāri vēl vienreiz caur. Tad nolieci, ka atdziest. Iztaisi to iekš skaistas mīklas par tarti. No zemenēm, aviesinājām<sup>224</sup> un jāņa ogām tas arī tāpat ir izdarāms. Uz tartes dibeni arī var izkaisīt cvībakus un sagrūstas mandeles ogu starpā.

### 373. Tarte no vērsa markses

Sagrūdi 4 vai 6 cvībakus, samaisi tos ar drusciņ kausēta sviesta, ar 6 vai 8 pautu dzeltenumiem, kādu karoti krējuma un cukuri. Pieņemi, kā noproti, prišu vērsa marksi un sagriezi to smalki kantiski. Tos baltumus sakuli par stīvām putām un piemaisi arī pat pēdīgi. Iztaisi iekš tartru pannas vienu dibeni no skaistas mīklas, nokrūšē to malu, lieci tās samaisītas lietas tur iekšā un nocepi ar uguni no apakša un no virsu. Pa virsu tik stiprs uguns nebūs būt, ka tas nepaliek visai brūns. Dodi to tarti tāpat siltu uz galdu.

### 374. Pusapaļas tartenes

Izdzeni vienu skaistu bletterteig, tik biezu kā divi nažu muguras, tad tur vari ielikt visādas ievārītas lietas, zavti<sup>225</sup> un ko vien cieni ņemt uz tartēm. Iztaisi mazas pusapaļas tartes un nocepi vai iekš tartru pannas, vai iekš krāsns uz plātes.

### 375. Eppelšne<sup>226</sup>

Ņemi 30 vai 35 labus ābolus, tos ieskrāmbē<sup>227</sup> ar nažu un cepi uz restēm, bet ne visai mīkstus, un allažiņ tos labi apgriezdam. Tad novelci to mizu, nokašā to gaļu ar nažu un saberzi to iekš kastrules vai spiedi caur duršlāgu. Tad pieņemi cukuri, rīvētas citronu mizas un sagrūstu kanēli un maisi labu brīdi allažiņ uz vienu pusi. Sakuli 6 pautu baltumus par stīvām putām, pieņemi to klāt un maisi atkal labi. Tad apstiprini vienu skārdes ranti uz papīri, apsmērē ar sviestu, lieci tos samaisītos ābolus tur iekšā un nocepi.

### 376. Mandeļu skaidas

Ņemi vai 1 vai 2 mārciņus mandeļu, ka vai daudz, vai maz tādu košķeņu gribi taisīt. To ceturto tiesu arī vari ņemt sūru jeb biteru<sup>228</sup> mandeļu, sagrūdi tās smalki. Uz vienu mārciņu mandeļu ņemi pusmārciņu smalki rīvēta cukura, bet, kad biteres mandeles klāt, tad jau būs ņemt trīs vērendeli mārciņa cukura, maisi to labi kopā ar tām mandelēm. Uz vienu mārciņu mandeļu sakuli arī vēl 6 pautu baltumus par stīvām putām un maisi to klāt. Tad notīri smuki vienu dzelzes plati, sildi to un apsmērē ar vaskiem. Tad izdzeni tur tās samaisītās mandeles vispāri līdzieni vienādi tik plāni vien kā naža mugura un cepi to padzeltanu iekš cepļa, kur karstums jau ir izgājis. Tik kā to vien izņemi no krāsns, tad izgriezti to tūlīt šķēlēs divi pirkstu platumā un arī tik garas kā divi pirkstu garumi, tad tini uz apaļiem kociņiem, ka tur sagriežās it kā ēveļu skaidas. Kas pie cepšanas bija tā virspuse, tā nu atkal pie aptišanas nāk uz āru. Pie tās griešanas un tišanas labi būs steigties, citādi tas cepjums paliek ciets un lēti salūst. Kad nu jau ir ciets, tad ņemi to no tiem kociņiem un turi to vēl sausu un siltu, kamēr jādod uz galdu, jo tas arī lēti atlaižās un mīksts paliek. Kad negadās to cept iekš cepļa, tad vari cept iekš tartru pannas, cik ikreiz tur iet iekšā. Pie šā košķeņa labi jāvaktē<sup>229</sup>, jo tas drīz paliek brūns.

### 377. Mandeļu šķēles

Ņemi vērendeli mārciņa smalki sagrūstu mandeļu, vērendeli mārciņa smalki rīvēta cukura un vērendeli mārciņa skaistu miltu un ar kādiem pautiem iztaisi to par mīklu, ko var izdzīt un izrullēt. Strādā to caur, it kā būtu gribējis vienu malu taisīt apkārt bļodu, norullē jeb nospiedi to ar rullīti paplatu tā kā 2 pirkstu platumā, nogriezi no tā pagaras šķēles un nocepi lēnām.

### 378. Bomhošēnis<sup>230</sup>

Ņemi drusciņ vairāk nekā 2 mārciņus skaistu miltu, vienu mārciņu sagrūsta un izsijāta smalka cukura, ņemi to iekš vienu trauku un uzlej vienu mārciņu noklārēta sviesta, un kuli to labi caur. Tad ietaisi 18 pautus, ne visus uzreiz, bet pa 4 vai 6 vien, arī kanēli un citu gevirci, un tā gandrīz kā vienu stopu salda krējuma, tā ka tā mīkla šķīsta paliek un labprāt nolīst. Kuli to visu labi kopā. Tad nu vaijaga

<sup>226</sup> deserts "Ābolu sniegs", no vācu val. *Apfelschnee*  
<sup>227</sup> ieskrāmbā, iegraizi  
<sup>228</sup> rūgtu  
<sup>229</sup> jāraugās  
<sup>230</sup> kārtainā 'bomja kūka' jeb 'koka kūka' no vācu val. *Baumkuchen*

nodreijēts<sup>231</sup> apaļš koks, tā kā vanguls, ar ko tarpeņu mīklu norullē, tādu koku vari likt iztaisīt, cik lielu gribi, bet pa vidu caurums būs iet caur, ka to var bāzt uz iesmu. Tas nu ir tas bomis, to spraudi uz iesmu, apstiprini abus galus ar puļķīšiem, aptini to ar diedziņiem jeb bindwaden labi biezi un celi pie uguns it kā cepetu, apleij papriekš ar drusciņ sviesta, un lai cepjās, kamēr putas dzen, tad uzlej to mīklu, ka visapkārt aptekās, un cepi, kamēr gaišbrūns paliek, tad uzlej atkal mīklu, un tā allažiņ, kamēr pagalam. Kad nu ir gatavs un labi dzeltani un skaisti ir izcepti, tad attaisi tos puļķīšus vaļā, velci no iesma zemē, pārgriezi to uz paša koka vidū pušu, noņemi labi žigli ikkatru pusi, izņemi to bindwaden ārā, dodi to bļodā un uzkaisi cukuri.

### 379. Vafeļu<sup>232</sup> košķenis

Uzvāri saldu pienu, un lai atkal atšaujās. Tad ņemi tā kā vienu stopu skaistu miltu, uzlej pusmārciņu kausēta vai noklārēta sviesta, pieņemi arī vienu karoti laba rauga, vērendeli mārciņa smalki sagrūsta cukura, drusciņ rožu ūdens, sagrūstu kardemonu, mušatenblūm un drusciņ remdena piena, sakuli to visu labi kopā. Piesiti vēl 8 vai 10 pautus vienu pēc otru un maisi allažiņ. Tad dari to ar remdenu ūdeni tik šķīstu, kā vajaga, tomēr ne visai šķīstu, ne arī visai biezu. Tad nolieci, ka rūgst. Kad sāci cept, tad nokarsē to dzelzes vormi abās pusēs, iztīri labi un izsmērē, bet pēc pie cepšanas nevajaga atkal ikreiz no jauna izsmērēt; tikai vien, kad jūti, ka labprāt negrib atlaisties. Tik kā košķeni ir izcepti, tad stādi tos pret uguni, tad tie paliek cieti un priši, bet kad tos tūlīt siltus krauji vienu uz otru, tad tie atlaižās un paliek mīksti. Visai karsti un ātri tos arī nebūs cept, bet tā vien, ka labi pacepti priši un dzeltani paliek.

### 380. Krull košķenis jeb aunīšu košķenis<sup>233</sup>

Ņemi mārciņu skaistu miltu un pusmārciņu smalki sagrūsta cukura, samaisi to ar drusciņ noklārēta sviesta un 6 labi sakultiem pautiem, tad dari to vēl ar saldu krējumu vai pienu par vienu tumīgu un šķīstu mīklu; arī rīvētas citronu mizas, anīšus<sup>234</sup> un citu gevirci vari pieņemt. Nokarsē nu to košķenu vormi uz abām pusēm, izslauki to un izsmērē drusciņ. Tad lieci ikreiz mazdrusciņ vien no šās mīklas iekš to vormi, nespiedi to arī tik gauži kopā, ka jau visa mīkla atkal neizspiežas ārā, bet tā vien, ka tā mīkla pār visu vormi izstiepās. Nocepi ar labu ziņu uz abām pusēm gaišbrūnu. Pirms to vormi attaisi vaļā, tad nogriezi papriekš, kas dažkārt pa malu ir nospiedies, tad attaisi un griezi to košķeni tūlīt uz apaļu kociņu. Tā dari, kamēr viss pagalam. Ja dažkārt sāk lipin, tad izsmērē atkal drusciņ.

### 381. Špric košķens<sup>235</sup>

Uzvāri pusstopu salda piena ar mazu gabalu sviesta, iekš to verdošu pienu iejauj un iestampē vienu mārciņu skaistu miltu, ka īsteni cieta un stīva mīkla paliek, tad izņemi to uz galdu, lai atšaujās, un strādā to pareizi caur, pieņemi arī rīvētu mušatu, sagrūstu mušatenblūm un kardemonu, iesiti 4 vai 5 pautus un strādā ar tīrām rokām, iesiti atkal pautus un strādā atkal, kamēr mīkla it siksta un vilcīga paliek. Uz vienu

231 novirpots  
232 vafeļu  
233 tūtiņa salocītas vafeles, no vācu val. *Hippe*  
234 anīšu  
235 cepumi, kas uz pannas veidoti ar konditorejas maisiņu

mārciņu miltu gan 12 vai 14 pautus būs ietaisīt, un jo vairāk strādā, jo labāki tas būs. Nu ņemi vienu šprici kā uz cīškenēm, bet tas caurums šprices galā kantains un stūrainis būs būt. Tur ielieci no šās mīklas un špricē to iekš karstu sviestu, allažiņ kustinādams un šurp turp griezdam, ka tas mīklas stabs, kas no šprices nāk ārā, allažiņ kā pavediens gāžas viens uz otru, nocepi ar labu ziņu un piemini<sup>236</sup>, kas par to sviestu ir mācīts pie 89. rīktu.

### 382. Šnēballes<sup>237</sup>

Iztaisi tādu mīklu kā uz špric košķeniem, no šās mīklas lieci it mazus klucīšus iekš karsta noklārēta sviesta un cepi tos lēnām un arī ilgāki nekā tos špric košķenus, allažiņ to kastruli kratīdams, kamēr cepjās, tad tie jo labāk sacelās.

### 383. Iršorn košķenis

Sakuli 20 pautu dzeltenumus ar 2 mārciņiem sagrūsta cukura, kamēr tas cukuris gluži ir izkusis. Tad pielej vienu spicglāzi<sup>238</sup> brandavīna<sup>239</sup> un 3 spicglāzes laba krējuma. Nomizo vienu mārciņu saldu mandeļu un vienu vērendeli mārciņa biteru mandeļu, sakapā tās smalki un pieņemi klāt. Sakuli 16 pautu baltumus par stīvām putēm un piemaisi to arī līdz ar sagrūstu kanēli, kardemonu un norīvētu citronu mizu. Pēc piemaisi vēl tik daudz miltu, ka to mīklu īsteni vari strādāt. Kaisu miltus uz galdu, izrullē no tās mīklas mazus gabalus, izkrūzē jeb izrobi tos ar košķeņu ratiņu un izcepi iekš pusi sviesta un pusi izkausētu cūku tauku, allažiņ labi kratīdams.

### 384. Biās košķenis<sup>240</sup>

Sakuli 6 pautu baltumus par putām, piemaisi trīs vērendeli mārciņa izsijāta cukura un vienas citrones norīvētu mizu vai it smalki sakapātus oranžu ziedus. Ņemi no tā ar karoti mazus gabalus rieksta lielumā, lieci tos uz plāti, kur jau papīrs ir uzklāts, un lai cepjās 2 stundas iekš ceplā, kas nav tik gauži karsts. Nogriezi ar ziņu no papīra nost, ka nepārplīst.

### 385. Sviestā ceptas ābolu šķēles

Nomizo labi skaistus, lielus ābolus, sagriezi pabiezās šķēlēs, izgriezi to sirdi, iztaisi vienu klāri pēc 69. rīktu vai arī tā – iejauj kādas karotes miltu ar drusciņ vīna, kādu pāri pautu un drusciņ cukura. Nevajaga, ka uzrūgst, jo raugs nenāk iekšā. Uzkaršē noklārētu sviestu, apmērcē tās šķēles iekš tās mīklas un nocepi iekš tā karsta sviesta. Tos ābolus arī vari apkaisīt ar smalki rīvētu cukuri un tā kādu brītiņu tos likt gulēt.

236 iegaumē  
237 sniega bumbas  
238 likiera glāzīte  
239 dēgvīna  
240 bezē cepumi

## 386. Pudiņš

Ņemi baltas maizītes, pārgriezi tās pāruleiz pušu, norestē, sagriezi kantiski, uzlej drusciņ pienu, tik vien, ka tā maize top noveldzēta. Tad sakapā smalki vienu mārciņu vēršu markses vai arī nieru taukus vien no tā vērša, vai arī kad abēju nav, tad ņemi vienu mārciņu nomaisīta sviesta, meti to klāt pie tās maizes, pieņemi arī vēl razīnes, karintes, labu sauju mandeļu šķēļu, pussaujiņu tīritu pistāciju, smalki sagrieztu sikādi, sagrūstu kardemonu un mušatenblūm, 2 karotes miltu, sāli un 6 vai 8 sakultus pautus. Maisi visu labi kopā. Ja biezāks būtu, tad pielej kādu karoti krējuma vai piena un pārmais atkal. Taisi vienu salveti slapju iekš karsta ūdens, klāji to uz bļodu, lieci tās samaisītas lietas tur iekšā, sasieni to stipri cieti un novāri to pie viena gabala vērša gaļas vai iekš tīra ūdens vien. Kad ir gatavs, tad izņemi to ārā uz bļodu, attaisi to salveti vaļā visapkārt, cik tālu vien vari, uzlieci to bļodu virsū, iekš kuras to gribi stellēt uz galdu, apgriezi visu kopā apkārt un ņemi to salveti nost. Taisi vienu vīna zostu ar karintēm vai vienu šakulādes zostu. Pie uzdošanas no paša vidus vienu apaļu gabalu vari izgriezt, ar to to bļodas malu izpucēt un to caurumu atkal ar zostu pieliet.

## 387. English markses pudiņš

Sakapā vienu mārciņu vērša markses vai vienu mārciņu it labu nieru tauku, ņemi arī pienā mirkušū baltu maizi ar tiem taukiem kopā iekš dziļu bļodu, arī 2 labas karotes miltu, drusciņ cukura, kanēli, sagrieztu sikādi, sāli, karintes un razīnes, maisi visu labi kopā, arī kādus sakultus pautus vari piemaisīt. Tad izsmērē vienu pudiņu vormi ar sviestu, pildi tās samaisītas lietas tur iekšā un nocepi iekš tarņņu pannas. Zostu vari pietaisīt, kādu gribi.

## 388. Pudiņš uz vienas bļodas

Ņemi labu tiesu vēršu markses, to vai sagriezi plānās šķēlēs, vai sakapā to smalki. Izkaisi no tā drusciņ uz bļodas dibeni, tad uzlieci plānas maizes šķēles, kas pienā iemērcētas, uzkaisi sagrieztu sikādi un karintes, tad lieci vienu vēršu markses un vienu kārtu maizes šķēļu, un tā kārtu uz kārtu, kamēr tā bļoda pilna. Pa virsu atkal tā markse būs būt. Ja dažkārt piens no maizes būtu izsūcies, tas notecini to tīri. Sakuli labu krējumu, cukuri un kādus pautu dzeltenumus labi kopā, gāzi to virsū un nocepi iekš tarņņu pannas. Ja vajaga, tad arī mazu ranti vari taisīt uz bļodas malu un to papriekš likt piekalst.

## Tās pavāru grāmatas

### 8. nodaļa

#### Piena un pautu rikti

## 389. Mandelkēze<sup>241</sup>

Ņemi gabalu hauzenblāzes<sup>242</sup> plaukstas lielumā, sagriezi to smalki, uzlej ūdeni tik vien, ka tas ūdens stāv pāri, tur lai mirkst kādu brīdi. Tad vāri to lēnām, ka mīksta paliek, allažiņ maisīdams, ka pie dibina nenosēžas, un tāpat siltu kāsi to caur astru drēbi. Celi saldu pienu uz uguni un, kad jau sāk virt, tad piemaisi 4 labas saujas smalki sagrūstu mandeļu, drusciņ sāls, cukuri un to caurkāstu hauzenblāzi, un vāri, atkal allažiņ labi maisīdams. Noceli to zemē un nolieci, lai atšaujās, jo kad to visai karstu leiji iekš vormi, tad pēc no vormes labprāt nelaižās vaļā. Tāpēc leij to iekš vormi, kad remdens ir, un nolieci, ka sasalst. Kad to no vormes gribi dabūt ārā un tā mandelkēze vēl turās klāt, tad aptini vienu karstu slapju drēbi apkārt to vormi, tad atlaidīsies. Dodi to uz galdu ar krējumu vai ar vīnu.

## 390. Eijerkēze<sup>243</sup>

Uz pusotru stopu piena ņemi 10 vai 12 pautus, kuli tos ar rīksti labi kopā, tad leij to iekš bļodu un celi iekš katlu, tur ielej tik daudz auksta ūdens, ka tas stāv līdz bļodas malu, celi uz uguni, bet neaizklāj cieti. Tik kā drusciņ vien sāk sacietēties, tad celi tūlīt zemē, gan tad pats jau saies kopā. Tad taisi to iekš vormēm ar pusvārītām razīnēm un mandeļu šķēlēm, allažiņ kārtu uz kārtas likdams. Pie uzdošanas apspraudi to eijerkēze ar mandelēm un razīnēm un uzkaisi kanēli un cukuri.

## 391. Buberts jeb cepts piens

Ņemi mazu karoti it skaistu miltu, sakuli to labi ar drusciņ salda krējuma vai piena. Ņemi vēl 8 vai 9 pautus, cukuri, rīvētas citronu mizas, drusciņ sāls un sakuli to labi ar tik daudz krējuma vai piena, kā proti vajagot. Apsmērē vienu bļodu ar aukstu sviestu, celi to iekš tarņņu pannas uz sāli vai uz smiltīm, bet vajaga, ka tā bļoda līdzeni stāv un nekur nenokarās, tur ielieci tās samaisītas lietas un nocepi ar uguni no apakša un no virsu.

### 392. Buberts no 8 pautu dzeltenumiem

Izsiti 8 pautu dzeltenumus un sakuli tos labi ar mušatenblūm, sāli un cukuri. Pieņemi tā gandrīz kā vienu stopu salda krējuma un kuli to labi caur ar stīvu rīksti, apsmērē vienu bļodu ar aukstu sviestu, ieleij tās samaisītas lietas un dari to gatavu iekš verdoša ūdens.

### 393. Cepts piens

Ņemi vērendeli mārciņa skaistu miltu iekš podu vai dziļu bļodu, ieveldzē to papriekš ar drusciņ krējuma un sakuli to labi kopā. Tad ņemi 24 vai 30 pautus un vienu stopu krējuma un sakuli to labi ar stīvu rīksti. Taisi vienu ranti uz bļodu, un lai tā piekalst. Apsmērē to bļodu ar sviestu, tad ielieci restētas maizes šķēles, sagrieztu sikādi, tīrītas karintes un uzkaisi kanēli, lieci nu to maisījumu arī iekšā, celi to iekš tartru pannas uz sāli vai uz smiltīm un nocepi. Tad uzkaisi atkal cukuri, kanēli, karintes un sāls.

### 394. Englišu piens

Izsiti 12 vai 18 pautu dzeltenumus, sakuli tos papriekš labi, tad pieņemi drusciņ sāls, cukuri, rīvētas citronu mizas un vienu vai pusotru stopu piena, un kuli to labi ar rīksti. Tad uztaisi no laba wasserteig vienu mazu pastēti, tik lielu, kā pēc piena daudzuma vajaga; bet taisi to pastētes dibeni un ranti papriekš uz lielu papīra lapu, ka to ar visu papīri vari celt iekš tartru pannu. Ielej to sakultu pienu un nocepi lēnām ar uguni no apakša un no virsu. Vāka vis nevajaga uz šo pastēti.

### 395. Piena želieje<sup>244</sup>

Izdari ar to hauzenblāzi kā pēc 389. rīktu. Norīvē no 8 vai 10 citronēm to mizu uz vienu mārciņu cukura, tad uzlej kādu stopu piena uz to cukuri, un tā lai tas nu stāv kādu brītiņu. Izspied to citronu sulu, bet ka graudi vien neiet līdz, pielej arī drusciņ vīna pie tās sulas. Tad celi to pienu uz uguni, iemeti arī to caurkāstu hauzenblāzi, un lai paliek it verdošs, bet maisi allažiņ labi. Tad pielej arī to vīnu ar citronu sulu, tad jau saies. Tad kāsi to caur, kamēr klārs un skaists paliek, un pildi to iekš uzdodamiem traukiem.

### 396. Blammanšēje<sup>245</sup> no piena

Izdari ar to hauzenblāzi, kā jau zināms. Tad ņemi vienu stopu piena un pusmārciņu it smalki sagrūstu mandeļu, arī kādas sūras jeb biteres mandeles klāt, tad arī cukuri, veselu kanēli un citronu mizas, un vāri to kopā ar to caurkāstu hauzenblāzi, allažiņ labi maisīdams, un spiedi to caur sietu. Tās mandeles tik smalkas būs būt sagrūstas, ka gandrīz visas arī iet caur. Un tad uzdodi to bļodā.

### 397. Krēmis

Meti drusciņ izmazgāta sviesta iekš kastruli ar pusotru karoti skaistu miltu, lai sasilst, un tad nomaisi to labi. Tad piemaisi 10 vai 12 pautu dzeltenumus, ne visus uzreiz, bet pa pāriem vien. Ņemi vēl klāt drusciņ sāls, cukuri, veselu kanēli un citronu mizas, un pēc noprašānas arī saldu krējumu vai pusi krējuma un pusi piena, nomaisi to uz uguni ar stīvu rīksti, ka nebūs saiet, bet ka tas vienāds tumīgs un skaists paliek. Tad dodī to bļodā un, kad atdzisis, tad rīvē cukuri virsū.

### 398. Krēmis ar mandelēm

Taisi to krēmi tāpat kā pēc priekšāju rīktu, bet, kad tos pautus piemaisi, tad ņemi pāri sauju mandeļu klāt un nomaisi to uz uguni. Kad to krēmi jau uzdevis bļodā un tas arī jau ir atdzisis, tad ņemi labu sauju nomizotu mandeļu un arī tik pat daudz rīvēta cukura, sakapā to smalki kopā un taisi to uz to krēmi, tad turi baltu dzelzi virsū, ka sabrūnējās, un tad tur arī paliks tāda skaista, krūsa miza pa virsu.

### 399. Šakulādu krēmis

Taisi atkal to pēc 397. rīktu, tikai kādu pāri pautu vari ņemt mazāki, un miltu vietā ņemi vērendeli mārciņa vai pusotru vērendeli mārciņa smalki sagrūstas un izsijātas šakulādes, nomaisi labi un tā dodī to bļodā. Mandeles vai pistācijes nevajag virsū dot.

### 400. Vīna krēmis

Papriekš arī taisi tāpat kā pēc 397. rīktu. Tikai drusciņ miltu un arī pāri pautu būs ņemt vairāk, un piena vietā ņemi vai baltu vai sarkanu vīnu, dari to saldu ar cukuri, pieņemi arī veselu kanēli un citronu mizas, kuli to labi kopā un nomaisi to labi uz uguni ar stīvu rīksti.

### 401. Citronu krēmis

Ņemi 6 vai 8 citrones, nomizo it plāni to brūnu mizu un sagriezi to smalkās šķēlēs, izmērcē to iekš divējiem ūdeņiem, ka tas sūrums iziet, vāri šās mizu šķēles mikstas un izgāzi iekš duršlāgu. Nomizo arī to iekšīgu baltu mizu un meti to nost. To pašu vidu, kur tā sula ir, to sagriezi šķēlēs, izmeklē tos graudus un ņemi tās iekš bļodu kopā ar tām vārītām mizām, un uzberi labu tiesu cukura, maisi labi kopā, un tā lai stāv kādas stundas, ka labi ņemās caur. Taisi vienu skaistu ranti uz bļodu, cik augsta tā vajaga, lai tā piekalst, un izsmērē to bļodu ar sviestu. Sagriezi baltu maizi šķēlēs. Sakuli drusciņ piena un pāri pautu kopā, piemēti arī cukuri klāt, tur iemērcē ikkatru maizes šķēli un nolieci, ka mirkst. Iekš to sataisītu un izsmērētu bļodu ielieci papriekš vienu kārtu maizes šķēļu un tad vienu kārtu no tām iecukurētām citronēm, un tā kārtu uz kārtu, kamēr pagalam. Pa virsu vienu kārtu vari likt cukura maizītes, arī, kad patīk, pašā vidū kādu vienu kārtu vari likt. Sakuli vēl 10 vai 12 pautus ar saldu

krējumu un cukuri kopā un lej to bļodu pilnu, ka tas iet pāri pār visām tām ieliktām lietām. Celi to ar visu bļodu iekš taršu pannas uz sāli vai uz smiltīm un nocepi, ka skaists paliek.

### 402. Mazi pankošķēni<sup>246</sup> ar caurspiestiem āboliem



Ņemi drusciņ sviesta iekš kastruli vai iekš bļodu, maisi to pret uguni, ka tas paliek kā šķīsta putra. Tad pielieci 6 pautus vienu pēc otra, allažiņ labi maisīdams. Pieņemi arī pēc noprašanas labus miltus un nomaisi ar saldu pienu, ka tas paliek viena šķīsta mīkla. Piemeti arī drusciņ sāls un cukura. Tad notīri vienu pankošķēnu pannu, un lai tā sakarst uz oglēm. Ņemi drusciņ sviesta iekš plānu lupatu, ar to izsmērē to pannu. Tad smeli drusciņ mīklas iekš to pannu, un lai tā it plāni visapkārt iztekās. Tā cepi tādus plānus košķenus, kamēr savu mīklu beidzis. Nu vaijaga, ka jau gatavi ir pie rokas caurspiesti āboli, no cukura labi saldi, no tiem uzsmērē it plāni uz ikkatru košķeni un tad salieci tos pārureiz kopā pēc garumu. Tad ņemi drusciņ sviesta iekš lielāku pannu vai iekš taršu pannu, un lai tas paliek gaišbrūns. Mērcē tos saliektus košķenus iekš sakultiem pautiem, apberi abas puses ar rīvētu maizi un cepi tos drusciņ gaišbrūnus. Dodi bļodā un kaisi cukuru virsū.

Šos košķenus arī tāpat vari taisīt bez āboliem. Tad ņemi labu tiesu tīrītu karinšu iekš to mīklu un cepi, kā jau mācīts. Un tik tā tiek gatavi, tad salieci tos papriekš uz pusi un pēc atkal otru reizi uz vērendeli, izlieci tos iekš bļodu un uz ikkatru kārtu uzrīvē cukuri.

### 403. Amulete<sup>247</sup> jeb pautu košķenis ar āboliem

Sagriezti tos ābolus plānās šķēlēs, un lai sūt uz uguni ar sviestu un cukuru, ka tie mīksti un skaisti paliek. Sakuli 7 vai 8 pautus ar drusciņ sāls. Ņemi drusciņ sviesta iekš pankošķēnu pannu, lai tas sakarsās, tad lej tos pautus tur iekšā un, tik kā no

apakša drusciņ ir pacepts, tad baksti allažiņ ar nažu slīpu iekš to košķeni, ka tas šķīstums tur tek caur uz apakšu, un tā dari, kamēr nekāds šķīstums vairs nestāv pa virsu. Tad lieci to uz plāskainu bļodu, bet negriezi to apkārt, jo tā mikstā puse allažiņ būs stāvēt uz augšu. Lieci nu tos ābolus virsū, apsiti to malu visapkārt, uzberi rīvētu maizi, uzlieci arī plānas sviesta šķēles un nobrūnē ar baltu dzelzi.

### 404. Amulete ar visādām lietām, kas dūmos žāvētas

Ko no tādām žāvētām lietām gribi ņemt, vai vērsa mēli, vai šķiņķi, vai citu žāvētu gaļu, vai kas tev ir, to sagriezti papriekš un sakapā. Tad sakuli tik daudz pautus, kā proti vaijadzēt, un cepi pēc priekšāju rīktu. Tik kā pa apakšu ir sacietējis, tad uzberi to kapājumu virsū. Kad tās žāvētās lietas pašas jau ir sāligas, tad nevaijaga sāli ņemt klāt pie pautiem.

### 405. Oksenaugen ar dažādām zoslām

Taisi pēc 13. rīktu tik daudz oksenaugen, kā vajaga. Tad taisi vienu vīna zostu ar karintēm šādā vizē. Ņemi izmazgātu sviestu, drusciņ miltu, 4 pautu dzeltenumus un mīci to kopā, pieņemi vēl citronu mizas un šķēles, tīrītas karintes, mušatenblūm un dursciņ cukura un nomaisi to ar vīnu. Ja no tā vīna vēl nebūtu stiprs gan, tad pielej drusciņ vīnetiķa. Vai arī taisi vienu skābeņu zostu pēc 106. rīktu. Vai arī tā: ņemi skaistas gatavas jāņa ogas, vāri tās drusciņ kopā ar gabalu sviesta un, kad atdzisis, tad spiedi caur astru drēbi un dodī uz pautiem. Kad nav prišas jāņa ogas, tad ņemi jāņa ogu savti.

# Tās pavāru grāmatas

## 9. nodala

### Glasējes<sup>248</sup>

#### 406. No sasaldēšanas

Uz uzglabāšanu vajaga viena saldēšanas doze no alvas vai no skārdes 12 collu<sup>249</sup> augstumā un 6 collu platumā, ar vāku, kas īsteni uzpasē<sup>250</sup>. Tad arī vajaga vara šķipelīte<sup>251</sup> pēc maisīšanas un koku trauciņš vienas pēdas<sup>252</sup> augstumā un tik plats, ka divu pirkstu platumā rūmes<sup>253</sup> vēl paliek visapkārt, kad to dozi tur lieci iekšā. Ja tāds savāds trauks nebūtu, tad arī citu ūdens spaini vari ņemt, bet tad jau pulka<sup>254</sup> ledus ikreiz vajaga. Tad arī vēl pie rokas būs būt spainis ar ledus un sāls. Ar to nu tā sasaldēšana notiek šādā vīzē. Sagrūdi to ledu, cik smalki vien vari, tad beri spaiņa dibenī no šā ledus gan plaukstes augstumā un samaisi to labi ar sāli. Uz šo apakšāju ledus kārtu lieci nu to dozi, kur tas saldējams rikts jau ir iekšā un vāks ir virsū. To tukšu rūmi apkārt to dozi izpildi arī ar samaisītu ledu un sāli. Pa virsu arī vēl uzberi kādas saujas, tad jo drīzāki sasals. Tad lai tas stāv vienu vērendeli stundas iekš ledus gluži kā ierakts, krati to dozi dažkārt pie austiņas, bet tā, ka allažiņ vēl paliek iekš ledus. Tad taisi to dozi vaļā, iegrūdi to šķipelīti ar vienu roku un ar otru roku griezi to dozi apkārt tā, ka allažiņ paliek iekš ledus, griezi to, kā vien vari žigli, jo tas daudz palīdz, ka tas rikts jo drīzāki sasalst un arī jo skaistāks paliek. Bet sargies, ka nekāds ledus nekrīt iekšā, labāki apsiti<sup>255</sup> vienu tīru drēbi. Pielūko arī pie tās apkārtgriešanas, ka to dibeni un malu labi labi aizņemi, ka to allažiņ labi nogrūdi, kas tur dažkārt piesalst. Bet, ja visai stipri piesaltu, tad, klusu turēdams, tīši to nogrūdi un tos gabalus saspaidi. Tad lai tā saldēšanas doze atkal stāv vērendeli stundas, un tad griezi un maisi to atkal; un tā dari pa vērendeli stundas, kamēr tas rikts biezs un stīvs ir, bet ne klučains. Kad to vari griezt kā sviestu, tad tas ir labs. Tad saspaidi to rikt kopā iekš tās dozes, lieci to vāku virsū, piemeti to atlikušo ledu un sāli un nesi visu uz pagrabu. Kad tas rikts labi ir salis, tad tāds sasalis gan stāv 3 vai 4 stundas. Tie saldēti piena rikti visvairāk tiek uzdoti iekš porcelēņu<sup>256</sup> kausiem; arī citās mazās skāržu vormes vari ņemt, kas ir iztaisītas kā aboli, bumbēri, melones un tā, tās piepildi un piespaidi ar to saldenu rikt, aiztaisi ar vāku, ievīsti iekš kādiem papīriem, aptini stipri ar diedziņiem, siti vēl kādu papīri apkārt un ielieci iekš ledus. Kad to gribi uzdot, kas nu vēl otru reizi iekš mazām vormēm ir sasaldēts, tad tini tās vormes vaļā turpat pagrabā, noslauki tās sausi, apsiti vienu drēbi, kas karstā ūdenī bija mērcēta un atkal izžņaugta, taisi to vāku drīz vaļā un izgāzi to uz augstu telerķi. Šādā vīzē jo vairāk tie saldēti krējuma rikti labi izskatās, bet tie saldēti rikti jeb glasējes no koku augļiem labāki atkal izskatās, kad top uzdoti iekš glāžu<sup>257</sup> traukiem.

<sup>248</sup> saldējumi  
<sup>249</sup> mērvienība, viena colla = 2,54 cm  
<sup>250</sup> der  
<sup>251</sup> lāpstīņu  
<sup>252</sup> mērvienība, viena pēda = 0,3048 m  
<sup>253</sup> vietas  
<sup>254</sup> daudz  
<sup>255</sup> aptin  
<sup>256</sup> porcelāna  
<sup>257</sup> stikla

#### 407. Glasēje no piena vai krējuma

Novāri vienu stopu piena vai krējuma un, kad atdzisis, tad piekuli 10 pautu dzeltenumus, ņemi arī uz cukuri norīvētas citronu mizas, gabalu sviesta un vērendeli mārciņa kausēta un tīrīta cukura, lej to pienu virsū, celi uz oglēm un maisi, kamēr tumīgs paliek, tad spiedi caur sietu un, lai atdziest, lieci nu iekš saldēšanas dozi un sasaldē.

#### 408. Glasēje no šakulādes

Rīvē pusvērendeli mārciņa cukura un vērendeli mārciņa šakulādes kopā, sakuli 4 pautu dzeltenumus, tad uzvāri vienu stopu piena vai krējuma, ar to nomaisi tos pautus, spiedi nu visu caur sietu un sasaldē.

#### 409. Glasēje no hiršēm

Ņemi labu tiesu šķesberu, kas labas, gatavas un paskābas ir, norauj tos kātus un sagrūdi tās kiršes ar visiem kauliem, spiedi caur sietu, pieņemi pusmārciņu tīrīta cukura un sasaldē.

#### 410. Glasēje no āboliem

Nomizo tos ābolus, sarīvē uz rīvēm, spiedi caur sietu, uz vienu mārciņu ābolu ņemi pusmārciņu tīrīta cukura, pieņemi arī citronu sulu un uz cukuri norīvētas citronu mizas un izdari vēl, kā jau zināms.

#### 411. Glasēje no jāņa ogām

Ņemi gatavas sarkanās jāņa ogas, no kātiem nolasītas, tad ielieci iekš katlu, kur ūdens ir iekšā, un tā celi to uz uguni. Tik kā tās ogas pušu plīst un to sulu izlaiž, tad nolej to sulu allažiņ. Uz pusstopu no šās sulas ņemi pusmārciņu tīrīta cukura, vienu gabalu kanēļa un kādas nēgelķenes, lai nu stāv 2 vai 3 dienas, tad spiedi caur sietu un sasaldē. Kad tev jau ir gatava jāņogu zavte, tad samaisi pusstopu zavtes ar korteli mozleru vīna<sup>258</sup>, piemeti gabalu vesela kanēļa, pusmārciņu tīrīta cukura, 4 veselas nēgelķenes, maisi labi kopā, spiedi caur sietu un sasaldē.

#### 412. Glasēje no apalcīnēm<sup>259</sup>

No 8 apalcīnēm norīvē to mizu uz cukuri un piespiedi to sulu klāt līdz ar to sulu no 2 citronēm, pieņemi pusmārciņu tīrīta cukura un vienu spicglāzi salda vīna.

<sup>258</sup> Mozeles vīna  
<sup>259</sup> apelsīniem

### 413. Glasēja no pomerančiem

No pomerančiem tikai ņemi 3 vai 4 gabalus, jo tie jau daudz spēcīgāki, izdari tāpat kā ar apelinēm un sasaldē, kā zināms.

### 414. Glasēja no limonādes

Norīvē 8 citrones uz pusmārciņu cukura, ņemi to iekš bļodu, piespiedi to sulu klāt, to atlikušu cukuri sakausē un iztīri, un, kad ir saviris, tad ņemi to arī klāt, spiedi visu caur sietu un sasaldē.

## Svešo un seno vārdu skaidrojums

### A

Amulete	omlete
Anīši	anīss
Agurkes	gurķi
Aizkarķēt	aizkorķēt
Aizklāt cieti	uzlikt vāku
Anšoviši	anšovi
Apsist	aptīt
Ar vārdu	proti
Asia, asija	etīķi vai sālsūdenī iemarinētas garšvielas un sakņaugi (sākotnēji pie indiāņiem). Iespējams, no tā arī radies mūsdienās zināmā “adžika”
Asparži	spargēļi
Atšauties	atdzist
Augšlēji	aukslējas
Ānbutes	mežrozīšu augļi

### B

Babe	kēkss; nosaukums no vācu val. atveidojams kā “veca sieva”. Kā norādīts avotos, iespējams, šāds nosaukums radies kēksa apaļās formas (salikusi sieva) dēļ vai arī tādēļ, ka to ēdušas vecas sievas galviņkāposti
Baltie kāposti	marināde
Beice	vīnā sautēta liellopu gaļa, franču val. <i>Boeuf à la Mode</i>
Bevvalamode	bezē cepumi
Biās košķenis	biskvīts
Biskvite	kārtainā mīkla
Bletterteig	kārtainā ‘bomja kūka’ jeb ‘koka kūka’ – no vācu val. <i>Baumkuchen</i>
Bomkošķenis	aizkrūtes dziedzeris, saukts arī par teļu pienu
Briseles	lietot
Brūķēt	rotājumi
Buntverki	pudele
Butele	sviesta mīkla
Butterteig	



## C

Cīšķenes	cīšiņi
Cvībaki	sausīņi

## D

Darši	mencas
Duršlāgs	caurduris
Dūviņa	balodis
Dūviņu bērni	jauni baloži

## E

Elje	eļļa
Endīvijes	cigoriņi (salāti)
Engvers	ingvers
Eppelšņē	ābolu sniegs, deserts
Ērtšuķe	artišoks

## G

Gaļas zupe	buljons
Gemīze	dārzeni
Gevirce	garšviela
Glasējes	saldējumi
Glāze, cukura glāze	burka
Gods, godi	svētki

## H

Hauzenblāze	belugas gaisa pūslis, senatnē lietots recēšanai (kā želatīns)
-------------	---

## I

Iebeicēt	iemarinēt
Iejaut	iejaukt miklu
Ierobīt, robīt	sadurstīt
Iršorn	brīžrags
Izbuntēt	izlocīt, izliekt
Izdzīt	izveltnēt
Izlaupīt	izlobīt

Izņemt (par putniem u. tml.)

Izpildīt

Izpučēt

iztīrīt, izņemt iekšas

piepildīt

dekorēt, izrotāt

## J

Jāņa ogas	jāņogas
-----------	---------

## K

Kalkūns

Kāls

tītars

skaita mērvienība, ko izmantoja zivju tirdzniecībā,  
1 kāls = 30 gabali

Kantiski

Kapūns, kapūnis

četrstūrainos gabaliņos

kapauns, kastrēts gailis. Kapauniem ir īpatnēja gaļa, tā arī  
pieaugušiem gaiļiem ir mīksta, sulīga un maiga

gaļas gabals ar kaulu, šeit – no ribām

korinte

kastaņi

dzidrs

šeit – vīnā vārīta gaļa

garuma mērvienība, viens kortelis = 13,44 cm

tilpuma mērvienība, viens kortelis = 0,3074 litrs

kūka

vācu val. – vēžu sviests

sprogains

šeit – vispārējs apzīmējums krāsai, krāsvielai

dārzenu un/vai gaļas biezenis, no franču val. *coulis*

klapēt

šeit – lapu kārveles (mūsdienās “ķerveles” var lietot arī

sēnes “bisītes” apzīmējumam). Izsēnis kulinārijā lietots

garšaugu un ārstniecības augs, kuru gan kultivēja, gan ievāca

savvaļā. Raksturīga anīsam līdzīga garša un smarža

lāčpurns (sēne), arī murķele

kliņģeris

stilbi (putniem)

Ķēvjupī

Kreņģelis

Ķūļi

## L

Lasēni

Latūka

Lēces

Lēršu zupe

šeit – foreles

dārza salāti

lēcas

lēcu zupa

Lēti	viegli
Logaini	gareniski
Lorbēru lapas	lauru lapas
Lote	mērvienība, 1 lote = 12,797262 g
Luvts	gaiss

## M

Markse, markses kauls	kaula smadzenes, liels kauls ar smadzenēm
Mārčiņa	mērvienība, Latvijā viena mārčiņa = 409,51241 g
Meijerāns	majorāns
Merkišu rāceņi, Meirīben	Teltovas rāceņi. Apmēram 5 cm gari agrie rāceņi 1,5 līdz 3 cm diametrā. Īpaši iecienīti 18. un 19. gadsimtā. Rāceņi nosaukti Vācijas vēsturiskā apgabala Teltova vārdā, kas atrodas mūsdienu Berlīnes un Brandenburgas teritorijā
Mērbrāten	liellopu fileja
Mirbteig	smilšu mīkla
Mose, mosa	biezenis
Murķele	sēne – lāčpurns, šeit arī ķēvjups
Mušatenblūm	muskatzieds (apvalks, kas apklāj muskatriekstu); lietots kā garšviela
Mušats	muskatrieksts
Mušeles	gliemenes

## N

Nēgelķenes	krustnagliņas
Nobraunot (par zivīm)	notīrīt zvīņas, šeit arī nokašāt
Noglazierēt	noglazēt
Nokašāt (par zivīm)	notīrīt zvīņas
Noklārēt	dzidrināt
Nokrūsēt	padarīt viļņainu, robotu, sprogainu
Nokveldināt	noplaucēt, apstrādāt ar verdošu ūdeni
Nopucēt	notīrīt
Nošķūmēt	noputot
Nozilināt	saldūdens zivju pagatavošanas veids; šeit – apstrādājot ar etiķi, zivs gļotu kārtā iekrāsojas zilganā krāsā

## O

Oksenaugē	vācu val. – vēršacs; šeit – mīksti vārīta ola bez čaumalas
Oranži	rūgtie apelsīni

## P

Pakaļa	šeit – apakša, beigas
Pankošķēni	pankūkas
Pareizi	šeit visur – kārtīgi
Pastēte	mīklā cepts (liels) gaļas/ zivs u. tml. gabals
Pauts	ola
Perlgrūbenes	pērļu grūbas
Pēc	šeit visur – tad, pēc tam
Piens (zivīm)	pieņi
Plāskains	plakans
Plēvere	plēve, arī dzīvnieka tauku plēve
Pomerance	rūgtais apelsīns
Potaše	bieza zupa, no franču val. <i>potage</i>
Pranču	francūžu
Prančubrote	baltu miltu maizīte, saukta arī – sprancmaize, sprančmaize
Prišs	svaigs
Pupijete	gaļas rulete, no franču val. <i>paupiette</i>
Pvirziši	persiki

## R

Raguje	ragū, no franču val. <i>ragout</i>
Rante	no mīklas veidota apmale ap bļodas malu
Razīnes	rozīnes
Remolādu zosta	remulādes mērce; mūsdienās – majonēze ar garšaugiem
Restēt	cept uz restēm, grilēt
Rikts	ēdiens
Rireije	olu kultenis, sakultas olas
Rīši	rīsi
Rulāde	rulete
Rūme	vieta
Rūņi	pelēkie zirņi

## S

Sāligs	sālīts
Salpete	salvete
Samosēties	savārties biezeni
Sand-Tarte	smilšu torte
Sardeles	sardīnes
Sasalt	sacietēt (ja nav runa par saldēšanu ar ledu)
Savādi	atsevišķi
Savoijen kāposti	Savojas kāposti

Savrans	safrāns
Sāgoje	sāgo putraimi. Putraimi, kas pagatavoti no sāgo palmas cietes miltiem
Sālags	sālsūdens, sālijums
Sikādes	sukādes
Skalles	plekstes
Smeķēt	garšot
Smērdele	zivs – bārdainais akmengrauzis (šmerliņš)
Spicglāze	liķiera glāzīte
Spīķēt	speķot; gaļas sagatavošanas veids, īpaši iegrieztās vietās ieliekot speķa, arī sīpolu, ķiploku, burkānu gabaliņus
Spināši	spināti
Spirres	pelēkie zirņi
Stellēt	likt
Stērķelis	ciete. Iespējams, šeit domāta rīsu ciete. Kā norādīts Brāļu Grimmu vārdnīcā, kartupeļu ciete 18. gs. galvenokārt lietota veļas cietināšanai, savukārt smalkākā rīsu ciete – arī kulinārijā
Stiķeņogas	ērķšķogas
Stokviši	kaltētas zivis, pārsvarā – mencas
Stops	mērvienība, viens stops = 1,22994 l
Storis	store
Strādāt caur	mīcīt (mīklu)
Šakulāde	šokolāde
Šalates	šalotes sīpoli
Šķesberes	skābie ķirši
Šķilvas	putnu māgas
Špīlkumme	neliela bļodiņa, no vāc. val. <i>Spielkumme</i>
Štreicukuris	pūdercukurs
Šveiceru košķenis	Šveiciešu kūka

## T

Tarteņu panna	tortes panna
Taukšēties	cepties
Tāvele	tāfele (šokolādes)
Telerķis	šķīvis
Teļu piens	aizkrūtes dziedzeris, saukts arī par briselēm
Tētase	tējas tasīte
Triveles	trifeles
Turku pupas	kāršu pupiņas, arī – ugunssarkanās pupiņas

## U

Uzdot, uzdošana	pasniegt, servēt
Uzvīrināt	uzvārīt

## Ū

Vanguls	mīklas veltnis
Varzis	pildījums
Vaveles	vafeles
Vērende	ceturtdaļa
Vilzēlis	pildījums, kapātas gaļas masa pildījumam
Vīneru košķenis	Vīnes kūka
Vizē	veidā
Vorme	forma
Vrikadeles	frikadeles
Vrikando	gaļas gabals no teļa pakaļējās ciskas (franču val. <i>fricandeau</i> , angļu val. <i>silverside</i> )
Vrikaseje	frikasē, no franču val. <i>fricassee</i> . Ragū no gaišas gaļas baltā mērcē

## W

Wasserteig	ūdens mīkla. Mīkla, kuru iegūst, sajaucot ūdeni ar miltiem
------------	--

## Z

Zanderi	zandarti
Zarni	zarnas
Zavte	sula
Zavtīgs	sulīgs
Zemesāboli	kartupeļi
Zilce	galerts, arī sālijumā turēta gaļa
Zilu vārīt	skat. nozilināt
Zosta	mērce
Zutēni	nēgi

