

## Cocinan icasteco liburua

### Aurkezpena

Sukaldaritza liburuek, are euskaraz idatzirikoek, Euskal Herrian arrakastaren bat izan dutela nekez uka daiteke, ez dakit nik bestetan baino gehiago —gure izaerak berak eskatuko bide lukeen legez— ala orobatsu. Nolanahi den, arestian Juan San Martinek *Egan*-en eman zigun *Escualdun cocinera, ceinarekin normahic cocina ona errechki eguin baiteçaje* famatuagoari testu gutxi ezagunen sail berri honen bigarren emanaldirako *Cocinan icasteco liburua* (Tolosa), gehi diezaiokegu —Urquijo liburutegiko ale bati esker— 100 urte betetzen dituen honetan.

Zientzia edo antze honen ekoizpenez zaletasunen bat izan arren, iristen ez naizelarik inondik inora ere hor zehar ikus daitezkeen aditu samalden parera, ez dut geroztik berriz agertu ez den liburu honen edukinaz ezer esango; halere, ez dut aipatzeke utzi nahi izenburuaren azpiko eros-deiaren (*Chit bearra famili gucietan*) ondoren datorren *lendabicioa euskeraz* hori. Dagoeneko ikusi denez egia osoa ez da, Jon Bilbaoren bibliografian asko gehiago ez badira ere; baina hutsa (edo salmentaren legeen barneko gezur arina) bera bainoago horrek salatzen duena zaigu axolazkoago: hots, liburu zabalkundearen baldintzak eta ipar eta hegoaren arteko ezagutzaren urria. Ez dakit, ordea, Ibarrek harako batean egin zuen —eta bestek gero burukomin handiegirik gabe zabaldu duten— batzuen eta besteen 'tipologiaren' alde doan liburutxoa, alde honetakoan artean ere temati eta ohore biltzaileez landa praktikotasunik zuenen bat bazela erakusten bait du itxura guztien arabera.

Baina gosea kentzeko sarrerako astunegirik ere ez da komeni, noski, eta bada garaia irakurleak egin dezan bere dasta.

Joseba Andoni Lakarra

COCINAN ICASTECO  
LIBURUA  
CHIT BEARRA FAMILI GUCIETAN.  
LENDABICICOA EUSKERAZ.  
TOLOSAN  
EUSEBIO LOPEZ-EN MOLDIZTEGUIAN  
1889-garren urtean.

[1] COCINAN  
 ICASTECO LIBURUA  
 CHIT BEARRA  
 FAMILI GUCIETAN  
 LENDABICICOA EUSKERAS.

TOLOSAN:  
 EUSEBIO LOPEZ-EN MOLDIZTEGUIAN.  
 1889 GARREN URTEAN.

[2] *Nerea da.*

[3] GAZTELACO ELTZE MODUA.

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

BABURRUNAQUIN EDO LENTEJAQUIN  
 SOLOMOA.

Nai dan solomu zatia azpian eta gañean tipula cerraquin, eta mantecarequin [4] cazuela batean labecho edo hornilloan ipiñi, eta ipintzen zayo brasa taparen gañean, baña brasa ariña, eta solomua eta tipulac pregituac daudenean, urtutzen dira mantecan tipula-cerrac, eta quentzen dira urtugabe guelditu diran pusca guciac; ondoren baburrin edo lentejac egosi eta iragazten dira pasadorean zoparentzat becela, eta sartzen dira manteca eta tipula dauden cazuelan, eta iraquin batzuec artu dituenen, sartzen zayo solomua; baña onequin iraquin bear eztu; baicic oztugabe bertan iraun bear du, aric eta mayera atera bear daneraño.

CHALQUI EDO TERNERA MINETA EDO  
 ACEDERAQUIN.

Ternera bezperan salmueran ipiñi, [5] eta ondoren ipintzen da mantecarequin cacerola batean su ariñean, eta egosten da aric eta ondo gorritua eta samurtua guera dedineraño.

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

TERNERAREN ÁNCAC.

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

## [6] TERNERAREN ANCAC PREGITZECO.

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

## TERNERAREN ANCA SALSARACO BETE EDO ERRELLENATUAC.

Len esan dan becela ancac egosi ezurrac atera, beste cernai gauza becela, [7] aragui chiquituz bete, eta josi, eta arrautza zuringoz busti, eta iriñez estali, eta onela pregitu, eta ipintzen dira saldan egosten, eta mairaco atera baño lenseago iriñ tostatur loditzen zayo salsa.

## TERNERAREN ANCAC SALSA ZURIYAN.

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

Salsa zuria mantecan pregitutaco tipula, baratzuri ale bat eta zahori pissca batequin eguiten da, oyec cerbait gorrituac daudenean, zartaguitic atera, eta an guelditzen dan mantecari cuchare bat iriñ bota, eta an mantecarequin ongui nastu, eta bereala botatzen zayo salda ondocho, [8] eta nai aimbat lodi gueratuco da salsa; oni gañera egozten zaizca tipula eta pregitu diran gáuzac pasadore batean iracita, eta gañera egozten zaizca ancac, eta mayera atera baño lenseago gueitzen zaizte ancai binagretan edo limoyaren zumuan urtutaco arrautza gorringo bi, baño onequin iraquin bear eztu; bacoitzac<sup>1</sup> nai duen aimbat lodituco du salsa au.

## SOLOMUA ESTOPATZECO MODUA.

Iriñez estalitaco solomu, aragui edo ternera pregitzen dira manteca iraquinean; ondo gorritua dagoenean, ipintzen da cacerolan; guelditzen dan mantecan pregitzen dira tipula ondocho, eta baratzuri ale bat eta guci au pasaderan iragaci eta botatzen zayo [9] solomu edo araguiari, baño gañera ozpiñ edo binagre eta ardo on pissca bat eta ur guchi emanaz: sasoi onean dagoenean, eta maira ateratzeco aurrean, baldin salda asco badauca, ematen zayo ogui azal tostatu eta arrallatua, nai dan tamañan jarri dedineraño:

## ARAGIZCO ERROZCA.

Urdai-azpi zati andicho bat urdai guicen pissca batequiñ, eta ganaduaren ancaco aragua ongui chiquitua, eta tipula chiquitua pregitu, oyei bota, eta arrautza ongui batituaquin gucia nastu, eta masa au ipiñi bedi manteca ongui berotua daucan moldean, masa alde gucietan igual edo berdiñ guerutzen dan moduan: ipintzen da [10]

(1) Or. *bacoitzat*.

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

#### ARRAUZ ERRELENATUAC.

Acederac egosi, eta ura quendu, machacatu, eta nastutzen dira arrautza gorringo ondo egosiaquin, gañera, nai bada, gazta arrallatua egotziaz, eta beti ogui arrallatua, eta almendra tostatu eta ongui zampatua; gucia ongui ore edo masa bat eguiñ, eta betetzen dira masa onequin arrautza zuringo egosiac, oyec goitic beera erdi-erditic ebaquiatic iduquiaz, eta [11] iriñetan eta arrautzetan pasa, eta pregitzen dira, salda eta iriñ tostatuarequiñ salsa eguiñaz.

#### ERREPOLLO ERRELENATUA.

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

#### [12] TIPULA ERRELENATUAC.

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

#### CALABAZACHO ERRELENATUAC.

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

#### [13] ATE GUISATUA.

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

#### BESTE MODU BATERA GUISATUTACO ATEA.

Ondo garbitu eta ipintzen da atea cazuela batean, erdia olioia eta beste erdia manteca dituela; au gucia ongui berotua dagoenean, botatzen zaizca [14] guibelerrayac, tipula pissca bat, perregilla eta ogui cerracho bat, eta guci au pregitua dagoenean, ateratzen da coipetatic, eta ipintzen da ayen lecuan atea aric eta gorritu dedineraño, ematen zayo ur pisscabat, eta jatera baño ordu betez lenago mastricatzen dira almeri-

cean guibelerráyac eta pregitu diran gañeracoac, eta au gucia salda pisca batean urtu, eta batutzen da atearquin, gañera zortzi edo amar aceitun on, ganibetac piscacho bat idiQuiac, emanaz, eta orduan ipintzen da berriz iraquiten su arinchoan, maira ateratzeco garairaño an iduquiaz.

#### EZURGABECO EGAZTIA.

Egaztia gordiñ dagoela ezúrrac [15] atera, eta guelditzen dan azal eta araguaia betetzen da chiquitutaco aragui gazte eta urdai azpi pregituz; onela betetaco egaztia jostorraz eta ariaz josi, eta mantequetan pregitu, eta ipintzen da egosten, onetaraco dagoen eltzean, urean edo saldan, pregituan sobratu dan coipean aurrena tipula pregitu, eta au egaztiari emanaz, eta egaztia egosia dagoenean, iriñ tostata eman, eta quentzen zayo joscuraco aria.

#### OLLAGORRA.

Ollagorra lumatu, eta tripac ateragabe, ipintzen da burruntzian, azpian ontzi batean manteca duela; botatzen zayo ollagorrari manteca onetatic eta biltzen da erorten zayon tripa; [16] tostutzen danean, ipintzen da artaraco dagoen ontzian pregitzen da tipula mantecan triparequin batera, eta gucihura almericean ondo jo, eta ematen zayo ollagorrari, eta ipintzen da au ardo zuritan egosten: egosten danean, eta mayeraco ateratzeco aurrean, zampatzen da almericean binagretan eta urtan egon dan ogui tostada bat; pregitzen dira mantecan iru isquiñaco ogui pusscachoac, eta iraqiñcho bat salsan emandacoan ipintzen dira pusca oyec plateraren ertz edo inguruan.

#### EGAZTI GAZTEAC BAYONACO MODURA.

Naiz ollasco eta naiz ollandac, tripac quendu, eta bear becela zucendu, eta sartzen dira salda garbia dagoen elzean<sup>2</sup>, [17] eta bi iraquin artu ondoan andic, atera, eta ipintzen dira cazuelan su motelarequin, eta bear aimbat manteca eta tipularequiñ, Samurtzen diranean, ateratzen dira surtatic. Maira ateratzeco aurrean berotzen dira, zapaltzen dira tipula eta arrautza gorringo bi alcarrequiñ, ipintzen dira oyec egosten azpiaz gora giratuaz, eta guci hura loditzen danean, andic atera, eta botatzen zayo mairaco dagoen platerari, salsac iraquingabe, bada bestela alperric galtzen da egaztia.

#### MACARROIZCO TIMBALA.

Eguiten da ojaldrea bi parte ur, parte bat mantequilla, arrautza gorringo bi, eta gatz pisca batequiñ; igortzitzen [18] da moldea mantecaz eta ipintzen da an ojaldrea.

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

#### EGAZTIZCO OCORE EDO EMPANADAC.

Urdai-azpi zatiaquin guisatutaco [19] egaztiac ipintzen dira goyen esan degun ojaldrean, baña ojaldre onec eztu iduqui bear macarroiric.

(2) Or. *elzeañ*.

### PROVENZACO MODURA BACALLAUA.

Escociaco bacallao ona artu, eta ipintzen, da beratzen zati andichoetan, eta ondo egosi eta eztutzen danean, gucia apurtuco da; eta ezur guciac quendu bear zaizca: jan bear dan garaya baño ordu erdi bat lenago ipintzen da cazuela bat erdia olioa eta beste erdia mantecarequin, eta iraquin duenean, orduraco sartzen da bacallaua eta nastutzen da ongui coipe gucia ar dezan: garai onetaraco iduquico da esnearequin eta iriñarequin eguindaco ay mecho bat, eta botatzen [20] zayo ay au esnari pisscaca, bacallauari cazuelaren inguruan giraca erabilliaz aya ongui artu eraciaz; gucia ongui batua dagoenean, baña aya gueyegui eztauzcan moduan, ateratzen da platera batera, mendicho baten ichuraeman eta iru issquiñaco ogui puscacho pregituac inguruan ipiñiaz.

### CALABAZ ERRELLENATUA.

Ebaquitzen dira calabaza chit gaztearen cerra guciz meac, eta iriñetan eta arrautzetan pasa, eta pregitzen dira manteca iraquinean, eta plateran ipiñi, eta botatzen zaye gañetic azucre che eralquia.

### MUÑ PREGITUAC.

Iduquitzen dira urtan muñac, odol [21] gucia bota dezaten; egosten dira gatzarequin; eguiten da urarequin, iriñarequin eta gatzarequin: ay mea; batitzen dira ongui arrautza zuringoac gogortu diteceneraño, eta botatzen dira ayarequin chit ondo nastuac gueratzen diran moduan: ebaquitzen da naspilla au pusca chiquietan, eta botatzen dira guciac muñac dauden ontzira, eta aldian beñ cuchare bat bete masa onetatic artu, eta manteca iraquinean pregitu, eta pastelcho guciz arro eta puztuac irtengo dira.

### PATATAZCO PASTELAC.

Egosten dira patata onarquiac; eta egosiac daudenean, cheatzen dira motrallu [22] edo almeriz batean, eta gucia pasaderan ongui iragaci, eta ipintzen da cazuela bat mantequillarequin, eta patata oretua an sartu, eta ematen zaizca bueltac, gatza emanaz; uzten da oztutzen eta oratzen da ostera iriñarequin; zabaltzen da errolluarequin ojaldrea becela, eta estaltzen da platerada bat. Ipintzen da ollozco edo ta solomuzco guisadu on bat estaltzen da au ere beste patata zati batequin, ojaldrea becela eta ipintzen zayo inguruan chocolateraren quirtenaren guisaco errollo bat; bustitzen da gucia arrautza zuringoz luma batequin, eta eramaten da ongui berotua dagoen labera, eta an iduquitzen da, aric eta ongui gorritu dedineraño.

### [23] TERNERAREQUIN ZAHANORAC.

Pregitzen dira zahanoriac mantecan: erdi pregituac daudenean, ematen zaizca ondo chiquitutaco tipula pissca bat, tomate bat, erramu osto bat, limoyaren tanto batzuec, eta baratzuri zapaldu pissca bat: pregitzen da ternera cerra meetan, eta salda

pisca batean ipiñi, eta egosten da gucia batean; jan bear dan baño cerchobait lenago egozten zayo urtan urtutaco iriña, eta iraquingo du onequin aldicho batean. Terneraren lecuan berdin da urdai azpi edo solomuarequin ipintzea.

#### SOLOMU ERREA.

Solomua, dauzcan azal eta zañaç [24] quendu, eta nastutzen, da urdai guicenaquin bezperatic, eta ematen zayo bear duen gatza, eta puzca osoa erre, eta fuente luce batean ipiñi, eta jartzen zaizca inguruan lechuga osto zuri eta biguñaç.

#### MINET EDO ACEDERAQUIN IZOQUIA.

Izoquia coipez ongui igortzi, eta erretzen da parrillan; eta mairaco atera bear daneán, olioa ongui berotu, eta botaco dira olio artara acederac ondo chiquituta, baña adarrac quenduta, eta irabiatuaz ore edo masa bat eguiten danean, ematen zayo azucre piscacho bat, onen gozoa baño acederaren mincatza ezagunago dan moduan; guci au plateran jarri [25] eta salsa onen gañean ipintzen da izoqui errea.

#### BIZCAICO MODURA BACALLAUA.

Escociaco bacallao ona botaco da beratzera bezperan, eta andic ateratzean, ezur guzciac quendu, eta legortuco da zapi batequiñ: ipintzen da cazuela bernizatu batean tipula chiquitua cer bait ondocho erdia olioa eta beste erdia mantecarequin; tipula gorritua dagoanean, coipetatic atera eta ipintzen dira coipe onetan bacallao puscac su motelean egosi ditecen; iragazten da tipula pasaderan eta botatzen zayo bacalluari, eta gañera ematen zayo jicara bat ur, edo obeto salda: bacalluari ecerequin icutu [26] bear etzayo: coipe iragacia bacalluari bota, eta ondoren salda emandacoan, ongui pregitua dagoanean, edo coipea ongui artu duenean, erabiltzen da noisean beñ cazuelari eraguiñaz, eta bacallauac berecoipe edo ecetasunarequin eta tipularenarequin salsa chit lodia egingo du bada salsa guchi iduqui bear du, eta nola beti su hill edo motelean egon bear baituen, iru ordu bear ditu. Mayeraco ateratzeco aurean ematen zayo piper auts mingabe pisca bat, bacarric colorea emateco.

#### LEGATZECO ERROSCA.

Pregitzen da libra bat legatz becela, baña arincho, eta oztutzen danean, [27] apurtzen da ondo; chiquitzen da libra laurden bat urdai guicen, eta gañera tipula pisscacho bat, tipula au atera eta ematen zayo legatzari eta urdayari, gañera botatzen zayo ogui arrallatu pissca bat eta bacoitzac deritzan aimbat arrutz, gucia chit ongui batitu, eta olioa edo manteca beroa moldean ipiñita; botatzen da ara legatz-naspilla, azpian su ariña eta gañean biciagoa dituela, pregitzen da aric eta errosca gogor eta leun guera dedineraño, eta eguiten da salsa manteca pisca batean eta saldan pregitutaco<sup>3</sup> iriñarequin. Ore edo pasta onequin berarequin eguiten dira pastelac edo arbilgueta edo albondiguillac.

#### [28] LEGATZAREN BUSTAN ERRELENATUA.

Legatzaren bustanari, ezurra, atera, eta betetzen da perregillez eta ogui arrallatuz, au oliotan edo mantecan pregituta, ondo bete eta josi, eta ipintzen da erretzen olioz bustita;

(3) Or. *Pregitnado*.

errea dagoenean, botatzen zayo gañetic olio pregitua, bi edo iru arrautza gorrin-gorequin batituta.

#### LANGOSTA.

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

#### [29] ALMEJA EDO CHIRLAC.

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

#### BAYONATARREN SALSA.

Ipintzen dira platera sopero batean [30] arrautza gorringo bat edo bi; botatzen zayo oni cuchare erdi bat olio, eta nastutzen da gucia zurezco cuchare batequin, baña beti alde batera erabilliaz; olio au arrautzarequin ongui batutzen danean, botatzen zayo beste cuchare-erdi bat, eta irabiatzen da len becela, eta onela joango da olio gueituaz, aric eta arrautzarequin laurden bat olio batu dedineraño, eta oni cuchare erdi bat olio ematen zayonetic, botatzen zayo gatz che pissca bat, eta azquenean botatzen zaizca limoi tanto batzuec, salsai bear diñaco gacitasuna iduquitzera sayatuaz, ensaladaraco becela; beti alde batera erabilli bear da, aric eta ongui loditua guera dedineraño.

#### [31] OLLO FRICASE.

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

#### GANADUAREN EDO CERRIAREN MINGAÑA.

Mingañari, gatzarequin ongui egosi, eta eltzetic atera, eta goitic beera [32] ebaqui, eta quentzen zayo azala; pregitzen da olio eta manteca erdi bana dituela, eta oyequin tipula ondocho eta baratzuri pisca bat, tipula pusca andietan chiquitua; ondocho gorritua dagoenean, tipula atera, eta pregitzen da coipe artan mingaña, eta tipula motralluan jo eta pasadorean iragacita, ematen zayo mingañari; gañera gueitzen zaizca oni salda garbi pissca bat, ozpiñ edo binagre pisca bat eta jicara erdi bat ardo on; iraqin banaca batzuec asco zaizca, eta maira atera bear danean, erasten zayo ogui azal tostatu eta motralluan joa, eta onequin eman bear du iraqincho bat.

#### CHERRI-SOLOMUA ESNEAREQUIN.

Cherri-solomu zati presco bat egosten [33] da cazuela batean esnetan gatzarequin<sup>4</sup>, esnez ongui estalia iduquitzera sayatuaz; esnea agortu danean, solomua atera, eta bota-

(4) Or. *gatzazarequin*.



tzen zayo, guicen aldetic, ogui arrallatua, eta ipintzen da labean edo brasatan tapadera batean; baña chit dembora guchian iduqui bear da an, solomuari bere ecetasuna galdu eztaquion.

#### MENESTRA.

Eltze batean ipiñi bitez lechuga motaiscac, illarrac, esparragoac, alcachofac eta tipula berriac; gucia egosia dagoiengan, arrautzatzen dira lechugac eta tipulac arrautzarequin, eta iriñarequin. Gañera ematen zayo urdai-azpia, iru gauz oyec pregituac [34] daudenean; gueratzan dan mantecara botaco dira salda eta iriña, baña lenago pregitu bear da tipula chiquitu pissca bat, eta pregitua dagoenean, fuentea esparragoz apaindu, eta botatzen zayo urdai-azpiari menestra.

#### PATATAZCO COCRETAC.

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

#### [35] CEFERIDA DERITZAN MODURA BISIGUA.

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

#### BAYONESA.

Libra bat legatzentzat egosten dira arincho bi arrautza beren gorringoquin; oyec almericean pissca bat nastu, [36] eta botatzen zaye gueldica, artu al dezaquean olioia, eta limoi baten zumua, aldian lau tanto emanaz cremaren colorea, eta esnezco mamiaren gorputza artzen dituenan, botatzen zayo au legatzari inguru gucian, naiz egosia, eta naiz errea izan dedilla legatza; au bera eguin liteque lupiarequin ere.

#### BESTE BAYONESA.

Ollo bat egosi, pechuga atera, eta pechuga au ondo chiquitzen da: ondoren escarolazco ensalada bat eguiñ, eta ensalada oni ematen zaizca olioia, binagrea eta gatza, eta ostoa ongui bustiac daudenean, beretaco batzuec fuente batean ipiñi, oyen gañean olloa jarri, eta apaintzen da cocinariac nai [37] duen becela, ensaladaco osto beraquin, eta alcaparraquin: len esan dan becela Bayonaren salsa eguiñ, eta salsa au gañetic bota, eta maira ateratzeco prest dago.

#### BAINAZCO MENESTRA.

Bainac goitic beera poli qui ebaqui, urtan egosi, eta iduquitzen dira cazuela batean urdai azpi pusca chiquiac tipula cara batzuequien: oyec motralluan jo, eta iragazten dira pasadorean; bereala bainac cazuelara bota eta prejitzen dira piscacho bat, guero

iriña eta salda garbi emanaz, maira ateratzeco garayan bi arrautza gorringo saldarequin eta ogui arrallatu pisca batequin batitu, oyequin [38] bainac prejitu, eta ipintzen dira mayera eraman bear dan fuentean.

#### VISTEC<sup>5</sup>.

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

#### EGAZTIAREN ERRASPILL EDO PEPITORIA.

Egaztia puscatu eta iduquitzen da mantecan, baratzuri buru bat, tipula, [39] espeziac eta perregilla emanta: ondo nastua dagoenean, ipintzen da eltzean ura: egaztia ongui egosia dagoenean eguiten da salsa egaztiaren guibel-erri egosiaquin eta baratzuri pusca batequiñ, mayera atera bear diran aurrean, eta orduan arrautza gorringo bat edo bi batitu, eta botatzen zayo gañetic.

#### PISTO.

Tipula tomatea, piperra eta gatza, balsa au gucia ongui chiquitua, cazuela batean ipiñi, eta botatzen zayo gañetic olio gordiña; gañetic eta azpitic brasa ipiñi, eta guciac gorputz bat eguiten duenean, atera liteque mayera.

#### [40] EPER GUISATUA.

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

#### ARIAREN CHULETAC.

Chuletac guicen guciac quendu eta jatera baño bi orduz lenago prestatzen [41] dira gatz, limoyarequin zumu, eta perregil chiquitua emanaz; mayera atera bear diranean, ogui arrallatuz eta arrautzez estali, eta pregitzen dira.

#### PATATA ERRELENATUAC.

Patata biciro andiac eztiran eta lucechoai azala quendu, eta ateratzen zaye, calabaciñai becela, erdi, erdico mamia: iduquico da prestatua solomu chiquitua perregilla eta piper pisca bat, eta beteco dira onequiñ; olio eta manteca ongui berotu, eta

(5) Or. VISTEE.

pregitzen dira ondo gorrituac gueratu arte; ematen zaye ur pisca bat, egosi ditecen, eta egosten diranean, baña apurtugabe, eguingo zaye salsa iriñ tostatu pusca batequin, perregillarequin eta piper dulcearequin.

[42] OPILL ERRELENATUA.

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

[43] EMPANADENTZAT ORE EDO MASA EGUITECO  
MODUA.

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

EMPAREDATUAC.

Ebaquitzen dira ogui leorraren cerra méac, eta urdai azpi onaren puscachiquíac, luzatzen dira oyec almeriz escuarequin aric eta ondo meatuac guera diteceneraño; urdai azpiaren [44] pusca bacoitza oguicerra biren erdian ipiñi, eta oyec berriz ebaquitzen dira aric eta lau esquiñaco<sup>6</sup> puscac guera diteceneraño, onela prestatuta, ipi[n]tzen zaye gañean carga edo pisu bat eta maira ateratzeco garayan arrautzez ondocho estali eta pregitzen dira mantequetan.

MAI-AZQUEN EDO POSTREAC.

Galletac.

Ontza bat azucre zuri eta anis pisca bat gucia austu, eta sei arrautzequin batitu, eta batitzea utzigabe, joaten da iriña piscaca emanaz aric eta ore edo masa chit itsatsi edo tratatua eguin dedineraño; orduan oreá mai baten gañean ipiñi, eta joaten zayo [45] iriña emanaz, aric eta gogortu dedineraño, eta gogortzen danean, maquilla lodi batequin zabaldu, eta ebaquitzen da nai dan becelaco zatitan labean erretzeco; eta sua chit bicia egongo ezpada ere garra paltatu bear etzayo, eta gorri-colorea artzen dutenean, ateratzen-dira, bada bigúñac daudela irudituagatic, berac berenez gogortzen dira guero.

ALMENDRAZCO ERROSQUILLA.

Eguiten da ore edo masa bat sei arrautza gorringo, eta zuringo bat, azucrea, canela pissca bat, zortzi edo bederlatzi limoi tanto, eta bear aimbat iriñ alcarrequin batituta;

(6) Or. *esquiñaco*.

zabaltzen da ore au maquilla batequin eta [46] iñolaco cimurgabe ebaquitzen da pusca luceetan, eta oyec luzatuaz, eguiten dira errosquillac, guero<sup>7</sup> oliotan pregitu, eta ematen zaye azucrezco bañu bat.

#### ALMENDRAZCO<sup>8</sup> GAZTA.

Garbitzen edo clarificatzen da libra bat azucre almibar fuertearen puntuan ipiñi arte, ematen zayo cazo artan bertan libra bat almendra ongui chiquitu eta joa; ore edo masa hura loditzen danean, botatzen zaizca cazo artara bertara, surtatic quendu gabe amasei arrautza gorringo ondo batituac, gucia ongui nastu, eta bereala ateratzen da fuente batera eta fuente onetan oratzen edo amasatzen da, noicean beñ escu zabalean ondo [47] austutaco azucre pissca bat artutzeaz aztugabe; eta bereala ematen zayo moldean edo escuaz nai dan ichura; artaraco berarizco burniac badaude, eguiten zaizca nai diran dibujo edo apaindurac, eta ematen zayo gañetic canel-autsia, eta gañera ematen zayo luma batequin<sup>9</sup> almibar fuertea, canela obeto itsatsi daquion.

#### ALMENDRAZCO CREMA.

Sei almendra, azala quendu, eta motralluan ongui jotzen dira, masa edo ore ariñ bat eguin dezateneraño, bi arrautza zuringo, lau ontza azucre austu, eta quartillu bat esne alcarrequin batitu, eta iraquin eracitzen zayo oni su malso batean, bere laurdena [48] ecartzen dan tamañan ematen zaizca almendrac, eta guero iduquitzen da iraquiten minutu batzuetan, eta guciari gueitzen zayo cuchare bat naranjaren zumu.

#### BIZCOCHOAC.

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

#### [49] CONSEJUCO ERROSCACHOAC.

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

#### MAZAPANEZCO EMPANADAC.

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

[50] Oyec errellenatzeco, docena bat arrautza gorringo, bi arrautza zuringo, liberdi bat azucre zuri ondo austua, eta beste liberdi bat almendra, au ere chit egoa artu, ta gucia nasten edo erabiltzen da, aric eta torrechoa eguin dezaneraño: guero empana-

(7) Or. *quero*.

(8) Or. ALMENDRAZGO.

(9) Or. *batequin*.

dac onequiñ bete, eta masa edo ore onetan canela pissca bat ipiñi, eta eguiten da oni gañetic emateco bañua lau ontza azucre zuri ondo ego eta eralqui eta bi arrautza zuringorequin, oyec alcarrequin biciro batituaz, eta gañera ematen zayo limoyaren zumo pisca bat, eta ondoren bustitzen da onequin gañetic luma batequiñ.

#### LOJACO ERROSCAC.

Oguei arrautz, bederatzi ontza azucre, [51] bost arrautza cascara bete olio pregi-tua: arrautzac biciro batitzen dira, aric eta torrechoaren guisa jarri diteceneraño, eta orduan botatzen zaizca olio pregitua eta azucrea, eta guero joaten da iriña emanaz, orea puntura ecarri arte, eta bereala erabiltzen da au bi orduan; ondoren erroscac eguin, eta urtan egosi eta zapi batez estali eta eramaten dira labera.

#### ALMENDRATUAC.

Amasei ontza azucre amazapi ontza almendra, lau arrautza zuringo eta limoi arrallatu pissca bat. Almendrac goitic beera cerracho meetan ebaqui, eta botatzen dira labean, eta arrautza zuringoac biciro batitzen dira, [52] azucre eta limoyarequin, gañera canela pissca bat emanaz: au gucia almendraquin batu, mendraduac eguiñ, eta eramaten dira labera.

#### ELURREZCO MENDIYA.

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

#### [53] ARROCEZCO MAMIA.

Arroz irindua azucrea emandaco esnetan egosi; eta egosia dagoenean ematen zaizca pasadorean iragacitaco sagárrac, bizcocho apurtua, canela, limoi arrallatua eta arrautza batituac bear dituen neurrian: gucia ongui nastu, eta ipintzen da mantecaz igortzia eta ogui arrallatua autseztua egongo dan tartera batean; ondoren ipintzen da tartera au labean edo labechoan, su arinchoan, eta an iduquico da aric eata gogortu dedineraño: orduan moldetic atera, eta naiz beroric eta naiz otzic jaten da.

#### [54] ARRAUTZA MOL.

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

#### HOLANDATARREN MODURA BATITUTACO ARRAUTZAC.

Ipintzen dira cazo zacon batean [55] amabi arrautz gorringo, zortzi arrautz-azal erdirequiñ urean, eta sei cuchare azucre ego edo austu gañera emanaz: au gucia

ipintzen da surtan, aldian beñ batidoriarequin giratuaz; berotzen danean, asitzen da lau isquiñaco batidorearequin batitzen, surtan dagoela, eta cerbait loditzen danean, surtatic atera, eta jarraitzen da guelditu gabe batitzen, aric eta biciro arrotua guera dedineraño; eta gai oyequin plato andichoa ateratzen da.

#### ARRAUTZ ERREALA.

Batitzen dira amabi arrautza gorringo, guciz lodituac eta arrotuac guera ditecene-raño, eta manteca pisca batez moldea igortzi, eta gorringoa [56] ara bota, eta ipintzen da egosten mariaren bañuan, au da, ontzia ur beroan sartuta, ipiñico zayo gañean<sup>10</sup> su pisca bat, eta gorringoan orratz<sup>11</sup> bat sartu, eta legor irteten danean, puntuan dago.

Libra bat azucre clarificatu, eta ipiñico da an arrautza gorringoa, eta azucrea barruna sartu dala dirudienean, bañutic atera, eta uzten da arrautza gorringoarequin; onec puntu gogor edo fuertea iduqui bear eztu, eta gazta, azucrea eman bear zayonean<sup>12</sup>, tenedoreaz zulatzen da, azucrea ongui sar daquion.

#### SAGARRAC.

Sagar edérrac, zuzter edo biotza [57] atera, eta azala quendu, eta egosten dira azucretan, eta oztutzen diranean, dultze arrallatuz bete edo errellenatzen dira, eta mayera eraman bear diran ontzian, egosten iduqui duten azucrearequin ipiñi, eta botatzen zaye gañetic canelautsa.

#### FRUTAZCO<sup>13</sup> GAZTA.

Orejoyac edo cernai fruta urtan, eta ardo on, eta azucrean obe, ondo egosi, eta uzten dira oztutzen, eta orduan pasadorean iragaci<sup>14</sup> eta erasten zaizca pasac, iru edo lau arrautz ongui batituac canel-autsa, eta limoi arrallatu apur batzuec: mantecaz igortzita-co molde batean ogui arrallatu guciz [58] chearequin ipiñi, eta eramaten da labera, eta ore hura moldetic desitsasten danean, bere sasoyan dago: ateratzen da leoric mayera, baldin urtan egosia bada, utsi duen saldarequin ateratzen da platerara.

#### [59] LIBURUCHO ONEC DACAIZQUIEN GAUCEN. ARQUIBIDEA.

Gaztelaco eltze modua .....	3
Babarrunaquin edo lentejaquin solomua .....	3
Chalqui edo ternera mineta edo acederaquin .....	4
Terneraren ancac .....	5
Terneraren ancac pregitzeco .....	6
Terneraren anca salsaraco bete errellenatuac .....	6
Terneraren ancac salsa zuriyan .....	7
Solomua estopatzeco modua .....	8
Araguizco errosca .....	9

(10) Or. *gañeaz*.

(11) Or. *orratn*.

(12) Or. *zoyonean*.

(13) Or. Or. FRUTAZGO.

(14) Or. *irogaci*.

Arraultz errellenatuac .....	10
Errepollo errellenatua .....	11
Tipula errellenatuac .....	12
Calabazacho errellenatuac .....	12
Ate guisatua .....	13
Beste modu batera guisatutaco atea .....	13
Ezurgabeco egazia .....	14
Ollagorra .....	15
Egazti gaztéac Bayonaco modura .....	16
Macarroizco timbala .....	17
[60] Egazitico ocore edo empananadac .....	18
Provenzaco modura bacallaua .....	18
Calabaz errellenatua .....	20
Muñ pregitúac .....	20
Patatazco pastelac .....	21
Ternerarequin zahanoriac .....	23
Solomu errea .....	23
Minet edo acederaquin izoquia .....	24
Bizcaico modura bacallaua .....	25
Legatzezco errosca .....	26
Legatzaren bustan errellenatua .....	28
Langosta .....	28
Almejac <sup>15</sup> edo chirlac .....	29
Bayonatarren salsa .....	29
Olo fricasé .....	31
Ganaduaren edo cerriaren mingaña .....	31
Cherri solomua esnearequin .....	32
Menestra .....	33
Patatazco cocretac .....	34
Ceferida deritzan modura bisigua .....	35
Bayonesa .....	35
Beste bayonesa .....	35
Bainazco menestra .....	37
Vistec .....	38
Egaztiaren erraspill edo pepitoria .....	38
Pisto .....	39
Eper guisatua .....	40
Arriaren chuletac .....	40
[61] Patata errellenatuac .....	41
Opill errellenatua .....	42
Empanadentzat ore edo masa eguiteco modua .....	43
Emparedatuac .....	43
Mai-azquen edo postreac-Galletac .....	44
Almendrazco erosquilla .....	45
Almendrazco gazta .....	46
Almendrazco crema .....	47
Bizcochoac .....	48
Consejuco erroscahoac .....	49

---

Mazapanezco empanadac .....	49
Lojaco erroscac .....	50
Almendratuac.....	51
Elurrezco mendiya .....	52
Arrozezco mamia .....	53
Arrautza mol.....	54
Holandatarren modura batitutaco arrautzac .....	54
Arrautz Errealac.....	55
Sagárrac .....	56
Frutazco gazta.....	57