

IRUNAKO JATEKXE BATBAN, GAUR.— Desbora ez ohiot da alperrik iperria eta jan-edanetas ere izendirik orainera Irun da aldakizuzale, baina orain Horren adibidetzat hara hemen gaur jentzi Puskal Herriko auziburoaren nagusia eta Irunen egungo ikurkotatzen bat.

Udaberriaz iriti gaur iruhera, jo dugu Joan de Labrit kateko 19. enbete sortungasa Herri jauregiaren eta mahaiaren jantziak ber jakien gutuna edukitza digute. Hura hemen non baita:

BEREZITASUNAK

Legatza eztekoaz

JAN - EDANAK

Marinaria

Legatza naganduzakia

ITSASLIK

Tortak

Gatxak

Ostarraina

Itxaki-crepea

ARRAINAK

Legatza kokota

Legatza Holandiaraz

Legatza Erromeraz

Tortak beren antaz

Zapoa Amerikaraz

Amasa txingotatzen edo lipularen

Bortak arrantzalaraz

IRUÑAKO JATETXE BATEAN, GAUR.— Denbora ez omen da alperrik igaroa eta jan-edanetan ere lehendik orainera izan da aldakunzarik; bai horixe! Horren adibidetzat hara hemen gure gogoz Euskal Herriko hiriburuetan nagusiena den Iruñean egungo lekukotasun bat.

Udaberriz iritsi gara Iruñera, jo dugu Joan de Labrit kaleko 19.era eta sartu gara *Hartze* jatetxean eta mahaian jartzeaz bat jakien gutuna eskuratu digute. Hona hemen non aukera:

BEREZITASUNAK

Legatza etxekoeraz
Bisigua Bermeoeraz
Tournedo etxekoeraz
Marmitakoa
Legatza sagardoarekin

ITSASKIAK

Txirlak
Ganbak
Otarraia
Itsaski-crepps

ARRAINAK

Legatz kokota
Legatza Holandrera
Legatza Erromeraz
Txibiak beren tintaz
Zapoa Amerikarrera
Atuna tomatearekin edo tipularekin
Txirlak arrantzaleeraz

Kokotzak
Erreboiloa
Mero
Lupina
Lengoradua
Barbarina
Angulak

HARAGIA EDO OKELA

Txahalki txuleta
Solomotxoa piperbeltzez
Solomotxoa
Arkume txuletatxoak
Eskalopea
Xerra
Txingarrak tomatearekin
Garaunak
Tripotxak
Solomotxoa krioileraz
Saihetsartekoa

SARRERAK

Jabugo urdaiazpikoa
Ganbak baratxuriz
Tolosako babarrunak
Arrain zopa
Entsalada berezia
Lodosako piperrak
Menestra eta Panatxe
Garaiko barazkiak
Ganben koktela
Salda
Zainzuriak
Gazpatxoa

AZKENBURUKOAK

Izozki-zurrupa

Marrubi eta basamarrubiak

Irabiakiak

Martosak¹, eta abar

Aingeru-torrada

Izozki-pinporta

Arrautzesnekiak

Sagar-pudding (esnekiz)

Fruta mazedoniera

Crepps

Gaztanbera (Mamia)

Txokolate biskuita

Izozkia

Etxeko kopa

Flana

Garaiko fruta

Zumo naturalak

Urbasako gazta

Ni ez ezik, mahaikide nituen elizgizonak ere ongi ase ziren. Nerekiko gogoetaz zeruan nengoen. Han goian ere hola ote?

(1) Martosak = *mazustak*

ESKUALDUN KOZINERA (1864)

Gure mundu tipian ere elkar ezagutzen lanak ditugu eta horren ondorena zen 1864an Baionako Cluzeau argitaletxeak eman zuen *Eskualdun kozinera* baino hogeta bost urte geroago Tolosan publikatu zen *Kozinan ikasteko liburua* gastronomiaz euskaraz idazten zen lehenaren ustea.

Horregatik, eta historiari berea zor zaionez, ongi deritzagu lehenengo hura berargitaratzea, 1986ko *Egan*-en 3-4 zenbakian berhasi genuen “Jan-edanak” sailera ekarriaz. Zeren lehen argitalpen hura baizik ez bai zuen ezagutu.

Hala ere, praktikotasun aldetik, bere alde txarrak aipatu behar ditugu. Bertan datorren janari maniatzea beheko-surako pentsatua da, garaiari hala zegokionez. Geroztiko aurrerapenak ordea, sukalde-ekonomika haietara ez ezik elektrikara eroan gaitu. Gainera, sukaldeko tresneria ere presio-eltze eta esmaltedun zartagin berezietara, maniatze kontu horietan inolazko aldakuntzak ekarriz. Hala ere, lehenaren ezagutza beti da interesgarria eta, gutienez, errezetak hor daude. Horiek dira jakingarrienak eta gaur egungo sukalde eta tresneriara frogatzea ez litzake lan zaila gure sukaldarien eskuetan. Gero, mahaira eta on egin dagizula.

ESKUALDUN KOZINERA

Ogi-zopa

Zopa guzietarik xinplena eta errexena. Ezarrazu supier batean behar den ogi axala mehe pikatua eta kolore ederrekoa, ixurazu gainera bi zali edo kullera handi salda agiaren trenpatzeko, eta gero bete zazu supiera. Eltzeko berdagailiak azieta baten berex zerbitza zaitzu.

Irrisa-Zopa

Har zazu laur presunendako laurden bat irrisa ongi eskutan pasatua, garbi zazu laur edo bortz aldiz ur epelean eta azkenean ur hotzian ongi frotatuz: Emazu gainera salda ausarki, irrisa ez dadin bolli balaka; egosariziko duzu bi orenez su ezti batean. Kolore eder baten izaiteko emozu kullera erdi bat aratxeki jusa. Carolinako irrisa da kozinako hoberena.

Zopa à l' Italienne

Ezartzen duzu ilarra egosten erregusta batendako bezala, pastanagre, porru eta bertzekin. Ezartzen duzu bi kullera irris oihal xuri batean leherrarazteko ilarren eltzera. Ilarrak egosi direnean, eginen duzu purea klar bat. Ezarrazu burra poxi bat kasola batean, eta han fritara zazu tipula xehatua; gorritu denean, ezarrazu irrisa eta purea.

Zopa à la Condé

Egosarazten dituzu eltze batean asesonaturik ilar biribilak edo etxeilarrak. Purea egiten duzu eta berriz han ezarritzen tipula frituarekin goristatzeko edo fiangatzeko. Pika zatzu ogipuxka tipi batzu burran edo urinian fritatzeko; ezarrazu supierian, eta pureari eman ondoan kullera bat sukre, ixurazu bero-berua ogien gainerat eta zerbitza zazu.

Belar zopa kasolan

Pika zazu pastanagria phiruka, eta tipula xeha; ezaratzu kasolan urina berotu denean. Gorritu denean, ezaratzu han zerbak eta espinagriak, gatza eta piper beltzarekin. Egosi direnean, bete zazu kasola ur beroz. utz zazu irakintzerat, eta zerbitzatzeko mementoan ogia ezar.

Kuia zopa

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

Idi muinak

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

Idi mihia

Atxikitzen da egosten egun bat osoa; egosi ondoan bero beroa pelatzen edo xuritzen da, erditik arrailatzen da eta ezartzen kasolan egina duzun jusian. Jusa edo kulisa beherago errana den bezala.

Bertze gisa bat idi mihiaren preparatzeko jusik egin gabe.

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

Tripakiak

Garbitzazu ongi, egosaraz eta lehen ur hura aurtik. Aseasonaturik salda bezala egun osoa egosarazkitzu. Biharamunian egiten duzu haxixa xingar azpiki ginarri baino gizen gehiagorekin, tipula eta biper beltxarekin, eta fritarazten paderan edo zartainian. Aurtizazu tripakien ura eta ezar haxixa saldarekin eta baso bat arnorekin. Ezarrazu irin poxi bat eta egostera su ezti batean.

Bufalamoda edo idikia modan

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

Bifteckac idi filetaz

Ezarrazu burra puxka bat plat batean perrezilarekin onsa xehaturik, xarbola poxi bat, biper beltxa, gatza, zitroin jusa, orotarik arras guti. Pikazatzu filet trantxak arras mehe eta utz memento bat trenpatzen olio xorta batean, biper beltx eta gatzarekin. Ezarrazu grilaren gainean eta itzul aski fite hirur minutaz erriak baitire. Ezarratzu bero-beroa burra den platean, poxi bat higituz burra hurtzen da. Gainetik ezarratzu lursagarrak friturik.

Filet altxatu marinatua.

Ezarrazazu fileta marinatzen olioan eta zitroin jusian, biper beltz eta gatzarekin; itzulazu egun batez edo biez; ezarrazu gerrinian, jusa hariaz bustiz. Ezarrazu kasola batean lixerrian den jusa, emendatuz salda xorta batez, han ezarrazu zure fileta bero atxikitzeko eta zerbitzazazu.

Aratxe edo xaal kosteletak papillotetan

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

Aratxekia à l'Oiseau

Xeha zazu tipula, exalota puxka bat eta perrexila xingar azpiki ginarri baino gizenagoarekin eta aratxeki puxka bat. Xingarsta zazu zure aratxekia, esteka zazu eta ezar oro nahas kasolan zombait pastanagre xerrarekin, zoinak kentzen baitire gero. Sua gainetik eta azpitik. Aratxekiak ez badu emaiten aski jusa, emaiten da salda xorta bat. Itzulazu ardura.

Aratxe zangoak

Pasazatu garrian biluen kentzeko. Arraila zatzu azpiko aldetik eta hezurra ken, larrua osorik beiratuz. Esteka zazu eta ongi egozaraz Xingar azpiki, exalota, perrexil eta biper beltzarekin egizu haxixa, errearaz zartain edo paderan. Erre denian emazu ogi mamia eta gorrastaraz. Farzitzen dituzu zangoak bero-beroa, biribilkatzen pleguaren hartzeko eta hozterat uzten. Zerbitzatzeko mementoan trenpa zazu arroltze xuringoan eta gero ogi mamian; fritarazten dituzu urinian eta zerbitzatzten jusa batekin. Jusa beherago errana den bezala.

Aratxe burua

Behar da ongi garbitu eta garrian pasatu. Ingura zazu oihalu batean eta ezar bertx edo panderu batean urarekin, ahur bat irin, gatz, pastanegre eta porruarekin. Utzi behar da egosten hirur ororen ingurua, eta miratu zombait aldiz egosia denetz.

Fricandaua mingotxetan edo minetetan

Kentzen dazkotzu zain guziak, xingarstatzen duzu barnian, eta hartako den orratz handi batekin xingarra piruka pikatua sistaka sar. Ezarrazu kasola batean pastanagria, tipula, buket garnitu bat, bi girofla itze eta zombait xingar puxka. Ezar zazu gero frikandaua, busti zazu salda xorta batekin eta noizetik noizera gainetik trenpa azpiko jusarekin. Kolore hori eder bat hartuko du. Egosi denian saltsa ira zazu. Emazu lursagar irin poxi bat, nahas zazu urarekin, dora zazu frikandaua eta zerbitza saltsaren gainean. Mingotxetan nahi baduzu, asosona zazu jusa harekin, guri edo kulant izan behar baitute.

Xikiroa saltsa pikantian

Ezarrazu tipula xehatua kasolan, bi exalota xixter; urina berotu denean, gorrastarat zatzu. Pika zazu zure xikirokia puxka ttipietan eta fritaraz han barnian. Emazu perrexila buket bat, irin puzka bat eta busti zazu; biper beltza, gatxa, kaprak edo kornixon xehatuak. Ez bada aski gorrasta, horrastatu behar da sukre poxi batekin.

Yigota à la braise edo ilarrekin

Ken zazkotzu hezurak yigotari; ezarrazu kasolan estekaturik pastanagre, porru, etc... jusa batendako bezala. Estalia emozu eta sua gainetik. Utzizu egostera bortz edo sei oren, pasa zazu gero edo idaz zure jusa eta lodiaraz. Ezarrazu jusa hartan Soisoneko ilarrak eta zerbitza yigota heien gainian.

Haxixa xikirokiz

Trenpa zazu ogi mami puxka bat saldan, xeha zazu xikiroki erriarekin. Ezarrazu kasolan xingar azpiki gizena eta ginarrria eta tipula xehaturik, perrexila buket bat eta exalota poxi bat. Gorrastatu denean, han ezartzen duzu zure haxixa, baso erdi bat arnorekin. Sekuegi bada, emendatzazu saldarekin.

Xikiro bularra

Egosara zazu ongi pastanagre eta porruekin, hezurak ken, eta farzi haxixa xingar azpiki, ogi mamia eltzian trenpatu, tipula guti eta exalota poxi batekin eginik: haxixa frita zazu zartainian, ogi mamia gabe, eta hau gero eman. Gero bularra pana zazu eta fritaraz. Ezarrazu kasola batean xingar azpiki gizen eta ginarrri urin guti batekin, tipula eta pastanagre xerratuak. Gorrastatu direnean, ezar zazu exalota eta utz gorrastatzerat; perrexil buketa, kullera bat irin. Emazu ur beroa eta bi kullera arno. Onjuak, kornixonak edo kaprak. Iraz zazu eta eman bularraren gainerat.

Bildots kosteleak

Arraniazatzu arrondan eta hexurra agerian ezar; jo zatzu bi arroltze xuringo eta gorringuarekin; han trenpa kosteletak, eta gatz eta biper beltzarekin nahastekatua den ogi mamian itzulika eta fritaraz.

Jambon glacé

Pica zazu xingar azpiaren hezur handia eta ongi garbi; atxikazu trenpan hirur egunez gaziduraren kentzeko. Ingura zazu torxon batean, ongi esteka eta egosaraz bertz bat uretan, belar, erramu, estragon, pastanagre eta porruekin. Egosi denean hezurak kentzozu eta xuri edo pela. Ezarrazu supier batean formaren harrarazteko gizenaz beheiti eta ahalaz orotan bardin hedatua. Hoztu denian atera zazu; emazu sukria gizenaren gainian eta pala gorritua pasa.

Xerri zangoak

Atxikatzu trenpan bi edo hirur egunez gaziduraren kentzeko. Egosarazkitzu erramu hostuekin. Hezurrak kendu eta biribilka zazu aratxe zangoak bezala; hoztu direnean, trenpa zazu arroltze xuringo jo batean, gero ogi mamian eta fritaraz.

Xerri gibela

Har zazu gibel baten erdia, xeha zazu ongi; har zazu xingar azpiki ginarrria, bertze hainbertze xingar gizen frekoa eta orobat xauxixen haragitik; hirur gauza hek elgarrekin behar dute izan gibela bezanbat. Ezarrazu baratxuri puxka bat, tipula eta perrexila. Oro ongi xehatuak direnian, emazu gatza eta biper beltza ausarki eta epizeria, gero ora zatzu ongi nahas ditene; heda zazu kasola batean xerri gizonteta eta han ezar nahasteka guzia eta errearaz labian.

Xauxixak edo lukainkak

Har zazu xingar freskoa gizen eta ginarra, xeha zazu ongi xeheki bainan ez haxixa; azasona zazu gatza eta biper beltzaz, emozu zitron axala karrakaturik, agoardient xorta bat. Frotta zazu terrina bat baratxuriarekin barne guzian, eta han orratu ondoan zure uragnia, utz zazu han berian biharamun arte, gero betetzen tuzu zure herziak iskilinbaz xistatuz noizetik noizera.

Odolgiak

Garbi zatzu ongi hertziak eta utz zaitzu trenpa ur freskoan gau guzia arramu hostoekin; emazu egosten aren burua, beharriak, muturra eta mihia kendurik, emoitzu karrotak, nabetak, perrexila, baratxuria, zenbeit biper gorri, xingar gizen puxka handi bat, eta xerriaren biria xiri batean sarturik goiti jua ez dakin; horiek guziak egosi-eta haxixa zazu, salbu xingarra xehatu behar da puxketan; emaitzu horiek guziak xerriaren odolian, emaiten duzularik gatza, biper beltza, tipula fritatua eta espizeria puxka bat; emaiten duzu

beltxa, tipula fritatua eta espizeria puxka bat; emaiten duzu pasta hori suaren gainean eta betetzen tuzu hertziak, estekaten tuzu odolgiak eta egosten xingarra egosi duzun ur hartan berian, beti higituz eta xistatuz iskilinba batekin. Ezagutuko duzu noiz diren egosiak odolgi lodia urratzen hasten denian.

Ahatia jusian

Xeha zatzu hirur tipula, hirur karrota, zeleria guti bat; emaitzu horiek guziak kasola batian xingar tranxa batekin gizena eta ginarrria; bi kuillera ur eta zure ahatia utzazu irakitzerat su ez-tian emendatuz noizetik noizera ur bero xorta batekin ez dadin lot itzulzian; ahatia erre denian, atera zazu gatz, biper beltz, kornixon edo prak; gorri zazu ez badu aski kolore hartu, emazu berriz ahatia juserat et utz zazu su ez-tian zerbitzatu arteraino.

Ahatia olibetan

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

Ahate salbaia

Egizu haxiz bat conposatua karrote arrondaz, tipula et xingar haxitua gizena et ginarrria; emazu erdia eltze baten zolan, emazu ahatia gainian eta bertze haxiz erre-a ahatiaren gainian; estal zazu guzia erdia urez eta erdia arnoz, biper beltza eta perrexila; estal zazu eltzea paper batez eta utz zazu egosterat su ez-ti batian; nahasten duzu gero irin puxka batekin eta gorritzen beharrik balin badu.

Oiloa irrizian

Egos zazu oiloa ahatia juzian bezala, egosten duzu lau kuillera irris eltze ttipi batian xingar puxka batekin eta kanela guti batekin; egosi denian pasa zazu kuloirrian, emazu kasola batian eta barreia zazu emeki emeki jusarekin arras guritu arte, emazu zure oiloa gainian eta atxik zazu beroki.

Oilaskoa à l'Estragon

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

Oilasko fricassa

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

Oilasko fricassa ilarxehearekin

Emaiten duzu urina kasolan tipularekin eta zure oilaskoa xehaturik; guziak gorritu direnean, emaiten duzu kullera bat irin eta higi zazu, bota zazu ilar xehia eta emazu ur bero ordenarioko fricassa batentzat bezala; gatza, biper beltza, sukria, utz zazu irakitzerat; egosi denian, kentzen duzu sutik eta higitzen arroltze gorringo bat minagrearekin nahasirik.

Oilaskoa à la Crapaudine

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

Cochevisac caissan edo xoriak

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

Eperrak azekin

Egosten duzu zure eperra eltzian belarrekin, egosten duzu bertze eltze batian azak xehaturik garbura batentzat bezala tipularekin flanbatzen dena; egiten duzu jus bat (ikus zazu jusa segidako palmetan); bustitzen duzu eperraren saldarekin eta emaiten tuzu azak barnerat zapatu-eta; zerbitzatzen tuzunean estaltzen duzu eperra burua beizik ageri ez duen gisan.

Pekada salmian

Gorri zazu tipula urin puxka batian, ken zazu sutik; emozu gero irin puxka bat, salda, baso erdi bat arno gorri, gatza eta biper beltza; pila zazu pekadaren kruniona eta burua eta ematzu saltsan; xeha zazu pekada instant bat gerrenean atxikirik, emazu saltsalat irakiten hari ez delarik. Emozu ogi axalak xiorturik eta gorri sukre erriarekin.

Erbi civeta

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

Erbi pastiza

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

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

Pastiza à la Lanterne

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

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

Errimatzen da gero supier batian eta jaten da hotza.

Indi-oiloa olibetan

Ahatia bezala farzitzen duzu olibetan eta emaiten duzu gerrenian.

Indi-oilo glazatua edo galantina

Desoza zazu indi-oilua, behar da urratu bizkarretik eta hezurak kendu haragiak emeki berexiz; egiten duzu haxiz bat xingar azpiki, tipula, perrexil, exalota, biper beltx, espizeria eta truffak, balin baituzu; hedatzen duzu indi-oilorat haxiz hartarik kuxa bat; estaltzen duzu xingar gizen tranxaz, aratxekiz eta xingar azpikiz, gero haxixaz eta holaxe. Bete duzunian huts hura, josten duzu indi-oilua eta estekatzen emaiten diozularik forma pullit bat. Emaiten duzu brasier batian karrotiarekin, tipula, xingar azpikia, jus batentzat bezala; emaiten tuzu indi-oiluaren hexurrak, bat edo bi aratxe zango eta aratxe hezurak balin badituzu. Bustizen duzu aski ur indi-oilua egos dadin. Egosi denian, ateratzen duzu eta jusa pasatzen. Joiten tuzu bi arroltze xuringo, emaiten tuzu barnian eta uzten irakitzerat memento bat; pasa zazu berriz eta urt bi unza gelatina eta utz ezdeusterat. Ardikitzen duzu plat luxe batetarat; kallatuko zautzu gabaz eta estaltzen duzu horrekin zure indi-oilua; eman diteke koketieretan eta ardik indi-oiluaren inguruetan.

Indi-oilo hegalak jusian

Larrutzen tuzu eta haxurra kentzen; pika zatzu eta esteka elkarrekin frikando baten formaren emaiteko. Emaiten tuzu kasolan jusa konposatzen duenarekin. (Beha zazu jusa segidan).

Oilasko kroketak

Bi oilasko egos eta ongi xeha xuri gaziak, gero ongi xeha xingar azpikia, aratxekia eta karrotak, frita burra puxka on batekin, gero eman irin poxi bat eta taza bat esne. Guziak ongi egosi direnean, pasa zaitzu zetabe batian; botatzen tutzu kulis hortarat oilasko

haxixatuak; egiten tutzu buletak, gero inguratzen tuzu ogi mamian, hausten tutzu hirur arroltze, joiten tutzu xuria eta gorringoak, trenpatzen tutzu buletak, pasatzen tutzu berriz ongi mamian eta fritatzen olio onian edo burran.

Lur sagar kroketak

Egiten duzu haxiz bat oilasko haragi hondarrekin, dela aretxeki edo bildoski; xehaturik xingar azpiki eta tipula puxka bat, fritatzen duzu zartainean, eta pasatzen tuzu zure haragi hondarrak; baditutzu lur sagarrak egosiak, lehertzen tutzu bero beruak, nahasten tutzu zure haxixarekin, emaiten diozutelarik hirur arroltze gorringo; egiten tutzu bulletak, trenpatzen ditutzu arroltze xuringo jorik, hartan, ogi maian eta fritatzen ditutzu.

Lur sagar kroketak

Egos zaitzu urian, leher zaitzu, emazu esne xorta bat eta gatz, perrexila xehatua, fleur d'orange edo zitron raspura, hirur arroltze gorringo eta kullera bat sukre; orra zatzu ongi horiek guziak, egitzu bulletak, pana zaitzu eta frita.

Makallau kroketak

Egos zazu makallaua; asasona zazu olio, biper beltz, perrexila eta baratxuriarekin; ongi xeha zazu. Nahas zazu lur sagarra egosiak, ongi leherturik, eta egin bulletak gorago bezala.

Makallaua à la Crème

Har zazu laurden bat burra; emazu kasola batian bi kullera irinekin; emozu esnia emeki irinaren trenpatzeko; emozu taza baten ingurua, biper beltza, baratxuria xister bat eta perrexila; guziak ongi xehaturik, emazu suaren gainean, beti itzuliz krema egin arte; berez zazu makallaueko hexurrak, zoina behar baita ongi egosia eta gatzgabetua. Emazu saltsa hartarat eta zerbitza.